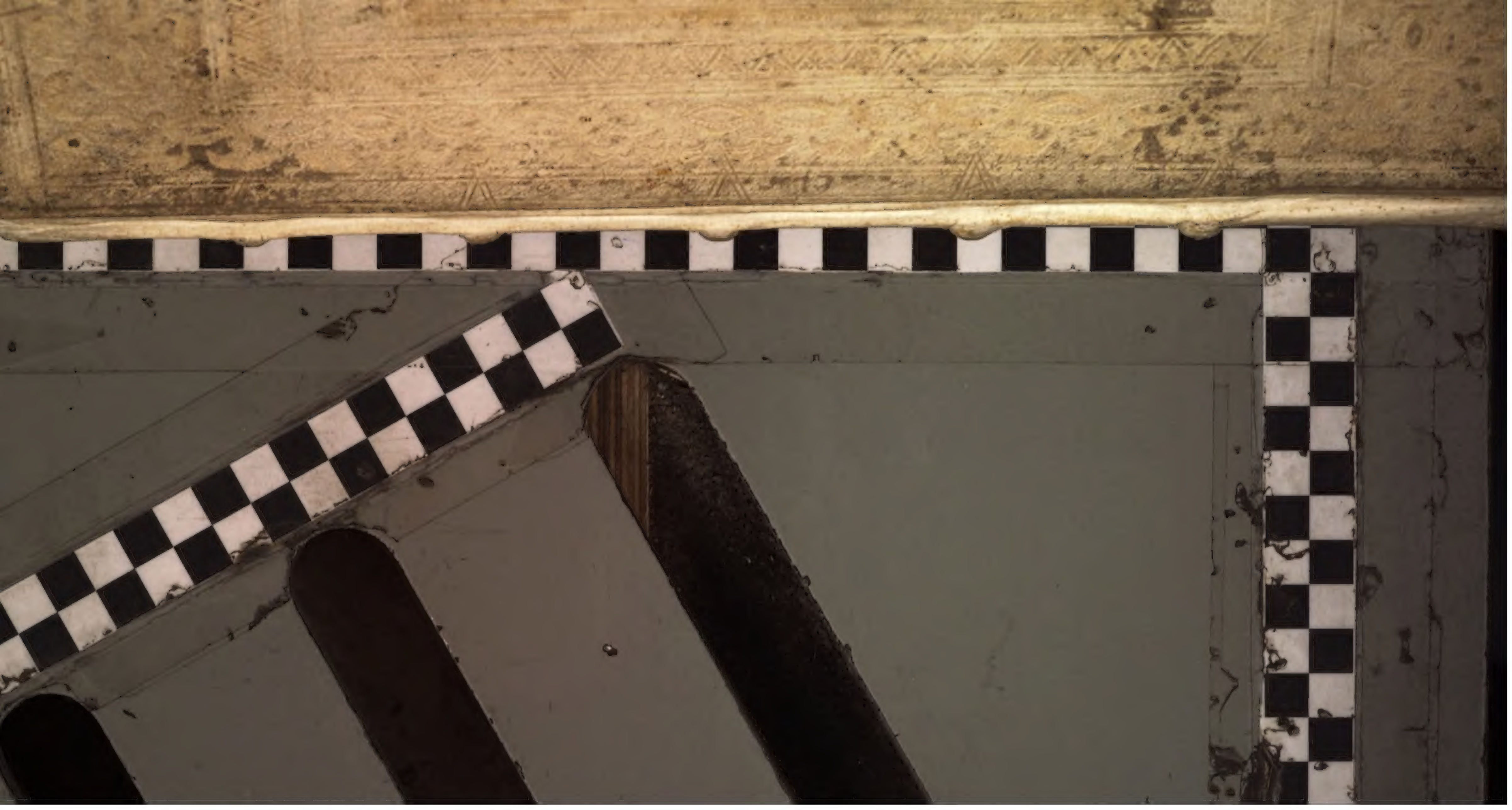
Res. 2a
Oecon
69
3

Res. 2
Oecon
69
3

Res. 2
Econ
69
3



2° Oecon. 69 (3

Lecon.

75

Hohberg

Holberg

Oeconomia . . systemata et methodi 110.

GEOR GICA
CURIOSA
Oder Accurates Land
Lexicon
Herrn von Hohberg
Dritter Theil

Herrn von Hohbergs

GEORGICA CURIOSA AUCTA.

Oder:

Adeliches Land-

und

Feld-Lebens

Auf alle in Teutschland übliche Land- und Haus-Wirthschafften/ in Zwölff Büchern wohleingericht-

Neuerfundener

Dritter Theil/

In welchem / gantz besondere zu diesem Zweck / sehr curiose Materien/ deren man sich/ mit grossem Nutzen/ und seiner Vergnügung bedienen kan/ enthalten; auch was / bevorab in den beeden Theilen/ kurtz oder gar nicht berührt/ nunmehro vollständig / deutlich / und aufs accurateste elaborirt; Nebenst allerhand raren Erfindungen und Experimentis, auch mit möglichstem Fleiß ausgeführet worden.

Ferner zum Beschluß / Ein bewährtes/ meistens aus eigener Erfahrenheit / und unterschiedlich-practicirten Manuscriptis, wohleingericht-sehr nutzliches Koch-Buch beygefüget ist.

Alles / mit hierzu behörigen vollkommenen Registern/ auch dienlichen Kupffern bestens versehen.

Cum Gratia & Privilegio Sacræ Cæsareæ & Catholicæ Majestatis.

Nürnberg/ In Verlegung Martin Endters.
Im Jahr Christi 1715.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Zuschrifft/

An die Hochlöblichen/ beeder Ertz-Hertzogthum Oesterreich/ Unter- und Ob-der Ennß/

gesamte Herren Herren Stände.

Mann der Welt-berühmte Herr von Hochberg/ Hochseel. Andenckens / bey Herausgebung seiner vortrefflichen Georgicorum, sich im Anfang seiner Zuschrifft gleich vernehmen läst: daß er niemahls Gedancken gehabt habe / solche ans Liecht zu bringen/ noch weniger aber der Meynung gewesen seye/ daß er jemand in Oesterreich dardurch was lehren wolle / so er vielmehr von dem gesamten daselbstigen Adel selbst zu erlernen hätte; So werde ich respective Gnädigst und Gnädige Herren wohl nöthig haben/ doppelte Entschuldigungen vorzubringen / daß ich mich diesem weitläufftigen Werck / mit einer geringen Feder / nicht allein zu unterziehen / sondern auch vor Dasselbe Dero mächtigen Schutz hiermit gehorsamlich auszubitten mich unterstanden habe.

Gleichwie aber das erste keinesweges aus einiger Einbildung der geringsten Stuffe / weder in der Wirthschafft / noch in andern hieher vorfallenden Dingen erlangter Vollkommenheit sondern allein aus Antrieb der öfftern Nachfrage und einiger andern guten Freunde / in Herausgeb- und Beförderung eines Supplementi herrühret;

Also ist zum andern hingegen aus unumstoßlicher wahrhafftigen Billigkeit geschehen/ daß ich mich erkühne/ diese Arbeit Euer

respectivè Hochwürden u. Gnaden/ auch Hoch-Gräfl. Gnaden und Gnaden ꝛc. mit devotestem Gemüthe zuzuschreiben / oder vielmehr zu bitten / daß Sie selbst gnädigst geruhen möchten/des schon vorhin Ihnen zuständigen Wercks/ diesen zusammen getragenen Zusatz / dem Werck selbst zuzueignen. Und gleichwie es mit denen Gemählden hergehet / daß / nachdeme der künstliche Apelles dahin ist / man die Schildereyen von geringerer Hand / doch nicht gar hinwerffen könne / auch zugestatten/ daß nebst so vielen vortrefflichen Büchern/ diesem der letzte Raum/ in Ihrem Bücher-Schranck vergönnet / und diese Kühnheit auch nicht so/wie jene/ die Icarus begangen / gestraffet werde/ obwohlen des Verfassers wächserne Flügel/ da sie dem Hochgepriesenen Hohberg nachfliegen wollen / vor Dero Hocherleuchten scharffen Urtheil / wie jene vor der Sonnen-Hitze / auch wohl zerschmeltzen müssen / wann Ew. Hochwürden und Gnaden / auch Hoch-Gräfl. Gnaden und Gnaden ꝛc. angebohrne Mildigkeit es nicht schon längst in eine Gewohnheit gebracht hätte / den Eyffer des ergebenen Gemüths/ und guten Willen/vor das Werck selbst anzunehmen / welche grosse Gütigkeit ich zur geneigten Ubertragung aller sich ohngefehr eingedrungenen Fehler/ demüthig anflehe / Sie sämmtlich in den Allmächtigen Schutz des Allerhöchsten / mich und die Meinigen aber zu Dero beständig-beharrenden hohen Hulden empfehlend / und in unterthänigster Ergebenheit verbleibend

Euer Hochwürden und Gnaden/
auch Hoch-Gräfl. Gnaden und
Gnaden ꝛc.

Unterthänigster

Martin Endter.

Innhalt aller derer in diesem Ersten Buch des dritten Theils enthaltenen Capiteln.

CAPUT.

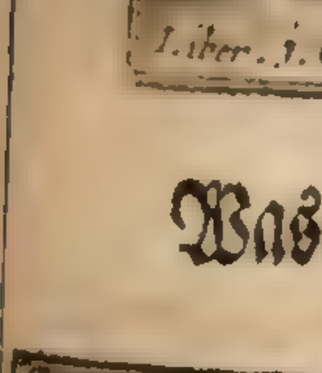
I. Was ein Haus-Vatter zu thun habe / daß sein Beruff wohl gedeye.
II. Vom Unterschied der Güter und des Grundes.
III. Von der Beziehung eines Land-Gutes/ absonderlich wie man die gesunde und ungesunde Lufft desselben betrachten und erkennen soll.
IV. Von des Land-Guts vortheiligem Lager / und wie eigentlich der Unterschied des Erdreichs zu erkennen sey.
V. Was in der Materia vom Land-Gut / den Verlust der Lehnbaren-Güter betreffend/ zu mercken.
VI. Wer in Lehens-Sachen Richter sey ; Und wer durch den Appellations-Richter in Lehens-Sachen verstanden werde.
VII. Von Contracten ins gemein / und was dabey zu beobachten.
VIII. Von Præscriptionibus oder Verjährungen.
IX. De Locatione & Conductione, oder vom Verleihen und Bestehen.
X. Von Erkauffung der Güter/und wie die Sicherheit dabey zu bedencken.
XI. De Possessione Bonorum, oder vom Besitz der Güter.
XII. Von denen Land- und Dorf-Fluhren.
XIII. Von denen Land-Gerichten / und so genandten Weyer-Dingen ꝛc. it. Holtz-Gerichten ꝛc.
XIV. Von denen Bestraf- und Pfändungen der Land-Leute unter sich/ oder so genandten Bauer-Köhren.
XV. Von Bürgen und Bürgschafften.
XVI. De Pactis & Transactionibus, oder von Verträgen.
XVII. Vom Einstands- oder Freunds-Recht/ sonsten Jus-Protimiseos oder Jus-Retractûs genandt.
XVIII. Von Erb-Rechten oder Fäll-Gütern.
XIX. Von andern erfoderenden Nothwendigkeiten und Zugehörungen / die Monat- und Jährliche-Rechnung recht zu untersuchen.
XX. Anweisung wie Jahrs- und Monatliche-Rechnungen zu machen.
XXI. Von denen absonderlichen Rechnungen der Auslagen und Ausgaben.

XXII. Unterricht des Verwalters / Korn- und Rent-Schreibers.
XXIII. Wie man sich in Maaß / Meßen und Gewicht verhalten soll.
XXIV. Von Besold- und Erhaltung des Gesindes / wie auch Fütterung des Viehes.
XXV. Wie man sich auf einem Land-Gut oder Mayerhof verhalten soll/ wenn man Melckerey und Geflügel in Bestand verleyhen will.
XXVI. Wie viel man/ so wohl von grossen als Schmahl-Vieh auf einem Hof/ oder bey einem Herrschafftlichen Gut halten soll.
XXVII. Von Mühlen oder Mühlwerck.
XXVIII. Von der Pfisterey und Frucht-Tax oder Anschlag.
XXIX. Unterricht von der Braumeisterey.
XXX. Von der Schmiede oder Schmiedtstädte.

Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens
Dritten Theils
Erstes Buch.

Caput I.

Was ein Haus-Vatter zu thun habe / daß sein Beruff wol gedeye.



Ich haben nebst dem Hochseel. Herrn von Hohberg alle / die von dem GOtt wolgefälligen Haus-Stand christlich handlende Scribenten / den Haus-Vatter so gar hochvernünfftig angewiesen / die GOttes-Furcht vor den eintzigen / festen und wahrhafftigen Grund-Stein seiner Glückseligkeit zu halten / auf dem / als auf einem

starcken Felsen / alle seine / wiewohlen von vielerley Veränderung der Zeiten und vorzusehen ohnmöglichen Unglücks-Fällen offt grausamlich bestürmte Anschläge / dannoch in unwanckelbahrer Standhafftigkeit verbleiben / und unter einem so Allmächtigen Steuer-Mann / gleich einem / durch die ungestümme See / verworffenen Schiffe / in den erwünschten Port gelangen können. Daß ich wol sagen kan / der jenige / so dieser in der heiligen Schrifft bestättigten Wahrheit

(Die Gottes Furcht ist zu allen Dingen nutz/ und hat die Verheissung dieses und des zukünfftigen Lebens) widersprechen wolte / mir nicht anderst vorkäme / als ein Durstiger / der die gesundesten und frischesten Brunn-Quellen vorbey gienge und in zusammengeflossenen Regen-Wassern und wilden Pfützen seine Erquickung suchen wollte. GOtt ist die Quelle alles Guten / so muß Er auch nothwendig vor unsern Haus-Vatter / (als der da nichts als lauter Gutes zu schaffen suchet/) der erste Eckstein seyn.

Deme der andere folget / als nemlich ein vollkommenes und unabläßliches Vertrauen / welches aber nicht (wie die Faullentzer meynen /) jenen Spruch: Ora & Labora, aufhebet / nachdem GOtt selbsten uns solches nach des Adams Fall auferleget hat / da Er im Schweiß unsers Angesichtes uns befohlen / unser Brod zu essen; Dannenhero wir auch um so viel getroster / in dem zu Ihm gesetzten festen Vertrauen / unsere Hände zur Arbeit anlegen / weil Er daraus die Leistung des Ihm gebührenden Gehorsams siehet / und nach seiner Vätterlichen milden Güte den Seegen nicht versagen wird.

Der dritte Eckstein ist der unermüdete Fleiß und Wachsamkeit / welche beede durch die einzige erquickende Zuversicht des vorhergehenden Vertrauens erhalten werden. Dann / wie kan man in seiner Arbeit kecker fortfahren / als da man hoffet / es geschehe alles mit dessen Beystand / dem alles möglich ist.

Der vierdte Eckstein ist / die kluge Vorsichtigkeit / welche gleichsam das Uhrwerck ist / so das gantze Werck (so weit als unsre Menschliche Kräfften zureichen) der gantzen Haushaltung ihren Fortgang vornemlich bestättigen muß; Dann die Wahl der treuen Bedienten / als nemlich des nöhtigsten Werckzeugs / kommt hauptsächlich darauf an / und das Mißtrauen / als ein sonst beruffenes schändliches Laster / ist nur in seinem Mißbrauch lasterhafftig / gleich wie viel andere von sich selbst gute Dinge / auch im Uberfluß böß sind; das gar zu leichte Vertrauen macht manchen Böses thun / der ausser desselben gut geblieben wäre; Gleich wie im Gegentheil eines wolgesinnten Menschens Treue / durch gar zu hefftiges Mißtrauen ermüdet / und gleichsam verdrüßlich und unbrauchsam wird.

Darum soll unser Haus-Vatter dem trauen / den er kennet / und auch nicht gleich verwerffen / den er noch nicht genugsam kennet / welches eine scharffsinnige Vorsichtigkeit ihme durch stettige Ubung und tägliche Erfahrung leichtlich an die Hand geben kan.

Cap. II.

Vom Unterschied der Güter und des Grundes.

DAvon ist sehr umständlich in der Georgica des seel. Hrn. von Hohberg geschrieben / so daß nur dieses beyzurücken vor gut erachtet / daß in Besichtigung eines Land-Guts / ein verständiger wolerfahrner Beystand (sonderlich was die Aecker und Wiesen betrifft) soll mitgenommen werden / der in Durchsuchung des Grundes (den er auch mit einer Schauffel an einem oder andern Ort deßwegen in seiner Gegenwart umgraben lassen kan) betrachte / ob er steinigten / oder Laim-Grund / oder eine so genandte Bech-Erden antreffe / aus welchen er schon abnehmen kan / was vor Körner darauf am nutzbahrsten zu bauen sind / und ob das Getraydig auch so gut reifen werde / als der Verkäuffer (deme man nicht ins Hertz sehen kan) vorgeben mag; so sind auch die Wiesen leicht an denen gewissen Blumen zu erkennen / ob süß oder saures Futter darauf wächset / und ist ferner dabey in Obacht zu nehmen / ob einige darunter morastig oder trocken? Ob sie der Gefahr / von wilden Feld-Wassern und sich ergiessenden Strömen bey starcken Regen mit Sand und Steinen verschüttet / oder doch leicht verschlemmet und verschwemmet zu werden / unterworffen?

Ob sie dürre / oder aus einem Bache gewässert werden können / und ob das Wasser-Recht unstreitig?

Ob sie an der Sommer-Seite liegen / daß sie von Morgen biß gegen Abend die Sonne haben / damit das Graß leicht dörre zu machen? Oder aber / ob sie an der Winter-Seiten und in schattigten Wäldern und tieffen Thälern liegen / da es / sonderlich in Herbst-Zeiten / bey abnehmenden Tagen / mit dem Heumachen Mühsam herzugehen pfleget / daß manches Futter entweder auf der Wiesen halb verfaulet / oder wanns ja noch in den Heu-Stadel geführet worden / im Stock erbittert und verschimmelt.

Cap. III.

Von der / vor Beziehung eines Land-Gutes / vornehmlich zuvor zu betrachten stehenden / gesunden oder ungesunden Lufft / wie solche zu erkennen / und der ungesunden / wo sie nicht zu verbessern / doch (daß sie weniger schade) vorzubauen.

WEr von Grund heraus sich eine Wohnung auf dem Land (wie man zu sagen pfleget) auf frischen grünen Wasen aufbauet / der wird vor allen Dingen / seinem Hause eine solche Stellung zu geben / sich bemühen / daß es vor aller Welt Augen / nach den äusserlichen Zeichen der Gegend / anliegenden Waldung / benachbahrten Bergen / und frischen Wassers halber / vor ein gesundes Ort könne gehalten werden. Wie nun

dieſes bey einem der bauen will/die erſte Sorgfältigkeit ſeyn ſoll/ alſo muß derjenige/der ein Gut kaufft/ dieſes am erſten beſorgen/ und da er allen Umſtänden nach/ die Wohnung vor ungeſund halten müſte/ ſolches auch ungeacht vieler guten dabey befindlichen Vortheile und angenehmen Eigenſchafften/ lieber fahren laſſen/ als um zeitlichen Gewinns Willen/ wider alle Menſchliche Vernunfft/ (ſo uns die Erhaltung unſerer ſelbſt am nachdrücklichſten einpräget) die edelſte Gabe GOttes/ nemlich die Geſundheit/in Gefahr ſetzen ſoll.

Bey ſolcher Beſchaffenheit hat nun der jenige (ſo ein eben nicht an dem geſundeſten Ort liegendes Land-Gut ererbet/ wegen dieſer/jeden Menſchen vernünfftiger Weiſe angebornen Vorſichtigkeit/ nicht leichtlich einen Kauffmann bekommet/ dannenhero/ um nicht Schaden zu leiden/ gezwungen wird/ ſolches Gut ſelbſt zu beſitzen) vor allen Dingen höchſtnöhtig/ daß er die geſunde oder ungeſunde Lufft von einander erkennen möge.

Zu dieſer Erkäntnus aber/ wird er am füglichſten gelangen/ wann er ſich folgender/beym Vitruvio und andern berühmten Scribenten befindlicher Kennzeichen bedienet. Als erſtens/ werden diejenige Ort vor geſund gehalten/ wo der Lufft nach dem Regen/ ohne allen Geſtanck/ Fäulung oder mit ſich führendem tödtlichen Geruch/ aufſteigendem Rauch/ ſich hell erzeiget/ weilen es die tägliche Erfahrung giebt/ daß an etlichen Orten der Regen ſolchen unbelieblichen Geruch nach ſich laſſe/ daß man das Vieh wol einen halben/ oder einen gantzen Tag/ (biß ſolcher vergangen) im Stall behalten muß. Es geſchichet aber ſolches nirgends ſtärcker/ als wo Moräſte und Sümpfe ſind/ welche vom Regen/ gleich wie all andrer vom Regen aufgerührter Koht/ neuen Geſtanck von ſich geben.

Das andre/eben nicht nur ein Land-Gut allein/ ſondern das gantze umliegende Land betreffende/ Kennzeichen ungeſunder Lufft iſt/wann die Vier Jahrs-Zeiten/ Frühling/ Sommer/ Herbſt und Winter keinmal ihre/ einem jeden unter ihnen eigentlich zuſtändige Witterung halten; wann nemlich der Frühling nicht warm und feucht/ der Sommer nicht heiß und trocken/ der Herbſt nicht kalt und trocken/und der Winter nicht kalt und feucht ſich befindet/ aus welchem unnatürlichen Wetter/ viel/dem Menſchen und Vich gefährliche Kranckheiten/wie auch nicht weniger an Feld- und Garten-Früchten groſſe Mißwachs-Jahre entſtehen.

Das dritte Zeichen unreiner Lufft iſt das Ungeziefer/ wann Schnaken/ Bremen/ Hundsmücken/ groſſe geflügelte Ameiſen/ Würmer/ Schlangen/ Weſpen/ſonderlich aber die graufärbig- an dem Bauch gelbfleckigte kleine Fröſche/ſich alsbald nach dem Regen ſehen laſſen/ und wann die Mäuſe ſich aus ihrem ſonſt gewöhnlichen Aufenthalt hinweg/ und tieff in die Erde begeben; die Vögel/ in ſonderheit die ſonſt das gantze Jahr bey uns bleibende Haus-Spazen/ſich ohngefähr verlieren.

Vierdtens/ iſt die ungeſunde Lufft auch zum öfftern durch einem ſaubern/ trocknen/des Nachts bey heitern Himmel/ in die freye Lufft gelegten Schwammen/ geprüfft worden/ wie ſich nun des andern Tags derſelbe trocken oder naß befunden/ ſo habe man auch die Lufft urtheilen dörffen; und ſo hat man es ingleichem mit friſchem Brod verſuchet/ welches von feuchter Lufft feucht/ von fauler und unreiner Lufft aber/ ſchimmlicht worden ſey. Der berühmte Medicus Ruellus, hat zu Mayland währender ungeſunder Lufft und graſſirenden üblen Seuchen über Nacht ein Brod ans Fenſter gelegt/und des andern Tags Würmer darinnen gefunden; Woraus zuſchlieſſen/ was ſo ungeſunde Lufft in kurtzer Zeit/ vor eine ſeltſame Krafft habe. Der ſchon angezogene Vitruvius ſchreibet vor gewiß/ daß die Alten/bevor ſie eine Gegend zu ihrer Wohnung auserkohren/ erſtlich Vieh dahin getrieben/ und nach dem es eine Zeitlang dort geweydet worden/ einiges davon geſchlachtet/ und aus genauer Beſichtigung des Inngeweids und der Leber/ alsdann von der Lufft Beſchaffenheit geurtheilet/ und da ſie nicht geſund geſchienen/ die Gegend geflohen haben.

Die völlige Verbeſſerung der ungeſunden Lufft iſt in einem Land/ da dieſelbe mehrentheils aus den ſtinckenden Moräſten herrühret/ ohnmöglich zu hoffen; Dann obwol manche den Raht geben/ man ſollte die Moräſte in flieſſende Waſſer verkehren/ ſo ſchreiben ſie doch nicht/ wie ſolches zu bewerckſtelligen ſeye; wann es ſo leicht gethan/ als geſagt/ wäre/ zweifle ich nicht/man hätte es in Ungarn in vielen Gegenden ſchon längſt unternommen; An denen Orten aber/ da es/wegen nächſt angräntzender Bäche/ und dahin einfallenden Brunnquellen (denen man durch vielfältiges Graben die Mühe auftragen könte/den Moraſt mit weg zu ſchwemmen/ daß das übrige Erdreich ausſicken/und trocken würde) da ſind ſie gemeiniglich von dem Nachdruck ohn dem nicht/ daß aus ihrer Ausraumung groſſes Unheyl entſtehen mögte. Darum bey ſolcher Beſchaffenheit das Sicherſte iſt/ ſo man ein ungeſundes Ort weiß/ daſſelbe (wo wir noch die Wahl haben) zu fliehen/ wann es aber obenangezogener Umſtände halber/ die Noth erfordert/ ſolches zu bewohnen/ ſo gebrauche man/ nächſt dem fleiſſigen Gebet/ zu GOtt/ (der uns allenthalben erhalten kan) täglich zum Rauchwerck/ Wachholder-Holtz und Beer/ Eichen- und Cypreſſen-Reiſer/ Paradeis- und Sandel-Holtz/ die man auch bey Peſtilenziſchen Zeiten/ mit groſſen Nutzen/ anzuzünden pfleget.

Zum Beſchluß dieſes Capituls/ ſcheinet nicht undienlich zu ſeyn/ dem Haus-Vatter von der Eigenſchafft/ und dem Unterſchied der Winde/ eine kurtze Anzeigung zu thun. Die Beſchreibung/ was der Wind ſey/ dünckет mich was Unnöhtiges/ und wann ich davon ſage/ daß es eine erregte Lufft/ etwas gar zu Unkräfftiges ſeye/ denſelben recht zu beſchreiben/ dann ich müſte wieder auffs neue fragen/ woher dann ſeine erſte Regung komme? Darauf man mir nichts anders zu antworten wüſte/ als daß es ſo von dem herkomme/ durch deſſen Macht alles gemacht/ und deſſen unausdenckliche Krafft/ unermäßlich/ unbeſchreiblich/ und unbegreiflich iſt; Gnug iſt es/ daß jederman den Wind/ als eine bald ſtärcker/bald ſchwächer bewegte Lufft fühle.

Damit man aber davon gleichwol mehr als die gar gemeinen Leute verſtehen möge/ die nur vom Obern- und Untern-Wind zu reden wiſſen. So iſt zu mercken: daß vier Haupt-Winde beobachtet werden/ nemlich von Aufgang der Sonnen/ der Oſt- vom Nidergang der Weſt- von Mitternacht der Nord- vom Mittag der Sud-Wind; dieſe vier Haupt-Winde haben acht andere Neben-Winde/ nemlich: Oſt- Sud- Oſt, Sud-

Ost, Sud-West, West-Sud-West, West-Nord-West, Nord-West, Nord-Ost, und Ost-Nord-Ost.

Die Ost-Winde sind mittelmässig trocken / und also der Gesundheit anständig / werden insgemein dem Frühling zugeeignet/ob wol sie auch im Winter wehen/ und die Kälte gewaltig vermehren. Die / sonst dem Herbst zugetheilte/ West-Winde/ sind feucht / und also dem Feld-Bau nützlich / doch erquicken sie im Sommer auch den gantzen Erdboden; sie erfrischen die jungen Pflantzen / ergötzen uns / durch hervorgetriebene Blumen / verneuern gleichsam alles / und ermuntern das gantze Menschliche Gemühte.

Mit angehendem Winter beginnen auch die Winde schärffer zu werden/ so/ daß sie Meer und Erden erschröcken / auch Kälte und flüssige Kranckheiten mitbringen.

Die Winde zwischen Westen und Norden erweisen ihre gröste Macht nach dem Herbst/ und im Märtzen; sie entstehen urplötzlich / schaden der Saat/ und verursachen (wie Lemnius erweiset) sowol / als der zur Unzeit gefallene Regen/ daß das Feld/ zur Vertilgung der guten Früchte / eine Menge Nesseln / Disteln / Dornen/ Kletten / und andre solche schädliche und unnütze Gewächse/ ausbrütet / wordurch die Saat (wann sie nicht bey Zeiten ausgejätet werden) erstícket wird.

Die von Mitternacht zu uns herstürmende Nord-Winde sind scharff und trocken / sie gehen über viel Schnee-Gebürge zu uns her / verzehren die Feuchtigkeit / zieren den Leib / erlängern das Leben / trösten alles / und erläutern Wasser und Lufft / weil sie gemeiniglich sauber/ und nur zu weilen / als nemlich im Winter rauh sind. Die von Mittage / über viel Meer und Wasser immer zufahrende Sud-Winde sind unstät/ warm / mehren die Feuchtigkeit / gebähren Flüsse / Husten/ Schnuppen / Ungezieffer / und Würmer; sie verursachen/ daß das Vieh hinscharffet / Laub und Blätter verfaullen / die Wasser auf-trüben / der Gestanck vermehret / die Wände beneßet / Haußraht und aller Zeug rostig wird. Der Sud-West / bringt Donner und Hagel / und ist dem Vieh sehr wol bekandt / welches/ ob seinem Brausen die Flucht nimmt / so weit es immer kan / und dieser Nord- und Sud-Wind / wird sammt den ihnen beederseits verwandten Winden in Teutschland am meisten wahrgenommen / weil sie in Europa die grösten Veränderungen würcken / und keine andere unaufhörlich durch das gantze Jahr wehen/ als eben diese/ die miteinander abwechseln; dahingegen die übrige Ost- und West-Winde sich viel eher wieder legen. Im übrigen sind des Windes ohnfehlbare Zeichen / wann die Gipffel der Berge schön sind/ wann bey einem anziehenden Ungewitter eine gantze Reihe weiß-geflammter Wolcken / vor der schwartzen herlauffen/ wann die Wälder vor sich selbst ein starckes Brausen von sich hören lassen / und sich bey niedergehender Sonne/ nur gegen Morgen / einige rothe Flecken im Gewölcke sehen lassen.

Cap. IV.

Von des Land-Guts vortheiligem Lager / und wie eigentlich der Unterscheid des Erdreichs zu erkennen sey.

Nachdem bereits gesaget worden / daß auf einem erhabenen/ nächst an Berge angräntzenden/ Ort das Wohn-Haus / zur Geniessung der gesunden Lufft / am bequemsten gelegen seye; so wollen wir kürtzlich an die Hand geben / wie fruchtbarer und unfruchtbarer Erdboden von einander zu erkennen; Wir wollen auch die Fruchtbarkeit / sonderlich nach der Gelegenheit des Orts / und was vor Winde/ oder zu was vor Zeit des Tages die Sonnen-Strahlen anfallen können/ sich meistens richtet; Dann an heissesten Orten wachsen die besten Weine/ Obst und andere Früchte/ die sich lang halten; dahingegen an kalten Orten solcher Abgang / denen Einwohnern/ durch die schönen Brunnen-Quellen/ kühlen/ und gesunden Vieh-Trifften/ auch Waidwercks Einträgigkeit reichlich ersetzet wird; wie wir dann weiters vielmals in Acht genommen/ daß/ wo die Erde oberhalb zur Hervorbringung einiger Früchte und Getraidigt gantz untüchtig gewesen / sie hingegen in der Tieffe ihrer Schooß / Stein / Ertze / Metall und andere Schätze getragen / die den obigen Mangel verschmertzen geholffen.

Das erste Zeichen aber / einer guten fruchtbaren Erden ist/ wann dieselbe schwartz aussiehet / und sich zwischen den Fingern zerreiben lässet/ die man leicht/ süß und fett/ im Antasten und Versuchen / befindet / dergleichen man in schönen Getraid-Böden / in unserm Unter- und Ober-Oesterreich / auch Francken / Schwaben / und mehrern Orten des Heil. Röm. Reichs so wol und so häuffig antrifft/ als in Franckreich / wo sie jener Autor allein in der Raune und Saune, und in der Gegend Anjou hat suchen wollen; deme ichs hier widerspreche/ dabey aber gestehe/ daß Provence und ein Theil des Languedokischen Landes / bey der Gegend in Aquitanien/ vor genandten Orten / vorzuziehen seye. Welcher Vortheil aber/ (wie Eingangs erwehnet worden) von dem inständigen Anfall der Mittags-Sonne herrühret / die besser- und kräfftigere Früchte zu wegen bringet.

Weiter von allerhand Erden zu reden / so soll man auf folgendes wol Acht haben/ wann sie nemlich schwartz oder blaulicht; wann sie/ da man sie nicht genug arbeitet/ nicht aufreisst oder zerschrindet; wann sie nach den Regen nicht kothicht wird/ sondern das Regen-Wasser alles verschluckrt / und solche Nässe und Feuchte lange Zeit behält; Wann sie oben auf nicht hart noch schiefericht ist; wann sie unerbaut / oder ohne empfangene Saat/ und ungemistet / frisch grün Kraut / schöne/ untadelhaffte/ gerade / starcke / dicke / und geschlachte in die Höhe wachsende Bäume träget / von denen die Früchte wolgeschmack und safftig sind / oder wann sie schwere Korn-Aehren ernehret; Wann sie genetzet / oder beregnet auflauffet/ und gleichsam in die Schwär-

tze

ze eingedrucket/ erschwärtzet / und nicht bleich noch falb wird. Wann das Wasser / so daraus kommt / süß ist. Oder so der Wasen davon in ein süß/wolschmeckend Wasser zerrieben / den Geschmack solches Wassers nicht verderbet / wann man es ausgedrucket und geläutert hat; dann es behält dasselbige Wasser / welches entspringet und ausgedrucket wird/ den Geschmack seiner Erden; und/ im Gegentheil/ wann die Erde ins Wasser wird getreuffelt/ so giebt sie demselben einen süssen Geschmack; Item: wann sie ausgegraben wird/ und man thut sie über zwey oder drey Tage wieder in die Gruben / daraus sie genommen ist / so überfüllet sie die Gruben; Thut sie aber solches nicht / sondern wird nur dem Boden gleich/ so ist sie Mittelmässig; Reichet sie dann etwan gar nicht biß oben an / so giebt sie einen leichten Grund zu verstehen.

Daraus ist nun zu schliessen / daß alle die / der guten Erden vorerzehlten Kennzeichen / Schnur-gerade widerstrebende/ und entgegen gesetzte Eigenschafften/ auch ein unfehlbares Zeichen böser und unfruchtbahrer Erden seyn müssen. Die gewisseste / unter vorerzehlten Proben/ ist der Zungen-Geschmack/ dann wo gar viel Saltzes verspühret wird/ da ist der Grund zu denen Gewächsen unerdienlich / und nicht viel nütze/ wie dann auch das stinckende Erdreich / als gantz untüchtig / zu verwerffen ist. An etlichen Orten / ist die Steinigte Erde unfruchtbahr / fürnemlich zu Früchten und Kräutern: Anders-wo braucht man Sand und Tufftstein zum Zusatz / wie am Hunds-Rück/ in unterschiedlichen Orten. Theophrastus erzehlet/ nachdeme die Corinther Sicilien unter sich gebracht / und um die Haupt-Stadt Syracusa, die Erde/ auf ihre Griechische Art/ zu bauen/ sich vorgenommen/ zu dessen Behuf auch/ die häuffig allda gefundene Steine hinwegzuraumen / befunden gewesen; So habe die Erde / gleich ihre gute Art geändert / und seye sie / von Tage zu Tage schlimmer worden / weil der Grund/ in selbigem heissen Lande/ vermittelst der Steine / sich / wider die Hitze der Sonnen/ zu schützen gepfleget; Dannenhero ihre Nachkommen gezwungen worden / die Steine / nach und nach / wieder dahin zutragen / um also der alten Fruchtbarkeit wiederum habhafft zu werden.

Dergleichen Beschaffenheit wird es auch mit den Aeckern / an vielen Orten in der Pfaltz / absonderlich aber / auf dem Weeg von Regenspurg nach Deiningen / (dahin die/ nach Nürnberg Reisende/ mit der gewöhnlichen Land-Kutsche kommen/) allerdings haben; da ich selbst/ mit gröster Verwunderung/ gantze Felder dergestalten mit Steinen bedecket/ gefunden / daß ichs gar nicht hätte glauben können / wann ich nicht mit Augen / das schönste und edelste Korn darauf stehend gesehen / und bin ich noch versichert / daß man einen Bauern/ von unserm Lande/ nicht bereden könnte/ nur den Pflug / eines solchen Ackers halben / anzuspannen/ so gar würde ers vor eine Unmöglichkeit halten/ alldorten etwas erbauen zu können.

Letzlich/ ist die Erde/ nah an den Baum-reichen Bergen / Wäldern und Waldnüssen / allwo von solchen grossen Bäumen der Schatten weit ins Feld hinein geworffen wird / dem darauf angebaueten Saamen sehr schädlich / weil die Erfahrung giebt / daß es gantze Flecken/ so weit nemlich besagter Schatten hinein reichet/ ausbrennet / daß es nicht allein am Halm kleiner und spitziger/ sondern auch an der Farbe alsbald gelber anzusehen ist / hernachmals auch kleinere Aehren heraus treibet/ und also an Körnern / ein merckliches weniger erträget/ als das übrige/ von solchen Schatten befreyetes Feld/ ertragen kan. Wie nun durch Vermischung/ mit Aschen / Sand/ Letten / Laimen und dergleichen / dem Erdreich kan geholffen werden/ so kan ein ämsiger Haus-Vatter/ wann er weiß / ob die Untrachtbarkeit seines Ackers/ von gar zu grosser Hitze/ oder gar zu vielen Nässe und Kälte herkommet / auch gleich erwählen/ was er / zu Verbesserung seines Feldes / zum Zusatz nehmen soll.

Cap. V.

Was in der Materia vom Land-Gut / den Verlust der Lehenbaren-Güter betreffend / zu mercken.

1. WEr die jenigen fünffzehen Puncten / welche in unsers seel. Autore / Hrn. von Hohbergs/ ersten Buchs fünfften Capitel/ von den Lehenbaren-Gütern/ (welcher Gestalt die Lehen können verwircket oder verlohren werden /) sind auch folgende nothwendig zu wissen; Als: Wann einer eine Lehen gar verändert / so verliehret er es auch gantz und gar; Verändert er ein Theil / so verliehret er denselbigen Theil/ den er verändert. Vid. Jul. Clar. §. Feudum. q. 31. n. 7. Fachin. Controv. Jur. l. 7. c. 99. Wann er aber/ so er seine Lehen gar / oder zum Theil verändert/ nicht gewust hätte/ daß es Lehen gewesen; So hat er damit nichts verwircket / als daß er dem Kauffer seine Interesse ablegen und bekehren muß. Ita est text. ad literam. §. si vasallus feudum alienavit ignorans, in tit. de feudo defuncti Content. sit inter dom. & agnat. Vasalli. Gail. l. 2 Obs. 48. num. 25. Christoph. Besoldus jur. quæst. insign. part. 2. Consil. 57. à num. 229. usque ad finem.

2. Wann einer ein Lehen verkaufft / oder verpfändet / so ist er desselben verlustiget / ob er es gleich wieder kaufft/ oder an sich löset. Ita tenet Bart. in l. Sequitur. §. item Lalus. in fin. ff. de Usucap. Vid Jul. Clar. §. feud. quæst. 31. num. 6. Et est text in c 1. Tit. quid Juris si post alien. feud. Vasall. recuper. So aber der Lehen-Mann / sein verändert- oder verkaufftes Lehen-Gut/ gleich/ von Stund an / wieder in seine Gewalt gebracht hätte / ehe und bevor er darum beklagt worden wäre / so verliehret er dardurch das Lehen nicht. l. 1. §. si nem. ff. depositi. l. qui ea mente. ff. de furt. cum. simil. Oder / so der Lehen-Mann sein Lehen-Gut/ mit diesem bedienglichen Unterschied / sofern sein Lehen-Herr darein williget / verkauffet/ oder sonsten/ in Verkauffung / dem Lehen-Herrn / auch den Agnaten und

Lehens-Erben / ihr Recht und Gerechtigkeit / allerdings / ausdrücklich vorbehält / so hat er damit / nach der Meynung etlicher Gelehrten / gar nichts verwürcket / ob er gleich hierauf das Gut völlig überantwortet hätte. Bald. in l. unica. n. 56. C. de his quæ pœn. nom Jason. in l. non solum. §. morte n. 27. ff. de oper. nov. nuncia. dec. Conf. 44. n. 4. Wo aber / in solcher Veränderung / Gefahr oder Betrug gebraucht / und etwan ein fest Haus / das Lehen wäre / ohne ausgedruckte Bewilligung des Lehen-Herrn / in eines Käuffers / dessen man / zu Recht / nicht allzeit mächtig / Gewalt gewendet würde / so mag / gegen dem Vasallen oder Lehen-Mann / auf Straff und Verwürckung des Lehens / wie sich gebühret / gehandelt werden. bald. in c. 1. §. quo. und Alva. in c. 1 de prohib feudi alienat. per Frider. & Joa. And. in c. 1te ext. de jure jur. & Jas. in 10 parte sui Tractat. sub. Tit de Feud. amissione fol. 82.

3. Wann einer dem Lehen-Herrn / seines Lehens nicht geständig ist / oder es wissentlich verlaugnet / und er dessen doch hernach überwiesen wird / so verwircket er / mit solchem gefährlichem Verlaugnen / seine Gerechtigkeit. text. in c 1. §. Vasallus 1 & 2. si de feud controv. fue. int. dom. & agna. & c. 1. §. si. de leg. Corrad. Vid Jul Clar. §. feud. q. 59. n. 2. seqq. Wann aber der Lehen-Mann bey ihme selbst irrig / oder zweifelhafftig ist / ob sein Gut Lehen sey oder nicht / so hat er damit nichts verwircket. text. in d. tit de leg. Corn. § fin Zas c. 10 n. 51 Vult. de feud l. 1 c 11. n 28

4. Wann ein Vatter seinen Sohn / der gröblich wider den Lehen-Herrn hat gehandelt / nicht von sich thut / so ist er des Eigenthums der Lehen beraubet. per text. not. in l. 1. § insuper, de prohibit feud. alien. per Frideric. vid Schenk. de Feud l Tit 31 §. in super in princ. & Zas. p. 10. n. 57. Schrad. de Feud p. 9. c. 7 n. 75.

5. Wann ein Lehen-Mann seinen Bruder / oder Bruders Sohn / erwürget; oder sein selbst Weib / Kind / andere nahe Befreunde / oder Geschwägerte Personen umgebracht. Ut est text. in § fin. & ibi præpot & delin. tit quor. fuer. prima Causa benefic. amitt. vid. d. Schenk. de Feud. lib. 1 tit. 5. n. 5. & seqq. & lib. 1. tit. 2. n 2. seqq.

6. Wann sich einer / mit seiner nahe Gesippten / in fleischliche Vermischung einlässet / so ist er auch des Lehens verlustiget. Bald. in cap. 1 §. 2 quib. mod Feud amitt. Und ob gleich der Pabst hernach dispensiret / so kan doch der Lehen-Mann solches hiemit nicht verträglich seyn. per. l 2. ff de rer divis. Zas. de Feud p 10. n. 29 Curt. p 4 n. 40 Borch. c. 8. n. 105.

7. Es ist auch in Lehen-Rechten lauter und klar verordnet / wo ein Vasall demjenigen / worum er vornemlich belehnet wird / nicht nachkommet / daß ihm alsdann das Lehen / mit Recht und Fug / gar wol mag entzogen werden. Ut est text. in c. 1. §. Sed nec alia justior, quæ sit propr. caus benef. amit. & facit l. 4. ff. de his, quæ in fraud credit. & in l qui non facit ff. de reg juris.

8. Wann einer seine Lehen-Güter mißbrauchet / der verliehret sie. Vid. Respons. Jur. Argentorat. vol. 1. Cons 26. Solut. 3. q fol. 560. & seqq Als / zum Exempel / wann einer fruchtbar Holtz verwüstet; Sintemal ein Lehen-Mann Colonus fructuarius, der allein die Nutzung und Niesung von einem Gut hat / und der nicht ein Eigenthums-Herr ist / hat nicht Macht / in dem bestandenen Gut / Bäume abzuhauen / und das Eigenthum schlimmer zu machen. text. express in l. si merces. §. Culpæ ff. locat. Oder / wann er die Leute / über die Gebühr / beschwehret. Bald. in c. 1. §. publici latrones, de pace tenen.

9. Hierbey ist noch ferner zu mercken: Aus allen Ursachen / wordurch ein Vasall, oder Lehen-Mann / sein Lehen verwircket / aus denselben verwircket auch ein Lehen-Herr sein Eigenthum am Lehen. Daher pfleget man / insgemein / zu sagen: Zwischen Herrn und Mann seyen Glauben und Treue also beschaffen / daß sie sich verwechseln / und beede / nach gleichem Recht / geachtet werden. tex. express. in cap. 1. qual. domi. propr. feud. pri. Zept. in cap 1. §. domino committente feloniam, si de feud. defunct. Cont. sit. Bald. ibid. n. 1. text. in c. 1. de form. fidelit.

10. Es versaume / oder verwircke einer sein Lehen / wie er wolle / so soll / und kan dannoch der Herr nichts zu sich nehmen / er habe dann dem Lehen-Mann zuvor Gerichtlich / vor dem Lehen-Ammt-Mann / verklaget / und seye derselbe der That geständig / und überwiesen / und daß darauf Urtheil ergehe / und der Lehen-Mann für verlustig erkennet werde. per text. in c. 1 de feudo sine culpa non amittendo. & in cap. 3. tit. quot temp miles. vid. Consil Argentor vol. 1. Consil 26. Solut 2. quæst. fol. 558. n. 11. & seqq & num. 47. 48 49. Daß diesem also seye / bestättiget Grail lib. 2. Observ. 51. n. 1 da er sich also vernehmen lässet: Ob schon ein Lehen-Mann / propter commissam feloniam, wegen begangener Missethat / das Lehen ipso jure, was dem Eigenthum belanget / verliehret / so wird doch / damit ihme der Besitz genommen werde / ein Proceß und Erklärungs-Urtheil / der Entsetzung / erfordert. Es soll / Causæ Cognitio, der Sachen Verhör / demnach der Lehen-Mann citirt werden / zu sehen / daß er feloniam committirt und mißgehandelt habe / vorhergehen / und wann die felonia, das ist die Missethat / oder Schuld / erwiesen worden / Sententia declaratoria, das Erklärungs Urtheil / darauf erfolgen. per. text. in princip de Feud sine Culp. non amitt. dann eine jegliche Straffe soll mit Gerichtlichem Decret und Urtheil vorgenommen werden. Ut est text in l. Cum ancillis. l de incestis nuptiis. Sollte nun jemand seines nießlichen Eigenthums beraubet werden / so ist es nicht eine geringe Straffe. l. si quis major. l. de transact. fac. l. testamenta Centurio ff. de manumissis test. Darum muß auch solche Beraubung / mit Urtheil und Recht / geschehen. Schurpf. Cent. 3 Consil. 10. num. 17. 21 22. & seqq Jul Clar. §. Feudum. q. 62.

11. Wann einer ein Lehen versaumet / oder verwircket / und der Lehen-Herr entsetzet / bey seinem Leben / den Lehen-Mann nicht / so kan es sein Erb-Herr nach nicht thun / es wäre dann Sache / daß der Lehen-Herr / von der Verwirckung / keine Wissenschafft gehabt hätte / oder hätte füglich nicht klagen können / oder daß das Lehen thätlich / und ipso Jure, verwircket wäre. Also auch / wann der Lehen-Mann / der die Lehen versaumet oder verwircket hätte / stürbe / ehe er deswegen verklaget würde / so könnte hernach sein Sohn und Lehens-Erb darum nicht angeklaget werden. Wann einer

ner zween Lehen-Herren hat / die widereinander sind/ so soll er seinem ersten Lehen-Herrn / wider den andern/ helffen. Wann ein Lehen dadurch ledig wird / daß der Lehen Mann stumm / oder taub / oder blind / oder sonst untauglich würde / so fället es dem Herrn heim/ und werden die Lehens-Erben ausgeschlossen.

12. Wann der Lehen-Mann seines Lehens / durch Verkauffung desselbigen / verlustiget wird / so fällt das neue Lehen dem Herrn heim / aber das altvätterliche Lehen fält an die nächsten Freunde / oder an die / welche denen die nächsten im Grad und Sippschafft sind/ und wird des Veränderers Sohn ausgeschlossen / es seye dann / daß die Söhne nichts von des Vatters Erbschafft haben wollen. Wann der Lehen-Mann sein Leben verwircket/durch eine Missethat wider den Herrn/ so fällt das Lehen dem Herrn heim / es wäre dann in der Belehnung ausdrücklich versehen / daß das Lehen von einem auf dem andern fallen solle. Wann aber der Lehen-Mann sein Lehen/ durch andere Ubelthaten/die nicht wider des Herrn Person sind / (als wann einer seinen Bruder/ oder Bruders Sohn/ entleibet/) verwürcket/ so fällt es/ wann es alt Lehen ist / auf seine Agnaten und Lehens-Erben / und / nach etlicher Meynung / die ihm im vierdten Grad / oder darüber/ verwandt sind; dann die nähere / werden davon ausgeschlossen. Ists aber ein neu Lehen / so fällt es an dem Herrn / und werden des Lehen-Manns eheliche Kinder / und auch alle andere Lehens-Erben und Agnaten / ausgeschlossen ; dann diese Straffe ist deswegen erdacht und vorgenommen/ daß es nicht allein der mißthätige Lehen-Mann / sondern auch seine Kinder/ und nächste Freunde desselben/ andern zur Furcht und Schröcken/empfinden. Wann sich/ letztlich/ der Lehen Mann selbst gerichtet/und umgebracht hätte /so folgen seine hinter sich gelassene Güter nicht dem Herrn/ sondern seinen Lehens-Erben und Agnaten. Doch wäre nicht unbequem / daß man die Unterschiede/ welche man in gemeinen Rechten pflegt zu halten/ wann sich einer selbst entleibet / (nemlich/ ob er sich/ wegen einer Mißhandlung / oder aus Schwachheit / oder um Bekümmernus Willen/ vom Leben zum Todte gebracht hätte /) in Lehen-Rechten auch hielte/ und darnach das Urtheil anstellte und fällete.

Cap. VI.

Wer in Lehens-Sachen Richter sey / und wer durch den Appellations-Richter / in Lehens-Sachen / verstanden werde.

1. WJer wird nicht unschicklich gehandelt seyn/ von dem Lehen- und Appellations-Richter/ in Lehen-Sachen/ ein- und anders beyzufügen. Wann ein Streit ist / zwischen dem Lehen-Herrn und Lehen-Mann / der Lehen-Güter halber / so sind die andern Lehen-Männer/ Richter /und Erkenner in der Sache. Und solle das Mann-Lehen-Gericht / mit Personen/ die in demselben Land Lehen haben / besetzet werden. Ferner/ ist zu wissen/ daß Pares Curiæ , oder die Lehen Richter / gleicher Würde und Beschaffenheit seyn sollen. Wo aber derselben/ in solchem Lande/nicht so viel zu bekommen / daß das Mann-Lehen-Gericht damit besetzet werden könte / so kan die Zahl aus dem andern Land erfüllet werden ; doch liegt hierinnen viel an dem Gebrauch/ eines jeden Fürstlichen Hofes ; und sagen die Rechte / es solle der Lehen-Herr einen Lehen-Mann zum Gericht geben/ und niedersetzen ; der beklagte Lehen-Mann/ den andern ; der Herr/ den dritten ; der Lehen-Mann/ den vierdten / und also allezeit/einen um den andern/ so viel derselben / jedesmal/ von nöthen seyn werden ; und so der Herr / und Lehens-Mann / hierinnen zweiffelfältig würden/ so hat des Herrn Meynung den Vorzug. Secundum Alvorat in c. 1 de Controv. feud. apud pares term. Die Rechts-Lehrer/reden auch noch von einem Weeg/ nemlich / daß der Herr einen/ oder mehr / ernennet / demselben soll der Lehen-Mann alsdann auch folgen. Es sind aber auch jetztermeldte Rechte zu verstehen/ und haben Statt/ wann der Streit um das Lehen ist / ob dasselbige dem Lehen-Mann / oder dem Lehen-Herrn zugehörig ? Sofern aber der Lehen-Mann / von dem Lehen-Herrn / des Lehens spoliiret und entsetzet worden / und alsdann gegen dem Lehen-Herrn des Spolii , oder der Entsetzung halber/ zu klagen/ vor hätte / so ordnen die Rechte/ daß/in solchem Fall/ nicht die Pares Curiæ , sondern des Lehen-Herrn ordentlicher Richter/ vom Lehen-Mann anzulangen / und der Sachen Richter seyn solle. Dessen allen aber unerachtet / könte / zu Vermeydung eines langwürigen Processes / wann zumalen der Kläger nicht ruhen wollte / der Lehen-Herr das Recht vor dem Lehen-Richter selbst / zeitlich vorschlagen / und solcher Gestalt der Sachen abhelffen lassen. Wann aber der Streit zwischen dem Lehen-Herrn und Lehen-Mann allein hierum wäre / ob nemlich das Lehen ein neu oder ein altvätterliches sey / und deswegen also Zweiffel entstünde / so wird vermuthet/ daß es ein altvätterliches Lehen sey / es wären dann darwider sonderbar gegründete Anzeigungen verhanden.

2. Wann der Streit ist / von einem Lehen-Gut/ zwischen zweyen Lehen-Männern / so ist der Lehen-Herr Richter/ und erkennet in der Sache zwischen den Lehen-Männern. Es ist auch an deme nichts gelegen/ ob der Lehen-Herr / in solchem Fall / Geistlichs oder Weltliches Standes seye. Wann der Lehen-Herr den Lehen-Mann/ um Lehen-Güter/ besprechen will/ so soll ers ihm anzeigen / und etliche Lehen-Männer benennen / die er/ von seinetwegen / zu Richtern niedersetzen wolle / so soll alsdann der Lehen-Mann auch soviel demselbigem Lehen-Herrn benennen / und zu den andern / von seinetwegen/ verordnen / und vor solchen Lehen-Männern/die von beeden Theilen benennet sind/ soll die Sache vertragen / gehandelt / und durch dieselben erkennet werden / was recht ist. Und ob gleich solche Pares Curiæ , oder Lehen-Richter von den Partheyen selber erkohren / und erkennet werden/ per text. in c. 1. de Contr. feud. apud pares term. Isern. ibid. n. 4.

Præpos. n. 1. & 4. Zas. part. 2. n. 14. So haben sie dannoch in Rechten / einen ordentlichen / vorgeschriebenen Gerichtlichen Gewalt / in Lehens-Sachen. Panorm. in Cap. Cæterum. n. 13. derhalben auch von ihnen / nach gemeiner Verordnung der Rechten / procedirt wird / mit Uberreichung eines Klag-Libelles / es wird der Krieg bevestiget / der Eid / pro Calumnia, geleistet / ordentlicher Beweiß geführt / und endlich / in der Sache / legitimè gesprochen. Juxta leg. prol. C de Sert. interlo. omn. Jud. Und / so sie des Rechtens nicht genugsam erfahren sind / so mögen sie sich / durch andere Gelehrte / belernen lassen / und alsdann ein Urtheil aussprechen. Vid Schrader. de feud. part. 10. Sect. 13. n. 13. Diese Gewonheit ist fast in gantz Teutschland eingeführet.

3. Für des Lehen-Herrn benennten Lehen-Leuten / allein aber (weil es etlichermassen das Ansehen hätte / als ob der Herr / in seiner selbst eignem Sache Richter seyn wollte / welches doch / von Rechtswegen / nicht geschehen mag oder kan /) ist der Lehen-Mann / zu antworten / nicht schuldig; dann / ob wol an vielen Orten die Gewonheit ist / daß in Lehens-Sachen / der Herr etliche seiner Lehen-Leute erwählen mag / und des Lehen-Manns Wahl ausgeschlossen / so ist doch / sagt Gailius l 2. Obs. 34. n. 1. 2. & 3. (als / nach beschaffener Gelegenheit / ob solche Gewonheit gelte / gefraget wurde /) auf Nein / geschlossen worden: (1.) Weil sie ist / wider ausdrückliche Texte / im Lehen-Rechte. Ut in c. 1. Cin. medium si Controv. sit in dom. & agnat. c. 1. de Controv. feud. ap par. term. Zum (2.) Weil sie / allen natürlichen und weltlichen Gründen / zu wider ist; dann der Herr wäre / der Gestalt / gleich in seiner eignem Sache / Richter / wider die Billigkeit. l. 1. C. ne quis in sua Caus. & in l. observandum ff. de Jud. dann er / ohne Zweiffel / die jenigen zu Richtern erwählen wird / durch welche er verhoffet zu gewinnen. Alvar. in d. C. 1. de Controv. feud. ap. par. term Zasius in Tract. feud. part. 11. n. 12. Schliesset gar schön / eine solche Gewonheit / welche aller Vernunfft und Gerechtigkeit zu wider / gelte nicht; dann der Herr / und der Lehen-Mann / sollen / regulariter, in gleichem Recht geachtet und gehalten werden. Ingleichem / soll zwischen dem Herrn und Lehen-Mann / der Glaub und Treue / einander antworten und begegnen. Text. in Cap. fin. de form. fidelit. in fin. Vielweniger soll einem / von dem andern / eine unbillige Gelegenheit vorgeschlagen / und zugemuthet werden. Text. in Leg. iniquissimum, ff. de Juris & facti ignorant. & in Lege filius familias §. Divi ff. de legat 1. Der Herr aber würde dem Lehen-Mann diese Ungleichheit / verstehe / daß er die Wahl / zweyer Lehen-Männer / allein haben solle / nicht gestatten; derohalben soll er auch selbsten / desselbigen Rechts / sich gebrauchen / und Gleichheit halten. text. tit. ff. quod quisque Jur.

4. Endlich / so stehet den Partheyen frey / welcher Theil meynet und ihm einbildet / wider Recht / beschwehret zu seyn / daß er sich auf die hohe Obrigkeit / das ist / die Ober-Lehens-Herrschafft / sie sey Geistlich oder Weltlich / beruffe / und ordentlicher Weise / appellire. Also soll es auch gehalten werden / wann der Vasall / oder Lehens-Mann will den Lehen-Herrn / von wegen der Lehen-Güter / besprechen; So soll auch ein gleicher Zusatz der Lehen-Leute vom Herrn und Lehen-Mann / geschehen / und gehandelt werden / wie oben §. 2. gemeldet. Wann aber der Lehen-Herr keine Lehen-Männer wollte benennen / und verordnen / so mag der Lehen-Mann sich deshalben / vor der Obrigkeit des Lehen-Herrns / beklagen / und bitten / den Lehen-Herrn dahin zu halten / daß er ihme / vor den Lehen-Männern / wolle zu Recht stehen / und / zur Nothdurfft / etliche Lehen-Männer / seines Theils / benennen / dergleichen er auch thun wolle / und daß zuvor / zur Handlung / Tag und Stelle benennet werden / oder daß der Ober-Herr die Sache vor sich nehmen / und ihme Recht und Gerechtigkeit darinnen mittheilen wolle. Weiter / sollen die Lehen-Männer / die von dem Herrn und Lehen-Mann / benennet / und zwischen ihnen Richter seyn sollen / durch den Lehen-Herrn / ihrer Eid-Pflicht und Verwandnus / damit sie ihme zugethan sind / so weit es nötig / erlassen / und von neuem zu der strittigen Sache beediget werden / daß sie in derselbigen wollen / nach ihrem besten Verstand / handelen / und erkennen / was recht ist. Der Lehen-Mann soll hierauf keine schmähliche Klage anstellen / noch auch über gewaltsame Entsetzung / sich ungebührlich heraus lassen / sondern seine Sache / durch füegliche Klage und Action in factum, wider den Herrn / vorbringen. Text. 2. feud. tit. 33. §. similiter Vasallus & 2. Feud. tit. 22. §. si verò Vasallus.

Cap. VII.

Von den Contracten insgemein / und was dabey zu beobachten.

1. EIgentlich zu reden / ist ein Contract, anders nichts / als so sich zween oder mehr beyderseits gegeneinander verbinden / als im Kauffen / Verkauffen / Hinlassen / oder Verleyhen. In welchen Handlungen der Verkauffer schuldig / dem Kauffer das Kauff-Gut zu zustellen; und hinwiederum / der Kauffer das Kauff-Geld zu bezahlen / verbunden ist. Und wann ein Theil den Contract nicht hält / so ist der andere Theil auch an den erwähnten Contract nicht mehr gehalten. Es werden aber etliche Contractus nominati, das ist / benennte / und etliche innominati, unbenennte / geheissen. Die Benennte sind / Kauffen / Verkauffen / Hinlassen / Bestehen / Leyhen / Gewalt übergeben / und Güter in treue Hand und Behaltnus legen. Die anderen werden deswegen innominati, oder Unbenennte geheissen / weil sie keinen beständigen / ausdrücklichen / gewissen und beständiglich eignen Namen haben / als zum Exempel / so ich sage: Ich gebe dir meinen Weyher / daß du mir deinen Hertz Wachs gebest: Ich will dir deinen Weinberg bauen / daß du

mir

mir daragen meinen Obst-Garten zurichtest. Item/ ich will dich die Frantzösische Sprache lehren/doch/daß du mir dreyssig Gulden gebest. Diese heissen deswegen innominati, weil sie nicht eigentlich und beständig/ und sonderlich dieser: gieb mir/ so geb ich dir/ nur auf eine Bedingnüs beruhe. Gleich wie auch dieser: Ich will dir dreyssig Gulden geben/ daß du mir das lehrest/ auf einem Bestand gezogen wird. Ferner/ so werden etliche Contractus bonæ fidei, oder stricti juris, genennet; Jene sind/ Krafft deren viel von wegen der Billigkeit zu gelassen wird/ ob gleich von den Contrahenten davon nichts gehandelt worden/ als da sind die Usuræ, das Interesse, und anders/so der Haubt-Summa anhangt. Die anderen Contractus stricti Juris, sind diese/ da man allein das zu halten schuldig/ davon zwischen den Contrahenten ausdrücklich/ und mit Namen/ Meldung geschehen. §. Action. Instit. de fid.

2. Die rechtmässigen Contracte soll man halten/ und dis bringen aller Völcker Ordnungen und Gesetze mit; man könte dann sonderbare Ursachen anzeigen/ warum sie vor unwürdig und unkräfftig zu halten/welches demjenigen Theil zu thun oblieget/ der einen Contract, oder Handel/ will umstossen; Dann es sind viel Fälle/darinnen die Contracte/ob sie gleich geschlossen und geschehen/doch/nach Ordnung der Rechten/zum Theil wegen der Güter/ darüber geschlossen wird/ zum Theil von wegen der Personen/ die mit einander handeln/zum Theil auch/ wegen anderer Ursachen/ an sich selbst untüchtig/ krafftloß und nichtig; auch also/ wann sie vor Recht kommen/ erkennet werden. Ferner/ so soll ein jeder Contract, der beschehenen Abrede gemäß/ geachtet und gehalten werden; sintemalen/ wie man sich in den Contracten verträgt/ so muß man sich auch hernach aufführen; dannenhero man vorher in allen Handlungen fein aufrecht/ und ohne Betrug/handeln soll; dann/wo einer mit Betrug/ zu einem Contract gebracht worden wäre/ so ist solcher/an ihm selbst/nichtig/und kan wider den Contract, daß die Parthey mit Betrug darzu beweget worden/excipiret werden.

3. Es ist ferner der Ursprung und die Natur eines jeden Contracts zu bedencken/ nemlich/ ob derjenige/ der etwas verheisset/ als Selbst-Schuldner/ solches verspreche; Oder/ auf dem Fall/ so der Principal nicht zuhalte/ daß ers bezahlen wolle. So mag auch ein jeder sein eigen Gut contrahiren/doniren/conduciren/ testiren und handeln; Sintemal versehenen Rechtens/ daß einem jeden/ regulariter, frey gelassen/ sein Eigenthum/ seines Gefallens/ zu gebrauchen/ zu nutzen und nutzen/ nach seinem selbst eigenem Belieben und Wolgefallen; Dann wie der Text Rechtens meldet/ so ist ein ieder seines Guts und Eigenthums/ ein freyer Herr und Meister. Hier aber werden etliche ausgenommen/ die sich dieser Freyheit nicht gebrauchen/ weder können noch dörffen; Nemlich/ 1. Die Narren und Unsinnige. 2. Die Prodigi, oder Verschwender/ denen die Verwaltung ihrer Güter/ wegen ihres verthulichen Lebens/ durch die Obrigkeit verbotten ist. Es wird aber derjenige ein Verschwender genennet/ welcher im Geld-Verthun/weder Zeit/Ziel noch Maaß gebrauchet/ sondern immerwährend/ das Seinige verprasset. Vid. Ant. Hering in Tract. de fidejussor c. 7. num. 136. 137. seqq. Valent. Franc. de Fidejussoribus cap. 2. num. 48. & seqq. 3. Die Kinder/ welche unter Vormündern sind/ können/ ohne derselben Bewilligung und Zuthun/ nichts Beständiges handeln. §. 1. ff. de Jure jurand. Würde aber ein Mündерjähriger etwas handeln/ so ihme zu grossem Nachtheil oder Schaden gereichet/ so hat er/ nachdem er sein vollkommenes Alter erreichet/ vor der Obrigkeit/ sich solcher schädlichen Handlung und Contracten halber/ zu beklagen/ und zu bitten/ daß er in integrum restituirt/ oder wieder in den Stand gesetzet werde/ worinn er/ vor dem Contract, gewesen. l. si Curatorem & l. si minorem 2c. l. de in integrum restit minor. 25. annis. Und solches hat auch statt/ wann gleich der Mündерjährige/ mit Wissen und Zuthun seines Vormunders/ gehandelt und contrahiret hätte. l. 29. Etiamsi Patre §. 1. ff. de minorib. Desgleichen/so mag der Vatter/wegen seines Kindes/ solche Restitution begehren/ob gleich dasselbe solches nicht begehrte. Text in l. Patri pro folio, eod. l. 2. & tot. tit. C. si Tutor vel Curator interven. l. si Curatorem C. de integr. restitut. Minor.

4. Der jenige/ welcher Restitutionem in integrum, bitten will/ muß beweisen und darthun/ erstlich/ daß er zur Zeit des Contracts/ noch Minor, das ist/ unter seinen fünff und zwantzig Jahren/und noch nicht eignen Gewalts gewesen seye; Ferner/ daß er gantz höchlich im Contract verletzet sey. Drittens/ daß er aus seiner Einfalt und Unverstand/ durch Hinter-List/ zum Contract beweget und verführet worden; Dann/um eines Geringen Willen/wird der Contract nicht zurück gezogen.

5. Hier wird gefraget: Wann eines Pfleg-Kinds Gut/ in einem allzugeringen Wehrt alienirt und verkaufft werden solte; ob/auf solchem Fall/ und ohnerachtet solcher Verkauff/ mit Vorwissen der Obrigkeit/ auch so wol derselben/ als der Pfleg-Vätter/ vorgehender reiffer Berathschlagung/ fürgegangen/ das Pfleg-Kind den gantzen Contract umstossen/ oder allein so viel fordern möge/ um wie viel es in der Kauff-Summa übervortheilet/ und verletzet worden? Hierauf antwortet D Joh. Werndle/ in seinem Pupillen-Schild/ lib. 3. C. 5. fol. 143. & seqq. Ob wol die Rechts-Gelehrten in dieser Frage nicht einig/ sondern theils derselben der Meynung seyen/ daß ein Pupill und Pfleg-Kind/ einen solchen Contract gantz und gar umstossen/ und das verwendete Gut/ gegen Wiederlegung des Kauff-Schillings/ wiederum an sich ziehen möge. Hingegen aber andere Rechts-Gelehrte dafür halten/ daß der Kauffer dem Pupillen/ oder Pfleg-Kind/ allein so viel sey schuldig zu erstatten/ um wie viel er das Pfleg-Kind/ in der Kauff-Summa hintergangen/ und überführt/ so könte er doch/ wann er zu dieser Rechts-Gelehrten Strittigkeit/ seine Meynung anzeigen sollte/ nicht anders sagen/ als allein/ daß die erste Meynung in denen Rechten/ besser gegründet sey; Darneben vermeyne er aber/ daß die andere etwas billiger/ und vielleicht bey den Obrigkeiten/ und vor Gericht/ annehmlicher seye. Jedoch sey in alle Wege zu wissen; daß/ im Fall/ ein Pupill oder Pfleg-Kind/ eine Verkauffung anfechten wollte/ weil selbige in einem gar zu geringen Wehrt geschehen/ auf solchem Fall/ besagtes Pfleg-Kind erweisen müste/ daß zur Zeit der

vergegangenen Verkauffung/ (und nicht erst eine geraume Zeit hernach/) das verkauffte Gut ein mehrers wehrt gewesen. So schreibet auch obbemeldter D Werndle/ p. 146. Ob zwar sonsten nicht ohne/ daß einem Pupillen/ oder Pfleg-Kind / wegen einer kleinen Læsion, und Verletzung/ die Zurücktreibung des Kauffs/ nicht zu verstatten / so sollte man doch gleichwol zuvor genugsam erwegen und berathschlagen / was eine kleine und geringe / vor eine grosse und merckliche Überführung / Læsion und Verletzung seye; Welches alles zu vernünfftiger Erkäntnus der Obrigkeit/ gesetzt werde; Sintemalen/ nach Gestalt eines und andern / seines Vermögens ein Schad oder Verlust / entweder vor groß oder gering / zu schätzen / dieweil ein armes Wayselein einen gar kleinen Schaden und Abbruch geschwind übel empfinde; dahingegen ein reiches und vermögliches Pfleg-Kind / einen geringen und schlechten Schaden nicht in sonderbare Obacht ziehe / noch nach demselben frage.

6. Restitutionem in integrum, oder wieder Einsetzung in dem jenigen Stand/ in dem er/ vor dem Contract, gewesen / kan einer bitten / in vier Jahren/ nachdem er fünff und zwantzig Jahr alt worden/ so er/ weil er minderjährig gewesen / wäre übereilet und höchlich verletzet worden / in welcherley Contract und Handel es auch immermehr mögte geschehen seyn.

7. D. Gailius sagt / in seinem andern Buch / Practicarum Observationum, Observ. 1. (da gefraget wird: **Ob ein Minderjähriger / wider einen eidlichen und geschwornen Contract bitten könne/ daß er in vorigem Stand wiederum restituirt werde?**) es seye eine wichtige Frage: Ob ein Minderjähriger könne restitutionem in integrum, oder daß er in vorigem Stand wieder gesetzet werde/ bitten / wider einen eidlichen oder geschwornen Contract, da er Virtute Juramenti Confirmatorii, durch Krafft des Eides / damit er den Contract bekräfftiget/ des beneficii restitutionis, sich verziehen habe. Jedoch seynd in dieser Frage der Gelehrten Meynungen einander gantz entgegen. Etliche wollen / er könne/ wegen des Rechts/ das die Minderjährige haben / des Eidschwurs ungeachtet / restitutionem in integrum, bitten und begehren/ sonderlich wann er von den Contrahenten / zuvor des Beneficii restitutionis in integrum, das er zu gebrauchen habe / nicht ist erinnert worden / Krafft der Regul: quod nemo censeatur renunciare Juri, quod ignorat sibi competere: Es werde niemand dafür gehalten / daß er des Rechts sich verzeyhe / welches er zu haben/ nicht gewust habe. Text. in l. mater decedens §. Cæterùm, ff. de inoff. testamento, & in l. legitimam, ff. de petit. hered. text. in c. veniens, de jurejurand. gloss. ibid. in verbo præsellillet, text. in c. quemadmodum. eod. titul. & in l. fin. l. de non numer. pecun. Es seye aber die Vermuthung / es wisse ein Minderjähriger / propter ætatis & judicii imbecillitatem, wegen Schwachheit des Alters und Verstands / nicht die Begnadigung / die ihme vom Recht zugelassen / und gegeben ist / und entschuldige die ignorantia Juris, oder Unwissenheit des Rechts/ einen Minderjährigen. text in l. regula ff. de Juris & facti Ignorantia, & in l. 2. de Jure fisci gloss. ibid. in verb. possit, text. in l ferè in omnibus. ff. de regul juris. Werde dannenhero der Eydschwur die Begnadigung nicht aufheben / welche einem minderjährigen und schwachen / unbeständigen Alter vergönnet ist / weil derselbige regulariter, auf unbekändte Dinge/ nicht erstrecket wird. text. in l. fin. C. de non numer. pec. in d. c. veniens, & in d. c. quemadmodum. Und im Zweiffel/ werde nicht die Vermuhtung gemachet/ daß einer des beneficii restitutionis, zur Zeit des Contracts, sey erinnert worden / weil dergleichen solennitas extrinseca sey / welche regulariter, nicht præsumiret / noch vermuthet werde; Sie werde dann bewiesen. text. in l. sciendum. ff. de verb. oblig. Die widrige Meynung aber seye der Warheit näher / und in der Camera approbiret und angenommen / daß nemlich ein Minderjähriger / welcher schwöret/ er wolle den Contract nicht umstossen / von dem beneficio restitutionis, abgewiesen und ausgeschlossen werde/ ob er auch schon desselbigen nicht wäre erinnert worden: Dann / der Eidschwur seye so kräfftig und starck/ daß insgemein / die Vermuhtung gemachet werde: einer der schwöret / habe von einem jeden remedio und Vortheil/ auch implicitè, oder auf mit eingerechneter Weise/ gedacht. Dd in Auth. Sacramenta puberum. C. si adversus vendit. & in l. si quis major. C. de transact. & in c. Cum contingat de Jure jurand. Die Krafft einer sonderlichen Bewilligung und Verzeihung / wie auch die Macht eines deutlich und vollkommenen Willens. per text. in l. Cum Pater fil. matrem. ff. de legat 2. Dd. in Cap. quamvis de pac. lib. 6. Welche allenthalben schreiben/ es werde die Vermuthung gemachet/ wann ein Eyd gethan wird/ daß einer / aus wolbedachtem Muth und fürgehabtem Rath / zu einem Handel komme / und werde des Schwörenden Wissenschafft nicht erfordert / sondern es sey genug/ daß er geschworen habe / und werde eben durch dasselbige ein Minderjähriger von allem Recht ausgeschlossen / das ex illo facto, aus derselbigen That herkommen und entstehen könte / weil es verstanden wird / daß er schwöre/ was aus gegenwärtigem Handel entspringen mögte / wie gesagt worden / seye demselbigen nicht zu wider; es sollen die Eide der Minderjährigen / welche über einen Contract ergangen / gehalten werden. & text. in l. 1. C. eod. tit. Sintemalen der Eid mache die Vermuthung/ ein Minderjähriger seye nunmehr ein Major. und über die minderjährige Zeit gekommen / wider den Eyd / damit der Actus, und die Handlung/ bekräfftiget worden / zu Latein / Juramentum Confirmatorium, genannt / welches durch einen Minderjährigen / über einen Contract, geschehen / ob er auch gleich enormiter, oder übermässig/ einen Schaden leide/ soll ihme doch die Restitutio in integrum, nicht gestattet werden / noch durch dem geistlichen Richter die Absolution und Loszehlung von solchem Eide / wiederfahren; und die Richter seyen unverständig / die solches thun. per text in l. Auth. Sacramenta puberum. Dahin gehöre / daß / so offt ein Eid könne gehalten werden / absque dispendio & interitu salutis æternæ, ohne

Schaden und Verderben der ewigen Seeligkeit / es nicht allein in foro Eccleſiaſtico, im geiſtlichen / ſondern auch in foro Seculari, im weltlichen Gericht / ſoll beſtändig und kräfftig ſeyn ; Ob aber derjenige / der über die Helffte billiges Wehrts / Schaden gelitten / wider den eidlichen und geſchwornen Contract, Reſtitution in integrum, bitten könne / ſeyen die Gelehrten zu beſehen / in l. 2. C. de reſcind. vendit. gloſſ. Magiſtrat in c. 1. §. fin. in verb. Sup. de contractibus de pace tenen. Afflictus in 4. gloſſ. num. 2. ſeqq. und ſtehe nicht im Weeg / daß die Vermuthung ſey / ein Minderjähriger wiſſe die Beneficia und Begnadungen / die ihme vom Recht zugelaſſen ſeynd / nicht / und daß der Eid ad ignota, auf unbekandte Sachen / gezogen werde ; Dann der Eid hat eine ſo nachdrückliche Macht und Würckung / wie oben gemeldet / daß keine Erinner- oder Vermahnung / noch auch einer ſpecial renunciation, und Verzichtung / von nöthen ſeye. per text. notab. in c. ex reſcript. de Jurejurand. Da ein Weib / de beneficio Velleiano, nicht erinnert worden / und für einen andern ſich einläſſet oder gelobet / kräfftiglich verpflichtet werde / obgleich ohne Eid dergleichen Einlaſſung und Interceſſion, ohne Erinnerung / keine Krafft und Würckung habe. Zu Vermeidung aller Beſchwehrlichkeiten und künfftigen Gezänckes / ſeye zum Nutzen und Beſten derjenigen / die contrahiren / am allerſicherſten / daß ſie die Minderjährigen / wann mit einem und andern contrahirt wird / des beneficii reſtitutionis in integrum, vorher erinnern / und daß es geſchehen ſeye / beynebeſt der Verzeihung und Renunciation in inſtrumentis, gedencken laſſen ; Dann / wo ſolches nicht mit deutlichen Worten ausgedrücket werde / ſo ſeye nicht wol zu vermuhten / daß die Renunciation geſchehen ſey / weil ſie iſt ſolennitas extrinſeca d. l. Sciendum. Und auf ſolche Weiſe werden diejenigen genugſam verſichert ſeyn / welche mit den Minderjährigen contrahiren ; Dabey aber / obengemeldter Gilius auch dieſe Frage mit anhänget : So ein Minderjähriger einem andern den Eid auftrüge / ob er auch wol / dieſem Eid zuwider / im vorigen Stand wieder würde können geſetzet und reſtituiret werden ? Und antwortet : Freylich wol. per text in d. l. ait Prætor §. ſi minor. ff. de Jurejurand. Und ſeye die Unterſchieds-Urſache dieſe : Weil / wann ein Minderjähriger für ſich ſchwöre / ſo werde er / Vermög des Eydes / pro majore, gehalten. d. Auth. Sacramenta puberum, aber nicht / wo er einem andern den Eid aufträgt. Bald. & Jaſon in d. l. ait Prætor. §. Siminor. Jaſon in d. l. Jusjurandum. Doch aber / ſo habe / was jetzt geſagt worden / nicht allein ſtatt / wann der Eidſchwur über die Contracte der Minderjährigen geſchehen / die kräfftig ſind / ſondern auch / die vor unkräfftig gehalten werden / verſehe / ſo ein Minderjähriger / der einen Curatorem hat / ein unbeweglich Gut / ohne Bewilligung des Curatoris, oder ohne gemeſſenes Decret und Zulaſſung des Richters / verkaufft ; dann die gedachte Authent. Sacramenta puberum, habe insgemein ſtatt / in einem jeglichen Contract der Minderjährigen / er ſey kräfftig oder unkräfftig. So der Contract unkräfftig / ſo habe der Eid zweyerley Würckung ; erſtlich gebe er Krafft und Stärcke dem Contract ; ferner / ſo hebe er auf das beneficium reſtitutionis in integrum. Jaſon latè in utramque partem in d. Authent. Sacramenta puberum num. 33. ſeqq. & num 46 Da er / nach dieſer Meynung / ſchlieſſet / und ſie limitire / daß ſie Statt habe / ſo der Contract nichtig iſt / ratione minoris ætatis, zu rechnen die Minder-Jahre / aber nicht ex defectu ſolennitatis & aliis modis, zu rechnen der Solennitäten / oder auf andere Weiſe. Bartol. in l cum is decedens §. Titia num. 1. al. 2. ff. de leg 3

8. Wo aber dem Minderjährigen der Eid / mit Furcht und Schröcken abgenommen worden / ſo kan und mag er ſolches beweiſen ; Obbemeldter D. Gailius referiret in gedachten ſeinen Obſervationibus lib. 2. Obſervat. 42. folgender Geſtalt : Es iſt eine ſchwere Frage / ob ein Eid / der durch Furcht / oder mit Gewalt / einem abgezwungen worden / gelte / und kräfftig ſeye / zu dem Ende / und ſo fern / daß einer zu vermeiden / exceptionem perjurii, oder die Ein- oder Gegen-Red des Meineids / die Abſolution oder Ledig-Zehlung / von nöthen habe. Hiervon mehr anzuführen / und alle / ſowol geiſtlich- als weltlichen Richtern einander widerſtrebende Meynungen / zu erzehlen / iſt unnöthig / weil es ſchiene / als wollte aus dem Wihrtſchaffts-Buch / ein anderes Corpus Juris werden / als wohin der geneigte Leſer / dißfalls / gewieſen wird.

Cap. VIII.

De Præſcriptionibus, oder von Verjährungen.

DAmit wir / in der angefangenem Materie, fortfahren / ſo erachten wir / vor höchſtnohtwendig zu ſeyn / auch von denen Præſcriptionibus, oder Verjährungen / etwas zu gedencken. Denn beſitzet / und hat einer ein beweglich Gut / das er / mit gutem Glauben und Titul / an ſich gebracht / drey gantzer Jahr / geruhiglich / und ohne Unterbruch / innen / ſo hat es verjähret / und behält es / ob es gleich eines anderen / als von welchem er es bekommen / wäre geweſen. §. 1. verſic. & ideo conſtitutio. Inſtit. de uſucapio. & long temp. præſcript. & l. unica. §. cùm autem antiqui. C uſucap. tranſfor. Es wäre dann ein geſtohlen- oder geraubtes Gut / dann dieſelbigen können nicht verjährt werden. §. Fortunæ. Inſtit. eod ubi & Dd. Und müſſen wieder gegeben werden / ohne Erſtattung des Geldes / damit es einer gekaufft / oder an ſich gebracht hat. text. in l in civilem rem. deſideratis. C. de furtis.

Erkaufft aber einer ein unbeweglich Gut / mit gutem Glauben / oder bringt es durch andere Titul / oder gute Ankunfft / (welche / zur Erſitzung / allezeit von nöthen /) an ſich / ſo verjährt es ſich wider diejenigen / die mit ihme in einem Lande wohnen / oder ſeynd / wann ers zehen Jahr / unangefochten / beſitzet : Aber wider Fremde / und ſo nicht mit ihme in einem Land / ſo verjährt er es

in zwantzig oder dreyssig Jahren. d. §. 1. vers. & ideò constitutio. & hæc apert. & longius declarantur in l. penult. ac fin. C. de præscript. longi. temp. 10 vel 20. vide Coler. decis. Germ. decis. 20. Und wird die Zeit des Besitzers aneinander gerechnet: Also / wann der Vatter das Gut der Zeit / eines Theils / und darnach der Sohn / oder ein ander / es auch eines Theils / besessen hätte / so wird die Zeit zusammen gerechnet / und wann sie dann zusammen 7 zehen / zwantzig / oder dreyssig Jahr machet / so ist die Verjährung vollkommen. Ita est text. in Auth. quod si quis. C. de præscript longi tempor. 10. vel 20. Annor. Es ist allhier zu mercken / und in Acht zunehmen / daß in den obbestimmten drey- auch zehen- und zwantzigjährigen-Besitzungen fürnemlich vonnöthen: Erstlich / daß der / so sich derselben Ersitzung zugebrauchen / vor hat / Anfangs das Gut mit erbaren / beständigem Glauben / überkommen und erlanget habe. §. 1. Initit. de tit. & l. si fraude & dolo. C. de præscr. long. temp. 10. vel 20. & l. si aliena res. §. 1. ff. de usucap. & l. unica. C. usucap. transfer. Also / daß er anders nicht gewust / dann der / so ihme solch Gut gegeben / oder überantwortet / seye desselben rechter Herr gewesen / habe ihme auch das zu geben / wol Macht gehabt. Non enim mala fide emit, qui à Domino emit ; Ut in l. bonæ fidei emptor, ff. de verb signif. & l. si quis. ff. pro emptore. Zum andern / so ist vonnöthen / daß der Ersitzer / das Gut nicht allein mit gutem Glauben / sondern auch / mit rechtmässigem gutem Titul / als ein erkauftes / geschencktes / verschafftes / ererbtes / oder sonst rechmässiges Gut erlanget habe; dann / ohne solchen Titul / hat keine obgemeldete Verjährung statt. l. usucapio, possessio. C. de longi temp. præscript. 10 vel 20. & ff. & C. pro salute, pro temp. pro donato, pro dote, pro herede, per tot. Zum dritten / so ist vonnöhten / daß dem Ersitzer / das Gut überantwortet / daß er auch desselben / obbestimmte Zeit / in steter ohnunterbrüchlicher Gewehr und Besitzung / blieben seye; dann ohne solche Besitzung hat keine Verjährung statt. l. si possess. ff. de usucap. Wann nun eine Præscription und Ersitzung / obberührter Mängel / keinen hat / und aller Einrede und Exception frey ist / so ist der Innhaber / solcher seiner verjährten Besitzung halber / sicher / bleibet auch derselben bey vollkommentlichen Nutz / Gewehr und Eigenthum / ob er gleich darüber die gehabte Briefliche Urkunden gar verlohren hätte. Juxta l. longi temp. præscript. & l. longi. temp possess. C. de præscript. long. temp. 10. vel 20 annor. l tradit. C. de pac. Wider einem Minderjährigen kan die Verjährung / und was sonst Fälle seyn / darinn einer Person / mit Einsatz im vorigen Stand / wieder geholffen werden kan / nicht lauffen / und stehet der Minderjährige so lang still / biß daß er mündig wird. l. non est incognitum. & l. præscriptione bona fide. C. quibus non objicitur longi temporis præscriptio. Besitzet aber einer ein Gut / dreyssig / oder viertzig Jahr / unangefochten; das ist / ohne rechtmässigen Unterbruch / oder Ansprach / so verjähret er es / er seye daran kommen / wie er wolle; Er darff auch / wann er darum angesprochen wird / nicht anzeigen / wie er daran kommen / sondern ist genug / daß er sage / er habe es über dreyssig Jahr geruhiglich besessen und verjährt. Und solche Verjährung laufft auch wider die Minderjährigen / doch / daß ein Knab vierzehen Jahr / und ein Mägdlein zwölff Jahr alt seye. Joan Borcholt. consil. 29. col. 1. fol. 395. Jedoch können noch mögen die Tribut / Steuer / Anlagen / Dienst / und was man der Obrigkeit schuldig / keines Weegs verjähren; Dann die Unterthanen ihrer Obrigkeit ja schuldig seynd / zu Erkäntnus ihre rechten Herrschafft / solchen und dergleichen Gehorsam zu leisten / ob man gleich derselben inner viertzig Jahren nicht bedörfft / noch an sie gefordert / oder begehret hätte: Præstationes Tributorum & jura superioritatis non præscribuntur, text. in l. competit. C. de præscript 30. vel 40. annor. Vide Gail. lib. 2. obs. 66. n. 4. In den Bayerischen Land-Rechten de Anno 1616. tit. 9. von Verjährungen / ꝛc. art. 2. Wie / und in welcher Zeit der Kauffer / Nutz und Gewehr / ersitze / wider die / welche Unterpfand / auf dem verkauften Gut haben / lesen wir / fol. 241. folgendes Statutum: Hat jemand auf dem verkauften liegendem Gut / Unterpfand / und spricht dem Kauffer / nachdem ihme das verkaufte Gut eingeantwortet worden / innerhalb fünf Jahren / wann der / welcher das Unterpfand hat / im Land ist / oder / da er ausser Lands / in zehen Jahren / um die Schuld / darum ihme das Gut verpfändt ist / nicht an / so hat der Kauffer ebenfalls gegen ihme / in solcher Zeit / Nutz und Gewehr ersessen / und ist fürterhin das erkaufte Gut von der Verpfändung / ledig; doch dem andern hierdurch unbenommen / den Haupt-Schuldner / um seine Schuld und Spruch / fürzunehmen: Es wäre dann / daß jemand das Eigenthum seines Guts / verkauffet / und ihme dabey ein Stifft / wie die wäre / vorbehielt / also er hierdurch / oder auch sonsten in andere Weeg / bey Ersitzung des verkauften Guts / verbliebe: Oder / da des Schuldners Erbe / durch Mittel der Erbschafft / und nicht etwann durch Kauff / auf das Gut wäre kommen; Oder / da der Verkauffer / ohnerachtet er vom Gut abgetretten / seinem Glaubiger / welcher der Abtrettung keine Wissenschafft gehabt / dannoch die jährliche Gült / oder andere Reichnuß bezahlt hätte: Item / auch / da der Glaubiger dem Schuldner / auf sein Bitten / die Gülten auf etliche Jahr borgete / entzwischen aber der Schuldner das Gut heimlich verkaufft / und der Glaubiger / innerhalb der fünff / oder zehen Jahren / die Verkauffung nicht gewust hätte; Dann / in diesen vier Fällen / kan der Kauffer / Nutz und Gewehr / wider das Unterpfand / nicht ersitzen. Und wann einer in dreissig Jahren / um Schuld / nicht gemahnet wäre / noch Zinß davon gegeben hätte / so wäre er darnach sicher / durch die Verjährung / ob gleich ein anderer Siegel oder Brieffe hätte / über die Schuld. Schneid. de usucap. tit. de speciebus, præscript. num. 12. Wann aber einer ein Gut wollte / ohne Titul / wider eine Kirchen verjähren / so wäre dryssig Jahr nicht genug / sondern er müste es viertzig Jahr besässen haben; Es wollte dann wider die Römischen Kirchen præscribirt werden / so gehören hundert Jahr darzu. Ita est text. in auth. quas actiones C. de sacrosan. Eccles. & vide ibi pulchram gloss. in verbo excludat. Und kan auch / nach Verlauff zwantzig Jahren / keiner / um Ubelthat Willen / peinlich beklagt werden. Ein Mäurer /

Zinßmann/ Freystiffter/ oder sonst einer/ der eines Herrn Gut/ um einen Bestand/ innen hat/ kan den Hof-Zinß/ oder Stifft-Gut/ wider seinem Zinß-Herrn/ zu keiner Zeit verjähren/ und sollte er auch die Briefe/ so um solch gut sagten/ und dem Grund-Herrn sein Eigenthum erzeugen möchten/ zu sich gebracht haben. l. 1. C. in quib. causis cessat præscriptio longi temporis. & l. 1. de præscript. longissimi temporis 30. vel 40. annor. ubi & Dd. Deßgleichen mögen Erforderung/ und Theilung der Erbschafften/ oder anderer gemeinen Güter/ in zehen/ oder zwantzig Jahren/ auch nicht præscribirt und verjährt werden. l. unus individuum. & l. hereditatem. C. in quib. caus. cessat longi temp. præscript. Wider einem/ der im Krieg/ von gemeinens Nutzens/ oder sonsten anderer ehehafften Ursachen halber/ aussen/ oder von den Feinden gefangen ist/ haben die zehen/ oder zwantzig jährige Præscriptionen/ auch nicht statt. l. 1. & 2. l. si possessio. & l. ab host. cum l. si. C. quibus non objicitur longi temp. præscript. Was für Aecker einer viertzig Jahr lang innen gehabt und besessen hat/ der kan weiter nicht angesprochen/ noch beklagt werden/ dann nur zu Handreichung des Canonis. l. competit. ff. de præscript. longiss. temp. Wer aber eine Gerechtigkeit/ als Weyd/ Holtzhauen/ Triffte/ Weeg/ oder andere Gerechtigkeit verjähren will/ so ist nöthig daß derjenige/ wider welchen solch Gerechtigkeit will verjähret werden/ wisse/ und leide/ daß sich der ander solcher Gerechtigkeit gebraucht; wann er dann solches weiß/ und duldet es/ so kan solche Gerechtigkeit/ wider ihn/ verjähret werden. l. 2. C. de servit & aqua. De præscriptione juris palcendi vide Georg. Everh. vol. 2. consil. 23. per tot.

Verkaufft/ verpfändet/ oder verändert einer ein Lehen gar/ oder zum Theil/ ohne Bewilligung des Lehen-Herrn/ so ist solche Aenderung/ an ihr selbst/ nichtig/ und kan gar in keiner Zeit/ mit einiger Præscription, bekräfftiget werden/ und haben die Verjährungen/ in solchen Fällen/ nicht statt; Aber nichts minder/ mag der Kauffer/ der mit guten Glauben kaufft/ dem Verkauffer/ um Widerstellung des Kauff-Geldes und Int. resse, wie sich gebühret/ beklagen. Ita est constitutio Frider. et Imper. in usib. Feud. sub tit de prohib. feudi alienatione per Fridericum. c de præscript. Dni. contra Vasallum & è converso. Es verjähret nimmermehr ein Lehen-Mann die Dienst/ so er seinem Herrn zu thun schuldig ist/ er wäre dann darum angesprochen worden/ und hätte sich dieselbe zu leisten geweigert. Alvar tit. si de feud. fuer. controv. 3. 1. in 2. notat. Bellon. in cons. 1. n. 16. Bart. in l. in filiis num. 2. C. de decurion lib. 10 Vid Mynl. cent 4. obs 28 & 29.

Besitzt einer ein Gut Pfand-weiß/ und hat solches innen/ so kan er dasselbige nicht verjähren. l. quod si nolit 31. §. si quid ita venerit. ff. de ædilit. edic ubi text. est clarus, in verb. in perpetuum, & l. 2. C. de pact. int. empt. & vend.

Cap. IX.

De Locatione & Conductione, oder vom Verleihen und Bestehen.

Ein Beständnüß ist nichts anders/ als daß einer sein Gut/ Person/ oder Werck/ zu eines andern Gebrauch/ um ein genandtes Geld verleihet; Und darum heist der Locator, oder Leiher/ der sein Amt oder Gut um einen Lohn hingiebt.

Will aber einer etwas miethen/ oder pachten/ so muß er/ vor allen Dingen/ zu erst sehen/ ob die Sache auch so beschaffen/ daß sie kan vermiethet werden/ wie dann absonderlich/ keine Servitut und Dienstbarkeit/ die einer auf eines andern Grund und Boden hat/ verpachtet werden kan. l. 44. ff. locat. Doch kan dieses leicht geändert/ und der Grund und Boden/ darauf die Servitut beruhet/ zugleich mit gemiethet werden; Den Genieß-Brauch aber/ den einer auf des anderen Gütern hat/ kan er gar leicht verpachten. §. 1. Inst. de Usu & Habit. l. 18. C. de Jure Dot. Allein/ weilen dieser Pacht sich nicht länger/ als auf des Verpachters Leb-Zeit erstrecket/ und mit desselben Todt aufhöret/ ob gleich der Pachter noch kein gantzes Jahr den Genieß davon gehabt/ so hat er sich hierbey dieser Cautel zu bedienen/ daß er sich von dem Vermiether versprechen lasse/ daß/ woferne er Zeit-währender Miethe-Jahre/ versterben sollte/ und der Pachter die völlige Nutzung desselbigen gantzen Jahrs/ noch nicht eingehoben hätte/ ihme die gantze Pension solle erlassen seyn. Der Locator aber/ der einem sein Haus zu bewohnen/ oder sonsten zugebrauchen/ um einen gewissen/ genandten Zinß verleyhet/ hat alle fahrende Haab/ die sein Conductor, Innmann/ oder Entlehner in solche seine Behausung eingeführet/ stillschweigend verpfändet. Gail. de arrest Imp. cap. 11 num. 26 Daher auch der Haus-Herr auf solchen invectis & illatis, mit Recht/ den Vorzug hat/ für allen Creditoren/ d. l. ult. C in quib. caus pign. tac contr Sonderlich/ was dergestalt eingeführet worden/ daß es daselbst bleiben solle. l. 7 §. videndum, ff. d. tit l 32 debitor ff de pignor Wann sich es aber begebe/ und zutrüge/ daß ein inquilinus, sive Conductor ædium, ein Haus-Besteher/ etwas in das bestandene Haus einführte/ das zuvor einem anderen Pfand-weiß verhafft ist/ mag sich die tacita hypotheca, quam habet ex l. ipsa locatur, das stillschweigende Unterpfand/ welche der Verleiher hat/ in Krafft. l. 4. & 6. ff. quib. caus. pign. tac. contrah. nicht so weit erstrecken/ daß sie den förderen Creditorn von seinem Pfand abtreiben könnte/ sondern es bleibe derselbe allerdings bey seiner Versicherung ungehindert. juxta l. 11. § si colonus, cum seq ff qui pot. in pign l. 4. C eod. ob schon die Locatio conductio, eher wäre abgehandelt worden. ut rectè sent. l. J. l. Pac. in l. item qui ff de pact. & text ind §. si colonus.

zwischen

zwischen zweyen Locatoribus ædium, ist kein Unterscheid der Prælation halben/ sintemal in ihnen ipso jure, einerley Pfandschafft zugelassen/ zu Erlangung ihres Zinses/ l. 4. ff. de pact. l. 4. ff. in quib. caus. pign. tac. contr. Und ist also/ mit nichten/ einer für dem anderen besser zu achten, per l. 16. ff. de privil. cred. dieweil denen legis beneficio, ohne das genugsam fürgesehen worden. Aber unter denen Locatoribus rusticorum prædiorum, hat der weit bessere Gerechtigkeit/ und also auch bessern Vorzug/ welcher neben der tacitâ hypothecâ, so diesem nicht alles gibt/ wie dem vorigen. d. l. 4. in fin. ff. in quib. caus. pign. tac. contrah. & l. 5. C. eod. ihme zugleich/ mit ausdrucklichen special- oder general-Pfandschafften vorgebauen hat. d. l. 5. C. d tit. certi Juris. C. locat. Kämen aber/ der Fiscus und Locator in prælations-Gezänck zusammen/ werden sie nicht besser unterschieden/ dann der Zeit nach. ut qui prior tempore, potior etiam sit jure, per l. 4. & 6. C. qui pot. in pign. l. 2. & l. 8. ff. eod. sintemalen sie beyde ratione tacitæ hypothecæ gleicher Gestalt befreyet seynd/ l. 2. 4. 5. 6. & 7. ff. in quib. caus. pign. tac. contrah. l 2. C. eod

Was einer bestehet/ das mag er einem andern fürders verleyhen/ oder muß/ so er abstehet/ den vollen Zinß geben. l. nemo prohibetur. C. de locato & conducto, ubi & Dd. commun. Schneidew. Instit. de locat. & conduct. §. fin. n. 5. Dann/ so einer von dem Bestand/ den er angenommen/ vor/ und ehe die Bestand-Zeit zu Ende laufft/ ohne rechtmässige und redliche Ursachen/ wiederum abspringt/ so ist er nichts destoweniger seinem Herrn das gantze Bestand-Geld zu geben/ verpflichtet/ mit Abtrag alles Interesse. Ita est text. in l. Dominus Horreorum ff. de locat. & conduct. §. 2. qui contra legem. Hätte einer/ zu Nutz und Nothdurfft/ in Zeit seines Bestands/ etwas gemacht oder gebauet/ so ist ihme der Herr desselben/ ob schon in dem Geding nichts davon geredet worden/ den Unkosten abzulegen/ oder an dem Bestand-Geld/ nachzulassen schuldig. l. Dominus Horreor. §. in conducto. ff. eod. Schneidew. Instit. eod. §. item quæritur num. 3.

Es soll auch/ der Herr oder Verleyher/ seinem Innwohner und Bestandmann/ so er aus billigen Ursachen/ ausziehen will/ nicht hindern oder aufhalten. l. inquilino ff. de damn. infect Dis aber/ seynd erhebliche Ursachen/ die Gefahr/ daß ein Haus einfallen will; Oder/ so der Beständner/ die gantze Pension und Zinß/ zu erlegen erbietig. l. sed addes. § si inquilinus. l. habitatores. §. ult. eod. Gail. l. 2. obs. 23. n. 6. Ob aber/ die Pestilentz/ so hernacher zu regieren angefangen/ auch gerechte und billige Ursach seye/ auszuziehen/ und Nachlassung der Pension, und Zinß/ wircke/ kan/ aus glaublichen Ursachen/ gezweiffelt werden/ weilen Furcht des Todtes/ eine grosse Noth genennet wird. Und wiewol Panorm. in c. propter sterilitatem, n. 8. Socinus senior. consil. 44. n. 4. vol. 1. incip. In præsenti consultatione, auf Ja schliessen/ und Bertach. in tract. gabell. part 2. num. 25. spricht/ daß dieses/ von Rechtswegen/ wahr seye/ aber doch/ in praxi, schwerlich könne erhalten werden/ so schliesst doch Bald. im Gegentheil/ auf Nein/ in l licet, n. 5. C. locat und sagt/ dis seye die rechte/ klare Warheit/ daß der Hausmann die gantze Pension zu erlegen/ schuldig seye; Dessen Meynung aber D. Gail. lib. 2. obs. 23. Pro remissione pensionis n. 7. mit Unterschied/ wahr achtet. Dann/ da die Pestilentz an dem Ort/ da der Contract geschlossen worden/ entweder eine kurtze Zeit währe/ etliche Monat über; oder währe lang/ als ein- oder mehr Jahr/ und regiere vornemlich in der Nachbarschafft/ da das bestandene Haus gelegen. Im ersten Fall/ werde die Pension nicht nachgelassen/ per rationem Bald. in d. l. licet. Im anderen Fall aber/ werde sie nachgelassen; Ursach/ denn ein jeder Lohn/ wegen eines Dinges Gebrauch/ gegeben werde. So derhalben der Hansmann des bestandenen Hauses/ ohne seine Schuld/ so lange Zeit-über/ nicht gebrauchen kan; Wollte es unbillich seyn/ daß er zugleich das Haus nicht sollte gebraucht haben/ und auch die gantze Pension und Zinß erlegen. ad hoc inducit. text. in d. licet ponderando verba, ut si qua lucc. juncta gloss. ibid in verb. Luc. Besiehe Ripam in tractatu de peste. Daß die Zeit der Pestilentz-Zeit/ des Tods genennet wird/ darinn alle Rechte der Contracten/ Gerichten und letztere Willen/ aufgehoben werden. Dd. in l. si in lege, §. si domus. ff. locati, & in d. l. item quæritur. §. exercitu. Vide suprà tit. Von Erb-Zinß-Gütern. num 25. 26. 27. 28. 29. 30. allda vom Bestand der Bauren-Güter/ Mühlen und Zöllen/ ꝛc. gehandelt wird.

Aus seinem bestandenen Haus/ kan und mag der Beständner/ oder Innwohner/ um folgender Ursachen willen/ getrieben werden; Als: Erstlich/ wann er den Zinß nicht bezahlt; das heist aber den Zinß bezahlen/ wann er miteinander erlegt wird/ dann der jetzt etwas Geld/ dann aber etwas nacheinander bezahlen wollte/ solches wäre nicht eine genugsame Bezahlung/ es wäre dann/ daß der Herr damit zu frieden. l. æde. quam. 3. gloss. ibidem in verbo in solidum C. de locat. & conduct. & l. plenè ff. famil. herciscund. Zum andern/ wann der Herr das Haus selber bedarff; Als: so er ein Weib genommen; oder/ da sein Haus eingefallen; oder/ so ers dem Sohn geben/ zu bewohnen; also auch/ so ers seinen Eltern geben/ dieweil dißfalls die Eltern den Kindern verglichen werden. l. nam etsi parentes ff. de inoff. test. Vide Vincent. Caroc. in suo tractatu, locat. & conduct. part. 2. tit. de recusat. Ubi latè hoc explicat Drittens/ so das Haus Bauens bedürfftig/ und der Herr dasselbe will bauen. gloss. in verbo, corrigere, l. 3. C. eod. Doch ist hierbey zu wissen/ wann der Herr/ Bauens-halber/ einen austreibet; oder/ so er selber das Haus bedürfftig/ daß er schuldig den Zinß/ pro rata temporis, nach Anzahl der Zeit/ zu nehmen. gloss. in l. Cod. eod. Vierdtens/ wann der Beständner der Bewohnung sich mißbraucht. l. 3. C. eod. Der aber hält sich in der Beständnüß nicht wohl/ der ein Ding ärger macht/ dann es/ zu Zeiten des Contracts, gewesen. Schneidw. Inst. de locat. & conductione §. fin. n. 9. Ausser jetzterzehlten Fällen/ in welchen der Miether das Gut/ oder Haus/ vor Endigung der Mieth-Jahre/ zu räumen gezwungen werden kan/ ist auch dem Vermiether zugelassen/ selbiges zu verkauffen: da dann der Pachter ebenfalls weichen muß; und es heisset: Kauff gehet vor Miethe. Und ist der Kauffer nicht schuldig zu warten/ biß die Mieths-Jahre aus

sind/

sind / sondern kan alsobald / nach geschlossenem Contract, den Miether / zu Ruinirung des Guts / nachdrücklich anhalten. l. Emtoriam 9. C. h. t. l. 25. §. 1. ff. eod. ob er schon gereust / daß das Gut vor dem Kauff / vermiethet gewesen ist. Christin. Vol. 3. dec. 113. n. 2. Weilen er / durch die blosse Wissenschafft / sich seines zustehenden Rechts / nicht begeben: Hingegen muß sich der Miether an dem Vermiether halten / und von ihme das Interesse fordern. Carpzov. p. 2. c. 37 d. 5.

Ein Beständner mag / so lang die Beständnüß währet und er das bestandene Haus selbsten nicht bewohnen will solches einem andern leyhen / es wäre dann / daß im Verleihen ein anders abgeredet worden. l. nemo. 6. C. de locat. & conduct. l. cum antiquitas C. de usu fruct. So aber der Beständner / vor Ausgang der Beständnüß / gestorben / mögen seine Erben an seine Statt stehen / im bestandenen Haus wohnen / oder das einem andern leyhen. l. viam. C. eod. Doch wird dieß daß der Beständner eines Hauses / solches einem andern verleyhen möge / mit diesem Unterschied / und der Bescheidenheit verstanden / nemlich / daß ers zu dem Gebrauch / wie ers bestanden / wiederum verleyhe / dann ers nicht zu einem Bad / Wirths Haus / darzu ers nicht bestanden / mit des Herrn Gefahr / einem andern zu leyhen. Zum andern / hats der Beständner einem andern anderst nicht zu leyhen / er leyhe es dann einem gleichen / und so gelegenen / wie er gewesen / gloss. in d. l. nemo. C. de locat. & conduct. Dann / sollte ein Beständner seine bestandene Behausung einer ungewissen / oder mit der Nachbarschafft unverträglichen Person / wiederum verleyhen / und geschehen würde / daß wegen aus solchen Conductorn, Bestandmanns und Innwohners / Feindschafft und Auffsatz / ein Feuer eingelegt / und die anderwärts gelehnte Behausung dadurch hingenommen / und verzehret würde / ist / auf solchem Fall / in terminis, zu Recht versehen / daß er / (der erste Beständner /) zu Abstattung des Schadens / von Rechtswegen / verbunden. per text. in l. si merces. §. Culpæ. ff. locat. l. in his in pr. ff. solut. matrim. ubi Bart. Vilis in repert. verb. damnum si mihi. n. 2.

Miethet einer ein Pferd / an einen gewissen Ort zu reiten / und er ritte es anderst wohin; Als wann er es miethet gen Marpurg zu reiten / und ritte es hernach gen Franckfurth / und es nehme Schaden / so muß ers gelten. Vide Gail. de pignorat. obs. 16. n. 5. So aber einer einem ein Pferd / an ein gewiß Ort / zu reiten geliehen hätte / und dasselbige Pferd / ohne des Reuters Schuld / ärger und gebrechlicher worden wäre / ist er ihme / dieweil er gewust / wohin er reiten werde / und ihme das Roß darüber gelichen hat / ein solches Annehmen oder Aergernüs zu thun / nichts schuldig. Vide Wurmbs. pract. obs. tit. 33. obs. 1.

Hätte ein Werckmeister etwas zu machen / oder auszubutzen / angenommen / und er dasselb / aus Unverstand / verderbt hätte / so ist er / den Wehrt darfür zu bezahlen / schuldig; Dann er hat solche Arbeit / als ein Meister derselben Kunst / angenommen. Ita est text. in l. si quis fundum. §. Celsus etiam imperitiam culpæ. ff. locat. & cond. Deßgleichen ein Hirt / Schneider / oder andere Handwercks-Leute / müssen vor den Schaden / Unfleiß / Versaumnüß / und Unerfahrenheit / oder Unwissenheit / stehen. text. est express. in l. si quis domum. 9 §. Imperator. 4. & §. seq. ubi & Dd. commun. ff. locat. l. 13. 5. si fullo. 6. l. si merces, 25. §. fin. ff. locat. Sintemal der Beständner schuldig ist / das zu halten / deß er sich / in der Verleyhung / versprochen und zugesagt / d. l. si merces. §. conductor. ff. locat. & cond. Darum kan auch ein Eigenthums-Herr / wie auch Miether oder Pachter / da ihme die Arbeit / welche er zu machen verdungen / aus Unverstand des Meisters oder seiner Gesellen aber / nicht recht gemacht worden / begehren / daß die Arbeit / durch ehrliche Leute und geschworne Meister besichtiget werde. l. opus quod, & l. seq. & l. si in lege. in prin. ff. locat. Und so man auch einen Advocaten etwas zur Verehrung / auf seine Sache oder Proceß / gegeben hätte / so ist er / dieselbe Verehrung wieder zu geben / nicht schuldig / ob er gleich ferner nicht gebraucht würde; Es wäre dann Sache / daß er an solcher Nichtgebrauchung Schuld hätte / oder seine Arbeit nicht daran hätte strecken wollen. l. qui operas suas locaverit. ff. locat. & conduct.

Wann in der Location, oder Verleyhung abgeredet worden / daß kein Feuer an demselben Ort soll gehalten werden / und aber der / dem solches (Haus) verliehen / über solche Abred / Feuer darinn anzündet / so ist er schuldig / den Brand-Schaden zu erstatten / ob schon durch unversehenen Fall / solcher Brand geschehen wäre. l. Videamus. §. si hoc. ff. locat. & conduct.

Hätte jemand einem sein Gut Bestands-weiß verlassen / und verkauffte solches nachmals einem andern / so soll der Verkauffer / in allweeg daran seyn / damit der Bestand gehalten werde; wo aber das nicht beschehe / so mag ihn der Beständner beklagen / und begehren / daß ihme sein Schaden und Interesse, weil ihme der Bestand nicht gehalten / abgethan werde / l. si merces. §. qui fundum fruendum. ff. locat. & conduct. Im Bayrischen Land-Recht / de an. 1616. tit. 17. art. 5. fol. 279. haben wir auf den abgesetzten 44. §. So jemand sein Gut / ꝛc. folgenden textum: Verkaufft jemand sein Haus / so soll er dem Käuffer anzeigen / daß er den Stifftmann / im Haus oder Zimmer / lasse / biß die Stifftzeit sich mit ihme geendet; Thäte er solches nicht / und wollte der Käuffer den Inmann / länger im Haus oder Zimmer nicht gedulten / so ist der Inmann / gleichwol auszuziehen / schuldig; doch mag er dem Verkauffer darum beklagen / welcher ihme alsdann allen Schaden / den er von deßwegen / daß er vor der Zeit ausziehen muß / leydet / abtragen und erstatten soll. Hätte aber ein Bestandmann ihm / bey Stifftung des Hauses / bedingt / und vorbehalten / daß er in keinem Weege / vor der bedingten Stifft-Zeit / auszuziehen schuldig / und deßhalben ihme das Haus zum Unterpfand verschrieben wäre / so mag ihn / weder der / welcher ihm gestifft / noch der das Haus kaufft / vor Endung der bedingten Zeit / austreiben / dann allein / er hielte sich im Haus unleydlich / oder es wäre das Haus oder Zimmer also baufällig / daß man es / grössere Gefahr zu verhüten / nothwendig bauen müste / und solcher Bau nicht geschehen könte / wann der Be-

standmann im Hause bleiben wollte. Vide Berlich. concluſ. practi. part. 2. concluſ. 45. n 13 & ſeqq.

Und gleich wie im Kauffen / und Verkauffen / einem jeglichen zugelaſſen iſt / ſein Gut / auffs theuerſte / hinzubringen / oder am wohlfeilſten zu erlangen; alſo iſt es auch mit den Beſtändnüſſen beſchaffen / daß derſelbe um des Willen / daß ſie in ringern Beſtand-Geld erlanget worden / keines Weeges / wiedertrieben werden können; Es wäre dann ein Betrug in der Sachen / ſo möchte / wo derſelbe bewieſen und ausgeführet würde / ſolcher Beſtand nichtig und kraßloß werden. l. item ſi petitio, 22. ſ. 2. quemadmodum, cum l. ſeq. 23. Et ideò. ff. locat. & conduct.

Cap. X.

Von Erkauffung der Güter / und wie die Sicherheit darbey zu bedencken; auch / was vor Dinge noch verkaufft werden können / eh ſie würcklich uns vor Augen geleget werden mögen / und was zu handeln verbotten iſt.

VOr allen Dingen iſt rathſam / daß der Kauffer ſich vorſehe / daß er zu dem Gut / ſo er zu kauffen vor hat / kein gar inbrünſtiges Verlangen zeige / dann ſonſten würde ein Gewinnſüchtiger / und zugleich ſcharffſinniger Verkauffer / alſobald urtheilen / daß er einen Kauffer vor ſich habe / der ſich ſonderlich ſchon / in die angenehme Gelegenheit des Orts / verliebet / und vermittelſt dieſer / (offt unwiſſende in was eigentlich beſtehenden /) ſonderbaren Zuneigung / ſeine Augen gleichſam geblendet / und nicht mehr Macht habe / weder alles Nothwendige auffs genäuſte zu überlegen noch mehr / davon abzulaſſen. Welches gleich / zur Steigerung des Kauffes / Anlaß geben kan; dahero dann der jenige weislich verfähret / der ſich lieber zu erſt / durch einen recht-vertrautem Freund / wie der Verkauffer geſinnet ſey / erkundigen läſt.

Zum andern / iſt hierinnen nicht auf des Verkauffers ſcheinbarlichen / verfaſſten Anſchlag / oder was er mündlich davon ſagen mag / ſicher zu trauen; ſondern weit ſicherer / ſo man in der Stille / von einem nächſtengelegenen Nachbaren / die Eigenſchafft des gantzen Grundes Trachbarkeit / (als worunter Holtz / Wieſen und Aecker verſtanden ſind /) erforſchet. Am allerſicherſten aber iſt / ſo man von des Verkauffers Feinden / (wie es ſich dann offt zu träget / daß die nächſten Nachbaren die ärgſten Feinde ſind /) dergleichen Nachrichten einziehen könnte. Dabey ſich aber auch ſonderbar muß vorgeſehen werden / ob dergleichen Feinde aufrichtig gegen dem Kauffer heraus gehen / oder ob ſie nicht vielmehr / aus eignem Verlangen / um ihren Nachbaren / mit ſolchen ſchönen Ehren / weiter von ſich zu ſchieben / das Gut mit Fleiß / beſſer und annehmlicher beſchreiben / als es an ſich ſelbſt iſt. So / daß die kluge Vorſichtigkeit abermal erfordert / daß / wofern man eines ſolchen Nachbaren getreuen Verſchwiegenheit und Freundſchafft / zufälliger Weiſe / nicht ſelbſten verſichert iſt; man deſſen Bekandten einen / durch allerhand Verpflichtungen / an ſich ziehe / und alſo in der Stille / das Werck treiben laſſe.

So fern nun / bey endlicher Beſchlieſſung des Kauffes / die zwey mit einander Handlende / ihre Abrede dahin genommen / daß ihre gantze Abhandlung zu Papier gebracht / zwey gleichlautende Exemplar aufgerichtet / von beeden gebührend unterſchrieben / und jedem eines eingehändigt werde; ſo iſt / bevor ſolches alſo vollzogen / und jedem ſein Exemplar zugeſtellt worden / noch immer zu beſorgen / daß nicht etwann der Kauffer / oder Verkauffer / (weil beede zu ſolcher Zeit der obhandenen Handlung unabläßlich nachzudencken pflegen /) wieder zurück gehen; und dannenhero gar verſichtiglich gehandelt / wann man gleich bey dem Handſchlag / (der gemeiniglich / die zwiſchen dem Kauffer / und Verkauffer ausgefallene Vereinigung bekräfftigt /) in Gegenwart der dazu erbottenen Beyſtände / und Zeugen / ſich zu einem Pön-Fall verſtehet / der ſolches / manchmal / ſehr unnöthiges Nachgrübeln / in etwas im Zaum halten möge. Im übrigen hat es / mit der Abtrettung des verkaufften Gutes / dieſe Beſchaffenheit / daß der Kauffer ſich ſolches / ehe nicht vollſtändig zu eignen darff / biß es der Verkauffer ordentlich eingeantwortet und übergeben habe. text. in l. traditionibus C. de Pact. l. incivile C. de rei vendi. l. ſi pater tuus. C. de act. empt. Gail. C. 2. obſ. 15. n. 1. Dannenhero / wann daſſelbe Gut / ſo man gekaufft habe / hernach verkaufft / und einem andern eingeantwortet würde / ſo würde es derſelbe behalten / ohnerachtet er es einem andern zuvor verkaufft / aber doch nicht überantwortet hätte. l. ſi duobus. ff. de diverſ. temp. præſer. l. qui tibi, C. de hered. vel act. vendit. l quoties, & ib. Dd. de rei vend. Dann / wann zwey ein Gut beſonders kauffen / ſo muß derſelbe den Vorzug behalten / welchem das Gut eingeantwortet iſt / ob er gleich das Kauff-Geld nicht erleget hat; und lieget auch daran nicht / ob gleich der andere / die älteſte Briefe in Beſitzung habe.

Was einer verkauffet / das wird ehe nicht des Kauffers Eigenthum / als wann er das Kauff-Geld erleget / und bezahlet hat; oder aber / daß vor den beſchloſſenen Kauff-Schilling Bürgſchafft / oder ſonſten ihme Genüge geſchehen; Oder aber / wann der Verkauffer dem Kauffer / ohne alle Genugthuung / auf eine gewiſſe Zeit trauet und glaubet. l. quod vendidi. ff de Contrah. empt. Deßwegen dann ein Kauffer nicht ſaumig ſeyn ſolle / wann der Verkauffer / auf die beſtimmte Zeit / das Kauff-Geld fordert. text. in l 2. ſ. quod ait Prætor. ff quorum legat. Sonſten mag / auf ſolchem Fall der Verkauffer ſein Gut / ſo ihm daſſelbe nicht bezahlet /

oder vergnüget wird/ wieder zu sich nehmen. Ita est tex. in l quod Vendidi. & in l. ut res emptoris ff. eod. de Contrah. empt. vid. Hart. Hartm. tit. 27. de creditorib. Observ. 16. per tot. Und weil auch/ Vermög kundbarer Rechten/ der Kauff-Schilling/ oder was man/ an statt dessen/ dem Verkauffer giebet/ und zu Handen stellet/ dem Kauffer zugeeignet werden muß. l. exempto 11. & inprimis iplain. 2 ff de action. empt. Also ist auch unvermeydlich zu schliessen/ daß/ wann der Kauffer von dem Verkauffer/ an statt des bedingten Kauff-Schillings/ ein oder mehr Schulden übernehmen würde/ er alsdann solcher Schulden halber/ dem Verkauffer allerdings befreyen/ Sorg- und Ansprach loß zu machen/ verbunden sey. So lang auch solches nicht geschicht/ so kan der Verkauffer/ ad traditionem, vel traditione factâ, zu der gebührenden Fertigung/ des von beyden Theilen beschlossenen Kauffs/ in keinem Weg angehalten werden. Christoph. Besold. in Consilat. de insignior. jur. publ. quæst. part. 4. Cons. 194. quæst. 4. n. 73. Col. 2. fol. 296. Sund. de alim. tit. 8 priv. 61. n. 16. Puteus decis. 357. in fin. lib. 3. Und damit man um so viel mehr/ aller deswegen besorgender Strittigkeiten und Mißverstände überhoben verbleiben möge/ so ist am sichersten und rathsamsten/ daß von dem Kauffer eine solche wol-clausulirte schrifftliche Schadloß-Haltung/ so er von sich zu geben/ schuldig/ genommen/ und ihme darinnen alle Posten benennet/ auch darauf bindlich versprochen werde; daß/ im Fall der Verkauffer/ von einem oder dem andern solcher Creditorum beunruhiget/ oder angesprochen würde/ er/ als Kauffer/ selbigen allerdings vertretten/ auch/ um sämtlichen Kosten und Schaden/ darinn er dieses Orts kommen möchte/ gut seyn/ und Klag-los halten sollte.

Ein verkauffts Gut/ kommet auf dem Kauffer/ mit aller seiner Gerechtigkeit/ und Nutz-Niessung/ wie auch allen Dienstbarkeiten/ und darauf etwann hafftenden Beschwerden/ eben so/ wie es zuvor der Verkauffer gehabt/ genossen; auch/ (was die Dienstbarkeit und Beschwerden betrifft/) gelitten hat. Dann/ niemand kan mehr Rechtes einem andern zu eignen/ als er selbsten hat. l. nemo plus Juris, de R. J. l. traditio, de acquirendo rer. domin. Und was man selbst nicht hat/ das kan man ja keinem andern verkauffen.

Wann einer/ in Verkauffung eines Ackers/ anzeigt/ es seyen achtzehen Morgen/ und bey einem jeden Morgen gedachten Ackers/ den er verkaufft/ Meldung geschehen/ und sich dennoch hernach/ im Ausmessen/ zwantzig Morgen befinden/ so sind nichts destoweniger alle zwantzig Morgen zu bezahlen. l. qui fundum. qui agrum ff. de contrah. empt. Im Gegentheil/ wann allein achtzehen Morgen sich befänden/ da doch Anfangs zwantzig wären angezeiget worden/ so ist der Verkauffer/ so viel der abgängigen zweyen Morgen Wehrt austräget/ auch schuldig/ von dem Kauff-Schilling nachzulassen; davon in Rechten/ und bey vielen davon handlenden berühmten Scribenten/ der klare Beweiß leicht her zu holen ist.

Im Bayrischen Land-Rechten/ von Anno 1616. tit. 6. ist nachfolgendes enthalten: Wann jemand verkaufft/ nach dem Stück/ oder nach der Zahl fol. 232. & seqq. so wird es also gehalten; Als zum Exempel: Einer verkaufft dem andern/ Aecker/ Wiesen/ oder Holtz/ und sagt dabey/ dieses hat so viel Joch/ Morgen/ oder Tag-Werck/ so muß er dem Kauffer auch eben so viel gewehren/ er hätte dann gesagt/ er wüste es nicht vor gewiß/ sondern verkauffte ihm den Grund/ wie er da vor Augen liege; Hat aber der Grund mehr Joch/ Morgen/ oder Tag-Werck/ als der Verkauffer angezeigt/ so ist der Kauffer etwas weiters zu bezahlen/ nicht schuldig/ es hätte denn der Verkauffer gesagt: Daß der Grund gemessen/ und für jede Morgen/ Joch/ oder Tag-Werck ein gewisses Geld bezahlet werden soll.

Cap. XI.

De Possessione Bonorum, oder vom Besitz der Güter.

WAnn nun die Sicherheit/ in Erkauffung der Güter erhalten/ so erforderts der natürliche Verstand/ und ist der Billigkeit gemäß/ daß man auf den ruhigem Besitz derselben gedencket. Dieser ist nun zweyerley: Einer/ da man ein Gut besitzt/ gebraucht/ und geneusset/ und dieser Besitz heisset Naturalis possessio. Der andere Besitz ist/ da man einem einen Besitz gönnet/ den aber ein anderer im Gebrauch hat; Dieser Besitz heisset Civilis possessio. Solchen Besitz hat der Lehen-Herr an dem Lehen-Gut; aber der Lehen-Mann/ der das Lehen-Gut geneußt/ der hat den natürlichen Besitz. Schneidw. in §. possidere. tit. 15. num. 49. Inst. de Interdict. Es findet sich aber noch eine nahmhaffte Abtheilung des Besitzes in denen Rechten/ welche Possessio Bonæ und Malæ Fidei, redlich- und unredlicher Besitz genennet wird. Possessio bonæ fidei, (da das Hertz getrost ist/ und sich versichert/ daß es eine Sache/ mit gutem Gewissen/ innen habe/) ist/ wann der Besitzer rechtmässiger Weiß/ zu einem Gut gelanget/ ohne einigen Verdacht und Argwohn/ daß ein anderer ein besseres Recht darzu haben könne. Als/ wann jemand ein Haus von einem kaufft/ den er meynet/ und gewiß glaubet/ des Hauses Herr zu seyn/ ob schon ein anderer das Eigenthums-Recht darauf hätte. l. 109. ff. de V.S. Malæ fidei possessor, oder wie ihn Gail. l. 2. obs. 18. n. 7. verteutschet/ ein ungewissenheffter oder böß-glaubiger Besitzer ist/ der solchen Beyfall in seinem Gemüth nicht hat/ sondern weiß/ daß er zu dem Gut/ so er besitzet/ mit rechten Titul nicht kommen/ oder daß der/ von dem ers erlanget/ kein rechtes Recht dazu gehabt habe/ auch dergestalt; daß/ wann er schon hierinnen irrete/ so macht doch der Zweiffel ein böses Gewissen. Rennemann. d. l. P. R. G. in 2. disp. 6. thes. 22. in not. a.

Ferner/ ist eine Possessio vera, die andere quasi Possessio. Jene wird de rebus corporalibus, diese aber von gewissen Juribus gesagt; Dann/ weilen eigentlich das/ was einer lieb hat/ vermittelst welchen es gesehen/ gefühlet und ergriffen werden mag/ nur besessen wird/ welches aber in den Juribus, Ansprüchen/ Recht und Gerechtigkeiten nicht geschehen kan/ gleichwol aber dieselbigen/ nicht weniger/ uns zusteben/ und unser seyn können/ so wird solches/ quasi Possessio, genandt; da das Wort quasi entweder so viel bedeutet/ als eine Aehnlichkeit/ so doch gleichwol noch in etwas discrepirt und anders ist; oder aber/ eine Improprietatem und Uneigentlichkeit zu erkennen giebt. Vid. Calvin. Lex. Jurid. h. voc. Possessio.

2. Ausserhalb Rechtens/ soll keiner dem andern in seinem Besitz betrüben/ verhindern/ noch ihn desselbigen entsetzen/ welches die Reichs-Const. des Land-Friedens/ Ann. XLVIII. zu Augspurg auf dem Reichs-Tag aufgericht; Item/ die Kammer-Gerichts-Ordnung auf demselben Reichs-Tag gesetzt/ und an andern vielmehr Orten vermögen. Dann/ es soll niemand sein eigener Richter seyn/ sondern wer sich beschwehrt befindet/ soll klagen/ und sich an Rechten benügen lassen. Nemo sibi jus dicere debet in causa propria. Tot. tit Cod ne quis in sua causa, &c l. qui jurisdict. ff. de jud. wiewohlen sich ein jeder bey seinem wohlerlangtem Besitz schützen mag/ dieweil alle Rechte zulassen/ daß man Gewalt/ mit Gewalt/ abtreiben mag.

Cap. XII.

Von denen Land- und Dorff-Fluhren.

Es pflegen die Länder/ Land-Güter und Dörffer gemeiniglich gewisse Districte zu haben/ so weit sich ihre Aecker/ und Ländereyen erstrecken/ welche ins gemein die Dorff-Fluhren genennet werden. Und ist dis/ zu Abkürtzung vieler Strittigkeiten/ dienlich/ daß solche Gräntzen wol beobachtet/ von denen Benachbarten abgesondert/ und mit Steinen und Marckzeichen/ besetzet werden. Vid. Fritschius in Tractatu peculiari de Jure Universitatis agrorum Civitatis vel pagi. Damit aber solche Beschreibung der Gräntzen desto richtiger/ und ungezweiffelter sey/ so ist gar nützlich/ und nöthig/ daß solche in ein gewisses Buch verzeichnet werden; auch jährlich/ durch alte und junge Leute bezogen/ damit also die Erinnerung derselben/ jedes Jahrs/ erneuret werde. Vide Sachsen-Magdeburgische Policey-Ordnung/ cap. 32. Von Vereinigung und Versteinung der Felder/ Sachsen-Gothische Land-Ordnung/ part. 2. cap. 3. tit. 25. Wann nun eine solche Gräntz Beziehung soll tüchtig seyn/ und rechten Nutzen bringen/ so muß dieselbe/ erstlich/ auf Anordnung des Orts-Obrigkeit/ vorgenommen werden. Fürs andere/ in Gegenwart des Benachbarten und Angräntzenden; bevorab/ wann/ wegen der Gräntzen/ Strittigkeit wäre. Drittens/ gewisse geschworne Feldmesser und Steinsetzer dabey gebrauchet/ welche alles wol anordnen. Vierdtens/ daß die geschehene Beziehung/ von einem Ort zum andern/ in ein öffentliches Buch/ umständlich verzeichnet/ und zur Nachricht beygeleget werde. Sachsen-Gothische Land-Gerichts-Ordnung. d. t. §. Und darmit. ꝛc.

2. Nach dem Land- und Dorff-Fluhren pfleget/ nach Gewonheit der meisten Oerter/ die Jurisdiction, oder Bottmässigkeit/ sich zu richten/ daß/ so weit die Fluhre gehet/ auch die Gerichte sich erstrecken. Dann/ obwol an sich/ die Fluhren und Gerichte/ mercklich unterschieden sind/ so pflegen doch/ insgemein/ dieselbe übereinzustimmen. (2.) Die Jagden auch sind vielmals/ mit eben denen Gräntzen begriffen/ so weit die Fluhren gehen/ wiewol solches nicht perpetuirlich/ und immerwährend ist/ sondern dieselben sich offtermals nach den Gräntzen der Gerichtbarkeiten/ richten; offtmals aber sich noch weiter erstrecken/ nachdeme die Lehens-Concession, oder das Herkommen/ es mit sich bringet. (3.) Die öffentliche Hut/ und Weyde/ richtet sich ebener Gestalt nach der Dorff-Fluhre/ und ist die præsumptio Juris, daß sich die Trifft- Hut- und Weyde/ so weit als die Dorff-Fluhre reichet/ erstrecke. Was sonsten von dem Dorff-Fluhr-Recht noch weiter zu mercken/ ist mit mehrern ausgeführt zu finden/ in obbemeldtem Tractat de Jure universitatis agrorum cap. 8. §. 7. & seqq.

Cap. XIII.

Von denen Land-Gerichten/ und so genandten (Weyer-) Meyer-Dingen; Item/ Holtz-Gerichten.

Zu dem jenigen/ was der seel. Autor Capite 54. p. 52. meldet/ haben wir folgendes/ die Land-Gerichte in Sächsischen- und Braunschweigischen Territoriis betreffend/ anzusägen/ nicht Umgang nehmen können noch wollen/ weil die Wissenschafft derselben/ nicht ohne sonderbaren Nutzen zu seyn pfleget. Gleichwie nun die grobe Art der Auferziehung den Land-Leuten vielfältige Anlaß zu Excessen und unordentlichen Leben giebt/ also hat man/ vor Alters/ nöthig erachtet/ gewisse Straff-Gerichte zu ordnen/ um dardurch den Muhtwillen des Bauer-Volcks einzuschräncken; Solche Gerichte werden gemeiniglich Land-Gerichte genennet/ theils/ weil sie auf dem Lande ordinair gehalten werden/ theils auch/ weil sie von de-

lichs, welche in Land-Sachen vorgehen / mehrentheils bemühet seyn / oder doch zum wenigsten daher ihren Ursprung nehmen. Anderer Orten / werden dieselbe Rüge-Gerichte genennet / und zwar von dem alten Teutschen Wort / Rügen / welches so viel heisset / als Anmelden / Anklagen; auch / nach Untersuchung der Sachen / urtheilen: Es hatten hiervon den Namen die alten Rüge-Grafen / welche solche Kayserliche Procuratores waren / die in Fiscalischen Sachen bestellet / und bey den Jahrzeitlichen Gerichten / die Straff-fälligen Sachen herbey bringen musten. Gryphiander de Weichbildis Saxonicis cap. 71. n. 1. Beroldus Thesauro Practico verbo, Ruge. Solche Land-Gerichte werden im Braunschweigischen / im Namen des Fürsten durch einen oder etliche Commissarios, von Fürstlicher Kammer / mit Zuziehung des Amtmanns / und Amtschreibers / oder / wer sonsten bey dem Amte zu bestehen hat / gehalten / und in demselben / die das Jahr durch vorgekommene Straff-Gefälle / ordentlich gehört / angezeichnet / und sofort darauf eingetrieben. Vid. Herrn Hertzog Georg Wilhelms zu Braunschweig und Lüneburg Amt-Ordnung. §. 7.

2. Weil nun bey den Land-Gerichten der Proceß kurtz und wegen Menge der Sachen / ein jeder in specie, nicht kan gehöret werden / sich aber öffters zugetragen, daß Leute / die wichtige Entschuldigung gehabt / wegen Enge der Zeit / damit nicht aufkommen können / als ist gar heilsamlich verordnet / daß vor denen Land-Gerichten / von den Beamten / jederzeit / solche Vor-Gerichte gehalten werden / darinnen / in facto, gründliche Untersuchung angestellet / und die vorkommende Umstände / völlig zum Protocoll gebracht werden / damit wann etwann jemand das Factum, bey Land-Gerichte entweder gäntzlich laugnen / oder doch nicht / wie es vorgebracht / gestehen wollte / man zu solchem Protocoll seinen Recours nehmen / und damit es alsdann nicht erst Untersuchung bedürffe / den schuldigen Theil daraus convinciren / und die verdiente Straffe mit genugsamen Fundament und Gewißheit / dictiret werden könne: Sind Worte der Fürstlichen Resolution der Hoyschen Landschafft / ertheilet de Ann. 1697. §. 14. Conf. Resolutio: denen von Adel im Dannenbergischen ertheilet / de Ann. 1682. §. 11.

3. Vor die Land Gerichte gehören / erstlich / ohne Exception, alle und jede Amts-Unterthanen / welche / nach hergebrachter Gewonheit / bey selbigem Land-Gericht / Mann vor Mann gezehlet / und welche abwesend befunden / mit einer gewissen Straff beleget werden. Wegen der Unterthanen aber / derer von Adel / hat es an allen Orten / nicht einerley Beschaffenheit; dann / an einigen Orten werden dieselben immediatè, durch Citationes, an die Land-Gerichte gefordert / und kan sich der Adel mit der Schrifftsassen Freyheit darwider nicht behelffen. In dem Fürstenthum Zell aber / ist / aus sonderbarer Gnade der Landes-Herrschafft / denen von der Ritterschafft etwas mehr eingeraumet / indem diejenige Unterthanen / welche nur die blosse Pfahl- oder Zaun-Gerichte hergebracht / nicht zwar specialiter, sondern durch eine öffentliche Verkündigung / von der Cantzel citiret werden / und alsdann / ohne Exception, und Unterschied / erscheinen müssen: Diejenige von Adel aber / welche entweder die völlige Unter-Gerichte / oder aber / Hohe- und Nieder-Gerichte besitzen / werden / wann ihre Leute vor die Land-Gerichte sollen gefordert werden / zuvor / durch Subsidial-Schreiben / benachrichtiget / und wann solches nicht geschicht / sind die Unterthanen zu erscheinen nicht schuldig. Solches auch auf die / auf den Adelichen Sitzen / Vorwercken und Schäfereyen sich befindende Leute / ob sie schon unter der Jurisdiction des Edelmanns nicht sind / extendiret / in der Fürstlichen Resolution denen von Adel im Dannenbergischen / ertheilet wird. §. 12.

4. Fast gleiche Bewandnus hat es mit denen / so genandten Meyer-Dingen / welche / auf Anordnung des Landes-Fürsten / oder anderer Lands-Obrigkeit / und durch dessen Commissarien / an einigen Orten / üblich seynd. Dieselben haben ihren Namen von bemeldtem Wort / Ding / welches / bey den alten Teutschen / so viel bedeutet / als Gericht; daher man die Benennung noch siehet / von dem (Meyer-) Meyer-Ding / Frey-Ding / Echter-Ding. Es wird ein solches Gericht bestellet / von einem oder andern Commissarien / des Landes-Fürsten und deren Aeltesten / von denen darzu gehörigen Meyern / welche dabey / als Assessores zu considiren / und wann zweiffelhafftige Fälle vorkommen / bey denselben Umfrage geschiehet: Was ihre Meynung sey? Da dann / wann es eine Sache / die ihrem Verstande nicht zu hoch / hierüber / durch ihre Vota, einen Schluß machen. Wann aber die Sache so beschaffen / daß sie solche nicht begreiffen können / so stellen sie es der hohen Obrigkeit / zu debattiren / anheim. Bey solchen Meyer-Dingen / finden sich folgende Statuta: Erstlich, wann jemand Meyer-Dings-Güter hat / und dieselbe auf einen andern / durch einen Kauff / Versetz- oder Verpfändung / alieniren will / so muß er dem Meyerdings-Herrn ein gewisses Laudemium abstatten / welches sie nennen die Unsaat. Fürs andere / darff niemand Meyerdings-Güter / ohne Vorwissen der Meyerdings-Herren / und deren Einwilligung / veräussern / auch niemand Geld darauf austhun / bey Verlust der Güter und des Geldes. Drittens / die obgedachte Unsaat / so dem Meyerdings-Herrn / bey der Alienation muß gegeben werden / bestehet in dem zehenden Pfenning. Viertens / so jemand den gebührenden Erben-Zins / von seinen Meyerdings Gütern / innerhalb dreyen Jahren nicht bezahlt / ist er der Güter verlustigt / und werden auf dem Meyer-Dinge davor erkläret. Fünfftens / so jemand dieser Güter halber / in fremden Gerichten beklaget / ist er der Güter verlustigt.

5. Daß von solchen Meyer-Dingen / an kein Ober-Gericht / weder Cantzley / noch Hof-Gericht / könne appelliret werden / davon zeuget folgendes Attestat der Stifft-Hildesheimischen Thum-Probstey / de An. 1601. Wir / der Thum-Probstey Hildesheim verordnete Commissarii, und Thum-Capitels Deputirte / samt dreyzehen Beamte des hohen Meyer-Dinges / jetzo am hohen Meyer-Dinge / thun hiermit / auf vorgegangenes / behörliches Ersuchen / der Warheit zu Steuer / urkunden und bezeugen / daß à multis seculis, biß anhero / aus gewissem Gedinge / speciali pacto & invete-

ratissimâ Consuetudine, in diesem Stifft und Fürstenthum Hildesheim / in der Thum-Probstey / in dem Amte Poppenburg / zu Elze / auch im Amte Steuerwaldt / und mehr andern unterschiedlichen viele Meyerdinge / Latinè Villicationes, genandt / (solche Meyer-Dinge sind nichts anders / als gewisse / zwischen den Erb-Zins-Herrn / und den Erb-Zins-Leuten / inter Emphiteutas & Dominos directos, über die verliehene und empfangene Erb-Zins-Güter / verdingete und vereinbahrte Gerichte / von dem Wort Meyer und Geding / deriviret /) vorhanden sind; worunter nur Meyerdings-Leute / oder Männer / gehören / und theils dem zeitigen Bischof / auch mehrentheils denen Herren Thum-Probsten / Thum-Dechant / und Thum-Capitels / als Verdings- und Meyerdings-Herren / directè zuständig sind / welcher Meyerdings- oder Erb-Zins-Güter Art und Eigenschafft ist / daß dieselben niemand haben und besitzen kan / der nicht zugleich vor sich / oder durch eine treue Hand / ein Meyerdings oder Erbzins-Mann ist / nach dessen Kinder Tode / solche Güter / bey den nächsten Agnaten der Linea primi scilicet acquirentis, juxta illud vulgare : Das nächste Blut / erbet das Gut / allezeit verbleiben / deficiente verò linea, an den Oberzins- oder Meyerdings-Herrn / wieder zurück fallen / und ohne desselben / und des Meyerdings / Vorwissen und Bewilligung / nicht verschrieben / oder veräusert / noch sonst durch Gifft / Gabe und letzten Willen / vermacht / und anderwärts beständig transferiret werden können noch mögen; zumalen solche Güter / mit dieser Condition und Bedingung / und anderer Gestalt nicht / den Meyerdings-Leuten / von den Dominis directis à multis seculis, verfolglich übergeben worden / als daß sie darob / was oben geschrieben / steiff und feste halten / den jährlichen Zins richtig abtragen / und von dem Ober-Meyerdings-Urtheil / nicht weiter appelliren / sondern vor ein ausgehendes / und ein / vor allemal / abgethanes Recht / unwidersprechlich rechten und halten sollen / und wollen. Dessen zu Urkund / haben wir dieses Attestatum unter dem Chur-Pröbstischen Secretariat-Secret aufgestellet / und von des Hohen / wie auch der Meyer-Dinge Actuario unterschreiben lassen. So geschehen Hildesheim am 9. Tag Monats Septembr. 1664. (L.S.) Henricus Thomas, Actuarius Judicii. Solche Inappellabilität ist auch durch ein- und andere Præjudicia bey dem Kayserlichen Cammer-Gericht vormals zu Speyer bestättiget / und die Partheyen ad Judicem primæ Instantiæ verwiesen worden / wie unter andern der Sententz in causa Walkmanns / contra Borcherds / ausweiset / nachfolgenden Innhalts: In angemasster Appellations-Sache Cord Wallmanns und Consorten / wider Johann Borcherds und Consorten / ist / ob Kühhorns verspätet- und unnöthigen Zeit-bittens ungehindert / allen Vorbringen nach / vor Recht erkandt / daß solche Sache / durch vorgenommene Appellation an dieses Kayserliche Cammer-Gerichte nicht erwachse / sondern an rechter voriger Instantz zu remittiren und zu verweisen sey; Als wir dieselbe hiemit remittiren und verweisen / gedachte Appellanten / in die Gerichts-Kosten / an diesem Kayserlichen Cammer-Gericht derowegen aufgelauffen / ihnen / den Appellanten / nach Richterlicher Ermässigung / zu entrichten und zu bezahlen fällig urtheilen / zu Urkund dieses mit unserm Kayserlichen zurück aufgedruckten Insiegel bekräfftigten Schein / so darüber ausgefertiget und mitgetheilet worden / in vorberührter unserer und des Heil. Reichs Stadt Speyer / den 6. Monats Julij nach Christi unsers lieben HErrn Geburth im 1668sten / Unserer Reiche / den Römischen im 10ten / und des Böhmischen im 12ten Jahr. Ad Mandatum D. Electi Imperatoris proprium. Johann Conrad Albrecht von Lauterburg, Verwaldter. Franciscus Hieronymus Mertz / d. Jud. Imp. Cam. Protonotarius.

6. Die Manier / obbenandtes Meyerding zu halten / ist / wie sie von dem eballegirten Halnio vom Erb-Meyer-Recht / cit. cap. 17. erzehlet wird: **Richter.** Herr Procurator, ich frage im Urtheil zu Recht: Ob es so fern Tages Zeit / daß ich Namens N. allhier ein frey / recht und echtes Meyerding hegen und halten möge / von Rechtswegen?

Procurator ad primam: Weil ihr habt die Macht und Gewalt von GOtt und der Obrigkeit / so erkenne ich vor recht / daß ihr Namens N. allhier ein rechtes und echtes Meyerding hegen und haben möget / von Rechtswegen.

Richter: So frage ich ferner / was ich darauf heissen und gebieten / so lang und ferne / das rechte und echte Meyerding geheget und gehalten wird von Rechtswegen?

Procurator ad secundam: Ihr sollet verbieten / Haßmuht / Scheltwort / Recht sollet ihr gebieten / und Unrecht verbieten / so lange und ferne dieses freye / echte und rechte Meyerding geheget und gehalten wird / von Rechtswegen.

Richter: So verbiete ich Haßmuth / Scheltworte von Kesselhacken biß ans Thor-Weeg / sonder Acht / daß niemand etwas wircke oder thue / es geschehe dann durch zugelassner Achts-Leute / und Vorsprache / Recht gebiete ich / und verbiete Unrecht / so lang und ferne diß freye / rechte und echte Meyerding geheget und gehalten wird. V. R. W.

Procurator: Salv. Tit. Hochgehrte Meyerdings-Herren und Meyerdings-Leute / weil ich als Meyerdings Procurator erscheine / so hoffe ich / ich werde so frey abtretten / als ich aufgetreten bin.

Meyerdings-Leute: Ex. Ja.

Procurator: Wann mir dann eine Sache zu schwehr fiele / so begehr ich Achts-Leute und Urthel-Träger.

Meyerdings-Leute: Benennen dieselbe scil. NN.

Procurator: Diesem nach frage / wen diß löbliche Meyerding vor seinen rechten Herrn erkennet?

Wird eingebracht N.N.

Procurator: (1.) Wann dann ein- oder andere / so auf diesem löblichen Meyerding Klage zu führen hätten / dasselbe vorbey / und etwann nach Fürstlicher Regierung / oder nach Wetzlar / oder sonsten gienge / was ist dessen Straffe?

Meyerdings-Leute: Eingebracht / ist seines Guts verfallen.

(2.) Was gehört denn eigentlich dem Meyerdings Herrn / von dem Meyerdings Lande?

Eingebracht: Der Erben-Zins.

(3.) Wenn ist der höchste und letzte Tag im Jahr/ da der Erben-Zins muß bezahlt werden?

Eingebracht: Auf dem Meyerding.

(4.) So aber ein Meyerdings-Mann in dreyen nacheinander folgenden Jahren den Erben-Zins nicht abführte/ was ist dessen Straffe?

Eingebracht: Ist seines Guts verfallen.

(5.) Wann ein Meyerdings-Mann mit Tode abgehet / was gebühret so dann dem Meyerdings-Herrn?

Eingebracht: Die Baulebung. (Vid. Schottelius vom Bauleben/ pag. 57.)

(6.) Was ist dann die Baulebung?

Eingebracht: Ist es ein Ackermann / ein Pferd nächst dem besten; Ists ein Köhter / eine Kuh nächst der besten.

(7.) So ein Meyerdings-Mann Land kaufft / was gebühret davon dem Meyerdings-Herrn?

Eingebracht Die Umbsaat.

(8.) Was ist die Umbsaat?

Eingebracht: Der zehende Pfenning.

(9.) Kan einer Meyerdings-Land kauffen / welcher kein Meyerdings-Mann ist?

Eingebracht: Nein / sondern muß erstlich Meyerdings-Mann werden/ und alsdann ist er fähig/ Meyerdings-Land zu kauffen.

(10.) So ein Frembder auf Meyerdings-Land ein gewisses Geld Pfand-Weise thäte/ wie ist er dessen versichert?

Eingebracht: Muß sich eine treue Hand setzen lassen.

(11.) Wann muß der Pfand-Schilling bekennt werden?

Eingebracht: Wenn eine Aart vorbey ist.

(12.) So einer ohne erhebliche Ursach vom Meyerding bliebe/ was ist dessen Straffe?

Eingebracht: Ein Pfund Geldes.

Procurator: Es erscheinet N. N. hat N. N. auf ein Stück Landes OO Thaler / Pfands-Weise gethan. begehret Pfands-Weise angesetzt zu werden.

Eingebracht: Es wäre da düster.

(2.) Er erbiete sich/ es liecht zu machen/ und im Namen seiner eine treue Hand setzen zu lassen. Da nun Creditor angelobet præstanda zu præstiren; Pergit Procurator

(3.) Weilen er es nun liecht gemachet / und den Pfand-Schilling bekennet / so frage ich ein Urthel zu Recht ob er nicht an solche Ländere dieser Gelder halber Pfand-Weise soll angesetzet werden?

Eingebracht: Ja.

Richter: Weil N. es liecht gemacht/ sich auch eine treue Hand setzen lassen / soll sich niemand an diesem Stücke Landes vergreiffen / als N. er habe dann bessers Recht/ als er.

Richter: Ich frage zum ersten / andern und dritten mal/ ob ein oder andere vorhanden/ der noch etwas vorzubringen habe? Weil nun niemand sich mehr angeben thut / als wird dieß löbliche Meyer-Ding hier aufgehoben.

7. Fast gleiche Beschaffenheit hat es mit denen an vielen Orten noch üblichen Holtz-Gerichten/ worinnen nemlich die Gemeinen / so zu dem Holtze berechtiget sind / auf einen gewissen bestimmten Tag zusammen kommen / und unter der Direction des Ober-Gerichts-Herrn/ die bey den Holtzungen vorfallende Delicta bestraffen / Holtz aus weisen/ und andere nöthige Anstalten machen. Es sind selbige Gerichte aber nicht üblich/ als nur / wo denen Dörffern die Aufsicht auf das Holtz selbsten gelassen wird: Wo aber die hohe Landes-Obrigkeit / durch Verordnung gewisser Förster und Holtz-Bedienten/ sich selbst die Aufsicht nimmt / allda cessiren solche Gerichte/ und kommet alles auf der Förster Inspection an; Und weil solche Ordnungen an den meisten Orten anjetzo prævaliren / als sind dergleichen Gerichte vielfältig/ da sie noch sonst im Schwange gewesen / in Abgang kommen. Es werden sonst dieselben besetzet: Erstlich / von einem Deputirten von dem Gerichts-Herrn / welcher bey dem Gerichte das Præsidium und Ober-Aufsicht führet/ hernach von einigen Beysitzern / aus denen Holtz Erben oder Dörffern / die zu den Holtzungen berechtiget sind; und drittens/ aus dem Holtz-Schreiber / welcher dasjenige/ was beschlossen wird / in ein gewisses Buch einträget. Die Macht zu beschliessen / wird mehrentheils denen Beysitzern gelassen; Als zum Exempel / die Determinirung der Straffen/ Uberlassung des Holtzes/ &c. Da ferne aber wichtige Sachen vorfallen / werden wol dieselbe an den Gerichts-Herrn oder die hohe Landes-Obrigkeit verwiesen. Auf denselben wird auch ein gewisser Holtz-Grefe und Holtz-Knecht / welche gesamter Hand zu der Aufsicht des Holtzes bestellet sind/ benennet / und mit Pflichten und Eiden beleget. Die Formulen/ womit solche Holtz Gerichte gehalten werden/ sind nicht weit unterschieden von denjenigen / welche bey den Meyerdingen gebräuchlich/ und erst ausführlich beschrieben.

8. Man könnte auch zu denen auf dem Land üblichen und solennen Gerichten ziehen / die an einigen Orten vor Alters übliche Krapen-Gerichte / von dem alten Teutschen Wort Krape/ das ist ein Edelmann / vermittelst welches Gerichts / die von der Ritterschafft eine gewisse Jurisdiction exerciret / und davon die Usus fructus, auch so gar die Straffen / so aus einigen Criminal-Fällen vorgefallen / zu bekräfftigen gehabt; Welche aber nunmehr in desuetudinem gerahten / und an statt derselben obgemeldetem von Adel / nicht allein die Cognition, über die/ in ihrem Brod und Lohn stehenden Diener/ eingeraumet / auch so weit die Gräntzen und Bezircke / ihrer freyen Adelichen Höfe/ sich erstrecken / ihnen eine Species Jurisdictionis, überlassen worden. Vid. Fürstl. Resolution der Hoyischen Landschafft/ ertheilet de Anno 1697. §. 2. ibi. Nachdeme/ Vermög alter / und noch aus vorigem Seculo herrührender Amts-Register/ so gar an einigen Orten von den Eingesessenen vom Adel/ ein gewisses/ so genantes/ Krapen-Gericht/ von welchem sie die Blut-Sonne und Gerichts-Brühe zugenieſſen gehabt / exerciret/ &c.

Cap. XIV.

Von denen Bestraff- und Pfändungen der Land-Leute unter sich/ oder denen sogenannten Bauerlöhren.

1. NAch deme die Felder / Wiesen und Holtzungen / woraus der Landmann sich zu nähren hat / so weitläuffig begriffen / daß dem Gerichts-Herrn nicht üblich ist / darüber jederzeit solche Obacht zu haben / als die Nothwendigkeit erfordert / auch sonst denen Land-Leuten nicht dienlich / daß sie durch stete Klagen einander abmatten / als ist ihnen durch die bißhero eingeführte Gewonheit / die Freyheit ertheilet worden / daß sie demjenigen / der etwas Straffwürdiges begehet / vor sich selbsten auspfänden / und / ihrem Gut-Achten nach / bestraffen mögen. Solche Bestraffung hat / vornemlich in solchen Fällen / statt: Wenn jemand sein Vieh nicht / behöriger Massen / verwahret / und selbiges ins Getraid lauffen / und darinnen Schaden thun lässet. Zweytens / wann die Gemeine / nothwendiger Geschäfften halber / zusammen geruffen wird / jemand aber ausbleibet / und nicht erscheinet. Drittens / wann durch allgemeine Zusammenstimmung / oder durch des grössesten Theils Belieben / eine nothwendige Collectirung / zu allerhand Ausgaben beliebet wird / jemand aber solche zu bezahlen / saumseelig ist. Vierdtens / dafern jemand die gemeine Strassen verlässet / und über bestellte Aecker und Wiesen zu fahren / sich gelüsten lässet. Fünfftens / wann jemand in Holtzungen Schaden thut / und Bäume beschädiget / oder abhauet. In diesen und dergleichen Fällen / wann der Thäter auf der That ergriffen wird; Zum Exempel / das Vieh noch auf dem Korn stehet / und abfrisset / oder der Fuhrmann annoch würcklich auf dem bestellten Lande fahrend / betroffen wird / und anderer Gestallt nicht / so mögen die Einwohner eines Dorffes / nach hergebrachter Gewonheit / in Teutschland / licitè pfänden und straffen. Vide Kopp. Decis. 40. n. 7 Daher / wann auch jemand einem andern in seinen Garten steiget / oder auf seine Aecker kommet / etwas zu stehlen / oder zu verderben / so kan derselbe gepfändet werden. Idem Kopp. n. 8. Ja / nach Sächsischem Recht: Wann jemand einem andern sein Land abgepflüget / und zu weit gegriffen / so ist der Herr des Landes befuget / denselben eigenmächtig zu pfänden. Colerus de processu execut. c. n. 1. part. 3. n. 73. Und daß solches Recht / durch allgemeine Gewonheit / in Teutschland anitzo üblich / und eingeführet sey / bezeugen einhellig Colerus d. Tr. n. 66. Anton. de Petra Tract. de Juramentis, Effectu 72. v. 20. hinc siquidem. Mevius part. 4. Decis. 239. num. 8. & part. 1. Decis. 34. n. 5. Molineus in Consuetudinib Parisiensibus tit. 2. Glossa 1. n. 2. Coler. part. 1. Decis. 136. n. 1. Carpzov. Jurisprud. Forensi part. 2. Constit. 27. Defin. 3. Es stimmet damit überein / die Fürstliche Braunschweig-Lüneburg-Zellische Policey-Ordnung cap. 12. §. 3. in diesen Worten: Als denn auch an unterschiedenen Orten die Buchten / um etzlicher sonderlicher Sachen Willen / unter sich selbsten Pfändungen zu thun / und zu straffen pflegen / & post quædam, so sollen zwar hinfüro die Buchten / ihren Gebrauch / biß auf weitern Bescheid behalten.

2. Sonsten ist / nach den gemeinen Kayserlichen Rechten / bekandt / und verordnet / daß niemand den andern zu pfänden / berechtiget sey / noch sich selbsten Recht sprechen / oder eigenes Gewalts / seinem Gegner etwas nehmen darff; sondern / wer etwas wider jemand zu suchen hat / mit Recht / und vor Gericht / solches vorbringen muß. leg. extat ff. quod metus causa leg. si quis in tanta 7. Cod. Unde vi. Und folget daher / daß die Pfändungen regulariter odiöse und verboten sind / cap. 1. de Injuriis in 6. Parisius Consil. 107. n. 48 vol. 3. Hieronym. Schurffius Consil. 18. n. 15. Wesenbec. Consil 7. n. 4. Gailius lib. 1. Observ. 8. n. 4. & de Pignorib. Observat. 1. n. 18. Dannenhero / wann die Pfandinger nicht mit Recht geschehen / sondern etwann aus Muthwillen / Haß und Boßheit / sie desto leichter cassiret / und per mandata sine clausula aufgehoben werden / Vid. Gail. de pignorationib. Obs. 4.

3. Der Zweck der Pfändungen gehet dahin / daß derjenige / welcher gepfändet ist / den Schaden / den er verursachet / ersetze / theils auch / daß er die deßwegen verwirckte Strasse herbey schaffe; und drittens / das etwann zu befürchtende Præjudicium und gesuchte Servitut, welches im Anfang / aus geringen Ursachen / zu entspriessen / hernach aber zu grossen Schaden zu gedeyen pfleget / dardurch abgewendet / Mevius part. 1. Decis. 239. Wann also eines andern Vieh auf einen Acker gefressen und Schaden gethan / kan ich das Vieh so lange pfänden / biß der Schaden mir ersetzet wird. Idem Mevius part 1. Decis 34. Es ist aber dabey zu observiren / daß nur das schadende Stück Vieh könne gepfändet werden / nicht aber ein anders desselben Herrn / welches keinen Schaden gethan hat. Petrus Frider. Mindanus de Processu lib. 1. c. 36. Es muß auch die Pfändung nicht allzu excessive und schädlich seye; Zum Exempel / wenn jemand eine Heerde Schaafe / an einem verbotenen Ort / auf die Weyde brächte / kan man nicht die gantze Heerde wegnehmen / sondern muß sich mit so viel Stücken begnügen lassen / als der gethane Schaden / ungefehr / wehrt ist. Mevius cit. Defin. 34. n. 17. Drittens / so muß / de Jure communi, der Pfändende auch das Pfand im Stande erhalten / daß es nicht zu Schaden komme / oder seinem Herrn zu Grunde gehe / idem cit. loco n. 18. Es scheinet hieraus zu folgen / daß der Pfändende ein Stück Vieh müsse füttern / und so lange unterhalten / biß der Eigenthums-Herr / sich / wegen der Straffe / abfindet; Allein / es ist dasselbe nicht aller Orten gebräulich / sondern hin- und wieder eine Special Gewohnheit eingeführet / daß der / dem das Vieh gehört / das Futter an dem Ort der Pfändung / bringen müsse.

4. Es fraget sich nun / wenn jemand sein Pfand

nicht einlösen / oder die Straffe bezahlen will / was mit demselbigen anzufangen ? Nach Sachsen-Recht / ist auf solchem Fall / constituiret / daß der Gepfändete alle vier und zwantzig Stunden / ein gewisses Geld bezahlen soll; Nach der Land-üblichen Praxi aber in andern Ländern pfleget das Pfand / durch unpartheyische und beeidigte Leute / æstimiret / und der Gepfändete darzu beruffen zu werden; dafern er alsdann dannoch halsstarrig zurück bleibet / und das gepfändete Vieh nicht redimiren will / wird dasselbe verkauffet / von den Kauff-Geldern die verwirckte Straffe / und die etwann aufgegangene Unkosten / abgezogen / und wann etwas übrig ist solches dem Gepfändeten ins Haus geschickt. l. 31. ff. de re jud.

5. Nicht der geringste Effect der Pfändung / ist auch dieser / daß dadurch alles besorgliche Præjudicium abgewendet werde / und der Nachbar / als welcher / zum Exempel / auf dem Meinigen sein Vieh hütet / nicht etwann / mit Abkauff der Jahre / eine Præscriptionem patien., sich anmassen mögte; Dann es ist ausgemachten Rechtens / daß wie in Juribus negativis, mein Gegentheil eine Possession sich dardurch acquirire / wann er mir das jenige verbietet / worzu ich sonsten von Natur berechtiget wäre / und ich hernach darzu stille schwiege. leg qui hominib. ff. de Servitute Uro præd. Rosandus à Valle Cons. 22. n. 22. Schurffius Consil. 1. n. 20. & 21. Cent. 3. Schneidewinus ad §. æquè Inst. de Actionib. n. 54. Also ist auch unzweiffelich / daß eine vorgenommene Pfändung das Stillschweigen interrumpire / und eine impatientiam an den Tag lege: dann man nicht allein mit Worten sich kan mercken lassen / daß man etwas nicht leyden wolle / sondern auch durch die That. l. de quib. in fin. de legibus. Und wie in den meisten Arten der Præscription erfordert wird / daß der Gegentheil wisse / was man sich vor eine Possession bedinge / und dennoch solches zugebe / also ist / ausser Zweifel / daß wer den andern pfändet / dardurch genugsam zu verstehen gebe / daß er den gebrauchten Actum nicht verstatten wolle. Francisc. Baldus de Præscriptione part. 6. qu. 4. n. 40. capit. Auditis de præscriptionib. n. 5.

6. Wohin aber das Pfand / welches jemand genommen / müsse gebracht werden / ist unter denen Doctoren nicht einerley Meynung: Einige stehen in den Gedancken / daß es genug sey / wann nur das Pfand genommen / und in des Pfändenden Haus gebracht werde; Andere aber / unter welchen Colerus de processu executivo part. 1. c. 3. num. 90 usque ad n. 102. Köpp r. Decis 41. n 34. halten davor / es werde nothwendig erfordert / zu Abwendung einer Præscription, daß das Pfand dem Gericht übergeben / und der gepfändete Theil darzu citiret werde. Ihre rationes sind diese / weil sonsten eine Pfändung nichts mehr importiret / als eine extra-Judicial-Contradiction, welche allein niemand in mala fide, setzen könte / Bartolus in leg. Alienam pro emptore. n. 2. Innocent. cap. dilecti de Major. & Obligat n. 3. So gar / daß sie vermeynen / wann jemand das Pfand nicht nach dem Judice competente brächte / dannoch die Extractio keinen Effect haben könte. Köpper. cit. Decis. 36. Allein / wann man die Land-übliche Praxin, sonderlich dieser Oerter / ansiehet / wird solches so genau nicht observiret; sondern / wann ein Pfand jemand genommen wird / darff ers zwar in seiner eignem Gewarsam nicht behalten / ist doch aber nicht schuldig / es anderwärts weiter hinzubringen / als in den Krug / wo er wohnet / wie vor einigen Jahren [illegible] der Fürstlichen Wolffenbüttelischen Cantzley in Causa C. contra L. gesprochen worden.

7. Von dieser Pfändung kan sich niemand / wann er der Straff unterworffen ist / frey schätzen / und werden / tentante praxi, auch die jenigen Personen / welche sonst der weltlichen cognition nicht unterworffen / als Dorf-Pfarrer / Küster und Schulmeister / &c. hierinnen nicht übersehen / jedoch nur so ferne / als ex jure aliquo reali. sie zu ein und andern in der Gemeine / zu concurriren / schuldig sind / oder wann aus delicto vel quasi, sie straffällig worden. Zum Exempel / wann ihr Vieh jemand Schaden gethan / wird dasselbe so wol / als eines andern / licitè gepfändet. Es fraget sich aber: Wann ein Edelmann auf einem Dorff wohnet / ob auch denselbigen die Bauren pfänden dürffen? Es ist ein Unterscheid zu machen unter denen Edelleuten / welche zugleich über das Dorff die Gerichte haben / und unter denen / welche sie nicht haben. Wann der Edelmann über das Dorff die Jurisdiction hat / so wird man die Pfändung denen Unterthanen schwerlich einraumen können / weil solches der Obrigkeitlichen Autorität gar zu nachtheilig seyn / auch zu vielerley Confusionen und Unordnungen Anlaß geben würde. Daß sie aber das etwann auf Schaden geschehene Vieh / so dem Gerichts-Herrn zuständig / wegjagen / und den Gerichts-Herrn anzeigen / damit er der Nachlässigkeit der Hirten / oder Vieh-Wärter / bestraffe; solches wird ihnen nicht zu wehren seyn: Wiewol die Observantz und das Herkommen hierinnen den besten Ausschlag geben muß / vermittelst dessen / wol geschehen könte / daß ein Gerichts-Herr; sonderlich / wann er auch Pflichtbare-Güter im Besitz hätte / ratione derselben / ausgepfändet würde; Dafern aber der Edelmann keine Jurisdiction im Dorffe / sondern nur daselbst die bloße Wohnung hat / alsdann ist ausser Zweiffel / daß dieselbe / oder deren Vieh von der Gemeine / gepfändet werde / wann es die Saat / oder sonsten die Wiesen und Aecker / beschädiget.

8. Das also / durch die Pfändung / aufgebrachte Straff-Geld / ist von Alters / denen jenigen / so die Pfändung verrichtet / oder auch / in gewissen Fällen / die gantze Gemeine darzu gelassen worden / daß sie davon etwas an Bier vertrincken mögten / in dem Absehen / damit also die Leute desto fleissiger Aufsicht haben / und zu Verhütung alles Schadens / desto mehr ermuntert werden mögten. Doch hat die Begierde des Gesöffes / hernachmals dabey / so viel Mißbräuch eingeführt / indeme öffters / ohne genugsame Erkundigung und zulängliches Fundament, aus Mißgunst und heimlicher Feindschafft / die Leute ausgepfändet / und darauf eine übermässige Quantität / an Bier / ausgetruncken / und darbey lästerlich geraset worden; Als ist nicht unbillig / in der Fürstlichen Zellischen Policey-Ordnung / cap. 12. §. 3. verordnet / daß / nachdem die Erfahrung bezeuget / daß die Pfändungen in viel

Weeges mißbrauchet werden / also / daß etwann aus Unschuld / oder aus Mißgunst / erwähnte Pfändung vorgenommen / zu mercklichen Verderb der Leute / etliche Tonnen Bier darauf getruncken / und dardurch verursachet wird / daß des Gepfändeten Freunde / dem Pfändern wieder einfallen / daraus dann nicht geringer Schade / auch beschwerliche Weiterungen / erfolgen / so sollen die Cuchten / mit ihren Pfändungen und Straffen / gebührliche Masse halten / und nicht auf eines jeden Anbringen / solche Pfändungen vornehmen / sondern zuförderst sich recht und eigentlich erkundigen / und wissen mögen / daß sie genugsam rechtmässige Ursach darzu haben / ꝛc.

9. Es ist auch keine unumschränckte Macht den Bauren gegeben / die Straffen so hoch zu setzen / als sie wollen / sondern es pflegen / nach eines jeden Lands-Art und Herkommen / darüber gewisse Schrancken gesetzt zu seyn / welche sie nicht überschreiten / sondern damit sich begnügen lassen müssen. Solche Quantität variirt / nach Beschaffenheit der Oerter / mercklich; gestalt einiger Orten / solche biß auf einen Thaler / sich erstrecken / anderwärts nur biß auf 3. gute Groschen. In jetzt gedachter Fürstl. Zellischen Policey-Ordnung / ist solches Quantum auf einen Orts-Thaler / oder zum höchsten / einen halben Lübeckischen Gulden / eingeschräncket / und dabey verordnet / daß die Wirthe und Krügere / mehr Bier / bey Verlust der Ubermasse / darauf nicht abfolgen lassen sollen. Wann nun jemand / unrechtmässiger Weise / und widerrechtlich gepfändet wäre / so fraget sichs / auf was Weise er sich zu helffen habe? Resp. Zu erst wird dem Beleydigten die Actio Injuriarum, zu statten kommen / und er dardurch entweder civiliter oder Criminaliter, den Pfänder belangen können / Mevius part. 2. Decis. 331. dann wann jemand bey dem Richter einen ungebührlichen Arrest erhält / ist solches eine ungezweiffelte Injurie; wie vielmehr / wann einer / ohne Richterliche Autorität / einem andern das Seine wegnimmt? Reckius de jure sistendi cap. 45. n. 3. Uber dem / wird er zu Recuperirung seiner Sache / um Mandatum de restituendo sine Clausula, können anhalten / Gailius de pignorationibus Observat. 1. n. 2. darbey er auch auf alles Interesse, was ihm / ratione der Pfändung / vor Schaden begegnet / und vor Vortheil entgangen / können anhalten; idem cit. loc. Es fraget sich aber / ob einer / der also / ohne gnugsame Ursache / gepfändet ist / nach Art der Repressalien / seinen Gegner wieder pfänden könne? Es ist solches / sowol in allgemeinen Rechten / in leg. 2. §. Hæc autem interdicta ff. de interdictis, item arg. leg. æquissimum de Usufructu, als auch denen Special-Verordnungen hin und wieder verboten / und muß solches Falls / beyden Partheyen / bey hoher Straffe / auferleget werden / die Pfänder loßzugeben / ohne einige Exception, oder Ausrede vorzubringen / als welche / biß nach der Wieder-Erstattung / verspäret werden / denn wer beleydiget ist / muß durch den Weeg Rechtens / nicht aber durch Gegen-Gewalt / sich beschützen / und defendiren. leg. Meminerint Cod. unde vi authentica sed omnino Cod. ne uxor pro marito. Und pflegen / aus solchen Gegen-Pfändungen / mannichmal Schlägereyen / Unheil / ja / Mord und Todtschlag / zu entstehen / welches die Richterliche Gewalt / mit allem Fleiß / abzuwenden hat. arg. cit. æquissimum ff. de Usufructu denn deswegen sind Gerichte und Rechte im Lande geordnet / daß niemand / eigenes Gewalts / sich eine Rache unternehmen soll / wie es heist / in leg. nullus Cod. de Judæis & Cœlicolis: Es gehet dahin die löbliche Verordnung / in der obgedachten Fürstl. Zellischen Policey Ordnung in Verbis: Wann auch solche Pfändung geschiehet / so soll der Gepfändete / und Desselben Freundschafft / keinen Einfall / oder Gegen-Pfändung vernehmen / oder thun; sondern / so er vermeynet / daß ihm Unrecht geschehe / so soll er solches der ordentlichen Obrigkeit anzeigen / die dann ihn und die Cucht / vor bescheiden / die Sache verhören / und woferne befunden / daß die Cucht unrecht / und zuviel gethan hätte / so soll sie darum gestrafft werden; Wo aber der Gepfändete unrecht befunden / so soll er / seiner unbilligen Klage halber / auch gestrafft werden / Fürstl. Braunschweig-Lüneburgisch-Zellische Policey-Ordnung / cap. 12. §. 4.

10. Wie nun / bey einer unrechtmässigen Pfändung / vor allen Dingen / das genommene Pfand muß wieder erstattet werden / also müssen / wann / Zum Exempel / ein Stück Vieh / in währender Pfändung / erkrancket / verhungert / oder verdorben wäre / oder sonst / quovis modo, schlimmer worden / als es zur Zeit der Pfändung war / alsdann die Pfänder auch vor den Schaden stehen / lex proinde. ff. ad leg. Aquil. Denn ein Richter muß nicht allein dahin sehen / daß die Sache selbst restituiret / sondern auch / daß die Verschlimmerung in Obacht genommen werde. Und wird insgemein davor gehalten / daß das nicht restituiret heisse / was vorher verdorben / und also zurück gegeben wird. lex. 3. §. si reddita ff. commodati lex si res deposita ff. depositi. Und was einem verderben / zerrissen / oder zerbrochen gelassen wird / davon wird gesagt / daß es verlohren sey. leg. mulieres. §. res abesse ff. de verborum signif. Dafern aber einer die Sache selbst offeriret / und zugleich den Wehrt / wie viel es verschlimmert ist; alsdann muß der Kläger damit zu frieden seyn. Jalon in leg. 2. §. mutui. ff. si certum petatur. n. 8. Zwar erfordern die Rechts-Regulen / daß ein Ding vor das andere / nicht kan gegeben werden / wann der Creditor damit nicht zu frieden ist / d. §. mutui; Allein / wann die Sache verlohren ist / daß sie gantz nicht kan wieder herbey geschaffet werden / oder wann sie verdorben / und am Preiß verringert ist; alsdann muß diese Regul einen Abfall leyden / und kommt alsdann das Pretium, an statt der Sache selbst / leg. quia pretio ff. de Usufructu. Und wann die Pfändung so gar unrichtig wäre / daß sie auf keinerley Weise zu justificiren ist / alsdann wird dem Gepfändeten das Juramentum in litem, verstattet. Gailius de pignorationibus, Observ. 16. n. 7.

11. Im Fall aber die Sache gantz verlohren / und vernichtet wäre / als: wann eine Heerde Vieh / guten Theils / umgefallen / oder sonst ein einzeles Thier gestorben wäre / so fraget sich / wie alsdann zu verfahren? Und weil in solchen Fällen / die Æstimatio oder Wehrt der Sache / in die Stelle des Wercks / selbsten tritt / leg. de re furtiva. ff. de conductione furtiva, al-

so

ſo wird es auch allhier gehalten / daß unrechtmäſſige Pfänder / das gepfändete Stück bezahlen müſſen. Wie ſich nun offtmals begiebt / daß gantze Gemeinen / bey ſtrittiger Hut / und Weyde / oder der Gräntz-Gerechtigkeit / auf einander zufallen / und gantze Heerden Vieh zu Pfande wegnehmen / dabey dann offtmals vieles crepiret; als iſt zu unterſuchen / wornach der Werth / ſolchen Verluſtes / angeſchlagen werden müſſe. In denen Reichs-Pfändungen / da unmittelbare Fürſten und Stände des Reichs / einander die Ihrige pfänden und wegnehmen / wird darvor gehalten / daß der Schade / durch des Beſchädigten Juramẽt, könne æſtimiret / jedoch nicht in infinitum, und ſo hoch der Kläger will; ſondern wenn derſelbe einen gewiſſen Anſchlag angegeben / ſo wird ſolcher / zuförderſt durch den Richter / moderiret / folglich durch den Eid des Klägers / bekräfftiget / und was alſo beſchworen / demſelben Gerichtlich zu erkandt. Gail. l. c. Es könte zwar auch das Pretium einer Sache / durch Zeugen wol erwieſen werden / Felin. in cap. cum cauſa de rebo. Allein ſolches hat viele Schwürigkeiten bey ſich, und iſt nicht leicht auf ſolche Art heraus zu kommen / aus Urſachen / weil die Pretia rerum, ſehr variiren / und was einmal theuer geweſen iſt / das andere mal wolfeil wird / auch in denen Oertern ein groſſer Unterſchied zu finden / alſo / daß / was an einem Ort vor groſſes Geld gekauffet wird / ſolches am andern nicht halb ſo viel koſtet. Wiewol man nicht einen ſo accuraten Beweiß erfordert / ſondern genug iſt / wann ohngefehr ein ſolches [illegible]um erwieſen wird / was die Sache / wann ſie noch verhanden wäre / zu der Zeit gelten könne / oder was ſie aufbringen könte / und worinnen ihre Gütigkeit beſtünde / Gailius de pignoration, Obſerv. 15. per leg. ſi quos Cod. de rei vend. Cognit. Dieſes confirmiret die tägliche Praxis, daß / wann die Zeugen in einer Sache ungleich ausſagen / alsdann das Mittel zwiſchen dem Höchſten und Geringſten / genommen werde; Zum Exempel / wann ein Zeuge die Sache auf hundert / der andere auf neuntzig / und der dritte / auf achtzig / æſtimiret; alsdann wird dem Mittelſten auf neuntzig / am meiſten geglaubet / weil die Præſumption, daß derſelbe am wenigſten in exceſſu, oder Defectu peccíret habe; Oder / wann dreyerley Zeugen eine Sache vendiret haben / ſetzet man die gantze Summa zuſammen / und nimmt ſodann den dritten Theil davon / welches alsdann die æquitableſte Summa iſt. Gailius cit. Tr. de pignorationibus. Obſerv. 18. n. 10.

Cap. XV.

Von Bürgen und Bürgſchafften.

DEmjenigen / was unſer ſeeliger Autor cap. 84. pag. 79. von Bürgſchafften beybringet / kan folgendes / ſowol füglich als nützlich / beygefüget werden. In allen Contracten und Verpflichtungen / mögen Bürgen genommen werden. Und iſt ein Bürg derjenige / welcher / um mehrer Verſicherung Willen / für einen andern ſich verhafftet / und verſchreibet / dergeſtalt / daß daſſelbige von ihme / als dem Gelter ſelbſten / was er verſprochen / gehalten werden ſolle. Inſtit. C & Auth. de fidejuſſoribus. Es iſt aber zu einer rechtmäſſigen oder vollkommenen Bürgſchafft nicht genug / daß der Bürg eines ſtattlichen Vermögens ſondern er muß auch ein guter / richtiger Bezahler oder aber im Fall der Verwiderung / leichtlich zur Bezahlung zu zwingen / und zu vermögen ſeyn. Wer für den andern Bürg wird / ſagt das Bayriſche Land-Recht, tit. 14. von Bürgen und Selbſt-Schuldnern / art. 1. fol. 265. der ſoll ausdrücklich und klärlich verſprechen / daß er unter die Forderung / um die er Bürg werden haften oder gut ſeyn wolle. Sagte aber einer allein / er wollte darob und daran ſeyn / daß die Schuld ſolle bezahlt werden / oder dem Schuldner ſey wol zu trauen / er ſey ein guter / redlich- und vermöglicher Mann / oder dergleichen; das iſt keine Bürgſchafft / noch auch etwas darauf zu erkennen. Vid. Mat. Berlich. part. 2. Concl. 25. n. 29. Ein voller bezechter Menſch kan nicht Bürg werden. gl. in c. unusquisque in verſ. qui ebrius. 22 q. 4 per. text in c. ſanè 15. q 1. Ein Pfleg-Sohn / ſo er für jemand andern iſt Bürge worden hat ſolche Bürgſchafft (wie D. Joh. Werndle in ſeinem Pupillen-Schild l. 2. c. 3. der andern Schluß-Ord. p. 65. ſchreibt) nicht Beſtandt / alldieweil vermuthet wird / daß ſolches ihme mittlerzeit / zu Nachtheil / ausſchlagen mögte / l. art. prætor. 7. §. non ſolùm, 3. ff. de min. Welches auch ſtatt habe / da ſchon der jenige / für deme ſolche Bürgſchafft geſchehen / gar reich und vermöglich iſt. Gloſſ. in l. 1. C. de filio famil. min. ubi Dd. Oddus de reſtit. in integr. qu. 54. art. 5. p. 2. Da aber der Gegentheil dociren und darthun könte (oder da es ſonſten kund und offenbahr wäre /) daß die jenige Bürgſchafft / ſo das Pfleg-Kind gethan / noch jetzt / noch künfftiger Zeit / ihme Pfleg-Sohn / zum wenigſten Schaden / oder Gefahr / nicht gereichen werde / hätte bey ſo beſchaffenen Sachen / ſelbige Bürgſchafft wol Krafft. l. non omnia 44. ff. de minor. Oddus d. loc. p. 1. q. 36. art. 3. n. 30. & p. 2. q. 54. art. 3. n. 11. 12. 13. 14.

2. Weiber können auch nicht Bürge werden. l. fœminæ. ff. de reg. Jur. & habes. Authent. Si qua mulier. C. ad Senatus Conſul. Vellejan. Darum / ſo offt ein Mann und Frau in einem Inſtrumento (wie offtmals zu geſchehen pfleget /) ſich zu Haubt-Schuldenern ſetzen / ſo gilt dergleichen Verpflichtung nicht / und iſt die Frau auch zu bezahlen nicht ſchuldig / was ſie / und ihre Güter betrifft; Ein anders iſt es mit dem Mann. per tex. in auth. ſive ibi vir tamen. l. ad SC. Vellejan. text. in Auth. ſi qua mulier. C. eod. tit. & Communiter. & in l. 1. ff. ad SC. Vellejan. Es ſeye dann / daß ſie etwas davon genommen habe / dafür ſie Bürg worden. l. antiquæ. 23. C. ad SC. Vellejan. Schneidew. §. fin. num. 4 Inſtit. de fide juſſ. lib. 3. tit 21. fol. mihi. 47. Welche Bürgſchafft aber / jedoch auch nur ſo

weit keine Krafft hat / wann der Glaubiger öffentlich zuvor darbringt / auch lauter ausführet und beweiset / daß solches Geld oder Gut / darum die Frau sich verschrieben / in ihren eignen Nutzen sey gewendet und gekommen; darauf er dann also Achtung geben / und ihme in alle Wege angelegen lassen solle / wann sich Ehe-Leute zugleich miteinander gegen ihm obligiren und verschreiben / daß das Geld (wie vorgemeldet) zu der Frauen Nutzen gebraucht werde / und solches auch in der That bekommne; auf welchem Fall alsdann die Frau / neben ihrem Mann / zu bezahlen schuldig und verpflichtet ist und bleibet. Inauthent. ii qua mulier. C. ad SC Vellej. Wann aber eine Frau des Rechtens / oder Freyheit / welches vom Setzer / so Vellejanu genennet / seinen Anfang genommen / ausdrücklich und wissentlich sich begibt / (dessen zuvor sie von dem Notario, der das Instrument, oder aber / den Beamten / so die Obligation, und Verschreibungen / sollen machen und aufrichten / genugsam / und verständlich / unterrichtet werden solle /) in solchem Fall / ist die Frau gleichfalls zu bezahlen schuldig. Ut in l. 1. ff. ad Vellejan 1. antiquæ in princ. C. ad SC. Vellejan. l. ult. §. penult. ff. ad Vellejan. l. ult. C. quand. mut. tutel. offic. fungi potest. Es kan / oder mag aber eine Frau sich ihrer weiblichen Freyheit nicht verzeyhen / sie seye dann derselbigen vorhin genugsamlich erinnert worden. gloss. in l. fin. §. pen. ff. ad Vellejan. & not. Alb posth. Bartol. in d. §. pen Pruckmann Cons. vol 1 Cons 8. n. 106. p. 186. Sintemal nicht vermuthet wird / daß sich jemand eines Rechtens verzeyhet / welches / daß es ihme zugelassen / und gegeben ist / er nicht gewust hat. text. in l. mater. §. cæterum ff. de inoff. Testam. d. Gail. lib. 2. Obs. 41. n. 2. Obs 77. n. 8. & Obs. 139. n. 5. Und damit man solcher wissentlichen Verzeyhung / um so viel destomehr versichert ist / so sollen / zu einer solchen Verschreibung / zum wenigsten drey Zeugen; oder aber / wie es etlicher Orten gebräuchlich / ein Curator, und Anweiser / genommen werden. l. antiquæ §. final. C. ad Senatus-Cons. Vell. Oder aber / um noch mehrerer Sicherheit Willen / ist dem Glaubiger zu rathen / daß dergleichen Verschreibungen in das Stadt- oder Gerichts-Buch / dardurch dann alle Vermuthungen des Betrugs ausgeschlossen werden / sobald eingezeichnet und geschrieben werden.

3. Eine Frau / wann sie sich für ihren Mann verschreibt / hat / nach Innhalt der Bayrischen Land-Rechten / tit. 1. art. 13. fol. 208. fürnemlich zwo unterschiedliche Freyheiten / und erstlich / daß sie sich für ihren Ehe-Mann / absonderlich Bürgschaffts-Weis / oder neben ihme / als Selbst-Schuldnerin / verschreibt / oder in seine Verschreibung bewilliget / und hierunter ihre Person / oder ihr Haab und Güter / verbindet; so ist solche Verschreibung / Verbindung / und Verpfändung / Vermög der Rechten / allerdings krafftlos und ungültig; es seye dann / daß das entnommene Geld in des Weibes eignen sonderbaren Nutzen verwendet worden / und diß heisset die Freyheit. Authenticæ, si qua mulier. C. ad Senatus-Consultum Vellejanum. Zum andern / hat eine Frau / wegen ihres Heurat-Guts / Morgen-Gab / und Wiederlag / und anders / ihme zugebrachten Guts / bey ihres Manns-Gütern / den Vorgang vor vielen Glaubigern / und diese Freyheit / heisset die Freyheit des Vorgangs mit ihren heyratlichen Sprüchen. Wann Mann und Frau / beyde Kauffleute sind / verstehe / welche eine gemeine Kauffmann- oder Wirthschafft miteinander halten; Oder / so die Frau zu offenen Kram-Laden / oder Marckt / sitzet / oder mit ihrem Mann Wirth- und Gastschafft hält / so muß eine Frau / als Mitgenoß und Mitschuldiger / einer Gewerbs-Gemeinschafft / für dem Mann haffte / und kan dieselbe der Begnadigung des SC. Vellejani, daher / sich nicht gebrauchen / damit die jenigen / so auf guten Glauben / mit ihnen contrahiren und handeln / nicht wider die Billigkeit betrogen und angesetzet werden. per text. in l. 1. §. pen. ff. de exercit. act. text. in l. planè c. 1. ff. per Soc. & per not. Bart. in l. eandem n. 9. ff. de duob. reis stipul. Eine Frau / die ihres vollkommenen Aiters / und über 25. Jahr ist / und für ihrem Mann / oder einem Fremden / da sie doch nicht verpflichtet ist / aus freyem Willen bezahlet / so hat sie / in solchem Fall / der Freyheit SCti Vellejani, nicht zu geniessen. text. in l 1. & in C. S. Consult. §. fin. Item: Wann eine Frau sich principaliter verpflichtet / und der Mann für sie gelobet / und Bürg wird / hat sie sich des Beneficii Vellejani, auch nicht zu erfreuen / text. in Sera manein ff. ad SC. Vellej. text. in l. 3. ibi, nisi ipse, C. ne uxor pro marit. Item: So ist auch eine Frau zu bezahlen schuldig / wann sie für einen Braut-Schatz gelobet hätte. l. si dotare. 12. l. fin. C. ad SC. Vellejan.

4. Um Bürgschafft Willen / mag nicht allein der Bürg / sondern auch seine Erben / besprochen werden / obgleich in der Zusage / der Erben nicht gedacht wird. l. 1. C. de constit. pec. Es werde dann dargethan und erwiesen / daß beyde Theil (als offtmals zu geschehen pfleget) eines andern sich verglichen. Oder aber / daß der verstorbene Bürg / keinen Erben hinter sich lassen würde; auf welchem Fall / der Schuldner angehalten werden kan / daß er seinen Glaubiger einen andern Bürgen / an desselben Statt / stelle. Wann viel eine Summa schuldig sind / oder für eine Summa gelobet haben / so ist ein jeder / seinen Antheil / schuldig an der Summa zu bezahlen. Authent. hoc ita. C. de duob. reis stip. vel promit. l. non rectè, 3. l. fidejuss. 10. §. 1. C. eod. tit. Es wäre dann / daß sich einer für den andern verschrieben / und also sich des Beneficii divisionis, sive epistolæ divi Adriani, in der Verschreibung begeben hätte; oder / daß die andern so arm wären / daß sie ihren Antheil nicht bezahlen könnten; Oder / daß sie abwesend / in einem andern Land / wären / und man solcher Gestalt zu dergleichen Schuldner nicht leichtlich kommen kan. Wann ein Bürg allein bezahlet / so seynd die andern ledig. Aber der bezahlet hat / soll ihm die Schuld-Verschreibung / mit einem Will-Brief / vom Glaubiger übergeben lassen / damit er / (weil er allein / zur Erlegung der gantzen Schuld / gezwungen worden /) darnach von einem seiner Mit-Bürgen / wieder seine geleistete Bezahlung / fordern möge; Welches auch der Glaubiger zu thun schuldig; oder er muß seine Bezahlung entrathen. Es mag

auch ein Bürg und Schuldner begehren / daß der rechte Principal-Schuldner erstlich gefordert und seine Güter angegriffen werden.

5. Wann sich Unterthanen neben dem Herrn des Landes für die aufgenommene Haupt-Summa verobligiren und verschreiben / oder verobligirt und verschrieben haben / dergestalt / daß sie / wann die Bezahlung aufgezogen / und sie darum von den Creditoren beklagt würden / auf den bestimmten Termin / als Selbst-Schuldner bezahlen wollten / so sind sie auf solchem Fall ihm die Obligationes, weil selbige mit ihrem Consens geschehen / beständig / und dem Glaubiger treulich zu halten / schuldig. Text. in L. 1. & in L. Juris Gentium, §. Prætor ait. ff. de Pactis cum simil. Gail. Sing Tract. de Arrestis Imperii. c. 9. num. 16. Ein Burger mag eben die Exception und Einrede verwenden / welche der Schuldner selbst fürwenden kan. L. Omnes, 19. ff. de Except. l. Defensores, 11. C. eod. tit. Bürgen können die Selbst-Schuldigen nicht beklagen / sie haben dann erstlich bezahlt. Oder seye ihnen im Recht auferlegt / daß sie die Bezahlung thun sollen. L. si Fidejussor. 6. & l. 10. C. Mandat. Oder daß der Selbst-Schuldner auf mancherley Weise verthut. d. l. si pro ea. C. Mand. So in einem Instrument oder Obligation dem Schuldner eine gewisse Zeit der Bezahlung angesetzt / und deßwegen ein Bürg gegeben worden / und hernach sich begibt / daß der Schuldner eine Prorogation und Erstreckung des Ziels / ohne Wissen des Bürgens / bey dem Glaubiger erhält / so ist der Bürg / nachdem die erste Zeit sich geendiget / und also der Termin verstrichen / ledig von der Bürgschafft. In L. cùm Hermes. c. locati, in l. item quæritur. §. qui impleto. ff. locat. Wurm. in Pract. Observ. tit. 29. de Fidejussorib. num. 1. „Dann da man von des dritten Præjudicio oder Nachtheil handelt / so wird der verlängerte Termin nicht eben dieselbige Zeit genennet. Felin. in C. de Causis. num 3. de Offic. Eine andere Gelegenheit aber hat es / wo der Bürg simpliciter, & sine aliqua termini circumscriptione, vel temporis præfinitione, das ist / ohne einige gewisse Benennung eines Termins oder Zeit sich verhaftet; dann dißfalls der Bürg durch die Prorogation und Verlängerung nicht liberiret und entfreyet wird. Mynl. Cent. 6. Observ. 53. §. secus si fidejuss. d. Gail. l. 2. Obs. 30. num. 11. Mercke man also / daß des Termins Prorogation und Verlängerung den Bürgen befreye / wann die Zeit / causa limitandæ Obligationis, zu Limitirung der Obligation und Verpflichtung ist darzugesetzet / nicht aber / wann die Zeit nur allein der Bezahlung halber gemeldet worden / in welchem Fall Prorogatio termini den Bürgen nicht befreyet. Vid. Georg. Everhard Consil. Vol. 1. Consil. 26. num. 28. & seqq. pag. 215.

Cap. XVI.

De Pactis & Transactionibus, oder von Verträgen.

EIne Transaction oder **Vertrag** ist / und wird in Rechten genannt / da man / in einer zweiffentlichen Sache / dannoch ungewiß / was mit Recht zu erhalten / etwas gibt / nimmt oder bezahlt: (Dergleichen Ereignungen so wohl im Bürger- als Häußlichem Leben / zu unsäglich-vielenmalen sich begeben.) Oder: Ein **Vertrag** ist eine Vergleichung oder Aufhebung eines zweiffentlichen Streits zwischen zwey oder mehr Partheyen / da je Einer dem Andern / an seiner Forderung und Gegenforderung / etwas gibt / oder / hingegen etwas schwinden und fallen läst.

Wann also über eine klare und offenbare Sache / oder aus Furcht eines solchen Processes / da der andere kane wahrscheinliche Ursach zu klagen hat / sondern nur solchen aus Leichtfertigkeit und Verkehrey vernehmen will / ein Vergleich getroffen wird / so hat solche Transaction in denen Rechten keinen Bestand: Weilen aber heut zu Tag ein Pactum eben auch in gewisser Maaß noch wohl verbündlicher ist / als eine Transactio, und man in gewissen Fällen / da man nicht transigiren / gleichwohl paciscren kan; so ist die Cautel (videatur Dn. Stryk. de Caut. cont. sect. 3. c. 7. §. 4) nicht unfürträglich / wann etwan der Transigent zweiffelt / ob auch alle zur Transaction erforderte Stücke und Essential-Requisita zugegen seyn / daß diese Clausul hinzugesetzt werde: Solte auch der jetzt getroffene Vergleich in allen Puncten als eine Transactio, **von Rechts wegen / nicht bestehen können / soll er doch gelten als ein schlechtes** Pactum, **freye Remission und Ubergebung des ihme zustehenden Rechtes; oder / wie er sonsten zu Recht am kräfftigsten bestehen kan oder mag.** Conf. Stryk. l. c. § 3. & seqq.

Verträge / die nicht wider GOtt und Recht oder gute Sitten seynd / ist man zu halten schuldig. Vide Consil. Argentorat. Vol. 1. Consil. 2. Num. 93. & seqq. & Consil. 78. eod. Vol. n. 16. & seqq Sintemalen nichts ist / das menschlichem Trauen und Glauben gemäser und bequemer / dann daß ein jeder seiner Zusage und Bewilligung / so ihme dieselbe einmal gefallen / wie sich gebührt / nachkomme: Und wird auch zu Recht nicht præsumirt noch vermuthet / daß einer dasjenige / so er einmal beliebet / und transigiret / umstossen / aufheben / oder einige Aenderung darinnen machen sollte.

Darum gar herrlich und wohl der Jureconsultus gesagt / in libr. 1. ff. de Constit. Pecun in pr. Grave esse, Fidem fallere; daß es ein groß Ding sey / nicht Glauben halten. Und diß ist so beständig wahr / daß auch den Feinden Glauben zu halten: Dieweil alle Händel und Contracte für bündig und kräfftig geachtet werden; man müsse dann sonderliche Ursachen anzeigen / warum sie von Unwürden / und unkräfftig seyn sollen; Welches dann dem Theil darzuthun obliegt / der einen Contract oder Handel will

umstossen. Dann der nicht Glauben hält/ der begehet einen Meineyd; teste Specul. Lit. de Arbitr. §. Qualiter. Und ist man auch demselben hinwiederum Glauben zu halten nicht schuldig. L. cùm proponas. 2. Cod. de Pact. Welenbec. in Paratitl. de Pace publ. n. 9.

Verträge/ die über eine strittige Sache aufgerichtet seynd/ sollen gehalten und nicht widerzogen werden/ obgleich hernach ein Brieff und Siegel/ oder andere Kundschafft gefunden würden; daß der eine Theil mehr Recht hat/ dann ihme im Vertrag zuerkennet ist: Es wäre dann/ daß eine Parthey die **Brieff** und **Siegel**/ oder Kundschafft/ seinem Gegentheil/ zu Unterdruckung der Warheit/ und Beförderung eines **Vertrags**/ entfremdet/ oder dieselben sonsten/ **gefährlicher und betrüglicher Weise**/ hinterhalten; Alsdann mag der beleidigte Theil/ um Betrug/ jedoch inner den nächsten zweyen Jahren/ nachdem derselbe beschehen/ wie sich gebührt/ klagen. Und ist daher ausfündigs Rechtens/ wann jemand dem Andern entweder seine Zeugen abstrickt/ oder aber seine Instrumenta zerreißt/ oder heimlich entwendet/ und ihme also damit seine Beweisung entziehen will/ daß derselbe vermuthlich keine gute Sach hat/ sondern derselbigen verlustiget werden soll.

Gleicher Weise/ kan auch ein **Vertrag**/ zu welchen einer durch falsche Brief und Siegel ist verleitet und engagirt worden/ retractirt werden/ wenn auch gleich der Vertrag juratò wäre bestättiget worden. L. 42. C. de Transact. nicht anders/ als wie ein Urthel/ so ex falsis Instrumentis geschöpfft worden/ ebenmäßig retractirt und aufgehoben wird. C. si ex fals. Instrument. &c.

Oder/ wann einer einen Vertrag aus Furcht annehmen und bewilligen müssen; alsdann so ist derselbe auch unbündig: Quod enim metu gestum est, præter ratum non habet. Es muß aber eine solche Furcht seyn/ darauf dem Betrangten Gefährlichkeit Leibs und Lebens und Gesundheit gestanden; welcher Gewalt und Bedrangnis aber zuvor zur Genüge muß dargethan und bewiesen werden/ L. interpositas metûs causâ Transactiones. 13. C. de Transact. L. Si Donationis, L. pen. C. de his, qui vi metûsve causâ, &c.

So fern aber eine Parthey seine Freunde auf seiner Seiten bey solchem Vertrag gehabt; wird vermuthet/ daß einige Trangsal gantz nicht vorgangen oder beschehen sey. Dann wo Freundschafft ist/ da wird keine Gewalt gebraucht oder gehandelt, ut est Text. in L. Transactionem, Cap. de Transaction. Amicit. ex Animorum unanimi consensu causam sumit, Sed nihil Consensui tam est contrarium, quam Vis atque Metus. L. nihil, ff. de Reg. Jur.

Daher dann kommt/ wann ein Vertrag solcher gestalt einmahl verwilliget ist/ daß derselbe soll und muß beständiglich gehalten werden/ obschon die eine Parthey der Vertrag gereuet/ und auch so gar denselben wiederruffen und darwider protestirt hätte. Vid Dn. Besoldus de insign. Jur. Consult. Part. 5. Consil. 254. n. 41. & seqq. In Transactione, non est Locus Pœnitentiæ. Ita est Text. in L. Quamvis. Gestalt dann auch aufgerichtete und vollzogene Contractus, Transactiones und Verträge/ Fürsten und Herren zu halten schuldig seynd. Nec enim Principes contra Contractum venire possunt, sed Contractum observare tenentur, c. 1. de Probation. Et, ex Contractibus efficaciter obligantur, c. 1. Extr. de Præsumpt. &c.

Und ist es an dem nicht gelegen/ es sey gleich der Vertrag vor oder aus Bericht geschehen/ und in Schrifften begriffen oder nicht. Est enim Transactionis indoles & natura, ut sine scripturâ, solo consensu, constet. Schurpf. Cent. 3. Consil. 54. num. 6. Nichts desto weniger seynd die Partheyen denselben zu halten und zu vollziehen/ und ihrer Bewilligung/ wie sich gebührt/ nachzukommen/ schuldig. L. cùm te transegisse, 5. cap. de Transact. Quoniam Transactio est species Pacti, in genere sumpti: Pactum verò nihil aliud est, quam Consensus Duorum in idem.

Es haben auch/ (damit man diß kurtzum wissen möge/) Verträge/ gleich die Krafft und Würckung/ so die erlangten Urthel und Recht haben. Transactio, non habet minorem autoritatem quàm Sententia, quæ transivit in rem judicatam. Schurpf. Cent. 1. Consil. 65. n. 9. & Cent. 3. Cons. 54. n. 5. Und ist es an dem auch nicht gelegen/ es werde ein solcher Vertrag bey Tag oder Nacht aufgerichtet; und wird hierinn allein die Tauglichkeit und Bewilligung der Personen angesehen und in Acht gehalten: Er irret auch nicht/ es seye Feyertag oder Werck-Tag. Text. est in L. non minorem. C. de Transaction. & L. Actus omnes, & L. fin. Cap. de Feriis.

Zwar ist ein grosser Streit unter den Gelehrten: Ob L. 2. C. de rescind. Vend. in Verträgen auch statt habe; Als da einer über den halben Theil betrogen/ denselben umzustossen/ darwider zu thun/ oder ob er zu Erstattung des billigen Werths zu klagen? Es zeigt aber D. Gailius, Observ. 70. L. 2. numer. 3. 4. 5. 6. 7. & seqq. mit Allegirung gelehrter Meinung/ pro & contra, allerhand Argumenta an; Schleust doch dahin/ wann eine Transaction und Vertrag/ wie sich Rechtlicher Ordnung nach eignet und gebühret/ fürgangen/ beschlossen/ und an dessen Substantial-Requisiten kein Defect oder Mangel befunden werde; (dann einmahl gewissen Rechtens/ quòd Transactio imperfecta ipso Jure sit nulla. L. In Summâ, 65. in princ. verb. Transactio, imperfecta est, ff. de Cond. indebit. Quod autem nullum est, Actûs nomen non meretur, L. fin. §. fin. C. de Sent. nec in considerationem venit, L. 4. §. Condemnatum. ff. de Re jud. Nam nullum quod est, nullum producit effectum. Daß/ ermeldter Ursachen halber/ darwider nicht zu thun/ sondern daß sie nichts desto weniger in Kräfften bleibe: Und also seye etlichmalen am Cammer-Gericht auf diese Meinung gesprochen worden.

D. Johann Werndle, (welches wohl auch der gäntzliche/ summarische Ausschlag dieser Transactions-Affaire seyn mag/ zum Unterricht eines Rechts wo nicht allerdings verständig- doch benöthiget) des Adel- und Unadelichen **Haus-Vatters**/ setzt folgende

gende nothwendige Haupt-Stück / was zu einem jeden Vertrag gehörig und von nöthen; im 2. Buch seines Pupillen-Schilds / Cap. 8. mihi, fol. 80. & seq.

Und / **Erstlich** / schreibt er; sey zu wissen / daß alle und jede **Verträge** man eigentlich pflege allein an die Hand zu nehmen / da sich die Parthenen / in einer strittigen Sach / eines widerwärtigen Urtheils und Abschieds besorgen; Also daß / weil kein Theil von ihnen des Siegs versichert / lieber sie sich zu beederseits in Vertrag einzulassen / also den ungewissen Ausschlag der Sachen / mit Aufwendung vieler Kosten / erwarten wollen; Dann / Vermög der Rechten / über eine klare richtige / und liquidirte Sach / kein Vertrag fürzunehmen / sondern alleine über eine unrichtige / strittige Sach und dero Ausschlag ungewiß. l. 1. ff. de Transact. C. in Summâ 65. ff. de Condit. In deb. Cravetta, Vol. 1. Conf. 52. num. 10 & Vol 2. Conf. 270. n. 3. Sey es dann Sach / daß jemand in einer klaren / richtigen und liquidirten Sach / einen Vertrag eingangen / sey solcher Vertrag für verdächtig zu halten / und zu vermuthen / daß er / durch des Gegentheils Verschlagenheit und gebrauchte listige Mittel / und heimliche Practiquen / darzu angetrieben worden seye; gestalt-sam dann ein solcher Vertrag / Vermög der Rechten / auch nicht Bestand haben möchte. Cravet. Vol. 1. Conf. 814. num. 12. & Consil. 851. num. 11. 12.

Für das **Andere** / gehöret zu einem ordentlichen und kräfftigen Vertrag / daß sowol der Kläger / als Beklagte / was nach sehe / und dabey fallen lasse; also / daß der Kläger nicht alles / was er fordert / überkomme; entgegen auch der Beklagte nicht alles / dessen er angesprochen werde / dargeben müsse. l. siquidem 24. l. Transactio 38. Ubi Dd. C. de Transact. & Gail. jam dict. Observ. 15. num. 17. Hartman. d. loco, n. 1. & Libr. 2. Observat 1. num. 13. tit. 2.

Drittens / seye von nöthen / daß ein Vertrag treulich und ohne Gefährd / fürgehe / und mit fürsetzlichem Betrug / nicht angetrieben werde. l. Tres fratres, 35. ff. de Pact. Gloss. in d. l sub prætextu. Gail. d Observ. 10. n 12. versu, quòd Bona Fides. Derenthalben / wann ein Vertrag / durch Betrug / angesponnen würde / wäre er gantz unkräfftig. Hartm d. Observ. Mascard. Volum. 1. Conclus 670. num 42. Dolus enim, dans causam Contractui stricti juris, efficit, quòd talis Contractus, Dolo initus, rescindatur, l. Dolo. 5. C. de Inutil. Stipulat.

Cap. XVII.

Vom Einstand- oder Freunds-Recht; sonsten Jus Protimiseos oder Jus Retractûs genannt.

Jenes **Recht** / oder das Jus protimiseos, vel Retractûs, hat seinen Ursprung genommen / aus dem Göttlichen Recht / wie gelesen wird im dritten Buch Mosis am 25. Cap. v. 29. 30. & seq. Im Buch Ruth am 4. Cap. v. 3. & 4. Und bey dem Propheten Jeremia am 32. Cap. v. 7. & 8. Vid. Mynsl. cent. 3. obs. 51. n. 6. Marant. spec. aure. disp. 8. n. 23. & 24. fol. m. 485. D. Peg lib. 1 de jur. retra. fol. 1. 6. Es hat aber das Jus Retractus, unterschiedliche Species, als da sind: Retractus territorialis, so an etlichen Orten genennet wird / die **Marck-Losung**; Centualis, die **Zinß-Losung**; Partialis, die **Theil-Losung**; Gentilitius, die **Erb-Losung** / alio nomine, agnatitia fundorum Redemptio Es könten wohl noch mehr Species, welche aus der Vicinitate, cohabitatione, dominio, patrocinio (Vid. Choppin. de priv. rust. l. 3. c. 5.) Societate, Communione, Locatione, l. 4. C. de loc. prædior. civil. lib. 11. entspringen angezogen werden; allein / sie stecken entweder / ehe das schon unter denen bereits angeführten / oder können doch / zum wenigsten / gar füglich dahin reducirt werden.

Jus retractus, der **Einstand** / gilt aus allgemeiner Gewohnheit Teutschen Landes / fast an allen Oertern; Daß aber solche Gewohnheiten / zu Recht gelten / und kräfftig seyn / und / daß sie ganze Freundschafften / Geschlechter mit ihren Nahmen und Häusern erhalten / mehr sollen gelebt / als angefeindet werden / ist kein Zweifel. Dann es einen betrüben / ja gar beweinet werden solte / wann einer ansehen und gestatten müste / daß seine Vätter- und Groß-Vätterliche Häuser / deßgleichen seiner Verfahren alte Sitz und Güter / in Fremde Hände kommen und gerathen wären / durch den Text. der hierzu gar wohl dienet / in l. ex qua tutor. § ergo C. d. administ. tut Aus der Gelehrten einhelliger Meynung / gilt auch die Gewohnheit und Gesetze / welches gäntzlich verbeut / einem Fremden / oder Einkömmling / unbewegliche Güter zu verkauffen. Bart. in d l. dudum. Tiraquell. cum in fin alleg. in præf. de utroque retr. n. 14. Ja / es kommt noch höher / und gilt die Gewohnheit / oder Statutum, welches will / und ordnet / daß vielmehr ein Gut / einem Mitt-Bürger und Nachbarn / als einem andern / um einerley Bezahlung verkaufft werde. Anch. consil. 60. per tot incip. præsupponitur. Ob aber diß Jus protimiseos, oder dis **Recht den Einstand** zu haben / auch den legitimatis, oder die ausserhalb der Ehe / gebohren / und durch die Begnadigung / ehelich gemacht worden / zukomme und gebühre? Besiehe Dec cons. 276 n 6 cum seqq. incip. in causa qua Lucæ, da er beederseits davon disputiret / und durch viele Allegata mit Nein / beschleust. Wer aber ein verkaufft Gut / wegen Verwandnuß; oder / daß er der Nächste dazu seye / an sich bringen will / der muß auch dasjenige / was **Stadt-Recht** erfordert / fleissig thun und halten.

Und muß erstlich / derjenige / so das verkaufte Gut ansicht / das gantze und billige Kauff-Geldt / dem Verkäuffer darbieten / und auftragen, juxta text in l. Julianus. 6. offerri, ff. de action. empti. Dann / so das Kauff-Geldt nicht gantz erlegt wird / ist der Sachen

kein Begnügen geschehen / und kan auch der Verkauffer / den Kauf zu halten / nicht gedrungen werden; Gestalt er dann auch nicht schuldig ist / dem Einstehenden zu weichen. text in l. quidam existimaverunt, ff. si certum petatur, & in l. 3. §. famil. herisc. un. text. in l. cum hi. §. causæ fere. ff. de transactionibus. Noch viel weniger / solcher Zahlung wegen / einige Bürgschafft oder Pfand anzunehmen. So aber der verwandte Freund die Summa des Kauf-Geldes / wofür das Gut einem Fremden verkaufft worden ist / nicht weiß / noch dieselbe / auf beschehenes Nachfragen / erfahren mögen / ist dißfalls genug / daß er einen Theil desselben; doch / mit dieser Protestation und Erbieten / erlege; wann er des gantzen Kauff-Schillings verständiget werde / er das Ubrige auch gantz erstatten / und deßhalber genugsame Bürgen setzen wolle / per text. ad hoc valde singularem, in l. statu liber. rationem. ff. de statu liber. & text. in l servus si hæredi, §. Imperator in fin. eod. tit. Entzwischen aber mag ihm der Saumsaal der Bezahlung nicht zu gemessen werden / weiln ihm zuvor nicht alle Ding richtig / gewiß und lauter angezeigt / noch zum Bericht der Sachen / der Contract, oder Kauff-Brief / (welches vor allen Dingen seyn / auch dem Einsteher das Original, und nicht die Copi desselben / zugestellt / oder fürgelesen werden solle /) eingehändiget worden. l. in fidei commissi, in princ. ff. de usur. Sollte aber der Verwandte oder Nächste nicht einen billigen Kauff-Schilling darschlagen und anbieten / so kan alsdann der Innhaber des Guts verkauffen / wann und wem er will. Sintemalen das Statutum / von einem billigen Kauff-Geld zu verstehen; welches ist / wie theuer insgemein ein Gut gilt oder verkaufft wird. text. in l. precia rerum, ff. ad legem Falcidiam, ita tenet singulariter Bald. in l. 2. n. 30. C. de rescind. vendit. Derohalben auch / so verboten wäre / extra familiam, ausserhalb der Freundschafft / oder des Geschlechts / zu verkauffen; kan doch einer sein Gut wol einem Fremden verkauffen / so die Freundschafft / nach rechtmässiger geschehener Ankündigung und Requisition, um billige Bezahlung es nicht kauffen wollte / ut tenet Bart. in l. qui Romæ. §. coheredes, n. 13. Zum andern / wird erfordert / daß der Retrahens, oder Nächstverwandte zugleich / mit / und neben dem Kauff-Schilling / alle Zehrung- und aufgeloffene Unkosten / die zur Zeit des Contracts aufgewendet worden / vollkommentlich ablege und erstatte / text. notab. in l. intra utile §. fin. de minoribus. Welches so gar wahr ist / daß er auch die Unkosten / so auf dem Leitkauf; item, Schreib- und Siegel-Geld / gangen; auch alles anders / so aus erheblichen / nothwendigen Ursachen an diesem Kauf gewendet worden / baar erlegen muß / l. debet, & ibi Cep. de Ædil. Edict. Chassan. §. 10. in verb. les fraitz. num. 3. fol 1328. Dann / so der Einsteher das nicht thun wollte / so hat der Kauffer Macht / und gut Recht / sein erkauffes Gut zu behalten. Vide Boër. decis. 76. part. princ. text. bon. in l. illud. §. 1 Doch / so der Kauffer dem Blut-Freund / oder Nächstverwandten / zum Nachtheil / übermässige Zehrung und Unkosten aufgewendet hätte / ist derjenige / so das Gut an sich bringen will / dieselbige wiederum zu erstatten / nicht schuldig. Dann einer nur zu den nothwendigen und billigen / und nicht zu überflüssigen und köstlichen Unkosten verbunden ist. text. in l. si fine. §. interposito cum §. sequent. ff. de admin. & pericul. tut. & curat. text. notabilis in l. servus ff. de pignor. act. Tiraqu: ll. de retract. convent. §. 7. gloss. 1. num. 5. Derohalben ist es eine gar gute Cautela, welche Alberic. giebet in d. l. intra utile §. fin. num. 4. Daß / wer das Beneficium retractus, oder Einstand-Recht / gebrauchen will / erster Gelegenheit dem Kauffer ansagen lasse / daß er keine Unkosten aufwende; sintemalen er das verkauffte Gut anzufechten / und an sich zu bringen / bedacht seye; Diese Cautelam zeuget auch an Tiraquell und Chassan. Zum dritten / wird erfordert / daß er das Gut / zu seinem Besten und Gebrauch / an sich bringe / nicht zu eines andern Nutz / und Nachtheil des Kauffers. Dann / auch in diesem Fall / bißweilen sehr schädlich mißhandelt wird; und zwar / gemeiniglich in deme / so der Einsteher das Gut / von Stund an / nach dem Einstand / einem Fremden wiederum überlässet. Daher kan er einem andern sein Recht nicht abtreten; dann solch Abtreten / weiln es zu des Kauffers Nachtheil und Betrug geschehen / gilt nicht: Und wird um deßwegen gemeiniglich / in Krafft des statuti, erfordert / daß er / Retrahens und Einsteher / einen Eyd schwere / daß er bona fide, und mit gutem Glauben / auch zu seinem Nutz und Wohlfarth / und keines andern / das Beneficium retractûs, oder Einstand-Recht / gebrauche; ist aber doch deßhalben keine Bürgschafft zu leisten schuldig. Darvon gar weitläufftig Tiraquell. geschrieben hat / gloss. 1. n. 1. per multa Vid. D. Peg. lib. 2. de jur. retract. §. daß der Einsteher schuldig. fol. 22. b. & 23. a. §. Dieser Betrug mag. Und das Bayrische Land-Recht / tit. 10. Vom Einstand. art. 5. fol. 274.

Zum vierdten / wird erfordert / daß der Eintrag geschehe / innerhalb Jahr und Tag; Vid. Berlich. decis. 115. Coler. decis. 20 num. 3. & 8. Dann / wann die Zeit verflossen / wird stillschweigend dasselbe Recht nachgelassen und aufgeschoben / dergestalt / daß auch keine Entschuldigung der Saumnuß / ferner zugelassen und gehört wird / per text. in l fin. de decr. ab ordin. facien. Ob aber / tempus consuetudinarium, die gewöhnliche Zeit / die den nächsten Freunden / zum Einstand / gegeben wird / ohne ihre Wissenschafft / anfange und verfliesse? Oder / ob sie von der Zeit der Wissenschafft / anzufahen seye / und ob dieser Fall / den Unwissenden schade; oder ob sie in ihre vorige Gerechtigkeit eingesetzt werden? Besiehe gäntzlich Boër. decis. 112. per tot. Von welcher Zeit aber an / die Losung ihren Anfang gewinne / darinnen sind die Rechts-Lehrer nicht einerley Meynung / indeme einige dafür halten / daß die Losungs-Gerechtigkeit / oder das Einstand-Recht gleich / à primo momento emptionis, ihren Anfang gewinne / und die dazu verordnete Zeit zu lauffen anfange; Andere à tempore Traditionis, da das Verkauffte und der Losung unterwürffige liegende Gut / dem Kauffer übergeben wird; andere auch erst von dem an / da der getroffene Kauffs-Contract demjenigen / so zu lösen berechtiget ist / denuncirt und verkündt / oder judicialiter insinuirt wird / solchem Juri Platz geben / und die ad illud exercendum, verordnete Zeit /

com-

computiren und anfangen. Conferat. omnino Anton. Gomez. ad l. Tauri, 78. n. 16. 17. Wehn. in Observ. pract. voc. lösen. Mev. ad Jus Lubecense, part. 3. tit. 7. Art. 1 num. 77 Wiewohlen nun zu Bestärckung aller dieser Meynungen / von denen Patronis nicht geringe Fundamenta angeführet werden: So ist doch diese Meynung / daß hierinnfalls auf die Zeit des zwischen beyden contrahirenden Partheyen perf. cte & firmiter geschlossenen Kauffs regulariter zu sehen: Beso'd. ad Jus Prov. Wurtenberg. pag. 2. thes. 106. Carpz. p. 2. cap. 32. d. 3. Dann regulariter, wann von einem Gesetz. oder Statuto eine gewisse Zeit angeordnet und determiniret ist / wird nach Verfliessung derselben keine Entschuldigung wegen des Verzugs oder Versaumung / zugelassen / dann der angesetzte terminus legis ist peremptorius text. in c. pia de except. in 6. & in d. l. fin. So aber in Statuto den nächsten Freunden / non certum retrahendi tempus, keine gewisse Zeit zum Eintrag benennet ist / wird alsdenn ex Jure communi, nach gemeinen Rechten / es dafür gehalten / daß Jahr und Tag verstanden und zugelassen worden. Besiehe das Bäyrische Land-Recht / tit. 10. artic. 2. fol. 246. §. Und soll das gemeldte Jahr. & §. Als sich aber offt begibt ꝛc. Dann / wann schlecht und bloß eine Zeit genennet wird / ist sie von einem Jahr zu verstehen. Bald. in c. 1. §. Titius. filios. n. 1. vers.. In dem Fürstlichen Würtenbergischen Land-Recht ist auch expresse verordnet / daß derjenige / so lösen will / solches innerhalb eines Jahrs und Tages bewerckstellige: dergestalten / daß / wo jemand solch Jahr und Tag wissentlich verfliessen läßt / ihme alsdann keine Lösung mehr gestattet werden soll. part. 2 tit. 16 §. Wir setzen und ordnen. pag. 295. juncto §. Welcher nun also vor Zeit ihme verkündte. p. 249

In der **Fahrnuß** aber hat das **Einstand-Recht** nicht / sondern allein in unbeweglichen Gütern statt. Und mag solcher **Einstand** fürgenommen werden in dreyerley Contracten / nemblich / **Verkauffungen / Vererbrechtungen** und **Verleihung der Bestände.** Als: So ein Acker / Haus / Wiesen / Weingarten / oder ein anders liegendes / unbewegliches Stuck einem andern **verkaufft** / oder aber **vererbrechtet** / oder **Bestandsweiß auf etliche Jahr verliehen** würde / alsdann mögen des Verkauffers / deßgleichen des Beständners und Verleihers nächste Freunde / in berührten dreyen Fällen / welcher sich unter denselben zuträgt / den Einstand fordern / und / wenn solcher nicht erleget wird / den Kauff oder Verpachtung nicht halten. Es sey dann / daß / so ein unbeweglich Stück einer andern Person verheyrathet / oder von Tods wegen übergeben / oder in einem Testament und letzten Willen verschafft / oder aber vertauscht / verwechslet / oder durch einen Vertrag überlassen / oder in Abschlag seiner ausstehenden Geld-Schuld gegeben / item verpfändet wird / als darf in denselben niemand einstehen / noch etwa davor den Einstand begehren / weilen bey so gestalten Sachen die unbewegliche Güter nur bloß für Fahrnüß gerechnet werden. Besiehe das Bäyrische Land-Recht / tit. 10. vom Einstand / Art. 18. fol. 253 Und soll dieser Gebrauch und Gerechtigkeit des Einstands auf Wechsel / Täusch oder Ubergaben nicht gezogen werden / sondern allein im Kauffen statt haben. D. Peg. lib. de Jure retract. §. Daß der Einstand allein. fol. 5. a. & lib. 3. tit. cod. 5. In welchen Fällen oder Contracten. fol. 31. b. 32 a & b. & 33. a. & b. Welcher Orten von diesen obgesetzten Puncten sehr schön und ausführlich gehandelt / und ordentlicher Unterschied in denselben gebraucht wird. Es werden aber erstlich für unbeweglich gerechnet die Früchte / so noch zu Feld auf der Wurtzel und Stangen stehen / als da ist das Korn ꝛc. das noch nicht abgeschnitten / die Wein-Beer auf dem Wein-Stock. l. fructus, ff. de rei verd. Zum andern / der Nutz-nießliche Gebrauch eines Grund-Stucks / l. 4. ff. usufruct. quemadm. caut. in l. abeuntes. ff. de lega, & de verb. oblig. l. cum filius. §. Dominus. & l. quam Tub r. 9. in peculio. ff. de pecu. Zum dritten / die jährliche gewisse ewige Rent / Gült / Zinß und Einkommen. l. fin. C. Praetered. C. de jure dot. Vierdtens / die Zehend und andere Theil der Früchte / die einer von eines andern Grund einzunehmen hat / werden auch unter die unbeweglichen Güter gezehlet / und hat der Einstand in denselben auch statt. Tiraquell. de utroque retract. §. 1. gloss. 7. num. 33. l. rerum mixtura. & l. eum qui ædem. ff. de usucap.

Entgegen trägt sich jezuweilen zu / daß etliches aus vorberichteten Stücken / nach Art ihrer Natur / beweglich und für Fahrnuß gerechnet werden. Als / so das Korn abgeschnitten / und von der Wurtzel in den Stadel / Stock oder Schober eingebracht / die Wein-Beer abgelesen / und die Birne von den Bäumen genonumen seynd / ita dicit Bald. in c. 1. 3. si quis hominem de pac. tenen. Item / die Rent / Gült / Zinß und anders Einkommen / so nicht verewiget / sondern sich nur auf etliche wenige Jahr erstrecken / und nachfolgends sich zu einer ausgedingten Zeit enden / oder abgelöst mögen werden / werden auch für fahrende Haab gehalten / ut consuluit Frideric. de Sen. in consil. 11. & consil. 65. facit gloss. junct. text. in §. 1. Auth. de non alienan. & gloss. in Cle. 1. de reb. Eccles. non alienan. & Bald. in l. jubemus. Derhalben in solchem Fall der Einstand auch nicht statt mag haben.

Hieneben soll wahrgenommen werden / daß der Einstand in den blossen Schein-Käuffen nicht statt habe / in Bedenckung / daß der Verkauffer durch solchen Schein-Kauff / sein Gut nicht zu verändern / noch sich des Eigenthums zu entschlagen / Willens gewesen / l. nuda. ff. de contrah. empt. Item / so eine Nutz-Niessung / Gebrauch oder Wohnung verkaufft oder hingelassen würden auf eine lange Zeit / um eine bestimmte Summa Geldes / so mögen die Freunde des Einstands begehren. Vide Tiraquell. de utroque retract. §. 1 gloss. 7. num. 59. Wann aber ein Kauff mit einer angehefften Condition und Beding beschlossen wäre / ist die Frag: Ob alsdann ein Bluts-Freund / vor erfüllter Condition, zu dem Ein-

stand zuläßig seye? Darauf ist die Antwort/ daß der Einstand in keinem conditionirten oder bedinglichen Kauff statt habe/ denn es würde der Kauff vor vollbrachter Condition, nicht für vollkommen gehalten. l. hæc venditio in princ. ff. de contrah. emt. So es sich aber zutrüge/ daß der Verkäuffer das verkauffte Gut/ vor erfüllter Condition, dem Käuffer einantwortet / alsdann mögen die Freunde / oder wer dessen befugt/ wohl an den Kauff stehen/ in Ansehung/ daß in einem solchen bedinglichen Verkauff durch die Einantwortung/ das Eigenthum an den Käuffer transferirt werde. L. dotis fructus §. ult. cum l. sed nisi hoc, quæ confestim sequitur. ff de jur. dot. Es wäre dann Sach / daß die Einantwortung auch conditionalis, bedinglich/ wäre/ wie sie dann im Zweifel für bedinglich vermuthet wird/ es wäre dann anderst abgeredet/ alsdann mag der Einstand in einer solchen conditionali traditione nicht fürgenommen werden. Ex sententia Bart. in l. sub conditione ff. d. solutio. Dann in solchem bedinglichen Fall wird weder das Eigenthum noch die Possession transferirt/ l. qui absentis. §. de acquir. poss. Et voluit Bald. d. consil. 475. col. 2. lib. 1.

So aber der Verkäuffer und Käuffer / vor eingeantworteten Kauff-Gut / und ehe des Verkäuffers Bluts-Freund des Einstands begehrt hätte/ aus dem Kauff giengen / daß sie dann mit ihrer beeder blosser Willkühr wohl thun mögen. L. ab empt. ff. de pact. & l. 1. C. quand. liceat ab empt. disced. Alsdann solle der Bluts-Freund mit Begehrung des Einstands nicht gehört werden. L. nunquam nuda. ff. de acquir. rer. dom. So aber der Kauff vollkommentlich beschlossen wäre / so könnten die Contrahenten / zu Nachtheil und ohne Bewilligung derjenigen / denen die Gerechtigkeit des Einstandes zustehet/ von solchem beschlossenen Kauff nicht abstehen. L. sicut, §. ult. ff. de novati. & l. id quod nostrum ff. de reg. jur.

Und solches könnte um so viel weniger geschehen/ so einem das Eigenthum des verkauften Guts gar eingeantwortet / und der Einstand darüber begehrt wäre worden / auf welchen Fall der Verkäuffer und Käuffer / durch Bereuung von dem Kauff/ in præjudicium tertii, gar nicht können abstehen. Und ob sie auch gleich durch Bereuung den Kauff zertrenneten / und also / ungeachtet dessen / von demselben abstünden/ so mag doch der Einstand nichts desto weniger begehrt werden/ Matth. de Affict. de jur. protimiseos. §. scriptum est. ver. septimo no.

Item: Wann einer dem andern verhieß / sein Gut zu kauffen zu geben / so hätte in demselben Fall der Einstand nicht statt. Es wäre dann / daß derjenige / der also den Kauff verheissen / eingeantwortet / und dagegen das Kauff-Geld empfangen / so möchte der Einstand wohl begehrt werden. Tiraquell. de utroque retractu, §. 1. gloss. 2. n. 54. & 55. So einer aber sein Gut nicht selbst verkaufft/ sondern hätte seinen Willen darein gegeben/ daß ein anderer dasselbig sein Gut verkaufft hätte / so haben in selbem Fall die Freunde dessen/ der also in dem Verkauff seines Guts gewilliget / dem Einstand nachzutrachten/ und sollen auch zu demselbigen gelassen werden. Tiraquell. in d. §. gloss. 2. num. 56. Et idem in legib. connubialib. in verb. contract. in 12. quæst. & in rep.

Wann dann nun ein Gut mit einem solchen Anhang verkaufft wäre / so ein Freund einstehen wolte / daß alsdann der Kauff nichts seyn solte/ so mag der Einstand nichts desto weniger statt haben; Dann der Verkauffer und Kauffer mögen in ihrem Contract weder stillschweigend / noch ausdrücklich so viel nicht handeln / daß der Einstand nicht statt haben solte. Matth. de Afflict. in d. Tractat. de Jur. protimis. in verb. licet enim supra diximus. col. antepenult. vers. item quæro de alia quæst.

Deßgleichen hat auch der Einstand in den Erb- oder Bau-Rechten / und in den Lehen-Stücken durchaus statt / wann dieselbigen verkaufft/ oder in andere Wege verändert werden. Vide Tiraquell. de utroque retract. §. 1. gloss. 3. n. 1. Bayerisch Land-Recht / tit 10. vom Einstand / Art. 14. fol. 251. Es mag auch der nächste Freund an ein verkaufft Lehen-Stück / Erb-Recht / Herrn-Gunst oder Leib-Geding / zu bestimmter Zeit und Maaß / doch mit Wissen und Willen des Lehen- und Grund-Herrns wohl einstehen / und den Einstand so wohl/ als in eignem Gut begehren. Es mag auch der Einstand/ in den verkauften Geld-Schulden/ auch Sprüchen und Forderungen / die auf unbewegliche Stücke gestellt seyn / begehrt werden. Tiraquell. d. §. 1. gloss. 7. num. 31. D. Peg. d. lib. 1. §. Daß der Einstand statt hat/ fol. 4. a. Besiehe das Bayrische Land-Recht/ tit. 10. vom Einstand. Art. 4. fol. 247.

Täglich trägt es sich schier zu / daß der/ so ein liegend Stück verkaufft / ihme die Macht der Wieder-Lösung oder Wieder-Kauffs / ja auch das Anbot in dem Verkauff bevor behält / mit dem Beding / daß der Kauffer schuldig seyn solle/ dem Verkauffer das verkauffte Gut / innerhalb einer bestimmten Zeit / oder aber / wo keine Zeit angesetzt wäre / auf ewig/ gegen Erlegung der ersten Kauff-Summa / wieder zu kauffen oder zu lösen zu geben. Derohalben wird hierinnen gefragt: Ob ein solcher Verkauffer solche seine vorbehaltene Wieder-Lösung und Gerechtigkeit des Wieder-Kauffs verkauffen möge; Und ob der Einstand in einem solchen Verkauff statt habe? Darauf wird geantwortet / daß eine solche vorbehaltene Lösung oder Wieder-Kauff wol verkaufft möge werden. Sic enim, cùm id ex facto incidisset, respondit Paul. de Cast. Consil. videtur dicendum, quod dictus Christoph. l. 2. per ea, quæ ibidem non sine ratione allegat.

Der Einstand hat auch statt/ wann eine Erbschafft verkaufft wird / in Bedenckung / daß die Erbschafft eine unbegreiffliche Gerechtigkeit ist/ die da unter die unbewegliche Dinge gezehlet wird/ Tiraquell. in suo tract. de utroque retract. §. 1. gloss. 7. n. 6. 82. Und in Betrachtung/ daß die Erbschafft nicht allein die beweglichen / sondern auch die unbewegliche Güter in sich begreifft. L. Sciendum in princ. ff. qui satisda. cog. & l. 1. C. Usucap. transfor. Item/ so man die beweglichen mit den unbeweglichen: das ist/

die

die Fahrniß mit den liegenden Gütern / in einer Erbschafft / oder auch mit einem Haus oder Acker verkaufte / so mag der Einstand im selben Fall auch statt haben. Accessionis enim nomine competit. l. 1. §. Plane si quæ & l. penult. ff. unde vi. Jedoch sagt das Bayrische Land-Recht. tit. 10. vom Einstand / Artic. 4. Wann er eines mit dem andern nicht nehmen wolte / darunter auch die Schulden und andere Sprüche begriffen seyn sollen / daß er den Einstand gar verlohren haben sollte. fol. 247. Wo aber eine Erbschafft verkaufft würde / darinnen lauter bewegliche Güter / und kein liegendes oder unbewegliches Stuck wäre / so würde daselbst der Einstand nicht zugelassen. Tiraquell. d. §. 1. gloss. 7. num. 87. D. Peg. lib. 1. de Jure retract. §. Wann eine Erbschafft. fol. 4.

Es erstreckt sich aber der Einstand so weit / als weit sich die Grad der Sippschafften in den Erbschafften erstrecken. Dann / gleichwie die Bluts-Freunde / einer nach Gestalt seines Vorgangs / biß in den zehenden Grad der Sippschafft / zu den Erbschafften zugelassen werden ; Also werden auch die Bluts-Freunde biß in den zehenden Grad der Sippschafft zu dem Einstand / weilen desselben Gerechtigkeiten in allen Dingen der Gerechtigkeit der Erbschafft gleich / zugelassen / doch allweg allein der nächst im Grad gehet den weitern Sippschafften vor. Wo aber einer über den zehenden Grad in der Freundschafft wäre / derselbe möchte den Einstand nicht haben. Tiraquell. d. §. 1. gl. 9. num. 25.

Es gebühret auch den Eltern / als Vatter und Mutter / der Einstand / und so sich dieselben entweders stillschweigend / oder aber ausdrücklich dessen begeben oder verzeihen / so mögen alsdenn des Verkäuffers nächste Bluts-Freunde / es seyen ihrer viel oder wenig / sämtlich an den Kauff stehen. Ut est text. l. sancimus, de Jur. patron. So aber einer unter denselben Freunden sich seiner Einstand-Rechte entschlug / oder aber nach demselben nicht stünde / noch weniger es begehrete / alsdenn ist dieselbe seine Gerechtigkeit den andern seinen Mitverwandten / die sich des Einstandes annehmen / zugefallen. Vide Berlich. concl. pract. part. 2. concl. 39. n. 47. & seqq. Hätte aber der Verkäuffer seinen Bluts-Freunden ein Gut zu kauffen geben / und derselb sein Freund verkaufte dasselbige einem Frembden / alsdenn mag der erste Verkäuffer einstehen / und das Gut / Einstands-Weiß / wiederum an sich bringen : Dann in demselben Fall wiederrufft er seinen ersten Verkauff nicht / sondern stehet allda an dem Kauff / als ein Freund des andern Verkauffers. Ita voluit Florian. a S. Petro, consil. 371.

Verkaufft jemand sein Haus / und bevortheilte ihme darinn den Wieder-Kauff oder Lösung auf eine gewisse Zeit / oder auf jede Zeit / quandocunque, zu seinem Gefallen / welche sich doch allem / und zum längsten auf dreißig Jahr erstrecken solle / so mag alsdann sein / des Verkauffers nächster Bluts-Freund im selben Fall an den Kauff stehen. Matth. de Afflict. in l. sancimus. §. Licet autem, de Jure protim. Besiehe das Bayrische Land-Recht / tit. 10. Art. 3. fol. 246. und D. Pegium in suo sing. tract. von vorbehaltenen Wieder-Kauffen / fol. 40. b. & seqq.

So es sich vielleicht begebe / daß ein nächster Bluts-Freund einem Käuffer in den Kauff stehen / und ihme seine ausgegebene Kauff-Summa wiederum darbiethen und erstatten / der Käuffer aber dem gesuchten Einstand nicht statt geben wollte / sondern beyderseits darüber für die Obrigkeit geriethen / daß also in Zeit ihres währenden Streits / das Einstand-Jahr verschienen / folgends der Einsteher von seinem angefangenen Streit abliesse / und sich dessen allerdings begeben hätte ; Ist die Frag / ob alsdenn der nächste Freund nach ihme / nach verflossenem Jahr / an den Kauff stehen möge ? Darauf ist die Antwort: wofern der erste Retrahent und Einsteher einigen Recompens von dem Kauffer genommen / und sich dargegen des Streites verziehen hätte / so mag alsdann der ander nächste Freund zu dem Einstand wohl kommen / und zwar eben mit der Gerechtigkeit / so viel der erste Freund mit seinem Streit hätte erlangen mögen. Tiraquell. tit. de Retract. lineari. §. 1. gloss 2. num. 1. 2. & 31. & gloss. 14. n. 74. & gloss. 10. n. 116. Wie sich aber ein Käuffer in währendem Streit des Einstands halber mit Gebäuen / Ablesung der Gülten / und sonsten ꝛc. verhalten solle. Davon ist zu sehen das Bayrische Land-Recht / tit. 10. vom Einstand / Art. 8. fol. 248. & seqq. Begebe sich aber der erste Freund freywillig des Streits / ohne / daß er dafür einen Recompens genommen hätte / alsdann könten die andern Freunde keinen Einstand haben ; Es wäre dann Sach / daß der Käuffer und Einsteher miteinander colludiren / und es also zwischen ihnen ein angelegtes Wesen wäre / um der andern Freund / durch ihren Betrug / um seine Gerechtigkeit zu bringen / und denselben solchergestalt listiglich davon abzutreiben / auf welchem Fall / und wann es öffentlich an Tag käme / es eine andere Gestalt hätte. Quod in simili dicitur, in l. cum qui, §. in popularibus. ff. de Jure jur. & l. 1. §. si tamen. ff. de lib. ho. exhib. & l. intra quatuor. in princ. ff. de diverf. & temp. præscript. qui textus ad hoc est optimus, & l. 1. §. ult. ff. de Jur. Fisc.

Ein jeder darff und mag sein Gut / vor und ehe er seinem Bluts-Freunde davon / daß er es zu verkauffen Vorhabens sey / Wissenschafft thut / einem andern wohl feil bieten / und dardurch erfahren / wie viel er darum gehaben möchte / daß er alsdann wisse / seinem Bluts-Freund solches anzuzeigen / und ihm darauf das Anbot zu thun / ut legitur & notatur in c. potuit extrà de locato. D. Peg. d. lib. 2. §. Zu welcher Zeit. fol. 10. b.

Es ist aber auch an deme nicht genug / daß die Verkündigung oder das Anbot des Kauffs bloßlich geschehe / sondern es muß auch dem Einsteher der Contract und Gedinge des Kaufs / samt der Kauf-Summa gewißlich angezeigt / auch auf den Fall darüber allbereit ein Kauff-Brief aufgerichtet worden /

derselbe in orginali fürgelegt; oder / da keiner vorhanden / der Kauf / durch lebendige Zeugschafft / dargethan / nicht weniger auch auf des Einstehers Begehren / wann er mit dem fürgelegten Kauff-Brief nicht begnügt seyn wollte / ein leiblicher Eid / daß des Kauf-Gelds nicht weniger oder mehr seye / darüber geleistet werden. Debet certificari de pretio ille, cui competit jus congrui, arg. l. fin. C. de jur. Emphyt. Vide D. Peg. d. lib. 2. de jur. retract. fol. 9. a. & b. item supra hoc tit. num. 7 §. Entzwischen aber: Besiehe das Bayrische Land-Recht. tit 10. Von Einstand. art. 9. fol. Und wann schon bey dem Verkauff / und in dem Kauff-Brief / so auf eine fremde Person gestellt ist / ein Bluts-Freund / deme der Einstand gebühre / ein Gezeug gewesen / und er also dardurch des Kauffes genugsame Wissenschafft hätte / soll ihm nichtsdestoweniger die Verkündigung und das Anbot geschehen / und solches keines Weegs unterlassen werden. De jure protimil. D. Peg. d. lib. 2. de jur. retract. §. So ein Bluts-Freund. fol. 11. a.

Ein Einsteher mag sich seiner Gerechtigkeit des Einstands wohl verzeyhen. Ex illa generali regula, qua cuilibet permittitur renunciare suo pro se introducto favori, l. si quis in conscribendo. C. de pactis, cum plene utrobique notatis. Und so balden er sich / und auch nur einmal des Einstands ausdrücklich verziehen / oder sich erkläret / und solcher Gestalt seine Gemüths-Neigung eröffnet hat / daß er an dem Kauf nicht stehen wollte / so mag er sich doch / ungeacht ihm gleich solcher Verzug gereuet / des weitern Einstands nicht / ja auch so wenig gebrauchen / als wenig ein Sohn / der sagt / Daß er seines Vatters Erbschafft nicht annehmen wollte / weiters zu der Erbschafft gelassen wird. Und ist versehenen Rechtens / daß derjenige / so sich einmal seines Rechtens begibt / keinen fernern Zugang zu solchen haben mag. Vide D. Peg. lib. 2. d. jure retract. §. Daß sich der Einständer. fol. 13 a. & §. ult. Daß es sich zutrüge / &c. fol. 26. b Ob auch gleich der Einsteher sich nicht ausdrücklich des Einstands verzeihe / sondern generaliter versprochen hätte / in dem verkaufften Grundstück / keine Hinderung oder Eintrag zu thun / so wird er deshalber nichts destoweniger von dem Einstand ausgeschlossen. per l. stipulatio ista, §. si quis forte ff. de verb. oblig.

Würde aber der nächste Einsteher sein **Einstand-Recht** dem Kauffer verkauffen / und ihme darum ein benanntliche Summa Gelds bezahlen liesse / und sich so dann solches Einstands begebe / oder verzeihe; so mag alsdann / der nächste Freund nach ihme / an dem Kauf / (doch gegen Bezahlung der Kauf-Summa / auch Erlegung des Gelds / so viel der Kauffer dem ersten Einsteher um sein Einstand-Recht bezahlt /) kommen. Quia pretium verum potest augeri, Text. est clarus, & ibi Bald. in l. hæc venditio. §. ult. ff. de contrah. empt. Einem Fremden aber mag ein nächst-Befreundter sein Einstand-Recht nicht übergeben / noch verkauffen; zu Abschneidung der Gerechtigkeit / seiner Bluts-Verwandten / so lang und viel dieselben vorhanden seynd / und einstehen wollen; Es wäre dann Sach / daß derselben keiner mehr im Leben / oder aber / nicht Willens wären / an den Kauff zu stehen; oder auch / der Einsteher mit grossen Geld-Schulden / oder Hungers-Noth beladen wäre: Alsdann ist kein Zweifel / daß solche Übergab / oder Verkauffung einem Fremden / oder eines Schuld-Herrn / zur Abzahlung der Schulden / cum sit ex necessaria causa, wohl überlassen werden möge. Boër. decis 139. part. 1. Paul. de Cast. in consil. vol. novorum, & d consil. 1. in fin. lib 2. Und wiewohl solche Übergab einem Fremden nicht gethan mag werden / aus erzehlten Ursachen; so mag jedoch dieselbe / einem Bluts-Freunde / wohl geschehen. Ut vo.uit d. Paul. de Cast. in l. ad officium. C. comm. divid.

Willigen aber die Bluts-Freunde in die Übergab des Einstands / oder schweigen zu solchem still / oder haben deshalben nicht geklagt / sondern die Zeit verrauschen lassen / so wären sie hierüber von der Einred ausgeschlossen. Jus retractus enim est incessibile. Nicol. Boër. d. decis. 139. part. 1.

Es mögen auch die Weibs-Bilder sowohl / als der Männliche Stamm / weilen sie / nach Innhalt gemeiner beschriebenen Rechten / ohne Unterscheid / zu den Erbschafften gelassen werden / den Einstand haben. Tiraquell. §. 1. glos. 9. n. 177. & 197. Idem D. Peg. lib. 2. de jur. retract. §. Daß auch die Weibs-Personen. fol. 14. b. & seq.

Es mag zwar ein Vatter an Statt / und im Nahmen seines Sohns / des Einstands begehren / ob er schon von demselben einen ausdrücklichen Gewalt nicht hätte / und solle auch zu demselben zugelassen werden. l. patri in pr. & ibi Bald. ff. de minor. Aber dagegen mag ein Sohn / von wegen seines Vatters / oder desselben Namen / des Einstands nicht begehren. Ut colligitur ex d l. filius, & ibi Bald. & d. Decius in 2. not.

Es mag auch ein naher Bluts-Verwandter / nicht allein von dem ersten / andern und dritten / sondern noch von einem weitern Kauffer / das Verkauffte Gut / ob schon gleich dasselbige tausendmal verkaufft worden / und auch an den tausendesten Kauffer kommen wäre / in Krafft des Einstands / an sich bringen / doch / daß gleichwol solches / vor Verscheinung der rechtmässigen Einstands Zeit / so sich mit dem ersten Kauf angefangen hat / beschehe. Nicol. Boer. decis 76. & 182. part. 1. probat hæc per jura ibidem allegata. D. Peg. lib. 2. de jur. retract. §. Wie es mit dem Einstand. fol. 16. b. & § Dann / ob auch fol. 17. a.

Ein Einsteher / wann er den Kauf-Schilling / auf Verweigerung des Kauffers / deme er denselben reicher anbietet / und ihn ausdrücklich angesprochen / ihn / Einstehern / zu dem Einstand kommen zu lassen / aber solchen nicht angenommen / noch dem Einstand statt thun will / gehöriger Orten / verperschirt / (welches der Einsteher / von Rechts wegen / schuldig /) deponirt und hinter legt / so kan er sich aller Sorg und Gefahr; Item / von dem Interesse, so er sonsten von der Kauf-Summa schuldig / zu bezahlen wäre / ledig und frey machen; Auch darüber billig eine Quittung begehren und erlangen. per l. acceptam. C. de usuris & in l. obsignatione. C de sol. Vid. D. Peg. Lib. 2 de jure retract. §. Wann der Kauffer dem Verkauffer. fol. 18. b. & 19. a. Würde aber der Einsteher solche verperschir-

te Hinterlegung nicht thun / so würde er entweder den Einstand verliehren/oder aber müste die Abnützung/ so sich bey dem Gut verfallen hatte / fallen lassen. Tiraquell. tit. 1. §. 7. glos. 3. D. Peg. d. lib. 2. fol. 23. a. §. Ob der Einsteher schuldig.

Wann ein Einsteher/ den Kauf vor einem Richter/ um daß er in dem Kauf zu stehen bedacht / beklagen will: so stehet ihm frey/ daß er möge den Kauffer vor dem Richter / in dessen Gebiet das verkaufte Gut liegt; oder aber vor dem Richter/ in dessen Gericht der Kauffer angesessen/ oder wohnhafft ist / beklagen. Vid. D. Peg. lib. 2. de jur. retract. §. Vor welchem Richter. fol. 24. a.

Der Kauffer mag das Gut / so er kaufft hat / vor Ausgang der Einstands-Zeit / einem andern wol wiederum verkauffen / dann er ist desselben erkauften Guts ein Herr / alldieweilen man ihme nicht angestanden ist / dann das Gut mag in der Einstands Zeit nicht in Lufft hangend bleiben/ juxta not. per glos. in l. si ego ff. de solut. & per text in l. ex duobus §. sed & Marcellus. ff. de in diem. Tiraquell. tit. 1. §. 12. glos. 1. n. 1. Es mag aber der nächste Freund des ersten Verkauffers / weiln diese Gerechtigkeit des Einstands / nicht auf die Person des Kauffers / sondern auf das Gut gehet. quia id jus rem ipsam afficit, arg. l. si in via. §. si fundus ff. de servit. rust. præd. & melius (inquit) facit l. sed ubi restitutio ff. de minor. & l. post liminium. §. si is qui emerat. qui est penult. ff. de capt. & postlimin. rever. Idem quoque consulit & Paul. Cast. consil. 74 col. 3. vers. concluditur ergo. lib. 2. Nichts destoweniger von dem andern Kauffer den Einstand begehren/ Mas. ver. tit. 1. de retractu, vers. item retractum petens. D. Peg. lib. de jur. retract. §. Ob der Kauffer möge. fol. 26. b.

Wenn ein Ehe-Mann ein Gut verkaufft / das sein wäre: so haben darum seines Ehe-Weibs Befreunde/ den Einstand nicht zu begehren; sintemalen die Bluts-Freunde des Weibes/ ob sie wohln ihres Ehe-Manns Schwäger/ jedoch nicht seine Bluts-Freunde seynd; Dann / gleich als wenig einer / von Schwägerschafft wegen/ erben mag/ eben so wenig mag er/ von Schwägerschafft wegen/ den Einstand haben/ l. affinitatis. C. communia de succeff. Tiraquell. tom. 3. §. 14. numer. 16 17. 18. & 19. D. Peg. lib. 2. de jur. retract. §. So kan ein Ehe-Mann/ fol. 17. a.

Verkaufft aber jemand etliche Stücke miteinander/ in einer Kauff-Summa/ und wäre kein Stuck darunter insonderheit/ angeschlagen worden/so kan der Einsteher ein Stuck/ ohne das andere / nicht an sich bringen / sondern er muß entweder die Stücke miteinander sämtlich nehmen / oder aber den Einstand gäntzlich fahren lassen. Tiraquell. tit. 1. §. 23. glos. 1. n. 1. 2. & alias seqq. usque ad num. 16. So fern aber viel Stück/ und ein jegliches in seinem besondern Anschlag / in einem / oder mehr/ Kauff-Briefen / verkaufft würden/ so würde/ auf solchem Fall / ein jegliches Stuck für einem besondern Kauf gehalten: Und hat der Einstand/ um ein jegliches Stuck besonder / welches dem Einsteher unter denselben zu retrahiren gefallen mag/ Statt/ d. loco num. 17. Und eben diese Meynung hat es auch mit demjenigen / welcher mehr dann ein Stuck/ in einer Kauff-Summa/ kaufft / und noch dieselbe Kauff-Summa/ in dem gemachten Contract, auf ein jedes Stuck insonderheit/ ausgetheilet würde; Als/ so ich sagte: Ich verkauffe dir mein Haus in der Stadt/ und einen Garten in der Vorstadt / um sechs hundert Gülden; nemlichen / das Haus um vier hundert und fünffzig; den Garten aber/ um ein hundert und fünffzig Gulden; So seynd es also nicht einer / sondern zween Käuffe. Bart. in sua disputat. incip. publicanus ad fin.

¬ Wann ein Lehen-Stuck / unter unbelehnten Stücken (wie es wol zu Zeiten geschicht / daß ein kleines unbelehntes Grund-Stücklein / in dem Pact. der Contrahenten zu dem Lehen eingemischet wird/) sollte verkaufft werden/ so kan/ auf solchem Fall/ ein Lehen-Herr nicht beyde Stück miteinander / sondern allein das ihme zu Lehen gehende Stücke / an sich lösen; sonsten würde dem Lehen-Herrn seine Lehens-Gerechtigkeit bald entzogen. Tiraquell. d. tit. 1. §. 23. glos. 2 n. 1 Wann aber viel Lehen-Stück / die einem Lehen-Herrn allein zugehörig wären/ in einem einigen Kauf/ und um einige / und nicht unterschiedliche Kauf-Summa verkaufft worden / so könte der Lehen-Herr / in Krafft seiner Lehenschafft / auf einem einigen Stuck / den Einstand nicht haben / sondern er müste entweders die andern Stücke auch sämtlichen darzu annehmen / oder aber/ den Einstand gar fahren lassen. Es wären dann etliche Lehen-Stücke/andern Lehen-Herren zugehörig/ so möchte er allein das jenige an sich bringen/ und die andern stehen lassen / Tiraquell. d. tit. 1. §. 23. glos. 2. num. 1.

So nun der Kauffer / des erkauften Guts wegen/ durch des Richters Urtheil / evincirt/ und entwähnet/ auch also / daß er gezwungen wird / das ausgelegte Kauff-Geld wiederum anzunehmen/ und das erkaufte Gut dem Einsteher / in Krafft des Einstands/ zu zustellen/ so mag darum der Kauffer ex l. non dubito. C. de evict. & l. sed si exceptio ff. eod. & l. in vendendo ff. de contrah. empt gegen dem Verkauffer keine Klag fürnehmen; dann der Kauffer hat gewust / oder doch wissen sollen / Ut in l. quod te. ff. si cert. pet. daß der Einstand in solchem Kauf hätte mögen Statt haben. Derohalben so wird ihm hierinnen selbst die Schuld zugemessen; gleich wie demjenigen/der da wissentlich ein fremdes Gut kaufft / so dem Verkauffer nicht zugehörig/ oder aber einem andern verpfändet gewesen/ um Gewährschafft nicht klagen mag. Ut. l si fundum. C. de evict. Es wird auch / in solchem Fall/ allein gegen dem Käuffer / und Besitzer des erkauften Guts/ und gar nicht gegen dem Verkauffer / um den Einstand geklagt. Probatur expresse ex hoc textu, §. ut intra ibi, Extraneus emptoris, ut firmat Dn. Sebastian. in 1. Constitutione de jure congrui, super versic. possedit, & super vers. ab emptore. Und so ein Einsteher vermeynen würde/ daß ein Contract zwischen dem Käuffer und Verkäuffer/ gefährlicher Weiß/ und zu Abschneidung des Einstands / gehandelt/ oder beschlossen wäre worden / so mag er alsdann von dem Kauffer/ und Verkauffer / wol einen Eid begehren/ auf was Weiß / und Maß/ der Contract vorgangen/ ob es

eine Schenckung oder Zahlung/ mit liegenden Stücken / oder ein Tausch/ oder Wechsel/ und dergleichen. ꝛc.

Und seforn sie nun einen Eid schweren / daß in der Warheit zwischen ihnen von einem Verkauff/und doch im Schein einer Donation gehandelt worden/ dardurch den Einstand zu hintertreiben/ ꝛc. So ist alsdann solche Gefährde schon erwiesen; dann keine kräfftigere Beweisung ist / als des Gegentheils eigene Bekanntnuß. Besiehe das Bayrische Land-Recht/ tit. 10. vom Einstand/ art. 18. fol. 253.

Es mag auch solcher gefährliche Schein-Handel/ oder simulatus contractus, durch Zeugen erwiesen werden / und es wird also denselben nicht gleich geglaubt / sondern sie gelten auch mehr als ein Instrument. Mascard. de probat. vol. 1. §. num. 3. Deßgleichen durch Conjecturen/ mancherley Vermuthungen und Wahrzeichen/ ꝛc. L. si servus plurium. §. fin. ff. de legat. 1. Et in c. illo vos de Pigno. & not Do. Card. cler. ex grandi de usur. Als zum Exempel / so erwiesen würde / daß im Anfange des Contracts von einem Kauff gehandelt/und zur Stund an/ in continenti, datio in solutum darauf erfolget wäre/ so wäre ein solcher Contract für anders nichts/ als einen Schein-Handel erwiesen; Aber / so der Contract dationis in solidum erst über eine Zeit hernach beschlossen/ würde es eine andere Gestalt haben. Dicit Jac. Sut. & Bart. in l. pacta novissima. C. de pact. & Ludo in l. si quis cum aliter. in 14. col. ff. de verb. obligat.

Es mag auch ein gefährlicher Handel erwiesen werden in dem/ so man weiß/ daß vor einem aufgerichteten Inventario keine gemachte Geld-Schuld / sondern allein die Bekanntnuß vorhanden gewesen/ daß der Sempronius ein hundert Gulden schuldig seyn solte/ und hätte deßwegen seine Güter verpfändet/ und den Gläubiger benennet und aufgezeichnet: Folgends aber nun käme der Schuld-Herr oder Gläubiger/ und ziehet mit Gerichtlicher Erkanntnuß die Behausung/ in Krafft der Verpfändung/ um sein Schuld ein / so wäre doch diese Bezahlung mit dem Gut/ zu gefährlicher Hintertreibung und Abbruch des Einstands/ beschehen. Ut dicit Albert. de Rota, in 2. part. statutorum. in 2. quæst.

Derohalben wird der Begriff und Innhalt der Schuld-Bekantnuß nicht gehalten/wann der Schuldner solte ein hundert Gulden / den Einstand damit zu verhindern / und solcher Gestalt den Einsteher zu übervortheilen / Lehens-weiß empfangen haben / es wäre dann eine offentliche / aufrichtige / und zur Genüge erwiesene Geld-Schuld / so hätte es damit seine Gestalt. per l. qui testamentum. ff. de probat. & in l. cùm quis decedens. §. Titia. ff. de leg. 3. facit. l. si forte. ff. de Castren. pec. Und gleichwie nun dieses für einen gefährlichen Schein-Zettul vermuthet wird / wann solche zwischen zweyen verdächtigen Personen oder Partheyen herfließt / wie dann im obberührten Fall die Bekanntnuß dem Einsteher damit zu gefähren / aufgerichtet gewesen: Also auch wird vermuthet / daß die Bezahlung mit dem Gut und Gefährde des Einstands beschehen/ so das Gut/ dem es zu Abzahlung seiner prætendirten Schuld gegeben worden / an desselben Grund fliesse und gelegen wäre. Dann aus denselben Angräntzungen leichtlich zu præsumiren / daß die Bezahlung mit solchem Gut gefährlicher und vortheilhafftiger Weise geschehen sey. Arg. l. si inter. ff. de don. inter vir. & uxor.

Item / so ein Stuck eines Theils verkaufft / und eines Theils Geschencks-weiß übergeben würde / so wird es für eine simulirte Donation vermuthet/ und hat in solchem Fall der Einstand statt. Arg. l. ab Anastasio. & in l. per diversas. C. mandati & tenet Bald. in l. 2. C. de repud. hæred. in l. fin. C. Ne liceat pot. Und wann gleich der Verkauffer und Kauffer / und also beede einen Eid geschworen / daß sie den Contract der Donation, Tausches / oder Bezahlens mit dem Gut aufrichtig/ mit gutem Glauben/ und ohne Gefährde / abgehandlet / beschlossen und gemacht hätten; So mag der Einsteher nichts desto weniger über solchen geschwornen Eid/ das Gegenspiel und Betrug / so fern er ihme anderst getrauet / und dessen versichert seyn könnte / zu erweisen / wohl fürnehmen / und den Einstand nachfahren. l. sancimus §. nisi quis. vers. si autem pour juramentum de jure protimis.

So nun ein solcher geübter Betrug wider den geleisteten Eid / durch den Retrahenten und Einsteher zur Gnüge probirt und erwiesen/ und etwan vielleicht das erkauffte Gut / von wegen desselben begangenen Betrugs confiscirt / oder dem Lands-Fürsten sonsten/ und in andere Weg zur Straf verfallen würde / so wird darum / und um solcher verwürckter Straff willen / der Einsteher von dem Einstand nicht abgetrieben / sondern der Fiscus ist einen Weg als den andern schuldig / das Gut / so also zur Straf verfallen / und eingezogen worden / dem Einsteher auf sein Begehren käufflichen verfolgen zu lassen / d. §. nisi quis. Daraus dann auch erscheinet / daß der Fiscus dem Tertio und Dritten seine Gerechtigkeit durch solche Einziehung der Güter nicht abstricken noch entziehen kan / dann ein Lands-Fürst mag ohne rechtmäßige Ursachen einem andern seine angefallene Gerechtigkeit nicht cassiren / aufheben / oder benehmen. Ut est gloss. in cap. fin. de hæred lib. 6. & in cap. quamvis. de testim. eo l. & ibi Archi. & not. Innocent. in c. sæpe, de appellat. & not. Bald. in l fin. C. si contra jus & util. publ. Wird aber der begangene Betrug und Gefährde / vor und ehe der Eid beschicht / ausgeführt und erwiesen/ so wird alsdann der Kauff unkräfftig/ und soll der Verkäuffer dahin gehalten seyn / dem Einsteher das Gut zu kauffen zu geben/ ut in d. §. Nisi quis. versic. & si ante. Vide de his omnibus. D. Peg. l. 4. de jure retract. §. Wie die betrüglichen oder gefährlichen Contracte. à fol. 34 b. usque ad finem.

Wird aber ein Gut auf Anruffung der Gläubiger / oder sonst aus nothwendigen Ursachen / durch Gerichts-Hand / oder aus Befehl der Obrigkeit / durch verordnete Commissarios offentlich ausgefeilscht und verkaufft / in solchem Kauff / sagt das Bayrische Land-Recht / tit. 10. artic. 19. fol. 253. hat

der Einstand nicht statt / sondern der / welcher also vor Gericht oder Obrigkeit kaufft hat / soll bey seinem erkaufften Gut / ohn allen Eintrag der Freunde / gelassen werden. Magistratus si quidem authoritas dolum fraudemve omnem amovet, maxime si cognoscendo procedat, l. non videtur. §. 1. ff. de reg. jur.

Cap. XIIX.

Von Erb-Rechten und Fall-Gütern.

ES ist bey allen ordentlichen und wohl-bestellten Cantzleyen gebräuchlich / jährliche Gerichts Täge anzuordnen und zu halten / worinnen man von allen Strittigkeiten / Pflichten / Schuldnaten / Rechten und Gewohnheiten / was man GOTT / der Herrschafft und dem Neben-Menschen zu geben schuldig / handelt / richtet und urtheilet. Das ist / man untersuchet im Beyseyn des ordentlichen Richters und der ordentlichen Beysitzer oder Gerichts Luthe / die Geistlichen Gestiffte / Gefälle und Vermachtniß / die Güter / Käuff und Verkäuff / den hantstelligen Gesinds-Lohn / die aufrichtige Vergleich und Zusag / sie seyn wie / und von was sie auch wollen / die Herrschafftliche an- und heimfallende Güter / oder was sonsten die ordentliche und rechtmässige Erben belanget; welches alles aus ordentlichen darzu gemachten Büchern oder Rechnungen vorgelesen wird.

Diese **Gerichte werden gemeiniglich um Weyhnachten gehalten** / um welche Zeit die Unterthanen müssig seynd / und nicht viel zu thun haben; welche Gerichts-Täge zwey oder drey Wochen in grossen Ämtern und Herrschafften / durch den Land- oder Ambt-Knecht / oder durch eine andere Person allen angekündiget und ausgeruffen werden / damit nicht die Schuldner hernach leer kommen / mit der Unwissenheit sich ausreden / und die Glaubiger und Schuld-Forderer mit vergeblicher Hoffnung und leerer Hand sich müssen ab- und heimweisen lassen. Wo-fern aber die Beständner eines Guts mit dem Erb- und rechtmässigen Herrn um billicher Ursachen willen / wegen leidlich- und billigen Verdungs oder Gedult / oder in Voraus-Bezahlung eines und andern / sich zu vergleichen trachten solten; soll man es / so ihnen nichts anders im Wege lieget / wohl zugeben / jedoch aber soll es fleißig auf- und eingeschrieben werden.

Ingleichen soll man auch nicht leyden / daß der Zinß oder Wucher gesteigert werde / und die ordentliche Gewohnheit übersteige / wie zwar von solchen Leut Schindern und Wucherern offt geschiehet / wann der Schuldner in grossen Nöthen steckt / Geld oder anders haben muß / da es dann freylich heißt: Ein Benöthigter und Geitziger kommen im Handel bald zusammen; und mancher von solchem Wucher und Zinß gefressen und verderbt wird.

Wann irgends ein Besitzer eines Hofs / Guts oder Hauses stirbt / oder wegen hohen Alters / solch Gut oder Hof verkauffen / einem Sohn / so das Auflösungs-Recht hat / oder einem Tochter-Mann übergeben will / oder das Gut aus ein oder andern Ursachen heimfällig / oder eingezogen / und also ein neuer Besitzer darauf zu bestellen ist; soll alsdann der Vergleich und Contract nicht nur auf heillose Zetteln / so bald verlohren werden / aufgeschrieben / sondern in hierzu bey Handen habende ordentliche Protocoll-Bücher eingetragen werden / damit der Kauffer / nach erlangter Einwilligung und Genehmhaltung der Herrschafft / auch bezahltem Pfand-Schilling / Baarschafft / oder anderer dem Verkäuffer geleisteter Versicherung / seines Kauffs und Guts möge wohl versichert seyn / und dannenhero einen desto fleißigern Haußhalter abgeben.

In dem Protocoll soll erstlich auf- und eingeschrieben werden der Nam / sowohl des Verkäuffers als Käuffers / das Jahr / Monath / Tag / &c. Zum andern / nach kurtz-begriffenem Anschlag / der gemachte Schluß und Contract, oder die Haupt-Summa / so entweder steigt oder fället / nachdem die zugehörige Güter im Stand seyn oder nicht; nachdem auch der Haußrath oder andere Mobilien sich darbey befinden / so alles zu mehrerer Nachricht in die Güter-Beschreibung einzubringen. Darbey soll auch das An-Geld / oder die Baarschafft / ingleichen die Fristen und Bürgschafft beygesetzt werden.

Darnach sollen die Geistliche- Kirchen- Gefälle und Einkommen gesetzet werden / ingleichen die ruckständigen Besoldungen der Bedienten / so die erste Stelle bey den Schulden haben; nachgehends die übrigen Schulden / so nach der Ordnung des Rangs oder Vorzugs sollen gesetzet werden. Darauf die Erbschafften und Güter der Wäysen und Pfleg-Kinder / wie sie der Zeit nacheinander folgen; Und soll diese Ordnung / zu Vermeidung aller Unordnung der Erbschafften / oder Gelegenheit einiger Injuri und Unwill nicht leichtlich geändert werden / es sey dann / daß gerne ein Theil dem andern weichen wolle / und genugsame Ursachen einer Aenderung und Dispensation vorhanden.

So soll auch ohne reiffe Betrachtung und Einwilligung der Herrschafft / nicht zugelassen werden / daß die Geistliche Gefälle auf die Güter gemachet / oder dieselbige mit Zinß-Geldern beschwehret werden; sonderlich / wann dieses mit eines andern Schaden / oder der Kirchen selbsten zum Nachtheil geschiehet; Wann diese den Pupillen / oder andern ordentlichen und natürlichen Erben / so billich vorgehen / wider alles Recht / Ordnung und Billigkeit wollen vorgezogen / die Pfleg-Kinder aber aus ihrem Recht getrieben / hindangesetzt / um ihren Theil verkürtzet / und also in Schaden gebracht / und mit Unrecht beleget werden. Derowegen soll man dahin trachten / und der Sache

also abhelffen / damit noch bey Leb-Zeiten deren Väter und Hauß-Herren / die Geistlichen Gefälle vermachen und stifften wollen / ihre Vermächtniß / Stifftungen und Gefälle in Schwang und Gang gebracht werden.

Dann wann ein- oder andermahl die nachfolgende Besitzer mit richtiger Lieferung und Bezahlung saumselig seynd / und anstehen lassen / so wächset die Schuld mit der Zeit / und aus Nachläßigkeit der Erben / über den Werth und Anschlag des Guts / so gemeiniglich geschichet mit denjenigen Zinsen / so von den sogenannten eisernen Kühen kommen / darvon man keinen Nutzen hat / und durchaus kein Einkommen zu gewarten ; so man der Billigkeit / und den Rechten gemäß / sonderlich wohl in Obacht nehmen solte ; Indem dieser Zinß / wann man alles genau in Obacht nehmen und betrachten will / gemeiniglich zu hoch kommet / welche Beschwehrde auch etliche / gantz löblicher Weise / also mildern und lindern / daß sie den verstorbenen Schuldnern bey solchen Gütern / wo dergleichen Zinß sich finden / Nachlaß thun / oder die Schuld zum Begräbniß schencken / oder umbsonst begraben lassen.

Ich setze hier noch dieses bey von der Herrschafft / daß vielweniger sie mit Recht und Billigkeit die Erb-Gefälle mit Hindansetzung der rechtmäßigen und ordentlichen Erben / wider alle Billigkeit und Rechten können oder sollen einziehen und wegnehmen ; welches doch nicht selten und gantz ungescheuet mehrmalen zu geschehen pfleget ; sonderlich bey hinterlassenen Erb-Gütern der frembden / und rechtmäßig- oder unschuldig- abwesenden und entfernten Kindern und Erben. Vielmehr thäten die Herrschafften offtmals besser und lobwürdiger / wann sie in Betrachtung der Ihrigen Dürfftigkeit und Armuth / bey Wittwen und Wäysen / ihres / wiewohl billichen Rechts und Vorzugs / sich etwas begeben / und Gnade für Recht gehen liessen.

Man soll auch nicht ohne wohlbedachte und unumgängliche Nothdurfft zugeben / daß ein verthulicher oder verschwenderischer Vatter seine ererbte vätterliche und mütterliche Güter / eigenes Gefallens / und nach Belieben verkauffe. Dann dieses geschiehet den Kindern und Nachkommen zu mercklichem Schaden / auch der Herrschafft zum Nachtheil ; Da bey dergleichen heillosen und liederlichem Hauß-Vatter / wann alles nacheinander durchgebracht / keine Hoffnung einiger Verlassenschafft oder vätterlichen Erb-Guts ist / so auf seine Kinder oder Nachfolger kommen solte. Das ist auch die vornehmste Ursach / daß so viele Unterthanen manchesmal bey einer Herrschafft durchgehen und fortwandern müssen / wo die Kinder so gar keine Verlassenschafft und vätterliche Erb-Güter zu geniessen haben.

Es gibt mehrmahlen Wittwer oder ledige Personen / die den Wittwen nachstellen / und sich mit ihnen zu verheyrathen suchen / auch die von voriger Ehe hinterbliebene minderjährige Kinder / oder die erst nach dem Tod des Vatters gebohren werden / aus einer sonderbahren Sieff-Vätterlichen Gutwilligkeit / an Kindes-statt / oder als eigene Kinder an- und aufnehmen / auch mit ihrem Geld das Gut kauffen / oder bestehen / solche auch nachgehends mit ihren eigenen Kindern zu gleichen Erben einsetzen.

In solchen offtmals vorkommenden Fällen soll man erstlichen wohl untersuchen / und nachfragen / ob ein solcher auch ein mercklicheS Vermögen und Verlassenschafft von dem verstorbenen Vatter der Kinder gefunden.

Zum andern / ob von dem Verstorbenen / ver angetrettenem Gut / auch von Schulden was sich befunden / oder sonsten etwas von ihme zu fordern. Weßwegen auch fleißige Nachfrage zu halten / ob vor dem ehlichen Versprechen dergleichen auch bekannt oder bewust gewesen / und dessentwegen gültige Zeugen und Zeugniß vorhanden / oder / ob der Sterbende auf seinem Tod-Bett von dergleichen Schulden etwas gemeldet.

Drittens / soll man zusehen / ob ein solcher Stieff-Vatter die minder-jährigen Stieff-Kinder auch gebührend und ehrlich kleide / ernähre / wohl erziehe / und was er sonsten versprochen und zugesaget / auch treulich halte. Am allerbesten und sichersten ist es / wann man vor gemachtem Heyraths-Schluß und Beding alles fein wohl abredet / und ausdinget / in die Güter-Beschreibung einträgt / einen Bürgen und Gut-Sprecher begehret / damit / was der neue Bräutigam mündlichen zugesaget und versprochen / er auch würcklich halten müsse.

Es ist an etlichen Orten der Gebrauch / und ein uraltes Herkommen / daß bey vielem Häuser- und Güter-Verkauff / der Verkäuffer oder Verkäufferin / über den Pfand-Schilling und Anschlag / so der Käuffer auch bereit eingegangen / sich mancherley / so wol beweg- als unbewegliche Leib-Gedinge / Zeit seines Lebens / pfleget auszudingen / durch welches Beding der Käuffer manchmal / sonderlich zu Kriegs-Zeiten / oder bey Miß-Wachs und unfruchtbaren Jahren / oder anderem Unglück / so vorhin mit schwerem Tribut und Auflagen beschweret ist / gezwungen wird / sich in grosse Schulden-Last / die er wohl nimmer bezahlen kan / hinein zu stecken / oder gar von Hauß und Hof vertrieben wird / mit nicht geringem Schaden der Herrschafft. Derowegen dann nothwendig ist / dergleichen Beding also zu mäßigen / daß beyde Theil zu allen und jeglichen Zeiten darbey bestehen und bleiben können.

Ferner ist bey denen Land- und Dorff-Gerichten noch ein / dem gemeinen Recht zuwider lauffender Gebrauch und eingeführte Gewohnheit / daß in absteigender Linie und Geschlechts-Ordnung / ausser / wann der Vatter / oder der Mann stirbt / allein die Kinder mit der Mutter erben / und bey ereignendem Todes-Fall / allein in der abstammenden Linie ausgeschlossen werden / also / daß / wann der Sohn ohne Erben abstirbt / weder Bruder noch Schwester / vielweniger andere Bluts-Freunde und Nachkömmlinge zu der Erbschafft der Güter kommen und gelangen / sondern alles der Herrschafft an- und heimfället.

Wann man nun sagt / daß dieses durch langwierige Gewohnheit und uraltes Herkommen zu einem Gesetz und Recht nunmehr worden / so scheinet / daß

man eben dieses auch von den Gebräuchen / Freyheiten / Gewohnheiten / und ertheilten Gnaden / so die Herrschafften ihren Unterthanen versprechen / sagen könne; und daß die in andern Herrschafften übliche / und diesem Exempel zuwider lauffende Gebräuche / hierinn nichts vorschreiben / aufheben / oder vergeben können; sonderlich / wann eine Herrschafft mit solchem Beding / ein Amt oder Gut besitzet / und es in den Reichs-Verfassungen und Ordnungen bestättiget ist.

Was aber höhere Ort und Gemeinen betrifft / als Städte / und Städtlein / oder Stadtmässige Ort / denen der Landes-Herr / aus absonderlichen Gnaden / das Bürger-Recht schenckt und nachsiehet / sollen die gemeine Erb-Rechten und Gesetze / jederzeit genau und fleissig beobachtet werden; Nemlich / wann der Vatter stirbt / und minderjährige Kinder nach sich lässet / so fällt der letzte Will und Erbe / entweder durch geschriebenes / oder mündliches Testament / oder andere Handschrifft / oder aufgetragenes Fidecommiß, &c. auf solche Kinder; seynd aber keine Kinder vorhanden / so fällt das Erbe auf die nächste Freunde und Anverwandten.

Den minderjährigen Kindern / werden getreue und verständige Pfleger und Vormünder vorgesetzt / die sich ihrer annehmen / sie / nach Möglichkeit / mit dem Ihrigen / beschützen / und in allen Stücken / als ihre eigene Kinder / sich sollen anbefohlen seyn lassen. Wann die Kinder zu ihren mannbaren Jahren kommen / sollen die Pfleger und Vormünder / ihrer geführten Vormundschafft-halben / richtige Rechnung thun / die mit der Verzeichnus und Inventario zutreffe. Den Müttern soll man nicht leichtlich die Vormundschafft anvertrauen und überlassen.

Was nun den minderjährigen / und nachgelassenen Kindern / vor Gericht / an Erbschafft zufället / soll man alsobalden in eine darzu gemachte Kiste / oder Kasten / im Beyseyn des Haubtmanns und Rent-Schreibers, wann die Herrschafft nicht zugegen ist / einschliessen / worzu jeglicher einen absonderlichen Schlüssel haben solle; Wann nicht irgend von der Herrschafft Pfleger bestellet werden / denen man den einen Schlüssel anvertrauet / den andern aber bey der Cantzley behält.

Wann einige schwere und wichtige Streitigkeiten / bey währendem Gericht vorfallen / so einen Aufzug und Verschub / erfordern / soll mans wohl in Obacht nehmen / und nachgehends an behörigen Orten / in den Rech Gerichten / entscheiden / auch die merckliche und grosse Fehler verbessern / damit nicht eines und anders / wann es ungestrafft bleibt / eine freye Gewohnheit / und unerbauete Freyheit werde / wordurch alle Gesetze und Ordnungen nachgehends in Verachtung kommen / so bey den gemeinen Leuten / als einem unbeständigen Volck / gar offt und viel zu geschehen pfleget.

Vornemlich aber / soll man sich angelegen seyn lassen / folgendes zu entscheiden und auszumachen.

Erstlich / wann zwey / oder mehr / von der Verwandschafft oder irgend einer andern Sach / miteinander streiten / so soll man sie allerseits gebührend verhören / nach Recht und Billigkeit die Sachen entscheiden / alles was gehandelt und geschlossen worden / dem Protocoll- und Lager-Buch einverleiben / und fleissig beschreiben / auch den streittenden Partheyen Stillschweigen auferlegen.

Zum andern / wann unter Unterthanen Streit entstehet / und durch einen Schieds-Mann / kein Vergleich kan getroffen werden / noch die zwistige Theile sich gäntzlich versöhnen und vertragen wollen / und entweder ein- oder beyderseits / bey dem Ausspruch des Unter-Richters / oder eines Commissarii, nicht verbleiben / und ruhen wollen; so soll man dem störrigen und widerspenstigen Theil / eine gewisse Geld-Straffe / auferlegen / damit nicht die Streit- und Uneinigkeiten / immer zunehmen und wachsen.

Eben dieses / soll auch von den Verläumbdern / Schändern / Schmähern / und Zänckern / verstanden werden / wann sie gütlichen Vergleich / und Versöhnlichkeit / ausschlagen. Darnach soll man alle Haus-Leute / Manns- und Weibes-Personen / alles Ernstes / dahin vermögen / und treiben / daß sie ihre Gebäu / und Häuser / in gutem Stand / und bäulichem Wesen / erhalten; die Feuer-Stätte wohl verwahren; die Camin- und Schorn-Stein öffters säubern lassen / damit man nicht / zu Feuer / und Unglück / Gelegenheit mache; Ob aber auch dieses geschehe / sollen gewisse Feuer-Schauer bestellet werden / die entweder alle Monat / oder / zum wenigsten / alle Vierthel Jahr / den Augenschein in den Häusern einnehmen / und gewissen Bericht hiervon erstatten.

Ingleichem / soll man die Leute dahin halten / daß sie ihre Gärten / und Aecker / so an den Strassen liegen / wohl verwahren / und vermachen / sich alles Diebstahls / und anderer Leute Guts / enthalten / in gutem Frieden / und Einigkeit / miteinander leben; Die darwider thun und handeln / sollen gebührend / abgestraffet werden.

Wann es sich befindet / daß etliche Haushalter / oder Witwen vorhanden / so zum Haus-Wesen nicht mehr tüchtig / faul / verschwenderisch / nachlässig / liederlich / und also einer gantzen Gemein schädlich seyn; so soll man in solchen Gerichten / andere / an ihre Stelle / setzen. Vorehmlich / soll man verbieten / und ernstlich verhüten / daß keiner sein Gut schwäche / verderbe / etwas davon entwende / verleyhe / oder verpfände / welches nicht allein von den unbeweglichen / sondern auch beweglichen Gütern / zu verstehen; als / ohne welche / die unbewegliche nicht bestehen / oder erhalten werden können. In welchem Stück man auch die Nachbarschafft warnen / und anzeigen solle / daß man nicht allein die Unterthanen / so dergleichen verleyhen / versetzen / und austhun möchten / deßwegen straffen / sondern auch dem Beständner / seinen Bestand einziehen wolle. Dann / der ist schon verlohren / und wird nicht lange sein Haus / Hof / und Gut behaupten können / der sich in solche Schulden-Last hinein stecket / daß er bald da / bald dort was angreiffen und verkauffen muß.

Dieses und dergleichen mehr / soll man vor Gericht den Leuten ernstlich einbilden / wann man anderst gute und vorsichtige Hausleute haben will.

Wann nun dieses alles geschehen / so soll man auch Richter / Schultheissen / Bürger-Meister / Dorff-Führer / Forst-Knechte / Teich- und Fisch-Wärter / Mößner / Küster / und dergleichen Bediente wählen und se-

tzen/ an Statt der Verstorbenen / oder untüchtigen/ taugliche nehmen / und sie lassen angeloben ; oder die alten in ihren Aemtern und Diensten bestättigen. Und endlichen/ wann man GOtt gebührenden Danck gesaget/ soll man die Protocoll, Saal- und Güter-Bücher wiederum zuthun ; an einem / vor Feuer wohlbewahrten Ort aufheben/ und in fleissige Obsicht geben / niemand darzu lassen / auch ohne sonderbaren Befehl der Herrschafft/ niemals eröffnen; so auch von dem Land-Recht und Ordnungen zu verstehen.

Was aber von Fall-Gütern/ und Erb-Rechten der Verstorbenen / aus einer oder andern Herrschafft/ Amt oder Gut/ dem Herrn/ von Rechts-wegen / heimfället/ soll der Rent-Schreiber der Herrschafft / so sie zugegen ist/ genau beschreiben / und eine Verzeichnüß geben; Ist aber die Herrschafft nicht gegenwärtig / so soll die Baarschafft /im Beyseyn des Hauptmanns / in die Cassa/ welche mit einem doppelten Schloß verwahret seyn solle / biß zu anderwärtiger Verordnung der Herrschafft/ getreulich ein- und beygeleget werden.

Diese Gerichts-Ordnung / wann man vest darob hält/ ist der beste/ vornehmste Weeg und Mittel / eine Herrschafft im guten Stand und Wesen zu erhalten ; indeme auch die Nachkömmlinge eine starcke Stütze finden/ worauf sie sich/ auf Absterben ihrer Vorfahren/ gründen und befestigen können; nemlich / wann solche Erb-Güter und Herrschafften abgezahlet / und die grosse Schulden-Lasten/ so manchem von den Gütern treiben/ oder abhalten / völlig abgethan seyn. Und ist bekannt und offenbar/ daß diejenige Herrschafften/ wo dergleichen Ordnungen/ Recht und Gerechtigkeit im Schwange gehen/ allezeit die besten seyn / auch an Geld und Leuten/ niemalen Mangel haben.

Cap. XIX.

Von andern erforderenden Nothwendigkeiten und Zugehörungen/ die Monat- und jährliche Rechnung recht zu untersuchen.

DAß zu den **Monat-halb-jährig- und jährigen Rechnungen** recht zu beurtheilen/ auch insonderheit / der **Tag-Register und Verzeichnüß**/ oder Manual, als der andern/ gewisse und unfehlbare Zeiger und Weiser/ erfordert werden/ ist schon ausgeführet worden; Derowegen wollen wir die **Gewichte der Werckschafft** und **Haus-Uhr** aufziehen / so da den gewissen Zeiger müssen bewegen und gehend machen. Ich verstehe die gnugsame **Kund- und Wissenschafft der Güter/ Haus-Wesens/ und deroselben Ertrag und Einkommen** / so da bey einem jeglichen Titul und Rubric, klärlich weisen wird / wie viel es in der Rechnung geschlagen / und wie das Haus- Wesen/ und Wirthschafft bestellet sey. Zum Exempel: Man bringet dem Rechnungs-Abhörer die **jährliche oder halb-jährige Rechnung der Einnahm / vom Geflügel des Hofs oder Guts.** Es findet sich aber da ein merklicher Mangel / nach Betrachtung des Vermögens/ solches Hofs oder Guts/ und daß es viel mehr tragen und halten könne. Welcher Mangel oder Nachlässigkeit / aus verschiedenen Ursachen entstehet: **Erstlich** / und gemeiniglich zwar / aus Unverstand und Unwissenheit / auch Nachläßigkeit der Mayerin/ oder Hof-Bäurin/ mit der jungen Brut/ oder Nachziehen des Geflügels; Welches Ubel und Fehler aber/ auf dem vorgesetzten Verwalter/ oder Vogt des Guts/ fällt/ der eine solche Unverständige / zur Mayerey unabgerichte/ und untaugliche/ auch entweder allzu junge und läppische / oder alte und verdroßne Mayerin annimmt; Jene hat bey dem Gesind kein Ansehen/ und Furcht / diese aber taugte besser im Spital / oder zu einer Krancken-Wärterin / als Hof-Bäuerin und arbeitsamen Mayerin. Sie nehmen zwar / welches manchmal das Absehen der Verwalter und Beamten ist / etwas geringern Lohn / thun aber zehenmal mehr Schaden bey der Wirthschafft und Gut / nicht allein mit solcher Nachläßigkeit / beym Geflügelwerck/ sondern auch in andern vielen Stücken mehr; wovon an seinem Ort mehrere Meldung geschichet.

Zum andern/ so ist bey solchem Fehler manchmal die Mayerin unschuldig / und kommt derselbige offt von Kargheit/ und gespartem Futter des Herrn/ selbsten her / da dann das ausgehungerte Geflügel / entweder verdirbet/ wie die durchsichtige Laternen aussiehet/ und gar leicht zur Kuchen flieget / wenig / und selten / bey solchem Futter-Mangel/ Eyer legt/ und immer pipen/ und schreyen: Gib mir/ so geb ich dir.

Drittens so sterben manchmal die junge Hünlein/ wann sie kaum aus den Eyern geschloffen / und werden durch schädliches- und verzauberndes Anschauen/ mancher böser Leute / gleich in der Brut verderbet ; von welchen Leuten Solinus saget: Es gibt manchmal eine Art solcher böser und schädlicher Leute / welche auch mit ihren Worten etwas beschreyen/ bezaubern/ und vergifften können; als/ wann sie entweder schöne Bäume / grünne Saat / liebliche Kinder / vortrefliche Pferde/ leibig und wolgestalltes Vieh/ sehr loben/ so verderben und sterbe sie darüber. Hierüber klagt Virgilius:

O! was vor ein Druddn Gesicht
Hat meine Lämmer-Heerd zernicht?

Von welchen allen Plinius ein mehrers hat.

So wird auch der Registrator, in der Gut-Beschreibung suchen / daß das Bräu-Haus / vor Zeiten/ mehr eingetragen / auch noch mehrers bringen könne/ als in Rechnungen sich findet / und zu jetziger Zeit / eingebracht wird. Wann man nun fleissig nachforschet/ wird sich hervor thun / daß wenigere und schlechtere Früchten gelieffert werden / so entweder nicht sauber gerukt und gestäupt / oder mit Angiessung allzuvielen Wassers / geschwächet worden ; oder/ daß durch Ubersehen des Mältzers/ das Maltz angebrannt/ oder solches zu früh / und also unzeitig/ zum Bräuen gebrauchet/

daß

daß es kaum von dem Ofen / oder Dörre / gekommen; oder wann man nasses und rauchendes Holtz dazu gebrauchet / und in Ofen gethan; oder wann die feuchte / und böse Keller das Bier müchzend und kaunicht gemachet; oder aber / durch andere Fehler / das Bier von seiner alten Güte und Geschmack gekommen / und solche Annehmlichkeit verlohren / wordurch dann die Leute von den Bier-Schencken und Wirths-Häusern abgehalten werden / daß kein sonderlicher Abgang da ist.

Bey **Zinß- Gülte- und Steuren** / findet sich / nach der Güter-Beschreibung / und vorgehender Zeiten ein merklicher Abgang / so wol / was die beständige / als auch lauffende Zinße betrifft; Welchen Abgang / ohne Zweiffel / der Pfleger / oder Rentmeister / den leydigen Kriegs Läufften / da die armen Unterthanen biß aufs Blut ausgesogen / verjaget / Häuser und Güter verderbet / und verwüstet worden / zuschreiben wird; Da dann bey der Rechnungs-Abhör nachzufragen / wer die Aecker / Wiesen und Güter genieſſe / wovon man dann die Zinß und Gült hat einfordern / und den öden Plätzen und Gütern / wieder aufhelffen können und sollen / damit sowol die Herrschafftliche Dienste / als Einkommen / wieder in Gang gebracht würden. In diesem Fall / findet sich gemeiniglich der Unfleiß / und Nachläßigkeit / will nicht sagen / Untreu und Boßheit der Bedienten / und Amtleute / wann sie solche Aecker / Wiesen / Gärten und Felder / der öden Güter / samt deren Genüß / an sich ziehen / und in ihren eigenen Nutzen verwenden.

Es wird sich auch der **Rechnungs- Abhörer** verwundern / daß jetziger Zeit / das **Einkommen der Güter** / wie es sich in der Güter-Beschreibung findet / um den dritten Theil geschwächet; die Ursach aber wird sich bald finden / und der Augenschein es geben / wann man in die Gärten gehet / und dieselbe selbsten besichet; da werden sich von Grund und Wurtzeln aus abgefaulte und abgestandene Bäume / in grosser Anzahl finden. So wird man auch nicht wenig halb-verdorbene Bäume antreffen / deren Früchte schlecht / und nicht wie vor diesem. Andere wird man sehen / die zwar noch saffta / aber voller Reben- Schoß / Wasser- und wilder Sprossen. Man wird finden / daß keiner ausgeschneitelt oder geputzet / keiner in langen Zeiten aufgegraben / oder gedünget worden / sondern der meiste Theil alt / krumm / umliegend / brandicht / Wurmstichig; Keine junge Bäume wieder eingesetzt / oder wann gleich etliche da seyn / daß sie nicht in Acht genommen / oder gewartet werden / und dannenhero gantz verwilden und verwachsen.

Eben eine solche Wüsteney wird man auch bey den **Kraut- und Küchen-Gärten** antreffen; ingleichem bey dem Würtz- Blumen- und Zimmen-Gärten / so man guten Theils ungezäunt und übel verwahret / sehen wird darein die Schweine / und anderes Vich / laufen alles verwüsten / und verwühlen; dannenhero auch die Gärten-Beet und Länder mit Unkraut überwachsen / und allenthalben mit Maulwurfs-Haufen angefüllet seyn / es ist niemand der begehrte etwas auszujäten / oder wegzuräuten. Man säet nicht zu rechter Zeit / versetzet nicht / wann es seyn soll; da ist in der Küchen ein merklicher Mangel und Abgang; man hat kein Gemüß / Salat / noch andere Garten-Speisen aufzutragen. Da muß man dann mit dem Körblein nach dem Marckt gehen / Peterling / Rettich / Salat / und dergleichen / holen / und alles um Geld kauffen / so man vor diesem / mit grossem Nutzen / etwann selbsten gebauet und gepflantzet hat. Es finden sich zwar auf dem Immen-Stand viele Körbe und Häuser / so vor diesem viel Honig gebracht / nunmehr aber leer / und der guten Bienlein Grab-Stätte seyn. Wo vor diesem die nützlich- und heilsame Cardobenedict gepflantzet worden / siehet man jetzo nichts / als unnütze Fluch-Disteln und Unkraut: Ja / wo man vor Zeiten ein kleines Garten-Paradeiß gesehen / findet man jetzo eine verwachsene Hecken- Diesel und Dorn-Wüsteney / und einen elenden Anblick einer wilden Verändernng. Alles dieses kommt meistentheils von des Gärtners Unwissenheit / Unfleiß / Nachläßigkeit und faulen Weise her / der lieber im Bier- und Trinck-Haus / als im Garten sich finden läßet; Der mehr und lieber seinen trockenen und dürstigen Hals und Kragen / als im Garten die matte und durstige Gewächse begiesset / so er auch desto mehr und kecker thut / jemehr er versichert ist / daß ihm niemand nachgehet und auf die Hauben siehet.

Vor diesem hat man bey der **Schäferey** zu N.N. wie die Beschreibung / auch Stall- und der alte Schaaf-Meister bezeuget / tausend Schaaf gehalten; Heut zu Tag findet man kaum zwey Drittel. Wann man nun bey dem Schäfer / wegen dieses Abgangs / und Mangels / sich befraget / so wird er erstlichen die Schuld auf die Kargheit des Herrn legen / der zwar immer den Abgang ersetzet / aber mit Auswürflingen / rotzigen und räudigen Stücken / die er entweder seinem eignen Schaafs-Knechten / oder in der Nachbarschafft / den Ausschuß / also zusammen kauffet / weiln ers um gering Geld / und wohlfeil haben kan / so aber allerley Mängel und Gebrächen unterworffen / auch leichtlich erkrancken; die nachgehends eben solche Lämmer / oder noch schlimmere bringen. Da kommen dann / bey angehendem Winter / die Seuchen und Kranckheiten auf ein neues / und gehet die Heerde / grossen Theils / zu Schaden. Dahero das Sprüchwort lautet: Es ist ein arme Heerd / die man bald zehlen kan. Dazu dann auch offtmals die Amt-Leute / und den Höfen Vorgesetzte / tapffer helffen / indem sie auf dem vorstehenden und langwierigen Winter / heilloses und liederliches Futter von den Wiesen / auch schlechtes Stroh aus den Scheuren hergeben / wodurch dann die Heerde ausgehungert und elend gemachet wird / auch der Herr nichts als räudige Fell von seiner Heerde erbet.

Es wird ferner der **Schäfer** noch eine andere Ursach beybringen / nemlich / daß der Stall übel verwahret / nichts rechts gedecket / an vielen Orten offen / daß Regen / Wind / Schnee und Kälte allenthalben durchdringet / auch der Stall kaum halb angefüllet / und guten Theils leer stehet; dannenhero die Schaafe im Winter nicht allein sehr erfrieren / und wo nicht gar zu Schanden gehen / doch meisten Theils verwerffen / und hinsetzen.

Uber das / klaget auch der **Schäfer** / daß man aus

Kargheit der Heerd / das Saltz grossen Theils/ entzogen und abgebrochen/ womit sonsten / und was darunter gehöret/ manche Kranckheit kan verhütet/ und derselbigen vorgebogen werden. Sagt ferner/ daß der Herr/ manchmal aus Geld-Geitz / die junge Lämmer/ zwey Schäufler oder Hämmel / zur Unzeit / verkaufft/ mit grossem Abgang und Schaden / so des andern Jahrs sich weiset. Dis/ und dergleichen mehr/ weiß der obgemeldte/ alte / redliche Schäfer alles/ nach Umständen und Genüge / zu erzehlen und herzusagen.

Was das andere **Vieh** betrifft/ sowol das **Melck-Vieh**/ als Gölt-Waar/ wie viel von jeglicher Art/ auf den Höfen/ könne erzögen und gehalten werden ; auch was / und wieviel jegliches einbringe ; das wird die Gut-Beschreibung/ und der Stall selbsten / an Hand geben und weisen. Hierinn wird sich / so wol an der Zahl/ als auch in dem Einkommen / ein geringerer Abgang finden/ wann die Frau / des Guts / selbsten nachsiehet / und den Küh-Stall offt besuchet ; Wie auch/ wann die Mayerin und Hof-Bäuerin fleißig ist / dem Vieh selbsten / sowol Heu als Streu / kurtz und lang Futter / Gesod und Graß/ vorleget / die Weyde beobachtet/ zur Winter- Frühling- Sommer- und Herbst-Zeit/ dem Vieh seine Nothdurfft schaffet/ die Meisterschafft behält/ und sein selbsten auch /die Käserin / oder Käß-Mutter ist ; Dann / gleich wie des Herrn Auge/ das ist/ fleißige Aufsicht/ das Pferd fett und schön machet / also mästet und füttert auch das Auge der Frauen / oder ihre fleissige Aufsicht / die Kühe und Melck-Vieh.

Viel schlechter/ und elender noch/ siehet es um den **Küh-Stall** / sowol was die Zahl / als auch Eigenschafft und Nutzen / betrifft / wo man den Bedienten und Amtleuten allein alle Gewalt überlässet/ und ihnen zu sehr trauet. Und wird sich bey der Rechnung ergeben/ daß mit dem Rind-Vieh/ von der alten Gut- und Hof-Beschreibung / herunter gekommen/ da doch eben die Wayde/ eben die Wiesen und Felder noch da seyn/ die vor Alters gewesen. Die Ursach/ und eigentlichen Grund/ dieses Unterscheids und Fehlers / habe ich von einem alten Bauren / der nunmehr ziemlich dem Grabe zugieng/ erkundiget und erfahren. Verwundert euch nicht / sagte er / mein Herr N. daß der Feld-Bau/ Wirthschafft/ und Haushalten/ so sehr ins Abnehmen/ gegen unsern Vor-Eltern zu rechnen/ gekommen. Zeit und Leute seyn nicht mehr / wie vor Alters / und wird die Welt immer ärger ; Vor Alters/ hat man das Feld wol/ und zu rechter Zeit gebauet / die Waasen umgeackert/ dieselbe / wie auch die Schrollen / mit der Egen gezerret und zerrissen / und also die Wurtzeln von Grund aus/ verderbet : Heutiges Tages/ kan man das Umstossen und Felgen / offt mehr ein Schüefeln und Scharren/ als Ackern/ nennen. Vor Zeiten/ wo eine fleissige Mayerin und Hof-Bäuerin gewesen/ hat man dem Vieh / alle Tage/ fein fleißig seine Streu müssen machen / des andern Tages haben die Vieh-Mägde den Mist mit der Gabel fleissig zusammen gethan / und mit stumpfen Besemen sauber zusammen gekehret/ hernach mit Trag-Behren/ oder Schub-Karren / auf die Mist-Städte gebracht/ ordentlich auf einander geleget / daß er wohl verfaulet und verweset/ auch zu seiner Zeit/ auf die Aecker geführet worden/ woselbst man den Dung also feucht und saffitig gebreitet / und bald unter geackert / daß er mit seiner Fettigkeit und Safft das Feld fruchtbar gemachet. Heut zu Tage/ sehen die Vieh-Ställe offtmals aus/ wie des Augiæ seiner ; offt wird ihnen / kaum in drey Tagen/ die Streu aufgeschüttelt/ oder neu gemachet / dannenhero mehrmalen die Küh mit Dreck behangen / und angepichet seyn/ und auf die Weyde oder zur Tränke gehen/ daß es eine Schande und Spott ist / daß man das arme Vieh so verderben läst / und so übel hält. Nach verrichter Saat / haben die alten Bauren fein die grobe und starcke Schrollen zerschlagen / und mit der Egen sogleich gemacht / daß / wie Plinius redet/ man fast nicht gesehen/ wo der Pflug geführet worden. Heut zu Tage aber siehet man manchen Acker so voll mit groben Schrollen/ daß man kaum spühret/ daß eine Ege auf dem Acker gewesen. Unsere Vor-Eltern haben vor Zeiten verwildete Ort und öde Plätze zu Aeckern gemachet/ die Steine weggeräumet/ das Holtz- und Buschwerck abgehauen / und ausgereutet/ die alte und verwasene Felder wieder erneuret und frisch gemachet. Heutigs Tages läst man offt das gantze Feld verwilden/ und zur Wüsteney werden.

Ferner sagte der gute Alte: Vor Zeiten haben unsere Vor-Eltern ihre Wiesen/ sonderlich / die etwann an Hügeln gelegen/ mit Bächlein / so sie von den anstossenden Bergen darauf geleitet/ im dürren Frühling oder Sommer gewässert/ die Hügeln und Maulwurf-Hauffen eingeebnet / mit Rechen / alles Unsaubere von der Wiesen abgerechet / und was etwann sonsten von starcken Platz-Regen / darauf gepflöset worden/ weggeräumet. Auf nassen und sumpfichten Wiesen aber / haben sie entweder verborgene Rinnen/ oder offene Gräben geführet und gemachet / und also das Wasser abgelaitet/ und ausgeführet / Furchen gemachet/ auch sonderlich verhütet/ daß die vorüber- oder durchlauffende Bäche / nicht vom Gesträuch / Buschwerck und dergleichen aufgehalten/ gehindert oder aufgeschwellet worden ; und auf solche Weise haben sie ihre Wiesen gut und nützlich gemachet. Jetziger Zeit siehet man hin- und wieder eingegangene und verwachsene Gräben/ die dann/ so bald es starcke Regen giebt/ auslauffen/ die Wiesen und das Futter verderben/ wodurch nicht allein die Wiesen unsauber und unfruchtbar gemachet werden/ sondern auch das Vieh manchmal erkrancket/ und darüber verdirbet.

Man hat über dem auch grossen Abgang im **Milch-Werck**/ von dem unordentlichen und unfleissigen Füttern und Träncken / da die Vieh-Mägde entweder zu faul und nachläßig seyn / verlächzte / zerrissene / rinnende Geschirr und unsaubere Tröge geben/ worein sie das Wasser schöpffen / offt kaum halb genug haben / daher die Milch veraltet / und schlecht aufwirfft/ oder wenig Rhoum gibt. Darzu kommt offtmals auch der Mäyerin oder Hof-Bäuerin Unverstand und Unwissenheit / indeme sie manchmal Kälber von untüchtiger und schlechter Art wegbindet/ zur Zucht behält/ und anstellet ; Oder/ wann man die Kühe zur Unzeit zulässet / oder bey Abstössung der Kälber auf den Mond nicht Achtung gibt ; Oder/

wann die Küh verwerffen und hinsetzen / oder nicht kälbern können / über die Zeit tragen / oder sonsten Anstösse leyden / und was dergleichen mehr ist. So bringt auch die **Dieberey und mancherley Abtrag** einen **Mangel und Abgang** / so von den Suppen-Fressern / Näschern / Schüssel-Spühlern / Teller-Lecckern / Schmarotzern / und was dergleichen mehr Gesindlein sich auf dem Gut fleißig einfindet / sonderlich wann die Mäyerin auch gleicher Haar ist / und darzu hilfft / geschiehet diesen und dergleichen noch mehrerer Abgang und Fehler. Bey der Meierey erzehlte der gute redliche Alte / mit gutem Verstand und frischem Gedächtniß / womit er dann ein gut Trinck-Geld verdiente / so er auch reichlich empfangen / hertzlich dafür gedanckt / und guten Theils unter seine umstehende / und aufmercksam-zuhörende Enckelein ausgetheilet.

Es ist zu mercken / daß etliche fleißige Wirth und Haußhalter ihren Fleiß und Embsigkeit in der Viehzucht / auch weiter / als allein in Herrschafftlichen Ställen / sehen lassen und erweisen; Indeme sie manchmahl den bekannten Unterthanen Kälber kauffen und stellen / mit dem Beding / daß sie dieselbigen so lang nutzen sollen / so lange sie dieselbige ohne Nutzen in ihrem Futter gehabt und erzogen; Nachgehends aber jährlich ein gewisses daraus geben müssen / wann sie dieselbigen länger behalten wollen.

Ist an sich selbst ein lobwürdiger Fleiß / wann nur Erstlich den Herrschafftlichen Ställen dadurch kein Abgang an Futter und Vich geschicht.

Zum andern / wann der Unterthan mit seinem gutem freyen Willen / ohne Noth und Zwang solch Bedang eingehet und annimmt.

Drittens / wann solch ausgestelltes Vieh / so es im Namen der Herrschafft geschiehet / von dem Schaffner oder Burggrafen von Stück zu Stück fleißig in die Register und Verzeichniß aufgeschrieben und eingebracht wird.

Vierdtens / daß solcher Zinß oder Bestand-Geld unmittelbarer Weise / und aus der ersten Hand in die Cassa und Renn-Cammer / und nicht erst durch die Vögte / Amt-Leuthe oder Pfleger geliefert / und in der Rechnung absonderlich bemercket werde. Eben solche Bewandniß hat es auch mit den **Früchten und Einkommen der Oeden / oder verliehenen Aecker und Felder** / da man die Zinß oder Bestand-Früchte fleißig in die Herrschafftliche Scheuren einführen / auch der Korn- und Frucht-Schreiber die Mandeln richtig zahlen solle.

Es findet sich auch heut zu Tage an verschiedenen Orten ein mercklicher **Abgang und Fehler bey der Fischerey** / wie es die alte Güter-Beschreibungen werden geben; Da doch die Fischerey beym Land-Gut und Mäyerey / nächst dem Feld-Bau und Brau-Hauß das beste Einkommen seyn solle. Die vornehmsten Ursachen aber solches Abgangs und Mangels / wie es sich ergeben wird / seyn sonderlich diese:

Erstlich / der Eingang der Teiche und Weyer / wann man die Wasser-Hälle / Ablauff-Rinnen / Dämme und dergleichen eingehen und verfallen lässet / oder wann sie durchfressen oder durchschlagen / nicht beyzeiten wiederum beßret.

Zum andern wann man liederliche schlechte Waar und heilloser Art Brut und Besatzung kauffet / und selbe nachziehet / und Brut-Weyer hält / oder / wann die Weyer und Teiche veralten / und man sie lange nicht ruhen oder feyren lässet / und dieses aus des Herrn eigner Schuld und Nachläßigkeit / der zwar manchmal gern viel und grosses Einkommen hat / und nichts daran wagen und setzen will; der vom Ausgeben und Kosten nichts hören mag / und derowegen auch billig nachgehends das Einkommen entrathen muß.

Darzu hilfft auch nicht wenig / und vermehret den Schaden / wann man die Wasser-Gräben und Leitungen / wodurch das Wasser seinen Gang in die Weyer hat / verwachsen und eingehen lässet / da haben dann die Teiche keine Nahrung und Zugang / das Wasser bleibt in den anliegenden Wiesen stehen / machet sie sumpficht und morastig / und wo vor diesem das beste und schönste Graß gewachsen / siehet man nunmehr nichts / als Saar und Binsen. Dahero kommet es / daß / wie vor diesem der Fisch- oder Kuchen-Meister mit dem Hamen und Fisch-Garn zu den Fisch-Gruben und Behältern gegangen / und da die beste und fetteste Fisch mancherley Arten heraus gefangen / und in die Küchen gebracht / solcher anjetzt mit dem Faß und einem Beutel voll Geld auf die Fisch-Märckte fahren / und daselbsten einkauffen muß.

Uber das / so gehören zu richtiger Ausfertigung der Rechnungen / so wohl / was die Einnahm und Ausgab betrifft / in mancherley Handel und Wandel / so im Hauß-Wesen vorgehet / gewisse Versicherungen / Hand-Schrifften / Schein / Quittungen / und dergleichen.

Cap. XX.

Anweisung / wie Jahrs- und Monatliche Geld-Rechnungen zu machen.

DJese **Rechnungen** werden aus den **Monatlichen Registern** ausgezogen / und in solcher Ordnung gesetzet / doch / daß nur die Summa zusammen gezogen wird. Und da wird mit der Ausgab und Einnahm gleich gehandelt. Wann nun beydes also summiret ist / ziehet man die gantze Summa oder **Ausgabe** / von der **Einnahme** ab / und setzet unten den überbliebenen Rest / wie folget:

Einnahme.

	fl.	Kr.	Pfen.
Vom Rest	—	—	N. N.
Geflügel	—	—	N. N.
Bräu-Haus	—	—	N. N.
Cantzley	—	—	
Zins	—	—	
Hingeliehnem Geld		—	
Brandwein	—	—	
Früchten	—	—	
Gärten	—	—	
Milch-Werck	—	—	
Hopfen	—	—	
Ausgelichenen	—	—	
Schäferey	—	—	
Rind-Vieh	—	—	
Fischerey	—	—	
Rest von Gütern		—	
Waldung	—	—	
Weinberg	—	—	
Mancherley	—	—	
Zehrungen	—	—	
Gesind zur Speise		—	
			Summa N.N.N.

Ausgabe.

	fl.	Kr.	Pf.
Auf Gebäu	—	—	N. N.
Zum Bräu-Haus	—		
Cantzley	—	—	
Zur Hof-Stadt erkauffte Sachen			
Zum Gewürtz	—	—	
Steuer und Contribution		—	
Almosen / Verehrungen		—	
Auf Gärten und Wiesen		—	
Hopfen-Gärten	—	—	
Boten	—	—	—
Handwercks-Leute			—
Arbeiter und Taglöhner			—
Schäferey	—		—
Viehzucht	—		—
Fisch	—		—
Zur Residenz, oder Adelichen Sitz			
Auf Wälder	—		—
Besoldungen	—		—
Hausrath	—		—
Weinberge	—		—
Mancherley	—		—
			Rest. N. N. N.

Erstlich / ist zu mercken / daß so wol in der Summa der gemeinen / als Monat- oder täglichen Rechnungen / kein Rest / als der erste / soll in die Summa genommen werden; Dann / wann man ein Ding etliche mal setzen wollte / würde die Einnahme gantz falsch heraus kommen.

Zum **andern** / wann in der Summa die Ausgab die Einnahm übertrifft / so ist es ein Anzeigen / daß entweder die Ausgaben zu viel angesetzt / oder so viel in der Einnahm ausgelassen / als die Ausgab übersticht; derowegen / so offt man etwas ausgibt / oder einnimmt / soll mans alsobald aufschreiben / damit kein Irthum geschehe.

Wann man **drittens** die Mühe nicht mag nehmen / und durchs gantze Jahr die Monatl. Rest des Baaren überbliebenen / von dem Weggegebenen / oder geliehenen / es sey Geld oder Früchte / und also das Gewisse von dem Ungewissen unterscheiden / auch den Namen / Tag und das Quantum, oder wie viel / beysetzen; soll es doch / zum wenigsten in der gemeinen Rechnung geschehen / damit man sehe / wie fleissig die Bediente und Beamte in ihrem Amt und Dienste seyn.

Vierdtens / soll man in die gemeine oder Jahrs-Rechnung setzen die Provision, oder was zu der gantzen Haushaltung gewöhnlicher Weise erfordert wird.

Fünfftens sollen von dem Vogt / Amtmann / Pfleger oder Schafner der Jährlichen Rechnungen / die Quittungen / Schein / Zeugnuß und dergleichen / beygeleget werden / wann es bey dem Monatlichen nicht geschehen; ingleichem auch die Verding-Zettel / und mit den Handwercks-Leuten getroffene Contract, wie auch des **Ober-Herrns** Decreta oder **Befehl** / &c.

So man auch in einem oder andern anstehet / an der Richtigkeit zweiffelt / oder einen augenscheinlichen Fehler und Zweiffel findet / so muß man die Manual, oder Hand-Bücher begehren / und dieselbige fleissig durchgehen.

Sechstens / ist in Acht zu nehmen / wann ein Herr über verschiedene Aemter und Herrschafften / in verschiedenen Ländern gelegen / herrschet / so thut er sehr wol / wann er das jenige / was man an einem oder andern Ort im Uberfluß hat / an einem andern / wo dessen Mangel ist (wie dann nicht ein Land alles hat und trägt) bringen lässet und verschaffet; Und wiederum / was anderswo wohl zu haben / an den Ort läst führen / so dessen mangelt / damit nichts zu Unnutzen verderbe /

oder vergehe / da man dann mit einem gegen dem andern treffenden Tausch einen Wechsel treffen / und entweder durch Fuhren / oder / wo mans haben kan / auf Schiff-reichen Wassern von einem Ort zum andern / führen und bringen lassen kan.

Doch muß man sich wohl in Acht nehmen / daß dergleichen nicht durch untreue und eigennützige Bediente geschehe / da man dann allezeit mehr Schaden / als Nutzen davon hat.

Unterdeß soll dieser Tausch und Wechsel / entweder mit gleichgültiger Waare / alsobald ersetzet und verglichen / oder mit gewöhnlichem Werth / und in gemeinem Preiß / bezahlet werden / damit das eigentliche und gewisse Einkommen / eines Amts oder Herrschafft / von dem andern wohl und richtig wisse zu unterscheiden / und keine Unordnung und Vermischung hierin geschehe.

Man soll auch allem Betrug vorbiegen und vorbauen / womit sonsten die Bediente manchmal ihre Herrschafften hintergehen und anführen / wann sie nämlich / aus einem entlegenen und unfruchtbaren Gelände / und schlechte Weyde / das Vieh / Schaaf / Geflügel / Früchte und dergleichen / an einen besseren und geschlachten Ort bringen / und innerhalb wenig Wochen dem Herrn in die Küchen / oder zum Vorrath / schicken / und um den dritten Theil höher ansetzen / und anschlagen / als sie an dem Ort gelten und verkauffet werden / wo sie hergeschicket worden. Und da gibts immer eine Zugab ; als zum Exempel : Zweyjährige Hämmel / vor dem Werth / wie die drey jährige verkauffet werden / da doch diese kaum halb so viel offt wägen und schwer seyn / als jene. Eben dergleichen spielen sie auch mit andern Lebens-Mitteln : Ein Kalb von sechszehen Pfund / schlagen sie einem andern gleich an welches über vierzig wiegt / nur damit sie mit solchen Prahlereyen das Einkommen eines Guts / hoch heraus streichen / da doch nichts darhinter.

Siebendens soll man denen Rechnungs-Verhörern die über mehr Güter gesetzet seyn / nicht gestatten / daß sie die Einkünfften der Güter unter einander werffen und mischen / durch welche Unordnung / hernach alle Rechnungen verderbet und verworren werden / auch der Herr nicht eigentlich wissen kan / was / oder wieviel ein oder das andere Gut einbringet.

Derowegen sollen sowol die Jahrs- als Monatliche und andere Rechnungen / eines jeden Amt-Guts / Herrschafft / mit dero Höfen und anhangenden Gütern absonderlich gemachet / und auf obgesetzte Weise / mit aller Zugehör / verfertiget werden ; das ist / man soll den Vorrath und Baarschafft / von der Ausgab absondern / und ausdrücklich setzen / was man zum Bräu Haus / Brandwein brennen / und dergleichen geliefert / und hergegen empfangen ; die Zahl der Fässer benennen / und was davon noch übrig / beysetzen. Die Lebens-Mittel / und was sonsten von den Höfen der Herrschafft geliefert und überschickt werden / soll man nach Gewicht / Maaß und Werth / Nahmhafft machen / und getreulich ansetzen / auch einen Schein und Zeugnüß von dem Haus- und Küchen-Meister / oder Provisore beylegen.

Fleißige und auffsichtige Herrschafften / lassen allezeit / zu Ausgang des Jahrs / durch ihre Bediente und Amtleute / die Inventaria , und Verzeichnüß der Gefässe / Geschier / Werckzeug / und dergleichen / auf den Höfen / Gütern / und in Werckstätten / durchgehen und besichtigen ; und so sich findet / daß ein- und anders verwahrloset worden / muß es wieder ersetzet / und gut gemacht werden.

Monatliche Geld-Rechnungen des Guts N.

Jenner 1715.

Einnahme.

	fl.	Kr.
Rest vom Monat December 1714.	950.	

Vom Bräu-Haus.

Den 9. Januar. aus der neuen Schenck / wird vor 6. vier Eimerige Vaß Bier à 7. fl. bezahlt	—	—	—	—	N.	N.
Item / Schrot-Geld / à 30. Kr.	—	—			N.	
Den 10. von der Schenck N. werden 8. Vaß bezahlt	—	—	—		N.	
Schrot-Geld	—	—	—		N.	
Den 11. von der Mühlen N. 2. Vaß bezahlt	—	—	—	—	—	N.
Den 13. von der Gar-Küchen N. 4. Vaß	—	—	—	—		N.
Den 20. Almosen N.	—	1. Vaß	—	—		N.
				Summa	—	— N.

Und also fähret der Registrator , oder Rechnungs-Abhörer fort / bey allen Titulen die Einnahm zu rechtfertigen / wie unten bey der Vorstellung (wie Jahres-Rechnungen zu machen /) gemeldet wird / da dann / wann alle Einnahm gesetzet / und vermeldet worden / unten die Summa Summarum , soll gesetzet werden.

Dazu setzt man den Rest des vorigen Monats N.

Summa Summarum samt Rest N.

Ausgabe.

Eben auf solche Weise soll man auch nach den gewöhnlichen Rubricen und Tituln / die Ausgab berechnen.

Wann nun die Titulen nach einander gesetzet / so wird unter die Summa Summarum gesetzet / und von gantzer Summa der Einnahm abgezogen / und N. N. als der Rest / unten beygefüget.

Allhier ist wol in Obacht zu nehmen / daß / wann der Rest nur schlechter Dings / und bloß also hingesetzet wird / so wol der Herr / als auch Rechnungs-Abhörer / und die Nachkömmlinge / mercklich können angeführet und betrogen werden.

Man muß derowegen das Gewisse vom Ungewissen wohl unterscheiden ; und sonderlich soll der Rest des baaren Geldes ausdrücklich gesetzet werden.

Zum andern sollen die neuen Rest und Schulden der Schencken und Wirthe / auch deroselben Nämen / und Zunamen / mit der Summa gesetzet werden.

Drittens / was man den Unterthanen vorgestreckt und geliehen / deren Rest und hinterstellige Schulden / so wol der beständig- als lauffenden Zinsen.

Es soll auch kein solcher Fleiß/ Emsigkeit und Nachforschung des Herrn/ den Bedienten und Beamten zuwider seyn/ oder zu beschwerlich vorkommen/ weilen der Herr damit seinen Schaden verhütet / und seinen Nutzen befördert / und also bey Zeiten vorkommt / damit die Schulden/ wann sie von den Beamten verschwiegen werden/ nicht gar in Vergeß kommen/ oder in die lange Truhen gelegt werden ; oder / damit der Bedienten Fleiß / in Eintreibung der Schulden/ erhelle.

Es werden auch wol Herren / und Herrschafften / in grossen und weitläufftigen Aemtern/ und Gütern/ hin- und wieder gefunden/ die auf genaue / fleißige/ vorsichtige und kluge Weise ihre Wirthschafft und Haus-Wesen so wohl- und mit gutem Verstand und vorträglichen Anschlägen/ an- und einzurichten/ und die Mittel allenthalben also an die Hand zubringen / und herbey zuschaffen wissen / daß der Vorrath ihnen niemalen entgehet / und auch jederzeit mercklichen Nutzen und Einkommen haben / also daß ihre Wirthschafft und Haus-Wesen immermehr und mehr in Aufnehmen kommt; so das eigentliche Absehen und Zweck einer Haushaltung seyn soll.

Unter anderm löblichen Fleiß/ ist auch dieser : 1.) Wann man von denen Bedienten / welche die Rechnungen zu führen haben/ als Korn-Schreibern / Kasten-Meistern und dergleichen/ erfordert / daß sie alle Monat ihren Rest / entweder an Geld / oder Vieh/ auch Früchten und Getrayd/ fein kurtz und ordentlich überlieffern/ oder einschicken. Welches Compendium, oder kurtz-gefaste Rest- und Stück-Rechnung/ der Herr soll bey sich haben und tragen/ damit / wann er irgend auf ein- oder andern Hof kommt/ und den Augenschein einnimmt/ die Stück zehlen oder messen lässet / er selbsten sehe / wie treu und redlich mit ihme gehandelt werde ; durch welche fleißige Aufsicht und Augenschein/ mancher Beamter und Bedienter wohl im Zaum gehalten wird / sonderlich/ wann er nicht weiß / wann ohngefehr ihme sein Herr über den Hals kommt. 2.) Hat man hievon diesen Nutzen / daß ein Herr auf einmal/ und gleichsam als in einem hellen Spiegel ersehen kan/ was im Vorrath verhanden/ und wie viel Nutzen oder Schaden er von diesem oder jenem Gut habe. 3.) Soll ein Herr wol zusehen/ damit er nicht allein alle Schulden / wie auch Rechnungen / so wol die Haupt- als Stuck-Rechnungen / die Monat- halb- jährige oder Jahrs-Rechnungen/ die Geld- Frucht- Vieh- Geflügel- und andere dergleichen Rechnungen mit den Obligationen, Handschrifften/ Quittungen/ Schein/ und dergleichen/ bey der Land- und Guts- Regiltratur und Cantzley habe. Sondern es sollen auch alle Instrumenten/ Schrifften/ Schein/ Rechnungen/ wie sie nur immer Namen haben mögen / und es betreffe / was es wolle/ bey der Stadt- Cantzley und Archiv, wo der Herr mit seinen vornehmsten Bedienten / Räthen / Rechnungs-Abhörer / Procurator und übrigen Bedienten Hof hält / und residiret / in Originali. sich finden. Welches absonderlich zu verstehen / von den Land-Rechten/ Güter-Beschreibungen / Guts Herrlichkeiten und Rechten/ rechtmässiger Besitzung/ mancherley Quittungen/ Schein / Protocollen / Contracten/ &c. &c. da offtmals / wann dergleichen in Abgang kommt/ oder gar verlohren geht/ auch zugleich alle nothwendige Wissenschafft des Guts einkommet/ und entweder/ wann alte und erfahrne Bedienten / die gleichsam wie Lager-Bücher gewesen / dahin sterben / und solche Wissenschafften mit ihnen begraben/ oder wann jählinge Feuers- Flammen solche verzehret / oder von Treu- und Ehr-losen Bedienten und Schreibern verzuckt/ geändert und verfälschet werden / (wie ich dergleichen selbsten geschehen weiß /) oder durch andere Fälle Schaden leyden / deswegen man auch dergleichen niemand/ als den wissentlich- getreu- und redlichsten Bedienten vertrauen soll. Und gewiß/ wann an einem Ort die Schrifften / Rechnungen / Documenten &c. wohl und fleißig in Obacht zu nehmen/ so soll es bey der Regierung und Haushaltung geschehen / und da ist gewiß keine Aufsicht zu viel oder zu fleissig / sonderlich bey Rechnungen ; und heisset da / wie Plautus sagt: **Man sehe sich so wol vor / als man immer wolle/ so wird man doch offt / auch wo man meynet/ daß man am allerbesten sich vorgesehen / betrogen und aufgesetzet werden.** Weswegen dann bey wohl angestellten Regierungen und Land-Gütern/ sonderlich/ so selbige etwas weitläufftig seyn / man auch den vorgesetzten Beamten und vornehmsten Bedienten/ gewisse Rechnungs- Verständige und Abhörer/ Regiltratores, und dergleichen Leute an die Seiten setzen solle / welche ihre Rechnungen wohl und genau untersuchen und durchgehen ; denn ob man schon hierinnen gar genau und scharff ist / wird man doch offtmalen von den Vögten/ Amtleuten / Pflegern / Korn- und Frucht-Schreibern/ wann sie schon mit Eid und Pflicht verbunden / mit ihren Schreibern und falschen Rechnungen betrogen / und eine Zeitlang angeführet / biß endlich/ wann manns zu viel machet / der Betrug offenbar und bekand / auch hernach gemacht wird/ daß man forthin keinem/ auch Beeidigten und Verpflichteten/ leichtlich mehr trauet und glaubet.

Die abergläubische und Heydnische Alte / haben alle Glieder des Menschlichen Leibes ihren Göttern und Göttinnen in ihren Schutz und Direction anbefohlen/ und jeglichen was sonders zugeeignet ; zum Exempel/ dem Mercurio, die Zungen ; die Ohren/ der Memoriæ ; Stirn / dem Genio ; der Minervæ, die Finger; die rechte Hand aber haben sie der Göttin Fidei / oder der Treu/ ergeben : Womit sie auch die Pflicht abgeleget und geschworen haben. Dannenhero so jemand sich auf die lincke Seiten gewendet/ welche Ovidius die Schwache / Virgilius aber die Närrische nennet ; das ist/ sich einmal betrüglich und falsch erfinden lassen / so wurde er vor unredlich und untreu forthin gehalten. Und schreibet Plinius wohl : Der handelt treu- und redlich / der alles nach Pflicht und Glauben/ nichts falsch/ nichts heimlich und verstohlner Weise / nichts unrechts thut.

Die **Bräu-Rechnungen** / und zwar die **Monatliche** / beschliesset / was man auf ein neues empfangen/ ausgegeben/ und der Rest folgender Gestalt:

Im vorigen Monat ist **Rest** im Keller an weissen Gersten-Bier verblieben — — 10.
Item/ von 2. Sud/ den 14. und 15. zu 16. Baß/ Vier Eimerige Baß — — — 322.

Summa Rest 42. Baß.

Ausgabe.

In die neue Schenck den 2.7.13.18.27. — 9.
In der Schenck N. den 3.10.16.22.28. — 5.
Und auf solche Weise werden alle Schencken und Bier-Häuser/ so wohl des Orts/ als auswendig aufgezeichnet/ und wird allezeit der Rest im Keller unten angesetzet.

Einnahm von Brandwein/ den letzten Decembr. 1714.
War im Rest/ Sechsling oder Sechstheil — — — — 200.

Fernere Einnahm/ von 3. Brand/ da auf jeglichen Brand/ ein Vierthel Roggen/ und ein Vierling oder Metzen Weitzen-Maltz abgegeben werden.
Zu 44. Sechstheil — — — 132.

Summa 332.

Ausgabe.

In der Schenck N. Sechstheil — — N.
In der Mühlen N. — — — N.
Rest — — — — N.

Zum Beschluß/ habe wollen eine Formul beysetzen/ wie dasjenige/ so von den Höfen und eigenen Gütern zur Hofstatt/ oder dem Herrn Monatlich abgegeben werden/ in Rechnung zu bringen.

Auszug.

Was an Lebens-Mitteln zur Hofstatt/ Kloster oder Geistl. Stifft/ biß auf den 30. Decembr. 1715. geschickt und geliefert worden.

In der ersten Wochen biß auf den 7. Jenner/ wurde eingeschickt:
Rind-Fleisch — 700. Pfund/ das Pf. à 3. Kr.
Kalb- oder ander Fleisch/ Wildpret/ Geflügel oder gedörret Fleisch — 700. Pfund/ das Pf. à 4. Kr.
Und das zur Speise auf 5. Tage in der Wochen.
Item/ Vor- oder Bey-Essen — — 550. Pfund/ das Pf. à 2. Kr.
Ingereusch oder Eingeweid — 4. pro 1. fl.
Eyer Sechstheil — — — 10. à 21. Kr
Item/ vor Gäst und doppelte Lieferung.
Zerlassene Butter/ oder Schmaltz — 60. Pfund/ das Pf. à 7. Kr.
Gesaltzene Butter — 60. — — à 6. —
Unschlitt — — 80. — — à 3. —
Weitzen-Mehl — — 10. Vierthel à 1. fl. 30. Kr.
Roggen Mehl vors Gesind/ armen Studenten/ Bettlern vor dem Thor/ Tragern/ Fuhrleuten/ u. dergleichen 11. Vierthel à 1. fl. 10. Kr.
Weitzen zum schönen Meel Wochentlich — 11. Vierthel pro 1 fl. 15. Kr.
Käß — — — — — 1. fl.

Summma — — —

So viel Lebens-Mittel gehöret wochentlich zu einem gewissen in N. Gestifft oder Kloster/ worinn täglich 46. Geistliche/ und 118. Layen Personen gespeiset werden. So können auch bey andern Haushaltungen und Convict von solchen Mitteln ordentlich 52. Personen unterhalten werden; Was überbleibet/ wird armen Schulern oder Studenten vor dem Thor ausgetheilet. So werden auch täglich 25. Laibel Brod unter die Arme und Bettler ausgetheilt. Uber obbenannte zweyerley Speisen und Gerichte/ wird denen Geistlichen auch Gemüse gegeben/ als Erbsen/ Graupen/ oder Grütz/ Heydel/ Gersten/ Reiß/ Hirß/ oder Kraut-Gemüse. Aber genug hieven/ indem wir auch nunmehro etwas von denen absonderlichen **Rechnungen** der **Auslagen** und Ausgaben/ so viel als sich zu einem Adelichen Sitz/ oder weitläufftigen Mayer-Hof gehöret/ erörtern wollen.

Cap. XXI.

Von denen absonderlichen Rechnungen der Auslagen und Ausgaben.

IN diesem Capitel folgen etliche Reguln von häuffiger Einsammlung/ und von verständiger Auslag/ oder Anwendung; denn es ist gewiß/ daß man zu allerhand Nothdurfften/ unverhofften Fällen/ Aufgang/ Kosten und Erforderungen/ immer zu etwas im Vorrath/ und einen vorgehenden Pfennig/ wie man saget/ haben müsse; darum hat man vor Zeiten die Ausgaben zu erst bey sich heimlich überschlagen/ und gegen der Einnahm gehalten/ ehe man das Geld bemerket und bezeichnet.

In der **Ausgabe** hat die erste Stelle/ was man der Herrschafft/ oder dem Herrn/ liefert/ oder seinetwegen ausgiebet. Seyn derowegen da die Auslagen zweyerley. Erstlich/ das baare Geld im Kupfer/ Silber oder Gold/ nach einem gewissen Fuß/ oder Ordnung und Gesätz des Werths/ so nach seinen gewissen und besondern Sorten soll zusammen gezehlet/ und dem Herrn/ oder seinem Schatz und Kammer-Meister überlieffert werden. Man soll aber allezeit sich/ um Lebens- und Sterbens-Willen/ eine Quittung und Schein

lassen geben; auch alsobalden die Summa in die Rechnungen eintragen / und die Quittung wol aufheben.

Eben also soll man auch mit allen Materialien und Lebens-Mitteln / so um baares Geld gekauffet werden / handeln; Welche der Burggraf oder Schafner um billigen Preiß / soll an sich kauffen; der Pfleger / Vogt oder Amtmann aber / soll alsobalden ordentlich in seine Rechnung eintragen / und sich darüber gnugsam bescheinen lassen / was / und wieviel er da ausleget.

Eben mit solchem Fleiß muß auch verzeichnet werden / was man von den Höfen liefert / und der Herrschafft giebet. Man soll auch zusehen / daß die Victualien / so in der Herrschafft Küchen geliefert werden / als Schlacht-Vieh / Geflügel / &c. fein gut / schön / und fett seyn; Nicht aber mager / ausgemergelt / und mit der Arbeit abgeschunden / oder sonst verhungert / das nicht zum Schlachten und Essen taugt; viel weniger soll es schwach / siech und kranck seyn / oder sonst ohne Safft und Krafft; sonderlich soll man dergleichen nicht in Communitæten oder Klöstern speisen / als wo man ohne dem / mit wenigem sich muß abspeisen lassen / und das Leben erhalten / auch keine sonderliche Auswahl nicht hat / sondern solche Lieferung thun / die zu einer gesunden und ehrlichen Lebens-Unterhaltung dienlich und genug ist.

Alles aber / was von den Höfen der Herrschafft geliefert wird / soll man in ein Register zusammen tragen. Zum andern / die Zahl / Maaß / Gewicht / Art / so wol der nassen als trockenen Waaren beysetzen. Drittens / soll auch der Preiß und Werth / in welchem es an dem Ort / wo es herkommt / hätte können verkaufft werden / beygefüget; wobey aber alle Arg-List / Wucher / oder Aufschlag / soll ausgelassen werden. Also soll man auch das Vieh / nach seinem verschiedenen Alter / und ob es Weyd- oder Mager-Vieh / fleissig aufschreiben / die drey-jährige Hämel mit dem Zwey-Schuflern / und so fortan / damit ja nirgends keine Unordnung einschleiche / oder die verschiedene Stück nur überhaupt / und eines wie das andere angeschlagen werde / da grosser Betrug und Falschheit mit unterläuffet. Eben das ist auch von den Schweinen zu verstehen / und von der Melckerey oder Milch-Werck / allwo man unter der gesaltzenen und zerlassenen Butter oder Schmaltz / einen Unterscheid machen muß / sintemal diese theurer als jene. Und so muß man auch von dem Käs reden und urtheilen / die Schaaf-Käs von den Küh-Käsen / die von gantzer Milch oder Fette / von den sauren und magern / in dem Anschlag wohl unterscheiden.

So muß man auch die Früchte / welche unsauber und voll Wicken oder Trespen / und von den Korn-Würmern halb ausgefressen / in Anschlag nicht mit den guten und wolgesäuberten vermischen und gleich halten. In Summa / alles und jedes / soll von den Bedienten und bestellten Aufsehern / nach seiner Eigenschafft / Güte / Grösse und Viele / wie es der Augenschein giebet / und die Sache selbsten mit sich bringet / betrachtet / gehalten und angeschlagen werden; Wie bey einer jeden wolangestelten Haushaltung geschiehet / und bey einer Regierung denen Gegen- und Amt-Schreibern (welche Cicero sonsten an einem Ort Hüter / und Wächter / die Persianer aber des Fürsten Augen nennen) oblieget; Welche Leute aber nicht also genennet / oder bestellt werden / als sollte man andern ehrlichen Leuten und Bedienten nicht trauen / sondern vielmehr / daß ihre Treu und Redlichkeit desto offenbarer und kundbarer werde; auch die also öffentlich / und vor andern / treu- und redlich handeln / jedermann bekannt / und noch weiter befördert werden; dann ein ehrlicher Mann scheuet sich vor keinem Aufseher / als der seines eigenen Gewissens-Hüter und Aufseher ist / auch alles nach Treu und Glauben handelt. Man hat auch zu solcher Prob und Prüfung vernehme und wichtige Ursachen.

Erstlich / weilen die jenige Sachen / so zu dem täglichen Gebrauch der Herrschafft / oder einer starcken Stifft- oder Haushaltung erfordert werden / durch verschiedener Bedienten Hände gehen / angeordnet / gekauffet und angeschlagen werden.

Zum andern / weiln man das meiste durch mancherley Träger / Boten / Knechte und Fuhrleute bekommet / welche manchmal gern zwacken und zugreiffen; deswegen ist es nothwendig / daß man gute Achtung gebe / und der Burggraf / Haus-Vogt und dergleichen / den Augenschein einnehme / ob auch alles / nach der Verzeichnüß gantz recht und unverschret eingeliefert worden; oder / ob da und dorten Mangel erscheine / und sodann muß man es den Bedienten anzeigen / damit der Abgang ersetzet werde / auch die Unterthanen gebührend abgestraffet / die Treuen und Redlichen aber belohnet und beschencket werden.

Der andere Titul / bey der Ausgabe ist / was auf die Gebäu und Häuser verwendet wird / entweder / wann sie von Grund neu-aufgeführet / oder die alten und zerfallenen ausgebessert werden.

Wenn man neue Gebäue führen und aufrichten will / so muß man / ehe der Grund geleget wird / zuvor mit dem Werck- und Bau-Meister handeln / und einen Verdüng machen; der soll einen Grund-Riß verfertigen / und genau / nach dem verjüngten Maas-Staab / selbigen abmessen / auch die Seiten zeichnen / oder ein Modell machen / von welchem nachgehends / nicht im geringsten abzuweichen / sondern / wann es beyderseits einmal beliebet und verdinget worden / soll es damit sein Verbleiben haben. Eben so muß man auch nachgehends mit andern Handwercks-Leuten und Arbeitern / so dazu erfordert werden / handeln / nemlich mit den Stein-Metzen / Maurern / Zimmerleuten / Steinbrechern / Schreiner / Schlosser / Glaser / Schmidt / und dergleichen; Was nun mit solchen Handwercks-Leuten / entweder überhaupts / nach Tag-Lohn / um blosses Geld / oder auch um Speise und Kost / gehandelt und bedinget worden / soll man alles zu Papier bringen / und der Verding / nachgehends / beyderseits / gehalten und in Acht genommen werden; Man soll zugleich auch alle andere darzu behörige Umstände und Nothwendigkeiten in bester / deutlichster Form / beysetzen / und beyderseits unterschreiben / ein jeder Theil eine gleichlautende Abschrifft davon haben. Was auch nachgehends / entweder auf die Hand / oder sonsten voraus / darauf bezahlet wird / soll nicht allein in die Tag-Rechnung / sondern auch in dem Bestand-Brief

eingezeichnet werden/ damit auf beyden Seiten treu und redlich gehandelt werde; Dem Vogt / Pfleger/ oder Amtmann aber/ dienet es zu seiner Versicherung und Zeugniß seiner Rechnung.

Dergleichen man auch bey aller Handlung/ Contract/ Verdung und dergleichen jederzeit wol in Obacht zu nehmen.

Wann aber ein altes und eingegangenes Gebäu nur Ausbesserns und Flickens gebrauchet / weil die Seiten oder Wände einfallen wollen / der Grund sincket/ oder nicht viel nutzt/ die Ecken und Winckel nicht wohl in einander gebunden / die Säulen eingegangen und zerfallen / oder ein anderer solcher Fehler sich findet; So ists am allerbesten / man vergleiche sich beyderseits auf ein gewisses Tag-Lohn / indem man doch die Fehler nicht alle anfänglich sehen kan/ und sich gemeiniglich erst weisen / wann man anfähet abzubrechen und einzureissen. Bey welcher Ausbesserung der Herr selbst mit seiner Stirn mehr Nutzen schaffen kan / als mit dem Genick oder Rücken / das ist / die tägliche Aufsicht kan hernach am besten urtheilen/ ob das Taglohn auch recht und redlich verdient werde/ oder nicht.

Die Ausgaben bey dem **Brau-Hauß** oder **Brauerey** geschehen entweder vor die Früchten/ wann man deren nicht selbsten von den Höfen genug hat; Oder vor Hopffen / so man dessen nicht selbsten genug anbauet / oder er nicht gerathen. Oder / auf Besoldung des Brau-Meisters / seiner Knechte und Gesindes; Ingleichem auf den Kiefer oder Geschirr/ oder um Holtz / so man selbiges kauffen muß / oder auf die gemeinen Zölle des Königreichs / und endlichen auf die Gebäu/ ꝛc. Diß alles muß deutlich und verständig in die Rechnungen eingebracht werden / neben dem Aufgang und Kosten / Art und Beschaffenheit der Früchte / und Gelegenheit der Zeit / da man dann durchaus keinen Zweiffel lassen/ auch nichts durch dunckle Umschweif / Ausflüchte und dergleichen zu verheelen suchen soll.

So muß man auch den Titul vom Gewürtz und Saltz beyzeiten betrachten und überlegen. Dann/ obwolen Socrates gesagt: **Der Hunger sey das beste Gewürtz bey dem Essen/ und der Durst bey dem Trincken**; So seyn doch ohne Zweifel andere und warhaffte Gewürtz / die nicht allein dem Menschen dienlich und gesund / sondern auch nöthig/ und werden in der Küchen gebrauchet / daß die Speisen zur Gesundheit damit zubereitet werden / damit sie nicht durch Verrauchung abgeschmack und schwach würden/ als da seyn: Muscaten-Nüß und Blumen oder Blüh / Cardomomen / Pfeffer / Ingber/ Zimmet / Negelein / Zucker / Saffran / einheimischer oder ausländischer / als welcher der beste / grosse und kleine Weinbeer/ und andere dergleichen fremde/ und zu uns gebrachte Gewürtz und Küchen-Waaren/ welche aber/ wegen vielfältiger/ manchmal mit-unterlaufenden Betrügereyen/ einen verständigen und fürsichtigen Einkauffer erfordern. Dann es werden nicht wenig solche/ und offt wohl fürnehme Gewürtz-Krämer und Händler gefunden / die nur auf den Geitz abgerichtet/ bey welchen weder GOtt oder Gewissen etwas gilt / die manchmal hoch / und fast mit einem Eyd betheuren / die Waar koste so viel / sey gut und frisch / da es offt verlegene alte Laden- und Buden-Hüter seyn.

Es ist zwar/ nach Catonis Erinnerung/ **ein grosser Zoll und Gewinn in einem Haus-Wesen wann der Herr nicht verschwenderisch ist / und alles haben muß / was er siehet**; Jedoch / wo es vonnöthen ist/ was auch von solchen nothwendigen Waaren bey uns / in unserm Land nicht wächset / auch bey einer und andern Gelegenheit wohlfeil zu bekommen/ und sonderlich in grossen Städten / auf Messen und Jahr-Märckten/ um ein Billiges nach eigner Wahl/ kan eingehandelt werden / soll man solche gute Gelegenheit nicht unterlassen. Dann/ wann man nachgehends von geringen Höckern und Krämern/ Deuten-Scharnitzel- und Groschen-weiß das Gewürtz kauffen wil/ wird man gewiß schlechte Nutzen davon haben/ wie Horatius gar recht warnet und saget: **Wer nützliche Sachen nicht bey Zeit und mit Gelegenheit einkauffet / der muß nachgehends nur desto mehr Geld aufwenden.**

Wir bemercken aber noch dieses dabey / daß auch solcher Fleiß und Verstand im Gewürtz-Einkauffen dem Hauß-Wesen gleichwol wenig nutzen und eintragen werde / wann man nicht hernach zu Hauß und in der Küchen gesparsam damit umgehet/ und mit (nicht geitziger / hart und zäher Euclions-Hand) bescheidener Hand weiß in die Gewürtz-Laden zu greiffen und auszutheilen; Das ist / nach Erforderung der Speisen und Personen / Wochent- oder Monatlich ein gewisses in die Küchen zu geben / so aber zuvor entweder im Mörsel gestossen / oder auf einer Gewürtz-Mühlen soll gemahlen / oder sonsten zerknirscht und gerieben werden; Was aber von solchem Gewürtz und Specereyen eingekauffet worden/ soll man Stückweiß in besondere Rechnung bringen/ nicht allein um gegenwärtiger Wissenschafft und Erinnerung willen/ sondern den Nachkommenden zu einem Exempel/ daß sie dergleichen auch thun und wohl in Obacht nehmen sollen.

Ferner allen Strittig- und Uneinigkeiten vorzukommen / auch obgedachten Betrügereyen zu entgehen / so soll man mit allen abwesenden Krämern und Kauff-Leuten um ihre Waaren also und dergestalt handeln/ daß man dem Factor und Anwald/ so man bestellet/ gute/ frische und rechte Waare liefern/ auch die gebührende Maaß und Gewicht geben soll. Wann es aber alt- und verlegene/ oder sonst verdorben- und unnütze Waaren wären / selbige dem Kauff- und Handels-Mann also wiederum/ ohne Kosten und Entgeld des Käuffers/ sollen zurück geschicket werden.

Steuer und Contribution / so man dem Fürsten und Landes-Herrn zu geben schuldig. Da seyn etliche Kopff- und Kammer-Steuren / zuweilen ordentliche und gesetzte Geld-Steuren; Oder es seyn Um Geld und Accis über Essen und Trinck-Waren / oder im Königreich übliche Zölle und Steuren/ davon niemand ausgenommen. Dergleichen gehet

nun den Herrn selbst an / und soll aus seiner Cassa gerichtet und bezahlet werden. Andere Contributiones und Steuren betreffen die Unterthanen und Einwohner des Königreichs / nach der Zahl und Beschaffenheit ihrer Güter; so der Amt-Schreiber von den Höfen und Unterthanen untersuchet / und in besondere Register einschreibet / und zu seiner gewissen Zeit / bey öffentlichen Land- Kreiß- und Reichs Tägen / vor den Reichs Ständen oder bestellten Commissarien vorleget; und zwar so offt / als offt man deßwegen Quittungen vonnöthen hat / oder sonsten Rede und Antwort geben muß.

Auf **Allmosen und Verehrungen** / welches mit des Herrn Genehmhaltung oder von langer Gewohnheit und Gebrauch herrühret. Was nun von uralten Zeiten her in dergleichen Ausgaben gewöhnlich gewesen / soll man nicht leichtlich stümmeln / ändern / oder gar abbringen / allen bösen Nachklang und Ubel Reden zu verhüten; Schwächet man / oder bringt die alte gewohnte Verehrungen ab / so wird man geitzig genennet; was man aber geben will / soll man mit willigem Hertzen und frölichem Gesichte geben; dann einen willigen Geber hat GOtt lieb. Wo in diesem Titul und Rubric nicht viel stehet / ist gewißlich schlechter Segen von oben herab zu gewarten / welcher Segen doch allein reich machet. Gebet / so wird euch gegeben. Dannenhero in Acht zu nehmen / wie nothwendig es sey / dergleichen Verehrungen / Geschenck und Gaben fleißig aufzuschreiben / und in Rechnung zu bringen den Nachkömmlingen zu einem guten Exempel der Nachfolge.

Boten Lohn wird nach Meilen bezahlet / so auch in die Rechnung absonderlich soll gesetzet werden / wie auch der Träger ihr Träger-Lohn / wobey auch der Monat und Tag soll beygefüget seyn.

Arbeiter und Tag Löhner werden entweder um Tag-Lohn / odes überhaupts gedinget / welches gleichfalls in die Rechnung soll gesetzet werden; und soll man solchen Leuten / ohne einzigen betrüglichen und unbilligen Verzug und Aufschub / wann zuvor von dem Burggrafen / Hauß-Vogt oder Schaffner / ihnen / wegen ihrer Arbeit und Dienst / Zeugnuß gegeben werden / ihren bedingten Lohn geben / auch in die Rechnung die Arbeit oder Verdienst / als auch Monat / Tag und Lohn setzen.

Ausgab den Handwercks-Leuten / welche gemeiniglich im gewissen Verding allen Zeug / Geschirr und Gerähte auf den Höfen machen / als da seyn: die Riemer / Sattler / Seiler / Wagner / Schmiedte / und dergleichen. Da dann jegliches seinen gewissen Verding hat / entweder Stück-weiß und überhaupts / wie die Herrschafft und Handwercks-Leute miteinander sich verglichen; welchen billig / nach geschehenem und eingenommenem Augenschein / ob auch alles wol und recht gemachet / die Bezahlung / dem Verding gemäß / geschehen solle. Solche Bezahlung aber soll man von Tag zu Tag nicht irgend auf kleine Brieffzlein oder Zettuln / sondern in das Register und Rechnung eintragen / denen Nachkommen nicht allein zur Nachricht / sondern auch die Renten und Einkommen des Guts deſto besser dabey zu bemercken.

Bey der **Schäferey** findet sich keine sonderbahre Ausgabe / es sey dann / daß man die Waar kauffen müsse. Was die Saltzung betrifft / wie viel man ihnen monatlich geben solle / ingleichem die Lebens-Mittel vor die Schaf-Meister und sein Gesinde / hat gemeiniglich sein Gesetz und Gewisses. In etlichen Ländern und Herrschafften werden der Schäfer und die Knechte um gewisses Geld und Lohn gedinget / daher dann so wohl diese Bezahlung / als auch alle andere Ausgaben in die ordentliche Rechnungen einzubringen / und soll auch der Verding- oder Lohn-Schein und Zettul beygelegt werden.

Auf anderes Buch. Da sollen die Rechnungen eben auf den Schlag gemachet und gehalten werden / wiewohlen da / ein grosses Stück auf den Lohn der Mägde gehet.

Der Fischereyen Allhier übertrifft mehrmalen die Ausgab die Einnahm / sonderlich / wann das Gewässer / so entweder von viel und starcken Platz Regen / geschwind anlauffend- und schnell abschiessenden Bächen / oder schmeltzend und unversehens gehenden Schnee zusammen rinnet / die Dämme / Schleussen / Gatter / Abfälle und dergleichen verderbet / einreisset / und also den Fischen Lufft und Löcher machet / daß sie Hauffen-weise durchgehen. Oder / wann bey starcken und lang-anhaltendem Winter und dickem Eiß / die Fische ersticken / oder von den diebischen Neben-Fischen / und zwey-benichten Fisch-Ottern / absonderlich / wann sie schlagen oder laichen / ausgezehlt und gefangen werden.

Die vornehmsten Auslagen geschehen um die Besatzung der Weyher / Teiche oder Fisch-Behälter. In diese Rechnung muß fleißig gebracht werden das Alter / ob sie Sangen oder Sätzling; die Art der Fische / woher man sie gekauffet / wann sie abgeholet und eingesetzet / auch in welche Teiche oder Weyher / und was dergleichen mehr.

Wann aber die Herrschafft zur Stelle ist / soll man / was von anderer Waare in die Küchen gekauffet worden / ingleichem / was es vor Arten Fische gewesen / wie viel Stück / wie viel sie gewogen / und den Werth / alles namhafft machen.

Und unter diesem Titul gehöret auch / was sonsten **im Wasser sich aufhält** und findet / als die **Fisch-Otter / Biber** und dergleichen; Also auch / was beschwäntzet oder rund / so das mittlere ist unter den weichen und Schaal-tragenden oder geharnischten Thieren / als da seyn die **Bach- und See Krebse / Krebben / Hummers** / so mit starcken Schaalen uud Scheeren wohl bewaffnet seyn / für und hinter sich kriechen. Ingleichen / was in Schaalen und Muscheln ist / als **Wasser-Schnecken / Austern / Muscheln** / und was mehr dergleichen zur Speise gebrauchet wird.

Der Titul von Auslagen / auf die Residentz und Hof-Stadt / oder weitläufftige Mäyereyen / und Gäste oder Fremde / ist sehr nothwendig / um die Einkünffte der Güter und Aemter deſto besser zu bemercken / und zu unterscheiden. Durch die Residentz wird hier auch verstanden die Wohnung der Geistlichen / welche die Gestifft und Fundationes der Güter und Klöster ver-

walten /

walten / und von ſolchem Einkommen daſelbſt leben / was da aufgewendet wird / ſo wol auf Eſſen und Trincken als gebürend- und ehrliche Kleidung / ſie ſeyn gleich gewircket / oder genähet ; Ingleichem auf die Gebäu / und derſelben Unterhaltung / oder auf Hausrath / und Geſchirr / oder auf fremde / reiſende / ankommende Gäſte / denen man / nach Erforderung der Gaſt-Freyheit / auch Gutes thun ſoll / ob ſie ſchon nicht gleiches Ordens ſeyn / oder ſonſten den Ort verbunden ; allwo abſonderlich gute Achtung zu geben / wer es wol bedürfftig / oder werth. In welchem Stück der Beamte des Orts / fleißige Aufſicht haben / und als ein kluger Mann / einen guten Unterſcheid zu machen wiſſen ſoll / und ſoll gebührende Maaſe gehalten werden in Auslagen damit man nicht allzu karg und filzig / aber auch nicht allzuverſchwenderiſch / und verthulich / erfunden werde. Geiſtliche ſollen / inſonderheit / die Mittel-Straſſe gehen / und geſpärſamer Freygebigkeit ſeyn. Und ſo ſoll man mit allen andern Ausgaben handeln / und fleiſig in die Rechnung einbringen.

Der Titul von **Beſoldung und Lohn** iſt ein Stück der austheilenden Gerechtigkeit / ſo einem jeden ſein Gebührendes richtet und zueignet / wie es Cicero beſchreibet: **Die Gerechtigkeit iſt eine Verſtands- und Gemüths-Fertigkeit / zu Erhaltung des gemeinen Nutzen / hat ihren Anfang und Urſprung aus der Natur.**

Es iſt ein Unterſcheid unter Beſoldung und Lohn ; den ausdingten Tag-Lohn giebt man Taglöhnern / und Arbeitern ; Die Beſoldung aber / den Bedienten und Geſinde. Es ſoll aber eines jeglichen Bedienten Beſoldung fleiſſig aufgeſchrieben / und zwey Abſchrifften verfertiget werden ; deren eine die Herrſchafft bey der Cantzley die andere aber der Bediente bey ſich haben und behalten ſolle ; und ſo offt / was an der Beſoldung geändert wird / ſoll es ſo wol in die ordentliche Rechnung als auch in den Beſoldungs- und Beſtand-Brief verzeichnet werden ; Womit man / beyderſeits / dem Verdacht und Argwohn / Uebervortheilung und Betrug / auch manchen Streit und Zanck / zuvor kommen kan. Dieſe Regul hat man / abſonderlich / bey allen Höfen / Gütern und Herrſchafften wol in Obacht zu nehmen.

Es ſollen aber alle Herrſchafften / Herren und Frauen / wol bedencken / daß ihre Bediente / Knechte und Mägde / ſo bald ſie von ihnen gedinget werden / ihre Schirm-Kinder oder Schutz-Verwandten und Genoſſen werden / und deßwegen ſollen ſie von ihnen / als von Gut- und Wolthätern / gehalten werden / ſonderlich ſoll man in Rechnung / ihrer Beſoldung und Lohns ſich gutwillig gegen ſie erweiſen ; Solche Beſoldung und Lohn aber / ſo ihnen auf der Cantzley / oder bey der Rent-Kammer / von dem Rent-Meiſter / oder Kaſtner / mit baarem Gelde / zu gebührender Zeit / ausgezahlet / nicht aber im Wirths Hauſe / Schenck / oder Trinck-Hauſe / von dem Wirth / Wein- oder Bier-Schencken gegeben werden / als welche offtmalen das arme Geſind / mit Borgen Geld-Vorſchieſſen / und dergleichen / betrieben oder ſie lange aufhalten / lange nachlauffen laſſen ; ſonderlich / ſie haben kein Geld / oder nicht Zeit ; oder / an Statt des Geldes / bringen ſie ihre groſſe Stützen und Krüge mit Bier / und das ſo fort und fort / biß das Armüthlein / und der Lohn / (ſo dann Gelegenheit einen Dieb und Säuffer machet /) gäntzlich verſoffen / und durch die Gurgel gejaget iſt ; Unangeſehen nachmals das Geſind zerlumpt / zerfetzt / und halb nacket in Kleidern gehet.

Man findet auch wohl ſolche Herrſchafften / die manchmal / um geringer Urſachen willen / das Geſind um ihren Lohn ſtraffen / ſelbigen einziehen / und vor dem Maul wegnehmen ; entweder / weilen ihre Eltern Steure / Gült / oder Zinß ſchuldig ſeyn / oder andere Reſt verbleiben ; oder / wann ſie ein- und anders Straffmäßiges gehandelt haben / und was dergleichen mehr iſt ; ſo nachgehends ihren Kindern / die in Herrſchafftlichen Dienſten ſeyn / an ihrer Beſoldung / und Lohn / abgezogen wird ; gerad / als wann der Sohn des Vaters Verbrechen und Miſſethaten tragen müſte. Laſter und Mißethaten kommen nicht auf die Erben / ſondern bleiben dem / der ſie begangen. Oder man ziehet ihnen den Lohn ab / wann ſie kranck ſeyn / und von der täglichen harten Arbeit ausgemergelt / durch einen und anderen Fall / verletzet oder verwundet / daß ſie ihrem Dienſt und Arbeit / eine Zeitlang / nicht vorſtehen können ; denen man doch vielmehr / aus Barmhertzigkeit und Chriſtlichem Mittleyden / ihren Lohn geben / mit gebührender Wart- und Pflegung verſorgen / als wegen einiger Verſäumüß / am Lohn / was abziehen ſollte.

Andere / die geben etwann dem Geſinde an ihrem Lohn / liederlich / heilloß Tuch / alte / abgetragene / umgewendete / und wieder-zuſammen-geflickte Kleider / oder vom gefallenem Vieh / Leder / liederliche Schuh / und ſchlagens / nach ihrem Belieben / an ; daher geſchiehets auch / daß nachgehends / ſolch übel-gehaltenes und um ihren Lohn betrogenes Geſind / weggehet / und den Abſchied nimmt / mit groſſem Verluſt der Herrſchafft / und deroſelben Güter. Gar wohl ermahnet der H. Apoſtel das Geſind : **Ihr Knechte / ſeyd gehorſam euren leiblichen Herren / in Einfältigkeit der Hertzens / in der Furcht des HErrn.** Allein / er giebt auch den Herrſchafften ihre Lection : **Ihr Herren was recht und billig iſt / das beweiſet euren Knechten, und wiſſet / daß ihr auch einen HErrn im Himmel habt.**

Es iſt ferner / bey dieſer Rubric und Titul / zu mercken / daß alle **Schein / Verding / Verfaſſungen** und **bedingte Handlungen** / in den Zeiten / bey Zeiten dem Regiſtrator in Originali, einzuhändigen / damit man die Reſt ausziehen könne / und was dergleichen mehr zu wiſſen vonnöthen. Eben dieſes hat man auch in Acht zu nehmen / mit der gebührenden Beſoldung der höhern und vornehmen Bedienten und Beamten.

Man ſolle auch / zu beſſerem Behalt / und den Nachkommenden zu nothwendigem Bericht / ein beſonderes Beſoldungs-Buch haben / alle Beſoldungen und darüber gemachte Schein / darein ſchreiben / und in dem Cantzley-Archiv, in einem abſonderlichen Fach oder Laden aufbehalten.

Die **Auslagen / auf Geſchirr und Haus-Geräth /** erſtrecken ſich gar weit ; dann etliches gehöret zum Feld-Bau und Bauren-Werck ; anderes in die Werck-

Stätte/ Scheuren/ Ställe/ Mühlen/ Bräu-Haus/ Küchen; zum Jagen und Fischerey/ die Garn/ Netze/ und dergleichen/ welches alles in dem vorgesetztem inventario, und Verzeichnuß/ soll enthalten und aufgeschrieben seyn/ auch fleißig und wohl in Obacht genommen werden. In den Rechnungen aber soll alles fleissig/ was es gekostet/ wo es gemachet/ oder gekaufet/ wann und wem jegliches geliefert worden/ vermeldet werden.

Was auf **Zehrung/ Reise und Boten-Lohn und Kosten** gehet/ hat mancherley Bedencken; Als: man muß wissen/ wie weit der Weeg/ das Alter/ Stärcke/ Beschaffenheit und Eigenschafft des Verreist- oder Verschickten; ob der Weg naß oder trocken/ eben oder bergicht; welches machet/ daß man mehr oder weniger Zeit zu einer Reise gebrauchet/ geschwind oder langsamer von einem Ort zum andern kommet. Man muß bedencken/ wie viel Personen oder Reiß-Geferten mit gewesen. Ingleichem/ ob man nicht unter Weegs um einer oder andern anbefohlnen Sache willen/ sich in etwas müssen aufhalten und still liegen. Diese/ und dergleichen Umstände/ wornach man die Reise-Kosten muß anschlagen und verrechnen/ sollen alle fleißig in die Rechnung eingebracht werden; Man soll auch einen Ort nach dem andern/ Meilen-weiß/ und wie weit sie von einander entlegen/ aufschreiben/ die verreiseten oder verschickte Personen benennen; es sey nun/ daß sie an einen andern Ort ziehen/ daselbsten zu wohnen/ und zu verbleiben/ oder aber/ weiter zu verreisen; so soll man den rechten/ ordentlichen und nähesten Weeg gerade zu gehen. Man soll unter Weegs keine Verläuffer gebrauchen/ noch/ ohne Noth immerzu Einkehr suchen/ auch nicht leichtlich von der Land-Straß abweichen/ es seye dann/ daß man einen guten gängen Weeg/ auch getreu- und bekandten Weeg-Weiser und Boten bey sich habe/ der Weeg und Steg wol kündig/ dann sonsten kan man leichtlich auf Irr- und Abweege gerathen/ hin- und her verführet/ und in Gefahr gebracht werden.

Wann man durch ein- und ander Land zu reisen hat/ so hat man einen gespickten Beutel/ zur Zehrung/ vonnöthen/ so am aller besten/ durch Wechsel-Briefe/ an einem unter-Weegs wohnenden Wechsler kan geschehen; Wiewoln man das Wechsel-Geld/ oder Lage, wie mans nennet/ bezahlen muß; so ist es doch deste gewisser und sicherer. Uber das/ muß man auf die Reise/ zum Gefährten/ mit sich nehmen/ die vorsichtige Klugheit/ so da weiß/ reinem Mund zu halten/ und verschwiegen zu seyn/ doch aufrichtig- und redliches Gesichtes/ auch Wissenschafft von den Herbergen haben/ wo man einkehren muß; und die Nacht-Herberge nicht nehmen/ da manchmal kein Gast wol sicher ist.

Zu dieser Rubric und Titul gehören auch die **Zölle/ Mauten/ Uberfahrten** und dergleichen/ wo dieselbigen abzulegen/ da alles in die Rechnung soll gebracht werden/ so in eigentliche und absonderliche Register und Bücher/ nicht allein um Gewißheit willen/ sondern auch den Nachkommlingen zur benöthigten Nachricht/ denen hieran nicht wenig gelegen.

Wann die Reisende/ Ordens-Leute und Geistliche seyn/ sollen sie/ wann sie an dem verlangten Ort angekommen/ was von Reiß- und Zehrungs-Geldern übergeblieben/ alsobalden dem Vorgesetzten/ oder Sub-Prior desselben Orts/ überantworten/ auch das empfangene und ausgelegte getreu- und redlich vermehren.

Der Titul und Rubric, **mancherley/** und **ungewisse Aus-agen/** ist mancher verwirrten Rechnung grosse Beyhülff und Ausflucht/ da man manche Reste einbringen oder bemänteln kan. Wer aber/ als ein richtiger Haushalter/ alle halbe/ oder aufs längste/ nach verflossenem gantzen Jahr/ sich genaue Rechnung von seinen Bedienten thun lässet/ der wird befinden/ daß dessen Obsicht die wenigsten Summen unter diesem Titul finden wird. Dem seye nun/ wie ihm wolle/ so solle man der Vorfahren Ordnungen und Regeln nachkommen/ wann nur dem Kind ein Namen/ und zwar der rechte/ gegeben wird; was man in solchem Fall/ ausgiebet, benennet/ jegliches auch insonderheit/ aufgezeichnet/ und in die Rechnung gebracht wird.

Cap. XXII.

Unterricht des Verwalters/ Korn- und Rent-Schreibers.

NAchdeme wir nun den nöthigsten Unterricht von denen Rechnungen der Einnahmen und Ausgaben/ dem geneigten Leser mitgetheilet/ als wenden wir uns nunmehro auch auf die Beamten und Rechnungs-Bedienten/ welchen wir/ zum dienlichen Unterricht melden/ daß

I. Dem Rent-Meister/ oder Schreiber/ alles Geld und Gefälle/ sie kommen gleich her/ wo sie wollen/ zusammen sammlen/ und von dem Gesammleten/ die nothwendigen Auslagen und Ausgaben zu thun/ auch die genaue Rechnung/ über Einnahm und Ausgabe halten/ und am vierdten/ oder längstens/ fünfften Tage/ nach Verfliessung jedes Monats/ so er die ordentliche Rechnung/ bey Straf einer Monats-Besoldung/ einzuliefern/ gebühre.

II Soll er sonderlich/ zwey Reguln/ wohl mercken; die eine ist/ viel und fleissig einsammlen; die andere aber/ gesparsam und wohlbedächtig ausgeben. Dann man muß doch immerzu auf das Künfftige bedacht seyn/ damit man bey vorfallender Nothdurfft/ und zustossenden Fällen/ Geld zur Hand haben möge.

III. Damit er die Gefälle und Einkünfften recht und ordentlich einzubringen wisse/ soll er ein Memorial oder Verzeichnüß alles Einkommens/ ihme machen/ deren Stücke gemeiniglich nachfolgende seynd: Vom Geflügel/ Braustatt/ Cantzley/ lauffenden oder stehenden

den Zinsen/ aus mancher Verding. Ingleichem von ausgeliehenen Geldern/ was darvon/ entweder an Capitalien oder Zinsen/ eingebracht worden. Item/ was aus Brandwein/ allerhand Frucht/ Obst/ Kraut und Garten-Waar/ Milch-Werck / oder Melckereyen/ Hopffen/ Schäfereyen/ Rind-Vieh/ Fischereyen/ hinterstelligen Resten/ heimfallenden Gütern / Wäldern/ Holtz/ Bretter/ Schindeln / Weyde und dergleichen mehr/ eingebracht worden. In der Ausgabe finden sich sonderlich folgende Stück und Titul : Bau- und Reputations-Kosten/ zum Bräu-Haus / zu der Cantzley/ zur Küchen/ um Gewürtz und Saltz/ zur Contribution, Almosen; was auf frembde Gäste aufgangen/ Verehrungen/ was an Gärten / Aecker / Wiesen/ Hopffen Gärten / Entlehnungen und Borgen; Boten/ Handwercks-Leute / Taglöhner und dergleichen/ verwendet worden. Wie auch / was auf Schäfereyen/ Rind-Vieh/ Fischerey / Hölzer und Wälder / Besoldungen der Bedienten/ und des Gesindes; Item/ auf Hausrath und Geschirr/ Zehr- und Reise-Gelder/ auf Kost und Lohn / Weinberge/ und dergleichen mehr aufgegangen. Ingleichem / was der Herrschafft an Baarschafft geliefert worden / worbey die benöthigte Quitungen und Scheine sollen beleget werden.

IV. Er soll/ nach Verfliessung jedes Monats/ keinen Rest des baaren Geldes / bey sich behalten / auch was er/ von Tage zu Tage/ einnimmt/ und ausser der Cantzley bey sich hat/ also verwahren und aufheben / damit nichts davon komme/ und verlohren gehe / so zu seinem Schaden und Nachtheil gereichet. Damit er aber weder seiner Herrschafft/ noch auch andern/ untreu sey/ und Unrecht thue / so soll ihme wohl bekannt und bewust seyn/ was er jeglichem/ von Rechts wegen/ zu geben schuldig. Deßwegen soll er aller Bedienten / und des Gesindes gemachte Besoldung und Lohn/ schrifftlich bey Handen haben/ entweder von des Herrn Hand selbsten / oder von seinen bestellten Ober-Beamten/ bekräfftiget/ und unterschrieben/ auch gleich/ bey Antritt des Dienstes/ jeglichen geben / und allezeit / was er in einem oder andern Monat/ Wochen oder Tag daran bezahlet / darzu schreiben. Eben dergleichene soll er auch bey den Besoldungen anderer Bedienten/ in Obacht nehmen. Wie ingleichem / mit den Handwercks-Leuten und Taglöhnern / und zwar zu beyder Verwahrung und Sicherheit. Von den Auslagen/ und Bezahlung/ so er aus Herrschafftlichem Befehl/ zu entrichten hat / soll er nicht das geringste / unter was Schein es auch ist / behalten; Wie er auch sonsten von seines Herrn Einkünfften und Gefällen / nichts in seinen eigenen Nutzen verwenden / oder andern zu ihrem Handel und Gewerb verleihen / noch auch das gute Geld mit einem schlechten und geringern austauschen und verwechseln soll.

V. Die Schuldner / sonderlich / bey welchen das Geld nicht gern heraus gehet / soll er beyzeiten treiben und mahnen; Und da weder Freund- noch Bekanntschafft ansehen / sondern sein Amt und Gewissen in Obacht nehmen / auch seines Herrn Nutzen/ seinem eigenen/ und allen Gemüths-Bewegungen vorgehen; Thut ers nicht / so muß er wissen / daß aller Schaden und Nachtheil von ihme billig gefordert werden könne.

VI. Den Wirthen und Bier-Schencken soll er über 2. Vaß Bier ohne baare Bezahlung nicht abfolgen lassen; Dann es ist bekannt / daß/ wann man diesen Leuten zu viel borget und nachsichet / so hat der Herr Schaden davon / indem sie manchmal nicht so viel in ihrem gantzen Vermögen haben / als sie dem Herrn schuldig seyn / oder weisen ungewisse und liederliche Schulden an der Bezahlung an.

VII. Er soll sich auch selbsten keine Regalia oder Accidentia machen/ es sey gleich von den Einkünfften und Gefällen seines Herrn/ oder von den Gütern/ des Gesindes / Unterthanen oder Fremden / was ihme sonsten von Rechtswegen zukömmt / auch die ordentliche Cantzley-Tax mit sich bringt / damit soll er sich begnügen lassen; Wann er aber unbefugter Weise etwas darüber den Leuten abnimmt / soll ers nicht allein doppelt wieder erstatten / sondern darzu empfindlich gestrafft werden.

VIII Was Monatlich an baarem Gelde überbleibet/ soll er entweder seinem Herrn/ wann er in der Nähe ist/ gegen Quittung einliefern/ oder aber in die Cassa und Rent-Kammer/ in gewissen Geld-Säcken/ und ausgesuchter Müntz und Sorten / so auf jeglichen Sack soll bemercket seyn/ so wohl die Zahl/ als auch die Art des Geldes / einschicken / oder selbsten ein- und beylegen / zu deren Verwahrung zwey ungleiche Schlüssel seyn sollen / deren einen der Hauptmann oder Ober-Beambte / den andern der Rent-Schreiber haben solle. Worvon mit mehrerm im Ersten Theil des Hohbergs weiter nachzulesen.

IX. Der Rent- und Kammer-Schreiber soll dem Hauptmann / wo etwas zu schreiben vorkommt/ an die Hand gehen / guten Rath getreulich ertheilen/ den Unterthanen helffen / seines Herrn Nutzen befördern / mit gutem Exempel vorgehen / und was dergleichen mehr / ihme reichlich und wohl-anständig bestens sich lassen befohlen seyn.

X. Muß er auf den Bier-Brauer gute Aufsicht haben / daß er keinem Schencken oder Wirth/ ohne seine Erlaubniß und begehrten Zettul / ein oder ander Vaß Bier abfolgen lasse; Wann es aber geschehen solte / soll ers alsobalden dem Hauptmann oder Ober-Beamten anzeigen / damit man ihn zu gebührender Strafe ziehen könne.

XI. So offt ein Sud im Brau-Hause geschichet/ und das Bier gevaßt ist/ soll er selbsten die Vässer besehen und zehlen / auch in ein sonderbahres Buch/ oder Brau-Register einschreiben/ den Monat und Tag darbey setzen / auch an dem Rand bemercken / wem/ und wie viel darvon geliefert worden / was daran bezahlt / oder was noch zu bezahlen im Rest bleibe. Er soll auch/ bey Straf/ keinem Wirth oder Schencken / sein gebührendes Bier oder Deputat und Besoldungs-Bier mit verkauffen und aufdringen.

XII. Wann kein eigener Schreiber neben ihm gehalten wird / so gebührt ihm auch / die Contributionen/ Steuer und dergleichen / nach den Königlichen Ordnungen und Rechten / den Unterthanen beyzeiten anzukündigen / und ernstlich einzufordern / das

Eingebrachte an behörigen Ort einzuliefern/ und sich darüber bescheinen lassen/ die Quittungen und Schein an einen besondern Ort / Kasten oder Schrein zusammen zu legen / und alle halbe Jahr ordentliche Rechnung über Einnahm und Ausgabe/ neben den Restanten/ zu übergeben.

XIIi. Gleichwie keinem Bedienten / einige Neben-Handthierung und Gewerb/ also soll auch dem Rent- und Kammer-Schreiber / eigenes Hauß-Wesen anzurichten / Vieh zu halten / oder mit Unterthanen im Feld-Bau anzulegen/ nicht gestattet werden.

XIV. Hat er wohl zu bedencken / daß er als ein wachtsamer/fleißig- und sorgfältiger Schatz- und Rent-Meister / über seines Herrn Einkommen / Güter und Gefälle gesetzet sey / welches er fleißig und getreu einbringen / auch also wohl und bedachtsam anwenden soll / damit ihm einige Schuld / wegen Verschwendung oder Schaden nicht könne beygeleget werden. So er leichtlich zu Werck richten wird / wann er vor allen Dingen Gottsförchtig ist / seinen ehrlichen Namen in Acht nimmt ; Einnahm und Ausgabe fleissig aufschreibet ; Nichts davon oder darzu setzet ; Keine Finten und Quinten machet ; Nicht auf liederliche Zettel und Scartecken / sondern in ordentliche Bücher und Register alles ordentlich einschreibet ; Das baare Geld unverruckt behält ; Damit / wann der Herr ihm über den Hals kommt / und Rechnung begehret / er allezeit einen frommen und getreuen Diener finde / der bey männiglichen bewährt erfunden werde ; Wormit er mehrere Gnade verdienet / über mehrers und höhers gesetzt zu werden / seinem Herrn noch mehrers/ erlaubter Weise zu wuchern/und Schätze zu sammlen.

Cap. XXIII.

Wie man sich in Maaß / Messen und Gewicht verhalten solle.

Als Primislaus III. Ottocarus , ein großmüthig- und lobwürdigster Böhmischer König/ mit den Reichs-Ständen und Vornehmsten überlegte / wie dieses Königreich wohl zu erhalten/ und zu erweitern / haben sie nach reiffer Erwegung durch Herrn Brezislaum Wesselsky von Hradek antworten lassen : **Es könne dieses nicht besser/ als durch Gerechtigkeit und Einigkeit geschehen.** Weßwegen auch Ihro Majestät ihnen wohl belieben lassen / solche Gesetz und Ordnungen in dem Königreich zu machen / wornach einem jeden das Recht gedeyhen und widerfahren möge ; worzu der König auch gantz willig und bereit war / und hat sobalden die Verordnungen gethan / daß in dem gantzen Königreich durchgehends einerley Maaß und Gewicht in allen Sachen solle gebraucht werden / die aber darwider handeln/ sollen empfindlich abgestrafft werden.

Also schreibet Hagecius in seiner Chronic / Anno 1268. aus welchem wir auch die Statuten und Ordnungen / so viel / als zu unserm Vorhaben dienlich/ ausgezeichnet haben. Die erste und unterste Staffel in dem Meß-Stab oder Ellen ist ein Gersten-Körnlein / 4. Gersten-Körnlein machen einen Finger breit/ 4. Finger breit thut eine Hand breit / 3. Hand breit machen eine Spanne / 3. Spannen machen 1. Eln oder Stab / 3. Eln thun eine Klaffter. Der Eln-Bogen wird von dem halben Arm genommen. Die hohle Hand ist eine zusammen-gebogene und eingetiefte / die Faust aber/die gantz zusammen geschlossene und gezwängene Hand: Der Finger besteht aus 3. Glied oder Gelencken/und so viel Knödlein/ die Hand aber aus 5. Fingern. Es wird auch der Daum zum Messen gebraucht / deren 12. einen Werck-Schuh machen / dritthalb Schuh machen einen Schritt oder gemeinen Gang / 10. Schuh geben eine Ruthe oder Stangen. Eine Schnur/ so wol die Land- als Wald- und Holtzes-Schnur hält 52. Prager Elen.

Das **Maaß** oder **Meß** aber der Schnur hat den Anfang von einer gewissen Reise. Dann die Egypter und andere Völcker pflegen ihre Schiffe an dem Gestad oder Ufer mit Seilen gegen dem Strohm zu ziehen / in gewisser Weite / so sie Schnüre nennen/ da dann/ wann ein Theil müde / und von der Arbeit verlegen ist / die andere sie ablösen müssen/ damit jene wieder ausruhen können.

Eben also haben auch andere Völcker gewisse Distanz und Entscheidung mit sonderbarem Namen genennet ; zum Exempel / die Lateiner nennen 1000. Feldmessende Schritt eine Meil ; Die Frantzosen Leucam oder Lieve. Die Teutschen behalten das Wort Meil/ oder eine Rast. Man kan solche Schnur oder Kette gar artlich und bequem aus küpffernen oder meßingenen ineinander geschlossenen Ringlein machen/ damit nicht in dürr- und feuchter Lufft / das Maaß/ wie mit den Stricken und Schnüren geschicht/ aus- oder eingehe / und also das Maaß grösser oder kleiner werde / oder auch/ wann mans von Eisen macht/ von dem Rost verderbet werde. Solche 5. Schnüre oder Ketten machen ein Stadium oder Griechische Meile / so da 260. Elen / oder 780. Spannen machet.

Aus solchen Stadiis oder Griechischen Meilen/ und zwar 5. deren macht man eine Ruthen ; Bestehet aus 25. Schnüren oder Ketten / 3. Ruthen machen 1. Vierthel einer Huben / oder Husen-Landes ; 12. Ruthen aber machen 1. gantze Huben / so gemeiniglich von 12. Sechtziger Feldes bestehet / ein solch Sechtziger aber muß 5. Simmern oder Vierthel Saamen haben. Jauchert ist ein Stück Landes/ so man mit einem Paar Ochsen in einem Tag pflügen oder ausackern kan/ und brauchet/ wann der Boden gut ist/ bey 2. Vierthel Saamen. Andere beschreiben ein Jauchert Ackers 240. Schuh lang/ 120. breit.

Dahero kan auch ein verständiger und fleißiger

Haußhalter bald den Uberschlag machen / wie viel Saamen auf Jauchert / Ruthen / Schnur / Hube Landes / ꝛc. erfordert werde. Weiter ist zu mercken / daß aus Anordnung Primislai ein Acker-Beet 7. Furchen oder Umstöß solle haben / daß aber darneben ligt / 8. daß also zwey nebeneinander-liegende Beet allzeit 15. Furchen zusammen halten und machen sollen; also rechnete man vor Alters / vor eine Hube oder Huf Landes / oder 12. Sechtziger Beet mehr als 60. Viertel Winter-Frucht-Saamen / des Sömmerigen aber etwas weniger / indem diese dünner als jene wächset / aus anderswo beygebrachten Ursachen.

Weilen man aber heutiges Tages nicht eben so genau nach der Zahl und Rechnung die Beet nach 7. und 8. Furchen ackert / so nimmt man / und rechnet insgemein bey den Höfen zu einer Hube Landes / 60. Vierthel Saamen / indem ein Sechziger Beet nur 5. Vierthel zu völliger Saat gebrauchet.

Drittens ist in Obacht zu nehmen / daß bey trockenen Sachen die geringste und kleineste Maaß oder Mäß sey eine doppelte hohle Hand voll / 2. solche Hände voll machen ein halb Nösel / (Seidlein) dieser 4. machen ein Achtel / das ist / den 16ten Theil eines Simmers oder Vierthels / und dieses Maaß ist absonderlich bey den Dreschern gebräuchlich / ingleichem bey den Schaffnern / Mäyern / bey dem Gesind / die Lebens Mittel ihnen zuzutheilen. Zwey Vierthel oder Mäßlein eines Achtels machen einen halben Simmer oder Vierthel / 2. halbe Simmer oder Vierthel machen ein gantzes Vierthel oder Simmer. Sechs Vierthel oder Simmer machen einen Scheffel / ꝛc.

Hier ist wohl zu mercken / daß / ob man wol die Nösel zum Maaß der feuchten Waar gebrauchet / so kan doch / den Unterscheid desto besser zu machen / solche Maaß auch zu trocknen Waaren gebrauchet werden / worinn ich dem Galeno folge / welcher durch ein Quart oder halb Nösel ein Welsches Gewicht verstehet / wie er es selbsten in seinem Buch / von Erhaltung der Gesundheit / ausleget / im 4. Buch. Darnach so wird dieses Nösel in der Waag bey den Teutschen ein Mäßl. genennet / deren 64. ein Vierthel machen.

Vom **Gewiche** hat man folgendes in Acht zu nehmen; Ein Centner wird insgemein ein Gewicht von 100. Pfunden genennet. Zu Prag aber macht es 120. Pfund / oder 6. Stein / ein Stein aber hält 20. Pfund. Darnach ist das Pfund ein halb Pfund / ein Viertel Pfund. Ein Untz macht 2. Loth / 16. Untzen machen 1. Pfund / 1. Quintlein ist der vierdte Theil einer halben Untzen / oder 3. Scrupel Ein Scrupel wiegt 20. Gersten-Körnlein / ist das leichteste Gewicht / so den Ausschlag in der Waag gibt oder machet.

Die andere Art des **Wägens** ist die **Schnell-Waag** / allwo die Waaren ohne Waag-Schaalen gewogen werden / bey welcher das Zünglein oder Ausschlag nicht in der Mitte ist / sondern hat einen langen Balcken / mit seinem gewissen Zeichen und Einschnitt / biß / wo das Gewicht hernach instehet und gleich ist / da man das Gewicht an einen Hacken oder Ring an dem Balcken hinter und für sich rücken kan / je näher man es zu dem Centro oder Zünglein rückt / je weniger wiegt es / je weiter es aber hinaus geschoben wird / je schwehrer ist es / dessen Ursach die Länge der Stangen ist.

Es ist jetzo meines Vorhabens nicht / die Gewicht- und Maaß-Kunst eigentlich vorzustellen / indeme ich hiervon nichts Gewisses und Richtiges auf einerley Weise vorbringen kan / dann es ist die Art und Unterscheid des Gewichts und Maaß nicht nur in der gantzen grossen Welt / sondern auch nur manchmal in einem Lande / so ungleich und verschieden / daß unmöglich / selbiges unter eine Beschreibung zu bringen. Ja / in einem Reich / in einem Lande / ist nicht allein manchmahl das Gewicht und Maaß einander sehr ungleich / sondern auch die Namen und Benennungen seynd gantz unterschieden / woraus manchmal viel Irrthum / Betrug / Schaden und Uneinigkeit entstehet.

Eben solch grosser Unterscheid findet sich auch bey der Müntz / wie solches gnugsam bekannt.

Zu nützlicher Ordnung und Regierung der Land-Güter gehöret auch die gewöhnliche Bauren-Rechnung / so man hat zu Paaren / oder gedoppelt / 10. oder 12. Theil / 15. oder 60. Theil / nach welchen Zahlen die Bauers-Leute die Garben und Früchte zehlen / auch im Dreschen sich darnach richten / welches aber gute Rechen-Meister auch die Zahlen von 1. biß 10. 100. 1000. Tonnen / Millionen und dergleichen / verrichten / dann Eins zehenmal genommen / macht 10. 10. mal 10. macht 100. 10. mal 100. macht 1000. und so fort an.

Vierdtens ist zu mercken / daß eine Saltz-Scheibe ein Vierthel / und den vierdten Theil darüber halte / das ist 20. Mäßlein oder Vierling / ein Mäßlein aber fasset 12. Sechstheil / oder 8. Prager Pfund. Ist derowegen in einer Saltz-Scheiben befindlich 240. Sechstheil / oder 160. Pfund. Ein Viertheil fasset 162. Sechstheil / oder 128. Pfund. Ein Vierling 48. Sechstheil / oder 32. Pfund.

Und dergleichen Maaß muß man in Mühlen / Feld-Bau / Dreschen / Austheilung und Lieferung der Lebens-Mittel wohl in Acht nehmen / wie solches unten mit mehrerm erhellen wird.

Cap. XIX.

Vom Besold- und Erhaltung des Gesindes/ wie auch Fütterung des Viehes.

DAs Vornehmste / worinn das **Land- Leben** und Wirthschafft bestehet / wird in zweyen Stücken begriffen ; als **Menschen** und **Vieh** so der Mensch zu seinem Dienst und Arbeit gebrauchet. An dem ersten/ als Menschen / ist einer Haushaltung am meisten gelegen; das seyn nun getreue und gehorsame Bediente und Ehehalten/ welche von dem Herrn und seinen vorgesetzten Ober-Beamten / unter ordentlichen Gesetzen und Ordnungen / so man auch bey Zeiten eröffnen muß/ damit ein jegliches wisse / und gnugsam verstehe/ was sein Amt und Verrichtung sey / regieret werden. Diese alle nun/müssen/ mit gebührender Speise und Kost versehen werden ; ihre ordentliche Besoldung/ Tag-Lohn / oder Beding / was ein jeder verdienet/ empfahen/ auch zu Zeiten mit etwas Verehrung begabet werden.

Thut einer etwas Unrechts/so soll er darum/wie sich gebühret/ angesehen werden/ und soll man mit den Untergebenen/ nicht zu streng und hart / aber auch nicht zu nachläßig und negligant verfahren ; **Dem Knecht gehöret sein Brod / Arbeit und Straffe** / sagt der weise Hauslehrer. Wann sich irgend/ durch harte Arbeit/ eines kranck oder matt gemachet hätte/ soll man sehen daß durch fleißige Wartung und Pflege / ihme wieder geholffen/ und zu Kräfften gebracht / auch so lang von der Arbeit abgehalten werde. Dann/ wie Xenophon bezeuget / so kan man mit nichts fast das Gesind verbindlicher machen/ und mehr Lob und Danck bey demselbigen verdienen / als wann man sich der krancken Knechte und Mägde annimmt/ und siehet / daß ihnen geholffen werden möge. **Hast du einen treuen Knecht / so halte über ihm / als über deinen Leib und Leben** / sagt abermal der weise Haus-Lehrer: Dieses wollen wir auch ; (dann ein untreuer ist nichts nütz) und indem er Treu los handelt / so thut er nicht allein sich selbsten / sondern auch seinem Herrn Schaden/ und soll man deswegen ihn bey Zeiten fortschicken : damit er nicht / mit seiner Bößheit / das gesamte Gesind anstecke / und verderbe; dann / ein räudiges Schaaf verderbet die gantze Heerd.)

Bey allem dergleichen Land-Gut und Haushaltung/ findet sich/ neben den hohen / vornehmen Bedienten/ und Amt-Leuten/ auch verschiedenes Gesind ; welches/ gleich wie es verschiedene Dienste / Verrichtung und Arbeit hat/ also hat es auch verschiedene **Besoldung/ Lohn und Verding/** so ihnen/ nach gemachtem Verding/ auch soll bezahlet werden. In dem Böhmischen Königreich aber/ seyn die Besoldungen und Lohn/ nicht höher zu finden und anzutreffen/ als um Prag/ da man/ wegen Mangel des Gesindes / meistentheils fremde Leute dingen muß. Im übrigen / weilen in allen Herrschafften/ und Aemtern/ oder auch andern Orten/ ein so grosser Unterscheid in dem Lohn und Besoldungen ist / so schon lange Zeit-her also üblich / und im Gebrauch gewesen / so kan man da nichts Gewisses setzen ; jedoch haben wir ein Exempel zweyer verschiedener Oerter / Art und Weise/ wie das Gesind und Ehehalten besoldet/ und gehalten werden / beyfügen wollen/ wovon man/ nach Belieben / zum wenigsten in der Ordnung/ ein Muster nehmen kan.

Freyes Gesinde / Neu-Prag.

Einem	fl.
Mäyer/eines grossen Hofs	25
Mäyer/eines kleinen Hofs	20
Meister-Knecht	20
Acker- oder Bau-Knecht	18
Unter-Knecht	13
Küh-Hirten	16
Stroh-Schneider	14
Hof-Bäuerin/ oder Mäyerin	12
Hof-Magd	11
Köchin	12
Geflügel-Wärterin	9.

Unterthanes / oder Leib-eigenes Gesinde/Neu-Prag.

Einem	fl.
Mäyer	18
Ober- oder Meister-Knecht	18
Acker- und Bau-Knecht	16
Unter-Knecht	11
Küh-Hirten	14
Schwein-Hirten	9
Stroh-Schneider	12
Mäyerin	10
Magd	9
Geflügel-Wärterin	7
Dem Beschneller-Knecht	10
Köchin	10

Freyes Gesinde in der Herrschafft Leytmeriz.

	fl.	Kr.
Dem Mäyer	18	—
Knecht	14	20

Unterthanes/ oder Leibeigenes Gesinde/ der Herrschafft Leytmeriz.

	fl.	Kr.
Dem Mäyer	16	—
Knecht	11	40

	fl.	Kr.
Dem Unter-Knecht —	11	40
Beschneller-Knecht —	8	—
Der Mäyerin — —	14	20
Magd — —	6	40
Hirtin — —	7	—
Stroh-Schneidern/vor 100. Viertheil geschnittten Stroh oder Halm — —	2	—

	fl.	Kr.
Dem Unter-Knecht —	9	20
Beschneller-Knecht —	6	—
Der Mäyerin — —	11	40
Magd — —	5	50
Hirtin — —	5	—
Stroh-Schneidern/ vor 100. Maaß Heckerling / oder geschnitten Stroh — —	1	—

Es wird aber nicht in allen Herrschafften/ Aemtern/ und Orten die Besoldung / und Lohn/ gleich gegeben; Man muß sich / nach der Gewohnheit / Art / und des Gesindes Beschaffenheit/ vieles richten. Einem Dienst-Boten und Ehehalten / dem man seinen ordentlichen Lohn und Besoldung gibt/ darf man auch kecklich zur Arbeit alles Ernstes / antreiben und halten; So ist auch ein fleißiger und getreuer Ehehalt / und Dienst-Bot/ Arbeiter / und Taglöhner / seines Lohns wol werth / verdienet auch wol zu Zeiten/ noch einige Verehrung und Geschenck darüber.

Was der Ober-Bediente und Vorgesetzte des Gesindes / als **Hauptleute / Verwalter / Aufseher / Schaffner / Burggrafen / Vögte / Schreiber** Besoldungen betrifft / kan man nicht auf einerley Weise vorschreiben / ist auch vor dem Herrn/ und Bedienten nicht; Man muß da wol beobachten die Weitläufigkeit des Amts / Gut oder Herrschafft / die Eigenschafft der obliegenden Verrichtungen / und Dienste / wie hoch die Accidentien kommen / die Treue / Fleiß und Redlichkeit des Bedienten; ingleichem/ der Verstand / Gelegenheit / Erfahrung und dergleichen/ wornach man die Besoldungen einrichten / und beurtheilen muß.

So viel von dem **Lohn** und **Besoldung**/ des Gesindes. Ist noch übrig / daß wir auch von der **Kost** und **Unterhaltung** etwas beyfügen.

Cato wurde einsmals gefraget; Was das Vornehmste in einer Haushaltung wäre? Worauf er geantwortet: **Sein Gesinde halten / und spesen.** Man fragte weiter: Was das andre wäre? Darauf sagte er: **Das Gesinde wol halten / und speisen.** Was das dritte? Und er antwortete: **Dasselbige wol halten.** Muß derowegen ein Haushalter und Wirth/ auch sehen / daß er sich gnugsamen Vorrath schaffe/ sein Gesinde / gebührender Weise / zu unterhalten.

Die ordentliche Nahrung und Speise aber / vor das Gesinde / ist Brod / Muß / oder mancherley Brey / Knöpff / Knödlein / Klöß / (wie man sie sonsten nennet/) von schönem Meel/ Gritz/ Gersten/ Waitzen und Habern; Das Zugemüß bestehet ferner / in Erbsen / Kraut / sowol süß als sauer / oder Eingemachtes / und dergleichen. Wieviel man aber von jeglichem dem Gesinde geben soll / auch wie offt; des Monats oder Jährs völlige Ausgabe seye / das wird sich in den zweyen folgenden Tafeln finden; deren eine den Monatlichen / die andere aber den jährlichen Aufgang anzeiget: Woraus nachgehends der so wol wochentliche/ als alltägliche Aufgang/ bald kan gezogen werden.

Personen.	Mehl zu Brod.		Fleisch.	Erbsen und Hülsen-Früchten.			Graupen oder geriltelte Gersten.			Gersten-Griß.		Saltz.	Schmaltz.
	Vierthel	Vierlinn	Pfund	Vierthel	Vierling	½ Seidl.	Vierthel	Vierling	½ Seidl.	Vierthel	Vierling	Sechsthel	Pfund
1		2	2			1			½			2	½
2	1		4			2			1			4	1
3	1	2	6			3			1½			6	1½
4	2		8		1				2			8	2
5	2	5	10		1	1			2½		1	10	2½
6	3		12		1	2			3		1	12	3
7	3	2	14		1	3			3½		1	14	3½
8	4		16		2			1			2	16	4
9	4	2	18		2	1		1	½		2	18	4½
10	5		20		2	2		1	1		2	20	5
11	5	2	22		2	3		1	1½		2	22	5½
12	6		24		3			1	2			24	6
13	6	2	26		3	1		1	2½		3	26	6½
14	7		28		3	2		1	3		3	28	7
15	7	2	30		3	3		1	3½		3	30	7½
16	8		32					2		1		32	8

Verzeichnüß / was von Victualien und Speiß-Waar auf den Höfen alle vier Wochen / oder Monat-Weise gereichet wird.

Personen.	Meel zu Brod.		Fleisch.	Erbsen.			Grob-Gersten.			Gersten-Gritz.			Saltz.	Schmaltz / Butter.
	Viertheil	Vierling	Pfund	Viertheil	Vierling	½ Seidl.	Viertheil	Vierling	½ Seidl.	Viertheil	Vierling	½ Seidl.	Sechstheil	Pfund
1	6	2	26		3	1		1	2½		3	1	26	6½
2	13		52	1	2	2		3	1	1	2	2	52	13
3	19	2	78	2	1	3	1		3½	2	1	3	78	19½
4	26		104	3	1		1	2	2	3	1		104	26
5	32	1	130	4		1	2		½	4		1	130	32½
6	39		156	4	3	2	2	1	3	4	3	2	156	39
7	45	2	182	5	2	3	2	3	1½	5	2	3	182	45½
8	52		208	6	2		3	1		6	2		208	52
9	58	2	234	7	1	1	3	2	2½	7	1	1	234	58½
10	65		260	8	1	2	4		1	8		2	260	65
11	71	2	286	8	3	3	4	1	3½	8	3	3	286	71½
12	78		312	9	3		4	3	2	9	3		312	78
13	84	2	338	10	2	1	5	1	½	01	2	1	338	84½
14	91		364	11	1	2	5	2	3	11	1	2	364	91
15	97	2	390	12		3	6		1½	12		3	390	97½
16	104		414	13			6	2		13			416	104

Verzeichniß / was von Victualien und Speiß-Waar auf den Höfen insgemein gegeben wird.

Man kan auch diese beyde Tafeln in den Kern übersetzen / wie es bey etlichen Gütern und Höfen gebräuchlich ist / daß man ihnen das Getraid in Natura gibt / das mögen sie nachgehends / wo sie selbst wollen / in ein oder andern Mühlen / zu Schön- und Nach-Meel / Gritz / und Graupen / machen lassen / und so dürffen sie hernach nicht klagen / daß ihnen der Korn-Schreiber ihre Maaß nicht gebe / wie das Gesind manchmal / unbilliger Weise / sich hierüber beschweret.

Wann man viel Ruben / Kraut und ander Zugemüß hat / auch dem Gesinde Klöß / Knöpff und ander Zugemüß von Mehl-Werck gereichet wird / davon in den Tafeln nichts stehet / so kan man ihnen so viel dargegen in andern abziehen / es sey dann / daß mans bey harter Arbeit / ihnen gern als eine Zugab lasse / sie desto williger zu behalten. Und diese Lieferung insgemein / so fast aller Orten gebräuchlich / soll man nicht leichtlich schmählern oder verringern / damit man das Gesind nicht vertreibe / doch soll man auch nicht viel darüber geben / dann darmit machet man andern benachbarten Herrschafften böse Händel / und ist ihnen nachtheilig / ist deßwegen auch an manchen Orten ernstlich verbotten.

Dem **Schaaf-Meister** gibt man zu Lohn den siebenden Theil von den Heerden / und deren Genuß und Nutzung; Den Knechten aber lohnet man / nachdem sie viel oder wenig Stück haben.

Die Weyde und Futter genieſſen sie vor ihre Stück / so gut / als der Herrschafft Heerde es hat. An verschiedenen Orten gibt man dem **Schaaf-Meister** mit seinen Knechten von 1000. Stück folgende Lebens-Mittel an Victualien: Wäitzen 2. Vierthel. Roggen 25. Erbsen 4. Gersten 6. Vierthel. Den Winter über kan der Schaf-Meister von seinem Futter 2. Schweins-Mütter halten / und 4. Läuffling oder junge Schweinlein. Dem **Meister** oder **Ober-Knecht** läßt man 30. Stück Mutter-Schaf und 20. Stück Gölt-Vieh gehen. Dem **Unter-Knecht** eben so viel. Dem **Weyd-Knecht** hält man 20. Stück Schaf-Mütter / Gölt-Vieh 10. Stück / weniger oder mehr / nachdem die Gewonheit des Orts ist.

Vor die **Melckerey** werden dem Schaf-Meister 2. Melck-Kühe gehalten / die aber der Herr wieder nach seinem Belieben zu sich nehmen / und ihm andere geben darff. An etlichen Orten wird dem Schaf-

Meister ein Gewisses gemacht/ und ihm ein jährlicher Lohn bestimmet/ wie auch seinem Gesinde/ ohne/ daß von den Schaaf-Heerden sie etwas haben oder geniessen.

Hierbey ist annoch zu mercken/ daß man an verschiedenen Orten ein und andere Gewohnheit auf den Höfen und Land-Gütern habe/ so bey einer jeden Herrschafft gutem Belieben und freyen Willen stehet.

Zu einer **Tonnen Bueter** einzusaltzen muß man bey einem Hof oder Gut 2. Mäßlein oder einen halben Vierling/ das ist/ den 8ten Theil eines Vierthels haben/ so da macht 15. Pfund/ oder 24. Sechsling: Es ist wenig/ muß bekennen/ wann die Butter lange Zeit sich gut halten soll; Wann man 100. Pfund vor einen Centner nimmt/ so kommt zu einem Pfund Butter dritthalb Loth Saltz. Einen Centner Käse zu saltzen/ muß man 12. Pfund haben/ macht anderthalb Vierling; welches auch genug ist/ wann man die Käse offtmals mit Saltz-Wasser beseuchtet/ auf solche Weise ziehen sie den Pickel an an sich/ und wird die Rinde fest und dick/ werden auch nicht leicht verfliessen/ indeme das Saltz sie also zusammen hält. Diese Regul muß man insonderheit wohl in Acht nehmen/ wann der Hunds-Stern aufgeht/ oder um die Hunds-Täge.

Wann man einen Centner Nach- oder Quarck-Käse soll saltzen/ muß man 2. Mäßlein Saltz haben/ das ist/ zu einem Pfund dritthalb Loth/ eben wie auch bey der Butter.

Zu 10. Eimern Kraut einzusaltzen/ muß man zum wenigsten 8. Pfund Saltz haben. Wann es sich aber lange halten/ und biß in die Erndte gut bleiben soll/ muß mans zum öfftern mit Saltz-Wasser begiessen/ und also kräfftig machen/ daß das Wasser oder Brüh darüber gehe/ und muß gebührender Weise beschwehret werden.

Zu 100. Stück Mutter-Schaafen muß man Monatlich 8. Pfund Saltz oder ein Mäßlein haben. Zum Gölt-Vieh aber nur ein halbes.

Auf etlichen Höfen gibt oder hält man zu 7. Personen/ zur Milch-Speiß eine Kuh/ indem aber der ordentliche Gewinn oder Nutzen auf 7. Gulden kommet/ so verzehrt eine Person vom Gesind des Jahrs an Milch-Speise 1. Gulden. Zu Taglöhnern und Schnittern wird täglich vor 7. Personen gegeben ein Vierling eines Seidleins/ oder ein halb Seidlein Erbsen. Gritz oder Graupen/ allerhand Art/ 1. Seidlein. Wältzen-Meel ein halbes Seidlein. Brod 1. Pfund und ein halbes/ dergleichen Laiblein aus einem Vierthel 80. können gebacken werden. Saltz ein Sechsling. Butter zu 20. Personen 1. Pfund. Das Tag-Lohn vor die Arbeiter und Tag-Löhner/ so Unterthanen seyn/ wird gemeiniglich in eines jeden Lands-Ordnung beschrieben. Die Fremden und Ausländischen aber werden nach Gestalt der Umstände ihrer Arbeit/ Stärcke/ der Zeit und Tags-Länge bezahlt/ oder wird mit ihnen überhaupts gedinget.

Die vorgesetzte Ordnung und Lieferungen aber werden nicht als Gesetze und Nothwendigkeiten vorgeschrieben/ und hat man in diesem Fall mehr auf die Gewonheit/ alten Gebrauch und Billigkeit zu sehen. So wird auch keinem Herrn oder Haushalter/ so in dem Seinigen Macht zu thun hat/ was er will/ jemand übel deuten und auslegen/ wann er sein Gesind wohl hält; Hingegen redet man denen nicht viel Gutes nach/ die den Tag-Löhnern und armen Arbeitern immerdar etwas von ihrem verdienten Lohn abzwacken/ und seibigen stimmeln/ und ist der billich vor einen schändtlichen Geitzhalß und kargen Filtz zu halten/ der dem dräschenden Ochsen das Maul verbindet.

Bey Hunger-leiden und Halb-genug-Essen läßt sich gewiß nicht viel und starck arbeiten. Dann/ der Hunger ist eine Begierde zur Speise/ aber nicht zur Arbeit. Ein anders ist gesparsam/ ein anders aber geitzig und karg seyn/ da man das Hertz nicht hat/ die Seinigen gebührend zu unterhalten/ Gesind und Tag-Löhnern das Ihrige zu geben.

Es ist gar ein übelständiger Betrug/ wann eine Herrschafft dem Gesind an täglicher Speiß und Nahrung abbricht/ oder/ wie Terentius redet/ **Ungen- und Quintlein-weiß vorgibt.**

Was die Fütterung anbetrifft/ so kan man es bey Pferden wöchentlich gar bald ausrechnen/ dann/ wann auf eins ein halb Vierthel kommt/ so wäre dieses/ ein gantzes Jahr/ auf 1. Pferd/ 26. Vierthel Habern. Derowegen werden zu 24. Stück gebraucht 624. Vierthel/ zu 30. Kreutzer angeschlagen/ thut 312. Gulden/ ohne Heckerling/ Heu und Stroh.

Auf 4. Joch-Ochsen ist die Fütterung etwas schwerer und ungewisser im Anschlag/ weilen man ihnen mancherley Futter gibt. Jedoch bey schwerer und harter Arbeit/ da man sie auch wohl füttern muß/ kommt ihre Fütterung/ wann man alles recht anschlägt/ gewiß eben so hoch/ als bey den Pferden/ bey solchem Vieh/ weilen es unter allen zahmen und Hauß-Vieh den grössesten Leib hat/ und am meisten zu sich nehmen kan.

Man füttert sie sonsten mit Affter/ so man in den Mühlen ein wenig schrooten lässet/ gibt ihnen darzu Kleyen/ Trebern und geschnitten Futter/ wo mans genug haben kan. Also werden 4. Joch Ochsen des Jahrs auf 200. fl. kommen.

Bey etlichen Höfen hat man gewisse Vieh- und Weyd-Gärten/ in welche man vom Frühling an durch den gantzen Sommer/ die Pferde und Ochsen/ wann sie ausgespannet worden/ treibet und lauffen läßt/ worinn sie Tag und Nacht mit grossem Nutzen und Erspahrung viel Futters/ geweydet werden; Allein/ im Herbst/ Winter und Anfang des Frühlings wird ihnen trocken Futter gegeben.

Zu dem **Feld-Bau** und **Fuhren** hält man vor die besten Pferde/ die eine weite Brust/ breiten Rücken und Creutz/ lange starcke Seiten/ weiten Bauch/ starcke ebene Beine/ und um etwas vorstehende Knie haben. Man soll auch zusehen/ daß/ so viel es seyn kan/ der Anspann einerley Farb und Alter sey/ damit sie einander auch die Waag halten/ und gleich ziehen mögen.

Ehe man des Nachts den Hof und Thüren versperret/

sperret / soll man die Hüter und Wächter zuvor ein lassen / ausgenommen den zum gewissen Lohn gedingten Nacht-Wächter. Man soll sich auch um wachtsame gute Hunde umsehen / die man im Hof soll laufen lassen und halten. Solche getreue Hunde / wider die Diebe / seyn die besten / die lang-häricht oder zetticht / die eine laute Stimm oder Gebell haben / schwartz von Farbe / mit al hangenden Ohren / grauen Augen / rauh- starck- und runder Brust / insgemein nennet man sie Budel-Hunde ; Anbey soll man ihnen einoder drey-selbige Namen geben; ein furchtsamer Hund bellt am stärcksten.

In dem Hause aber / Stuben / Kammern / Küchen / Keller / Pfisterey / Ställen / Städeln / Böden und dergleichen / soll man gute Mauß-Katzen haben / welche mit ihrem stillen Nachschleichen und fleissigem Aufpassen die schädlichen Ratzen und Mäuse wegfahen. Dahero sie auch / wie Plinius schreibet / **ihren Mist unter den Boden vergraben / damit sie nicht durch dessen Geruch verrathen werden.** Wann auch die Vermehrung der Ratzen und Mäuse wunderbarlich / weit anderst / als bey andern Thieren / so wohl wegen der Anzahl / als Geschwindigkeit (sind Worte Aristotelis , im 9. Buch / des letzten Capitels /) so bliebe nichts im gantzen Hause von Früchten / Speise und dergleichen Dingen / gantz und unversehrt vor ihnen / sie würden mit ihrem Mauß-Dreck alles verderben / stinckend machen und besudeln / als wofür uns zwar auch nicht die allerfleißigste Katzen / oder die so mannigfaltige Mauß-Fallen genugsam verwahren / kan auch die Fruchtbarkeit und Vermehrung dieses Unziefers / durch die Katzen nicht verhindert werden; Zumahlen / wann es wahr ist / daß die Mäuse / wann sie sich gleich nicht paaren / sondern / wann sie allein Saltz fressen / sollen trächtig werden; weßwegen man auf den Höfen das Saltz wohl verwahren / und aufheben solle / damit sie nicht dazu kommen / als welchem sie sehr gefähr seyn / und allenthalben aufsuchen.

Es ist noch zu mercken / gleichwie ich in der Einnahm etliche ungewisse und unbeständige Einkünfften mit Fleiß übergangen / als den Zinß von ausgelie-henen Aeckern / Weyde / Wiesen / Wässern und Flüssen / Saltz Gruben / Zöllen / Mauten / Straffen / Verehrungen / Cantzley-Verehrungen und Geschencke / &c.

Also wäre auch noch viel zu sagen von ein- und andern auf den Höfen gewöhnlichen Auslagen / und von denen / absonderlich / wo die Herrschafften selbsten zugegen seyn / und sich aufhalten ; weilen man aber dergleichen nicht wol und leicht zusammen fassen kan / indem es ein ungewisses Ding ist / so in freyem und guten Willen bestehet / so kan ein jeder Herr und Hauß-halter / so es ihm beliebig ist / selbige entweder selbst aufzeichnen und beschreiben / oder aufschreiben und aufzeichnen lassen.

Wir setzen aber zum Voraus / daß ein jeder guter und verständiger Hauß-halter / mehr um die nützliche und nothwendige / als überflüssige und kostbare Sachen / im Hauß-Wesen / sich bekümmern und annehmen / auch wo es seyn kan / und sich thun läßt / die überflüßige Kosten beschneiden werde ; Welche Gesparsamkeit man vornehmlich bey Geistlichen Gütern / Stifftern / Klöstern und dergleichen wohl beobachten soll.

Absonderlich profitiret und schafft man sich Nutzen mit der Melckerey und Geflügel / so man entweder auf dem Land-Gut und Mäyer-Hof selbst unter genauer Obsicht der darzu bestellten Bedienten hat / oder aber im Bestand / um einen gewissen Preiß / andern in die Verwahrung gibt / oder verleihet. Und eben von diesem letztern / weil es genauere Kundschafft brauchet / wollen wir im folgenden Capitel handeln.

Cap. XXV.

Wie man sich auf einem Land-Gut oder Mäyer-Hof verhalten soll / wann man Melckerey und Geflügel in Bestand verleihen will.

IN verschiedenen Orten wird der Hof der Mäyerin / was die Nutzung belanget / auf folgende Weise überlassen; Nemlich: Es befinden sich auf dem Hof N. N. Melck-Kühe 59. Diese werden besagter Hof-Bäuerin überlassen / 1. Stück um 7. Gulden Zinß ; Die dann / wann der Jahr-Gang gut ist / sie auch des Viehes fleißig wartet / und eine Stadt an der Hand hat / sich einen guten Nutzen und Gewinn damit schaffen kan.

Zuweilen aber / sonderlich / wann es ein nasses Jahr gibt / und das Futter sauer ist / oder / wann der Sommer allzu heiß und trocken / daß nicht viel Futter wächset / so leydet sie offtmals auch grossen Schaden.

Es kan aber gar leicht und wohl von einer fleißigen und sorgfältigen Mäyerin solchem Fehler und Schaden vorgebogen werden / wann sie offt die Weyde besucher und besiehet ; Und wann es trockne und heisse Zeiten gibt / das Vich in feuchte Thäler und Weyde ; wann es aber naß Wetter ist / in die Höhe / auf Berge und Hügel / Brach-Felder / Neu-Brüche &c. treiben / auch durch die Vieh-Mägde gutes Graß fleißig eintragen lässet / viel Kraut bauet / das Affter und Gesod aus den Scheuren und Städeln fleißig zusammen hält / täglich sauberes Wasser zu trincken vorschüttet / absonderlich eine gute Spühle und Trincken von Kräutern / Gesod / gutem Heu / Kraut / gelben Ruben / Treber / Glatt-Wasser aus dem Bräu-Hauß / Spühl-Wasser aus der Küchen / Hefen und Satz vom Brand-Wein / saure Milch und dergleichen zugerichtet / nemlich: Man muß dieses alles in eine Kuffen oder Zuber zusammen schüt-

ten/mit heissem Wasser anbrüben/ und ineinander verkochen lassen/ auch dem Vieh also warm über das Gesod giessen/ fressen und sauffen lassen. Die Summa aber von 50. Kühen/ den Zinß zu 7. fl. gerechnet/ thut 350. Gulden.

So aber die Herrschafft selbsten etwas von der Melckerey/ als Butter/ Schmaltz/ Käse oder dergleichen gebrauchet/ soll es an dem Zinß und Bestand-Geld/ vor 1. Pfund Butter 6. Krl. vor 1. Pfund Käß 2. Krl. abgezogen werden.

Was das **Geflügel** betrifft/ so ist das eine ehrliche und billige Verlassung/ wann die Herrschafft der Hof-Bäuerin oder Mäyerin hält und überwintert.

Gänse	6. samt 1. Ganser.
Enten	10. und 1. Andrich.
Hauß-Hennen	30. samt 2. Hahnen oder Göcker.
Welsche Hüner	6. samt 1. Welschen Hahnen.

Bey solchem Geflügel in alle Zucht der Mäyerin überlassen/ und in ihrer völligen Gewalt/ sie kan und mag auch dieselbige/ warm/ wo und wie sie will/ verkauffen/ und ihren Nutzen suchen/ hat auch in diesem Fall auf keine Bediente oder Beamte zu sehen/ wann sie nur mit denjenigen berechnet/ was ihr von dem Eigenthums-Herrn überlassen und accordirt werden.

Wann die Herrschafft etwas in die Küchen vonnöthen hat/ so kan es ihr in gebührendem Preiß/ entweder baar bezahlet/ oder in dem Bestand-Briefe eingezeichnet/ und zu seiner Zeit/ an ihrem jährlichen Bestand-Zinß/ abgerechnet werden. Will aber der Herr selbsten den Nutzen von der Melckerey haben/ und meynet/ er könne alles theurer an Mann bringen/ so soll er dem Burggrafen-Schaffner/ oder der Beschliesserin Befehl geben/ daß sie alle Wochen von den Kühen/ nach deren Zahl die gebührende Butter von der Mäyerin sich liessern lasse/ so sie alsdann/ nach dem Gewicht soll annehmen/ und dem Empfang auf das Kerb-Holtz aufschneiden/ so in die wochentliche Stück-Rechnung soll eingebracht werden.

Es ist aber am besten/ es mache eine jede Mäyerin/ oder Bäurin/ ihre Butter/ die sie zuvor wol saltzen soll/ in ein gewisses/ hierzu gegebenes Vaß/ oder Tonnen ein/ oder aber sie zerlasse die Butter mit einem wenigen Zusatz-Meel/ und mache Schmaltz daraus/ so nachgehends in Täßlein oder Tonnen soll eingegossen werden/ wobey man auch sehen kan/ wie fleißig oder unfleissig die Mäyerin sey.

Cap. XXVI.

Wie viel man/ sowol von Grossen- als Schmal-Vieh/ auf einem Hof/ oder bey einem Herrschafftlichem Gut halten soll.

WIr wollen setzen/ es wäre eine Herrschafft/ und bey derselben fänden sich vier Höfe/ so kan man nach Proportion, und Emtheilung des Futters/ Weyde und Feldung/ aufs wenigste/ allda hundert und zwantzig Melck-Kühe ziehen und halten/ von Gölt- oder Kalb-Vieh aber (die Zug-Pferde und Schieb-Ochsen nicht mit gerechnet/) bey achtzig Stück.

Zu diesem Vieh werden erfordert/ vier Hof-Bäurinen und zwölff Mägde/ vier Küh- und Ochsen-Hirten/ oder Hüterin und Hirtin/ welche auch auf kleinen Höfen nützlicher/ als jene seyn/ so wol/ weilen man ihme nicht so viel Lohn/ als wie den Hirten geben darff/ mithin man sie auch auf dem Hof/ neben andern Mägden/ in denen Ställen gebrauchen kan/ und des Winters/ zum Spinnen können angehalten werden.

Es soll aber die Hof-Bäurin eben die gute Tugenden und Eigenschafften an sich haben/ so bey einem frommen/ fleissigen und getreuen Mäyer erfordert werden; nemlich/ sie soll kein junges/ unerfahrnes Milch-Maul seyn/ auch aus eben denen Ursachen seyn/ warum ein Hof-Bauer/ oder Mäyer/ der gar zu jung/ nicht tauglich ist; auch keine murrische Hecuba, oder die keinen Zahn mehr im Maul hat/ und des Gesindes Gelächter sey/ und einen Eckel ihnen mache/ sondern bey mittelmäßigem Alter und guten Kräfften/ die da wisse das Gesind wol zu regieren/ auch gebührend zu speisen und zu unterhalten/ des Morgens mit ihnen am ersten aufstehen/ und zu letzt/ am Abend/ schlaffen gehen/ den Hausrath und Geschirr wol zusammen halten und verwahren; kein Sitzling/ und welche die Hände im Schooß lege/ sondern die immerdar in Arbeit und Geschäfften begriffen/ bald in der Küchen/ bald im Küh- und Vieh-Stall sich befinde; bald die Schwein-Ställe/ bald das Hüner-Haus/ und bald die junge Brut in Augenschein nehme; dem Vieh zu rechter Zeit sein Futter schaffe/ auch wol Aufsicht habe/ wo das Gesinde was unrechtes thut/ daß sie deswegen gebührend abgestrafft werden.

Sonderlich/ soll sie zusehen/ daß man mit der Melckerey/ und Milch/ fein sauber und reinlich umgehe/ damit sie auch/ was ihr aufgelegt ist/ liessern könne; darum muß sie gute Aufsicht haben/ damit ihr die Nasch-Mäuler und Milch-Leckerinnen nicht den Raum heimlich wegfressen/ und stehlen; auch die Vieh-Mägde nicht zu früh das Vieh melcken/ und zur Unzeit/ oder sonsten/ um die Milch bringen/ wormit sie manchmal meisterlich umzugehen wissen. Wann man den folgenden Tag die Milch abnimmt/ und der Raum durch einen erdenen oder Kupfern Seyer durchgeschlagen/ so wird nachgehends in dem Butter-Faß/ entweder durch Stossen/ oder Umtreiben/ Butter gemacht. Aus der nach- oder abgenommenen-Milch aber/ werden/ durch Hülffe der Käßmägel/ oder Rinne/ hernach Küh- Schaaf- und Geiß- oder Ziegen-Käse gemachet/ aus der sauren Milch aber/ machet man Quarg-Käß/ dergleichen; Und hier soll die Mäyerin/ oder Hof-Bäurin allzeit dabey seyn. Die Schaaf-Käse seynd fetter/ als die beyde/ sonderlich die von gan-

ter Milch gemacht werden. Von der sauren Milch wachsen gar bald die Käß-Würm und Maden.

Damit aber die Mäyerin fleißige/fromme / getreue/ sorgsame/ bescheidene und züchtige Mägde behalte/ so soll sie zusehen / daß sie sich mit den Knechten nicht zu gemein machen / und ist deswegen sehr gut auf denen Höfen/ wo Knechte und Mägde abgesondert seyn / die Knechte ihr Lager-staut in den Pferd-Ställen / und bey den Ochsen / die Mägde aber bey den Küh-Ställen haben; Die Mäyerin soll den Mägden immerzu etwas zu thun geben; dann/wann das Gesind feyret und nichts zu thun hat/ so lernet es Böses thun.

Wir habens sowohl in der That erfahren / als auch von alten Bauers-Leuten / und Zeugnüß wohlerfahrner Haushalter beobachtet / daß man von einer Kuh/ so man recht damit umgehet/jährlichen fünffzig Pfund Butter/ und hundert Käse machen könne. Es kostet aber gemeiniglich ein Pfund Butter sechs Kreutzer; kommen also von hundert und zwantzig Kühen / zu fünf Gulden gerechnet/ sechs hundert Gulden.

Von Käsen / das Pfund um einen Kreutzer / drey Heller / jährlich von einer Kuh zwey Gulden / dreyssig Kreutzer / machen hundert und zwantzig Kühe Gewinn dreyhundert Gulden/ und in der Summa neunhundert Gulden. Wir verstehen aber hier nicht einen masten- augen- löchrigen- oder hopfen-Käß/ sondern wo die erste Gröbe ausgezogen und safftig ist. Von diesen hundert und zwantzig Kühen / hat man zum wenigsten hundert Kälber zugewarten; eines nur vor zwey Gulden angeschlagen / thut zweyhundert Gulden ohne was die Butter-Milch ist / woraus man Gesind-Käse macht.

Von dem Gölt- oder Kalb-Viehe/kan man jährlich zum wenigsten/ 12. Stuck/ ausmustern / und mit Trebern Kleyen / Affter- und schlechter Frucht/ mästen/ und eines ins ander / vor zwantzig Gulden verkauffet werden / thut 240. Gulden. Ingleichem / alte Küh/ zum wenigsten/ zehen/ an deren Stelle man so viel dreyjährige Kalben / wiederum anstellen soll; Eine solche alte Kuh angeschlagen/ um acht Gulden. Hierzu kommt nun auch der gute und ferte Küh-Dung/ wovon man vor zwey hundert Viertel Waitzen-Acker/mit grossem Nutzen und Gewinn/ auf drey Jahr / düngen und bestellen kan.

Damit aber die Mäyerin solchen Nutzen haben / und erlangen möge / muß sie auch Vorsehung thun / daß das Vieh seine fleißige Wart / Weyde und Fütterung nicht allein habe / sondern auch / mit gebührender Streu versehen werde. Sie muß sich auch der Musterung / und wann die Kühe sollen zugelassen werden/ fleissig annehmen.

Die Fütterung bestehet entweder in frischer Weyde oder Graß/ so die Mägde müssen ein- und zusammen tragen. Wann man / vor der Erndte / nicht Weyde gnug vor das Vieh hat / muß man selbige in die Hültzer und Wälder treiben ; Auch / wann die Herbst-Wiesen abgemähet / kan man das Vieh darauf treiben/ und weyden; wie auch / auf die gemeine Strassen/ Waasen/Range/ und dergleichen; Auch/ so ein Ort nicht gnug ist / muß mans anders wohin führen. Zu Haus muß man ihnen geben / Graß / abgeschnittenen Dünckel-Saamen/ und allerley Kräuter; ingleichem / Lein- und Oel- oder Hanf-Trebern/von den Oel-Mühlen/oder Trebern aus dem Bräu-Hauß/vom Brand-Wein; Item/Kraut-Blätter, Ruben/Kleyen/ kurtz- oder geschnittenes Futter und Häckerling / Gesod/ und dergleichen ; Das Beste aber ist/ so man etwas Roggen-Stroh/ samt der Frucht / schneidet/und ihnen vorlegt. Man gibt ihnen auch Eicheln und Buchen: diese sollen aber zuvor auf der Mühlen grob geschrotten oder gemahlen werden.

Die Wiesen / wovon man vor das Groß- und Schmal-Vieh / die Fütterung haben muß / soll insonderheit / der Schäfer und Mäyer/ sich lassen wohl befohlen seyn. Seyn es trockene Wiesen/ und die hoch liegen/ muß man sehen / daß man sie wässere / und in Wasen/ Furchen/ das Regen-Wasser / oder anderer rinnende Bächlein darein leite; seyn sie schrollig / und uneben / so muß man die Bucke und Schrollen gleich machen / damit die Mähder in dem Mähen nicht gehindert werden; Wann das Graß oder Saamen desselben zeitig/ soll mans bey gutem Wetter/bey Zeiten / abmähen / offt wenden/ wohl dörren/ zusammen schlagen / oder auf Schöber fleißig nach rechen / aufladen/ und also in die Heu-Scheuren / oder Stadel / heimführen; oder/man kans mit zwey-zinckigten Heu-Gabeln aufhäuffen/zusammen schlagen und legen / oben etwas einziehen und spitzen: Zu öberst soll nachgehends ein Stroh-Dach rings-herum darüber gemacht werden. Wann das Graß nun wieder nachgewachsen/ so kan man / zu seiner Zeit / Grummet drauf machen/ und heimführen / welches sonderlich dem abgestossenen Kälbern und Lämmern sehr wol bekommet.

Es bringet auch der **Schwein-Stall**/ nicht wenig ein / dann 1.) dieses Thier sehr fruchtbar ; Eine alte Schweins-Mutter ferckelt / nachdeme sie Dutten hat/ zwey oder wol drey mal / und allezeit 5. 6. 7. 8. 9. auch wol 10. und mehr / sonderlich meistentheils weisse/oder nachdem die Art ist; auch die Jährling kan man zu den halb-jährigen Beissen oder Eber lauffen lassen/ wann sie rumsen.

Zum 2.) kan man sie auch mit geringen Kosten erziehen. Im Sommer treibt man sie auf die Brach-Felder/ Neubrüch/ öde Aecker/ woselbsten die Schweine das Graß/ Kräuter und Gewächs nicht allein abfressen und ropfen / sondern sie wühlen auch/ und graben mit dem Rüßel nach gesunden Wurtzeln. Man weidet und mästet sie im Weisch / Stupfeln oder Stoppeln / da sie die ausgefallenen Früchte aufklauben / im Eich- und Büchen-Wäldern aber / werden sie mit Eicheln und Bücheln gemästet.

Den gantzen Winter-über / und zu Anfang des Frühlings / ehe das Graß und Kräuter hervor kommen / füttert man sie daheime mit Trebern/ Kleyen / Affter- und schlechter Frucht ; Zum Trincken/ schüttet man ihnen in die Tröge saure Milch / Spiel-Wasser/den Satz vom Brandwein/ Biasenwasser/und was sonsten in der Küchen und Pfisterey zusammen gesamlet wird. Man soll ihnen immer unter das Trincken auch ein wenig Nach-Meel thun; Man giebt ihnen auch halb- oder gar verfaultes Obst / Kraut-Blätter/ Staub- oder Heu-Blumen / auch was sonsten in

Scheuren zusammen gekehret wird ; zugeschweigen/ was sie selbst immerdar / auf den Misten / aufgraben und aufwühlen.

Die **Schweine** nähren sich auch auf allerley Feldern / sie mögen gleich liegen / wie sie wollen ; sonderlich/ haben sie ihre Lust in morastigen und sumpfichten Orten/ worein sie sich/ bey heisser Sommer-Zeit/ legen und ausruhen.

Die **Schwein-Ställe**/ soll man öffters ausmisten/ dann/ obwolen es von Natur ein garstig- und unflätiges Thier um ein Schwein ist / so will es doch des Nachts gerne ein sauber Bett / oder Stroh/ zur Ruhe-Statt haben.

Die tragende **Schweins-Müeter**/ muß man also einsperren/ daß sie nicht zu enge stehen/ aufeinander sich legen/ und also die Jungen erdrücken.

Der **Schweins-Hirte**/ muß auch gute Achtung geben / daß kein Milch- oder Sug-Säulein eine fremde Mutter annehme / wodurch derselbigen Jungen ihre Nahrung und Milch entzogen wird / welches unterweilen geschiehet.

Uber das/ so gibt man den Schwein-Hirten eine gar geringe Besoldung ; Er muß auch eben von gar guter Art/ oder galanter Kerl/ nicht seyn/ wann er nur tapfer schreyen kan/ dann / mit solch seinem Geschrey / muß er meistens seine Heerde regieren/ und im Gehorsam halten ; jedoch muß er auch gut auf den Füssen seyn/ damit er denen strühlenden / und immer guter Weyde nach/ aus- und neben-um schweiffenden Schweinen / könne vorbiegen / und den Rang ablauffen. Thut derowegen ein Haushalter übel / wann er einen krummen/ lahm- oder verletzten Menschen zum Schwein-Hirten dünget.

Des **Schwein-Hirten Zeug** / und Geräthe/ ist/ ein Blase- oder Säu-Horn/ womit er die Schweine aus den Ställen ruffet / und eine lange laut-klatschende Peitsche oder Geissel / womit er die Heerd zusammen treibet / auch auf den Abend wiederum hinein bringet.

Was nun in Haltung dieses Viches betreffen möchte/ so kan man auf den Höfen / wovon wir Eingangs dieses Capitels Meldung gethan / überwintern und halten zum wenigsten zweyhundert Stück Schweine/ unterschiedlicher Art/ jung/ alt/ verschnittene/ Läuflinge und dergleichen. Von diesem / wenn sie entweder im Weisch/ oder in dem Eggerich / Eich- und Buch-Wäldern in die Mastung getrieben worden / kan man nachgehends / theils von drey / theils von zweyjährigen verschnittenen / verkauffen 6. Stück / alte aber 30. / eine um 3. Gulden/ machet 90. Gulden/ so viel zwey-jährige/ eine vor 2. Gülden / 30. Kr. / thut 25. Gulden ; neben 32. grossen Haupt- und Mast-Schweinen / so entweder auf dem Hof / oder in den Mühlen gemästet worden/ eine vor 7. Gulden / thut 84. Gulden. Ingleichem/ kan aus den jungen Schweinlein/ die zur Zucht nicht taugen/ zum wenigsten / 30. Gulden/ gelöset werden/ die andern und bessern / kan man zu ordentlicher Zeit/ wann sie abgesäuget haben/ abstossen/ und zur Zucht behalten.

Die **Schäfferey** / wird einem verständigen und erfahrnen Schaaf-Meister anvertraut / und ihme die Schaaf-Scheuer (Stall) übergeben/ die Heerde darein zu thun/ und darinnen abzuwarten.

Dieselbigen nun / sollen wohl beschüttet seyn / mit trockenem Krummet/ oder sonst einen guten Boden haben/ damit die Schaaf von der Feuchtigkeit nicht räudig gemachet werden / die Wolle und Klauen verderben/ man soll auch des Winters die Schaafe nicht auf die Weyde treiben/ biß der Reiff vergangen ist ; In dem Sommer werden sie früh morgens ausgeführet/ und auf die Weyde getrieben.

Winters-Zeit / werden sie trocken gefüttert / mit Heu/ Streu und Laub ; Wann die Erndte vorbey/ kan man sie mit den abrührenden und abgefallenen Eicheln sehr wol füttern ; Zu gewissen Zeiten / soll man ihnen Saltz / mit gewissen Kräutern / vorlegen/ dadurch bekommen sie viel gute und dicke Wolle. Mittags/ so die Sonne heiß scheinet / soll man sie im Schatten stellen und ruhen lassen/ die Zweyschäuffler/ Mutter-Schaafe/ soll man/ wann sie geschoren haben/ mit den 3. jährigen Bocken oder Widdern zulassen; Die Lämmer muß man wohl in acht nehmen / und soll der Schäfer selbige nicht ehe von den Müttern weg thun / biß sie ausgesauget haben / und satt seynd ; Wann sie von der Milch abgestossen werden / soll er ihnen ein wenig Habern geben/ daß sie der Milch vergessen / und nicht aus Verlangen / derselben sehr zusammen halten/

Der **Schaaf-Meister**/ muß auch daran seyn/ daß den Schaafen / von den Scheerern/ die Wolle fein sauber und rein abgenommen / vorher aber wohl und rein dieselbige gewaschen werden ; und damit die Wolle nicht verzocket werde/ soll er sie in die Pferch-Hurden absondern. Es sollen auch allezeit gute Hunde bey dem Pferch gehalten werden; der Schaaf-Knecht aber/ in seinem Pferch-Karren/ neben den Hunden/ die Heerde auch fleißig beschützen.

Es können aber bey unserm / zu Anfang des Capitels / vorgestelltem Gut / in drey Schäfereyen / in die zwey tausend Stück gewintert werden/ nemlich zwölff hundert Mutter-Schaafe / und acht hundert Kalt-Waare ; Wann des Jahrs ein Schaaf einen Gulden einbringt / und von Kalt- oder Gült-Waare dreyssig Kr. / so kommen von zwölff hundert Schaaf-Müttern so viel Gulden / von acht hundert Kalt-Waar vier hundert Gulden / vor alte Schaaf hundert Gulden/ vor Hämel/ entweder / wann sie verkauffet/ oder in die Küchen gebrauchet werden/ drey hundert Gulden.

(*)

Cap. XXVII.

Von Mühlen/ oder Mühlwerck.

DJe Mühle hat den Namen von dem Mahlen/ da die Früchte von ihren Hülsen/ Schaalen und dergleichen/ abgesondert und zerrieben werden. Das hat man vor Alters mit Stämpffeln in den Mörsern verrichtet; Nachgehends hat mans angefangen mit groben Stösseln in der Stampe zu zerstossen/ biß mit der Zeit/ die Esel- Pferd- und Ochsen-Mühlen erfunden worden/ daran man sie/ mit Kummer/ angespannet/ und solche im Kreiß herum ziehen müssen. So hat man auch gewisse Hand-Mühlen gehabt/ wie im ersten Buch des ersten Theils/ davon Meldung geschehen. Endlichen/ so seynd die Wind- und Wasser-Mühlen auch erfunden worden. Sonderlich/ seynd die Wasser-Mühlen auch am leichtesten- täglich- und nützlichsten/ da man das Wasser auf solche Mühlen leitet und führet/ und bey dem Abfall/ neben den Rechen/ sich finden; da dann/ entweder das Wasser von oben ab/ oder unten im Trog/ auf die Rad-Schauffeln fället und eindringet/ daß es umlaufft/ und der umlauffende Well- Baum inwendig das Kam-Rad treibet/ wordurch hernach der obere Mühl-Stein oder Läuffer in der Zarg/ auf dem unbeweglichen Unter-Mühl-Stein umgedrehet wird/ und die Früchte zerknirschet/ klein mahlet oder zerreibet/ nachdem sie oben in das Kahr oder Trichter eingeschüttet worden. Der Beutel sondert nachgehends das schöne Meel ab von den Kleyen/ und wirfft das Meel in den Meel-Kasten/ die Kleyen aber fallen in den Untern-Trog.

Es ist auch das Mühl-Werck sehr nützlich/ ja nothwendig/ dann ohne die Mühlen/ das Menschliche Leben kaum zu erhalten stehet. Ehe man aber eine Mühle von neuem erbauet/ oder kaufft/ so hat ein Herr/ so dergleichen bauen oder kauffen will/ vor allen Dingen wohl zu überlegen/ ob es nutzlich und einträglich oder nicht. Was aber sonsten/ am ersten und meisten bey den Mühlen in Acht zu nehmen/ bestehet in folgen Stücken:

Erstlichen/ ob eine Wasser-Mühle auch beständig- und genugsames Wasser/ daß das Mahlen ungehindert seinen Fortgang habe/ damit der Müller nicht austrockne/ Kleyen-Brod essen/ und wegen Wasser-Mangels/ selbsten lauter Wasser trincken müsse. Es stehet schlecht/ saget das Sprüch-Wort: Wann der Müller das Wasser bey den Becken suchen und holen muß. Ein beständiges Wasser/ sagen wir/ muß man sehen/ ob die Mühle habe/ das ist/ nicht eine von Regen- oder langsamen Quellen zusammen gesammlete Pfützen; Muß man derowegen in Erkauffung einer Mühlen/ sich nicht übereilen/ auch keinen Verdruß haben/ den Augenschein zum öfftern einzunehmen/ ist auch nicht genug/ wann man nur einmal Nachfrage hält; je öffter man hingehet/ und die Mühlen besiehet, je besser wird sie einem gefallen/ wann sie gut und nützlich ist; welche Erinnerung/ bey allem Kauff/ wol in Acht zu nehmen.

Zum andern/ soll man in Acht nehmen/ wie viel Gänge eine Mühlen habe/ ob- und wie viel auch Stampff-Mühlen darbey seynd/ Gritz zu machen/ Hirß und dergleichen andere Früchte zu stampffen und zu säubern.

Drittens/ muß man nachfragen/ ob auch die Kundschafft der Leute/ groß sey/ die zu mahlen kommen; ingleichem/ ob man gute Gelegenheit habe/ das Meel/ Gritz/ Kleyen/ und dergleichen/ in Städte/ oder andere Volck-reiche Ort/ zu verführen und zu verkauffen.

Vierdtens/ ist zu sehen/ ob zu der Mühlen auch Feld-Güter/ als Aecker/ Wiesen und Weyde gehöre/ damit der Müller in Abgang und Mangel des Wassers/ etwann mit dem Feld-Bau und Vieh-Zucht sich helffen könne.

Fünfftens/ ob es auch Fisch-Wasser bey der Mühlen gebe/ oder der Müller doch zum wenigsten in den Gräben/ Abfall/ Mühl-Dümpffel/ und dergleichen/ Macht zu fischen habe/ damit bey unfruchtbaren Jahren/ da er sich des Fleisch- und Fisch-Marckts/ nicht viel bedienen kan/ gleichwol mit einem Essen Fischlein sich helffen könne.

Sechstens/ ob das Mühl- und Wasser-Gebäu/ Dämme/ Abfall/ Rinnen und alle Zugehör/ auch im guten Stand und im baulichen Wesen; damit nicht/ bey übel-verwahrtem Grund und Boden/ ihme auch der Gewinn und Nutzen versincke und zu Boden falle.

Siebendes/ ob die Mühlen auch von Wasser-Güssen und Uberschwemmung Noth haben; welcher Gestalt dann/ ein- und ander mal/ auch der Gewinn mit fort- und untergehet.

Achtens/ muß man sehen/ was vor Zeug/ Geschirr/ Hausrath/ und andere Sachen/ so zu einer Mühlen gehören/ vorhanden.

Und endlichen/ was die Mühle vor Nachbarn und Angräntzer/ oder Anstösser habe/ ohne deren Freundschafft und guten Willen/ in Uberlassung des Wassers/ der Müller im schlechten Stand sich befinden wird.

Das seynd die allerbesten Mühlen/ die stets fliessendes Wasser/ oder Teiche haben/ so niemand ableiten oder hindern kan.

Wann dieses alles wol erwogen und überleget/ muß man alle Zinß und Gült/ so wol an Geld/ als Früchten/ und Mastung/ der Schweine absonderlich/ anschlagen und überlegen. Der völlige Bestand aber soll zweyfach oder doppelt abgeschrieben werden; Davon die eine gleichlautende Abschrifft der Eigen-Herr bey der Cantzley behalten/ die andere aber der Beständner zu sich nehmen solle/ und was bezahlet oder geliefert/ soll beyderseits jedesmal eingeschrieben werden. Was aber der Eigenthums-Herr von Früchten auf die Mühlen schicket/ soll der Müller/ ohne Verzug/ mahlen/ gerben/ brechen/ wie mans verlanget/ und in gebührender Maas lieffern/ und zwar alles umsonst/ oder vergebens/ wie folget:

Von einem Viertheil gut und reinem Weitzen / soll er am Mehl liefern	ein Viertheil / und	2. Metzen
Kleyen. —— ——		1. Viertheil.
Von einem Viertheil Roggen / Mehl		1. Viertheil/
Kleyen —— ——		1. Viertheil.
Von einem Viertheil Gersten / Mehl		1. Viertheil/
Kleyen —— ——		1½. Viertheil.
Von einem Viertheil Habern / Mehl		3. Viertheil/
Kleyen und Spilß ——		2. Viertheil.
Von einem Vierheil Erbsen / Mehl		1. Viertheil/
1½. Vierheil Kleyen ——		1. Viertheil.

Und dieses alles mit aufgehaufftem Maas.

Etliche Herrschafften fordern zwar ein mehrers/aber es ist fast unmöglich und unerträglich / da hat man nachgehends schwartzes Mehl / und wird auch das Brod gar zu streng und grob.

Von einem Viertheil Gersten soll der Müller am groben Gritz/Grieß oder Graupen liefern		2. Viertheil.
klaren Grieß —— ——		3. Viertheil.
Mehl —— —— ——		1. Metzen.
Von einem Viertheil Weitzen-Grieß		3. Viertheil.
Von einem Viertheil gestampfft- und gesäuberten Hirß ——		2. Viertheil.
Von einem Viertheil Heydel ——		2. Viertheil.

Wann in der Mühlen der Herrschafft das Ihrige verfertiget und geliefert worden / so soll es hernach bey allen andern / die in die Mühle zu mahlen kommen/ heissen: Wer vor kommt/ mahlt vor.

Im übrigen/ so seynd die Müller und Mühl-Knechte gemeiniglich/ im Zugreiffen / von Natur und aus Gewonheit/ lincks und rechts/ und auf das Zwacken sehr abgericht / und ist auch kein Wunder / dann/ weiken sie beständig mit Staub und Wasser umgehen/ so bleibt ihnen immer etwas an Händen kleben/ und an Säcken hangen / und zwar / je öffter sie die Säcke in einem Winckel ausleeren oder ausstäuben; und wissen die Müller noch immerzu neue Grifflein und Stücklein zu erfinden. Derowegen die Mühl-Kunden / und sonderlich die Becken/ dem Müller wol auf die Hände Achtung geben müssen.

Vornemlich muß man den Beutel wohl in Acht nehmen / wordurch das Mehl rinnet oder läufft / wann derselbe dicht und klar ist/ so gibt er desto mehr Mehl / weilen das Mehl gantz zart / fast zu Staub/ und also wohl gebeutelt und zerrieben wird/ auch gantz linde/ luck/ wie Schnee gleichsam/ in den Mehl-Kasten fället / und das schöne Mehl das Maaß mehr anfüllet. Da weiß dann auch der Müller mit seiner höltzernen Mühl-Schauffel gantz sacht das Mehl zu rühren / und aus dem Kasten in das Maaß zu schütten/ daß es bald voll wird.

Wann aber der Mühl-Beutel dünn und grob ist/ so fällt das Mehl desto schwehrer in Kasten/ und wird nicht so viel in dem Maaß/ dieweilen es nicht so luck ist.

Wann die Früchte / ehe man sie mahlt/ zuvor angefeuchtet werden / so geben sie mehr und weisseres Mehl/ dieweil von dürr- und trockenen Früchten viel in den Mühlen verstiebet / und sich allenthalben anhänget / so nachgehends der Müller und seine Leute fleissig mit dem Kehr-Wisch zusammen zu kehren und zu gebrauchen wissen.

Nicht weniger wissen auch die Müller die Mahl-Kunden und Leute gar künstlich zu betriegen / wann sie den Untern-Mühl-Stein ein wenig lüfften/ und gegen dem eisernen Hebel aufheben / da dann immerzu etwas von Früchten auf den Boden fället.

Noch schlimmer machens die/ welche solchen Mühl-Stein unten aushölen/ und von oben durch ein Loch machen / dasselbe aber nachgehends verstopffen / biß sie ihre gute Zeit und Gelegenheit ersehen / und sodann wieder aufmachen / wordurch von Früchten/ Mehl/ Grieß und dergleichen ein guter Theil in die unten gemachte Höhle fället / welchen Betrug der Müller ich mit zimlichem Schaden erfahren.

Hier ist der Frucht- und Korn-Schreiber oder Kasten-Knecht zu erinnern/ daß er eben mit dem Maaß/ es sey jetzo ein Simmer / Viertheil / Metzen oder Vierthele / wormit er dem Müller die Frucht geliefert / sich auch wiederum vormessen lasse.

Wir wissen einen diebischen Müller / der hätte einen Metzen/ so eben wie der Herrschafft ihrer gezeichnet war / allein / er hat selbigen unten am Boden mit dickem Brey gekleibet und angeschmieret / hat also den Korn-Schreiber offt betrogen / mit nicht geringem Abgang des Mehls.

So findet man auch / sonderlich in grossen Mühlen / offt bey der Unruh der Mühl-Beutel/ innwendig in dem Mehl-Kasten doppelte Bretter / die muß man ausklopffen / weilen mehrmahlen nicht wenig des allerbesten Mehls darinnen verborgen steckt.

Endlichen/ weil man in keiner Sach zu fleißig seyn/ oder zu viel aufsehen kan/ als ist es gewißlich in den Mühlen höchstnöthig / allwo allerley Leute und Gesindlein sich findet / die nicht allein auf vielerley Betrug / sondern auch Diebstahl / Mausen und Zwacken abgerichtet/ auch einander meisterlich helffen/ und an solchen einsam- und abgelegenen Orten / sonderlich / wo man nicht gute Aufseher hat/ mit ihres gleichen Gesellen zu verstecken und zu verbergen wissen. Wir erinnern uns / daß wir in einem Buch von einem Müller gelesen / der wegen vieler Dieberey und Stehlens hat sollen an Galgen gehencket werden; Da er aber schon mitten auf der Laiter gewesen/ habe ihn sein Herr erinnert/ er solle vor seinem Tod ihm einen guten Rath und Anweisung geben/ wo er einen frommen und redlichen Müller bekommen/ und an seine Stelle setzen könne; Deme aber der Galgenmäßige Müller geantwortet: Der sey ein redlicher und frommer Müller / der eine haarige Zungen habe/ und dem soll er kecklich seine Mühlen vertrauen. Der Herr aber hat leicht schliessen können / daß er ehe ein Haar in einem Ey/ als auf einer Menschen-Zungen finden werde; Hat ihn wieder loß- und heim gelassen/ und zu seinem Müller behalten/ ob er schon nicht auf der Zungen Haar gehabt / hat ers doch auf den Händen.

Weilen nun dergleichen sich allenthalben finden/ als muß man auch fleißige Aufsicht auf solche Betrüger haben / und alles Ernstes abstraffen.

Man straffet auch billig mit aller Schärffe diejenigen

ge Müller / so den Fischen aus den Weyhern das Wasser entziehen / auf solche Weise nehmen sie ihnen im Sommer die Nahrung / im Winter aber treiben sie solche aus ihrem Lager / daß sie verderben müssen.

Zum Beschluß ist noch zu mercken / daß in Vergleichung einer jeglichen Mühlen / aller Hauß-Rath / Geschirr und Werck-Zeug / was auch sonsten zur Mühlen gehöret / oder darbey befindlich / eigentlich soll aufgeschrieben / und in eine Verzeichnuß gebracht werden / damit es alles wiederum geliefert werde / wie man es empfangen.

Cap. XXVIII.

Von der Pfisterey und Frucht-Tax oder Anschlag.

DEr **Beck** hat seinen Namen vom **Backen**. Unter den Handwerckern aber allen ist das Mehl- und Becken-Werck das vornehmste / so zu des menschlichen Lebens Unterhalt erfunden worden. Die **Pfisterer** oder **Becker** seyn bey den Alten die vornehmste Bedienten bey grossen Herren gewesen / welche bey grossen Mahlzeiten / als des Fürsten Kämmerer / mit Kräntzen auf dem Kopff / aufgewartet / und zu Tafel gedienet haben.

Vom **Mehl-Werck** ist im vorigen Capitel Meldung geschehen; und hier ist nur etwas weniges an diesem Ort zu erwehnen von den **Back-** oder **Becken-Stuben** und derselben Werckstadt. Wie nun bey den alten Römern die Weiber Beckinnen gewesen / und das Brod-Backen versehen; Also ist es gemeiniglich auf dem Land und auf den Höfen noch also / und muß die Mäyerin / oder Feld-Bau-Meisterin diese Arbeit verrichten. In Städten aber ist dieses eine eigene Zunfft oder Handwerck / da die Becken das Brod backen / und die Weck / Semmel / Küntmiche und dergleichen auf dem Becken-Laden / Brod-Haus / oder Brod-Marckt feil haben und verkauffen.

Das vornehmste / so hierzu erfordert wird / seyn gute und schöne Früchte. Und zwar soll man zu den Weck- und Semmeln guten Wäitzen nehmen / der da hart / dick / schwer und zum öfftern auf dem Boden oder Kasten umgeschlagen und gewendet worden / der soll auch nicht zu gelb seyn / dann dergleichen inwendig gemeiniglich mager und Mehl-arm ist / gibt fast nichts / als Kleyen / und wie Galenus bezeuget / so gibt das Brod / so man daraus macht / schlechte Nahrung.

Das ist zu den Semmeln das beste Mehl / so bey abnehmenden Mond und kalter oder kühler Lufft gemacht wird / nicht gar zu hart zermahlen / nicht neu / aber auch nicht zu alt; Dann alle Früchte / so gar zu sehr gemahlen / haben viel Kleyen / die neue aber haben noch viel Rohes und Grobes bey sich; Die gar alte Früchte aber verliegen sich / werden vom Staub gefressen / und haben einen müchzenden / kaumenden Geruch / sonderlich / wo sie auf übel-verwahrten Böden liegen.

Der **Roggen** / so auf hügel- und bergichten / halb stein- und sandigtem Acker aus einem starcken und langen Halm gewachsen / ist viel besser / als welcher auf ebenen / flachen / starcken und fetten Aeckern gestanden; Dann / da gibts gemeiniglich viel Unkraut und Treiben / daraus nicht allein ein schwartzes / sondern auch ungeschmackes Brod wird; jenes aber hat dünne Bälglein / und weil sonsten nichts darunter vermenget / gibt es viel und schönes Mehl / auch wenig Kleyen.

Die **neuen Früchte** geben zwar ein schöner und geschmacker Brod / als die alten / doch haben diese weniger Hülsen und Bälglein / wegen des vielfältigen Umwendens und Umschlagens / da das blosse und reine Korn verbleibet. Daher ist solch Brod vor allen Früchten auch nahrhaffter und kräfftiger. Die Becken lernen den Unterscheid des Mehls und Brods von den Mäusen / als die nur das beste und schmackhaffteste angreiffen und fressen.

Das **Wasser** ist das andere vornehmste und nothwendigste Stück / so zum Brod-Backen gehöret / das ist aber das allerbeste / so da hell und klar / auch im Gewicht am leichtesten ist / das stehende aber riechet gar übel / ist widerlich / und schimmelt bald. Die Güte und Art des Wassers kan man am allerbesten hernach aus dem Brod erkennen / und nach dessen Geschmack beurtheilen; Und um solches bestes Wasser soll man sich auch beym Brod-Backen bewerben / wann man anders die Früchte bey dem Brod nicht verderben / sondern ein schön und wolgeschmackes Brod haben will.

Bey dem **Brod-Backen** oder **Becken-Werck** hat man auch auf den **Back-Ofen** nicht wenig zu sehen. Der soll nun an allen Orten wohl verwahret und gemauret seyn / eines niedern Gewölbes / mit einem kleinen Ofen-Loch / soll allgemach und gleich geheitzet werden. Das Holtz soll etwas lang seyn / und ist das Tännen- oder Fichten-Holtz am dienlichsten hierzu / dann dieses hitzet bald / und verbrennet geschwind zu Aschen / welches das beste Mittel ist / eine gleiche Hitze dem Ofen zu geben. Der Boden / so geschlagen / und von Letten oder Estrich gleich gemacht / ist besser und tauglicher / als den man von Back-Steinen leget.

Nun wird auch von dem Brod-Backen etwas zu melden seyn. Man hat / zum Exempel / Hauß-Brod zu backen / (wovon auch hier eigentlich die Rede ist /) hierzu soll man aus dem Mehl-Kasten nehmen ein aufgehaufftes Viertheil voll Mehl / von diesem Mehl / so zuvor mit dem Staub- oder Mehl-Sieb gebührend soll gesäubert werden / schüttet man des Abends den 3. Theil beyläuffig mit 3. Kannen Wasser in den Back-Trog / und thut den / von dem vorigen Back aufbehaltenen Hefel- oder Sauer-Teig / so viel / als genug ist / dazu.

Diese **Säure** oder **Sauer-Teig** recht anzufeuch-

ten / muß man ihn Winters-Zeiten so warm anmachen / daß mans eben mit der Hand leyden kan; im Sommer aber ists genug / wann er ein wenig warm und lau ist. Des andern Morgens thut man die übrigen 2. Drittheil des Mehls noch in den Trog darzu / und wird der gantze Teig entweder mit Händen / oder mit einem höltzernen Knett-Scheid wohl durcheinander geknettet / biß er dick genug wird.

Aus einem weichen und nicht wohl gearbeiteten oder geknetteten Teig macht man zwar mehr Brod / es dienet aber dem Gesind nicht so wohl zur Nahrung / weil es zu viel Feuchtigkeit in sich hat. Wann nun das Mehl mit dem Sauer-Teig geknetten / so stösset man die Faust an 3. oder 4. Orten / so tieff / als es seyn kan / in den Teig / und decket hernach denselbigen zu / biß daß alles ineinander würcket / und der Teig gehet oder aufschwället. Wann man nun siehet / daß die Löcher / so man mit der Faust gemacht / wieder ausgefüllet / und sich zusammen gezogen / so soll man den Back-Ofen gebührend heitzen lassen / und den Teig auf einen darzu bereiteten Tisch thun / und mit der Trog-Scharre denselben fleißig zusammen scharren / auf dem Tisch auswircken / und Läib in gebührender Grösse machen / selbige nachgehends auf ein Brett / oder in gewisse / darzu gemachte Brod-Körblein legen / doch zuvor ein wenig Mehl drauf streuen / damit der Teig sich nicht anhänge / auch mit einem Kehr-Wisch / federn- oder strohern Wedel / die Rinden gediegen zumachen / ein wenig mit Wasser überstreichen und anfeuchten. Wann nun der Ofen heiß genug / welches die in demselbigen herumfliegende Funcken bemercken / so soll man die Kohlen und Aschen beym Ofen-Loch mit einer Ofen-Krücken heraus ziehen / und mit einem Wisch sauber ausfegen / jedoch muß man bey gedachtem Ofen-Loch ein wenig brennender Kohlen lassen. Darauf muß man den Ofen so lang zumachen / biß daß die grosse Hitze sich lege / dann sonsten würde das Brod verbrennen. Wann dann der Ofen noch warm und heiß gnug / muß man die Läib bey dem Ofen-Loch auf einer Brod-Schauffel oder Schüssel einschiessen / und zwar die gröbsten zu erst / und dann die kleinern / wann dergleichen vorhanden; jedoch muß man mit der Ofen-Krück das Feuer zuvor vollends heraus thun / hernach machet man den Ofen allenthalben wohl zu / und stopffet die Neben- oder Lufft-Löcher mit nassen Lumpen zu / biß das Brod gnug gebacken / und zeitig; So man also wissen kan / wann man nach 3. oder 4. Stunden einen Läib heraus nimmt / und selbiger / wann man daran klopffet / fein klingelt und einen Hall gibt. Wann nun das Brod aussen und innen wohl ausgebacken / so wird es aus dem Ofen genommen / und in der Speiß- oder andern Kammer an die Wand oder Mauer aufgeleinet / daß es erkalte / hernach im Keller oder Speiß-Kammer gethan / und zu gebührender Zeit dem Gesind verspeiset.

Hierneben aber hat man auch dieses noch in Obacht zu nehmen.

Erstlich / so soll der Back-Ofen nach der Zahl des Brods proportioniret seyn; dann / wann er zu groß / so wird das Brod von der allzugrossen Hitz verbrannt / ist er aber zu klein / so fliesset das Brod oder Teig / und bäcket nicht aus.

Zum Andern ist zu wissen / daß das Gersten-Brod wenig und schlechte Nahrung gebe; Hergegen ist es denen Podagrischen sehr dienlich und nützlich; gleich wie auch die gekochte gemutelte Gersten oder Gritz / ein wenig gestossen / und durch einen Seyher durchgeseyhet / und also zu einer Brühe gemacht / in heffigen Schmertzen und Kranckheiten eine gute Labung ist.

Drittens / ist zu wissen / daß das vom Hirß-Mehl gebackene Brod / wann es frisch und noch warm ist / süß und annehmlich / wann es aber hart / gar unangenehm und widerlich / auch schlechte Nahrung gibt / und zu sehr kühlet / ingleichem fast wie Sand gantz rührig / weilen es keine / oder doch wenige Zähe und Fettigkeit in sich hat; wann aber Brey daraus gekocht wird / so ists den Bauers-Leuten nutzlich / und sonderlich bey denen / die im Gebirge wohnen / sehr gemein / und den hart-Arbeitenden gar lieb und angenehm.

Vierdtens / hat man in Obacht zu nehmen / daß der Mehl-Kasten auf die Mitternacht-Seiten im Hause stehen solle. Sintemal alle Früchte / so an trocknen und kalten Orten aufbehalten werden / am besten bleiben.

Daß das Back-Werck ein nützlich / ja nothwendiges Handwerck sey / ist oben vermeldet worden / indeme das Brod alle Speisen schmackhafft macht / und hergegen keine verderbet / dannenhero auch Brod allerhand Speise und Nahrung bedeutet. Auch Plinius deßwegen nicht unbillig **das Becken-Handwerck vor ein Lob- und Preiß-würdige Arbeit gehalten** / so man redlich und aufrichtig darmit umgehet.

Damit aber solches geschehe / so lieget Obrigkeiten / in Städten und auf dem Land / denen Gutsherren oder Beamten / ob / Fleiß anzukehren / und zu verschaffen / daß die Becken ihr Brod im rechtem Gewicht und gebührender Grösse einem jeglichen verkauffen; Welche Vorsorge sonderlich arme Leute betrifft / und hilfft / indeme sie schlechte Mittel / und so viel nicht im Vermögen haben / selbsten Früchte zu kauffen / und Brod zu backen / sondern müssen täglich das Brod beym Becken nehmen.

Endlich ist auch wohl zu mercken / daß aus einem Viertheil gutem Wäitzen können 280. Weck / oder Semmeln gebacken werden / deren jegliches 6. Untzen oder 12. Loth wiegt; Aus einem Viertheil Roggen aber werden 120. Pfund gebacken.

Weilen fast alle Jahr der Preiß des Getraides sich ändert / und bald steiget / bald fället; als ist es fast nicht möglich / daß den Becken ein gewisses Gewicht und Grösse des Brods könne gesetzt und vorgeschrieben werden / sondern man muß sich in diesem Fall nach dem Werth der Früchte richten / und das Gewicht darnach machen / damit gleich ein jeglicher um sein Geld / der Billigkeit gemäß / Brod bekomme / auch der Beck vor seine Müh und Arbeit gebührenden Genuß und Gewinn habe. Welches nachfolgende Tafel / so bißher bey allen wohleingerichteten

schafften und Ländern gebräuchlich gewesen / lehren wird.

Zu der Becken-Zunfft gehören auch die Kuchen- oder Küchlein-Becken; Aber auf dem Land gibt man dem Gesind nur an hohen Jahrs-Zeiten und Festen dergleichen / da man ihnen Butter- oder Schmaltz-Kuchen / mit geriebenem Käß bestreuet / vorsetzet. Worzu es sich dann nicht würde der Mühe verlohnen / daß man dessentwegen einen besondern Küchleins-Becken auf dem Land-Gut mithalten solte / zumahl ja auch eine jedwede Köchin mit solchem Kuchen-Backen umgehen kan und soll.

Cap. XXIX.

Unterricht von der Brau-Meisterey.

NUnmehro wenden wir uns zu einem / abermahls auf dem Land-Gut nöthigen Unterricht / und dieser gehet die **Brau-Meisterey** an; Sintemal selbige / wo man anders Nutzen schaffen will / vor andern auf dem Lande / ein ziemliches dem Eigenthums-Herrn einträgt / absonderlich / wann daselbst eine Heer-Strasse durchgehet / da nicht so wohl die auf dem Gut Lebende das Getränck in der Nähe haben / sondern auch die Passagiers und Reisende ein Erkleckliches demselben eintragen / sonderlich / wann die Bedienten / so darüber die Verwaltung haben / getreu sind.

Und gewiß / glückselig ist der Eigenthums-Herr zu nennen / der solche Diener hat / von welchen man sagen kan / daß sie zwar Gelegenheit zu betriegen haben / aber keinen Betrug begehen. Das seynd die / welche Gottsförchtig seyn / Ehr und Redlichkeit lieb haben / aufrichtig handeln / vor Laster und Boßheit sich hüten / nüchtern seyn / und ihr Handwerck und Arbeit wohl verstehen und können. So es nun seyn kan / soll man allezeit einheimische Leute gebrauchen / und keine fremde / oder doch selten / solche / die gerne mit redlichem und gewissenhafftem Gesinde und Bedienten umgehen / und so soll insonderheit der **Brauer** oder **Brau-Meister** beschaffen seyn.

In dem **Brau-Haus** / auf dem **Maltz-Boden** und **Tennen** soll er sich immerzu finden lassen / und mit gutem Exempel vorgehen. Er soll keine Knechte und Jungen haben / die gerne mit Karten und Würffeln spielen / gerne sauffen / oder sonst in ihrem Leben liederlich und heilloß seyn; Wie sich sonsten dergleichen Waar bey den Brau-Stätten gemeiniglich findet; Und indeme solche Leute müßig seyn / und nichts thun / so lernen sie darbey viel böses thun. Bey jeglichem Sud soll der Brauer oder Brau-Meister zugegen seyn / dann es kann leichtlich geschehen / daß der gantze Sud verderbt werde.

II. Er soll keine Trebern aus dem Bräu-Haus tragen lassen / als das Gesinde von dem Höfen / da jeglichem nachdem viel oder wenig Vieh gehalten wird / solle ertheilet werden. Worbey man absonderlich auch des Schwein-Hirten / mit seiner Heerde / nicht vergessen soll.

III. Vor sich soll er kein Vieh / auch kein Geflügel / halten / sondern soll mit seiner Besoldung und Deputat / zu frieden und vergnüget seyn.

IV. Soll er das Bier allezeit / in gantze und halbe Faß abfassen / niemalen aber nach Eimern / oder andern Fäßlein und Geschirr / es werde ihm dann ausdrücklich befohlen. Den Bedienten soll er ihr gebührendes Besoldungs-Bier / nach Gebühr geben / und zwar von dem gantzen Sud / ohn einige Wahl und Abbruch / auch nichts darüber. Thut ers nicht / und schreitet darüber / so soll mans ihm an seinem Lohn abziehen / das Deputat-Bier aber dem Herrn verfallen seyn.

Der **Brau-Meister** / soll sich auch hüten / daß er das Maltz nicht zu sehr in die Blumen oder Blüte treibe; dann also schwächet er dessebigen Krafft / und benimmt dem Bier seine Stärcke.

VI. Die beste und nützlichste Zeit / Maltz zu dörren / und zu machen / ist von St. Galli-Tag / biß auf St. Georgii. Es sey dann / daß die Noth ein anders und mehrers erfordere; dann Noth hat kein Gesetz; Also / wann die Frucht sehr wohl gerathen / und wohlfeil zu kauffen ist / da es dann nützlich ist / auch aufs künfftige Jahr einen Vorrath hierinnen zu verschaffen / weiln die ferndige und alte Früchte nicht wohl wachsen. Und thut ein fleissiger Haushalter wohl / wann er noch eine Maltz-Dörre und Ofen bereitet hat; indem zur Gnüge bekannt und offenbar / daß das alte und verlegene Maltz besser sey / als das neue / weilen nunmehr die Cruditæten / und grobes Wesen / darvon geschieden und ausgerochen.

VII. Er soll auch / durchaus / den Wirth- und Schencken / kein Bier abfolgen lassen / er habe dann einen Zettel von dem Rent-Schreiber / welche Zettul er hernach / alle Monath / vorlegen / und seine Rechnung darmit richtig machen soll. Er soll auch seinen wohlbekannten und vertrauten Wirthen / die Wahl nicht unter den Fässern lassen / und den armen und schlechten / nur immer die kleinere Fässer annöthigen und aufdringen; Welcher Fehler gemeiniglich von den Ober-Knechten herkommt / die alsdann / weiß nicht / was vor Trinck-Geld / bald da / bald dort / bekommen / unter dem Schein und Namen der Hefen / und Brandweins / so dann das gantze Jahr / ein ziemliches machet / mit anderer Leute / vornemlich aber / des Herrn / Schaden.

VIII. Soll der **Brau-Meister** / bey dem Schaffner oder Burggrafen / zeitliche Anmahnung thun / daß er so wol gut Holtz / unter dem Kessel / als auch zum Maltz-Dörren / schaffe / und die Klafftern zwischen Ostern und Pfingsten / in den Höltzern und Wäldern / machen und hauen lasse / auf daß sie den Sommer- und Herbst über / wohl abtrocknen / ausdorren / und nachgehends im Winter / bey guter Bahn auf Schlitten oder Wägen können eingeführet werden.

IX. Der Herr soll auch nicht zu geben / daß der Bräu-Meister vor die Mutter / oder Hefen / die Väs-ser wieder aufzufüllen / grosse / und über Eymer-Vässige Vässer / den Küffer machen lasse. Aus Kayserlicher Erlaubnuß und Ordnung / wird das zwantzigste Vaß zum Auffüllen gestattet / welches auch / wo das Bier wohl abgehet / bald ausgezapfft / und verführet wird / genug ist.

X. Die Bedienten sollen mit ihrem verordneten Besoldungs-Bier / auch zu frieden seyn / und selbiges / wie manchmal von etlichen geschiehet / nicht verkauffen; darnach aber dem Brau-Meister ihre Flaschen / oder grössere Geschirr / füllen lassen; Welcher dann / so ers nicht thun will / nachmals bey ihnen entgelten muß / und sie es ihme in ein Wärlein drucken / auch wo sie können / sich an ihme rächen; Worauf aber ernstliche Straffe soll gesetzet werden. Der Bräu-Meister soll selbsten auch nicht ein Säuffer seyn / und einem jeglichen / der vorüber läufft / oder zu ihm kommt / zu sauffen / und / mit seines Herrn Schaden / im Trinken unterhalten / sondern gedencken / daß es besser / nützlicher / auch lang-wieriger sey / seinen Dienst redlich / und getreu / versehen / als mit solchen Diebs-Griffen / und Abzwacken; wo man das Leder stiehlet / und die Schuh um GOttes Willen hernach gibt / und nur immer aus seines Herrn Beutel und Gut sich freygebig erweisen will / wormit der ehrliche und gute Name verlohren / das Gewissen auch nicht wenig verletzet wird.

XI. Wie es mit dem **Dünn-** oder **Nach-Bier** zu halten / ist fast mißlich zu beurtheilen; Dann / überlässet mans dem Bräu-Meister an seiner Besoldung / so lauffet gewißlich ein grosser und vielfältiger Betrug mit unter. Es ist besser / der Herr lasse es vor sich verkauffen / und ersetze den Abgang dem Bräu-Meister / mit Besserung seiner Besoldung / und Lohns. Die Hefen aber / wie auch den Satz und Boden von dem Maltz / soll alles zum Brandwein gebrauchet / und genommen werden.

XII. Der **Bestands- oder Besoldungs-Contract mit dem Bräu-Meister** / aufgerichtet / soll gleichlautend / doppelt abgeschrieben werden; ein Exemplar daron soll dem Bräu-Meister zugestellet / das andere aber in der Cantzley beygeleget werden; Wann er nun in seiner Arbeit und Dienst fleissig und getreu ist / soll ihm seine Besoldung alle Viertheil-Jahr / oder Quartal geliefert / und in seinem Bestand-Brief / fleissig aufgeschrieben werden.

XIII. Es soll allezeit der **Bräu Meister** unfehlbar / so offt ein Sud geschiehet / und das Bier solle gevasset werden / zuvor dem Hauptmann / oder wer an seiner Stelle ist / anzeigen / daß er darbey sey / biß das Bier alles gevasset ist / und sollen die Vässer fleißig gezehlet werden.

XIV. Die eigennützige **Bräu-Meisterinnen** pflegen gemeiniglich einen eigenen Handel mit dem Essig anzustellen / vorgebende / daß selbiger nur von dem Nach-Bier oder Neige angesetzet werde; Allein / weilen diese lebendige Essig-Krüge gemeiniglich voller Betrug seyn / als muß man ihnen die Gelegenheit / so Diebstahl verursachet / abschneiden / und allen Essig-Handel durchaus niederlegen.

XV. Dieses ist bey betrieglichen **Bräu-Meistern** ein gemeiner- und fast unveränderlicher Betrug / und Falschheit / wann sie neben der geschobenen Hefen und Auffüllen / bald zu diesen / bald zu jenen Vässern gehen / und selbige angreiffen; nachgehends aber mit dem Nach- oder frisch-gesottenem Bier / wieder auffüllen; Daraus dann folget / daß das Bier / zum andern mal / schiebet und führet / mit grossem Nachtheil und Schaden der Schencken und Bier-Häuser. Anbey ist auch noch zu erinnern / daß man sehen soll / daß die Schencken und Bier-Häuser / wo möglich / an die Land-Strassen gebauet / und mit aller Nothwendigkeit versehen seyn mögen. Der Wirth aber soll ein ehrlicher und aufrichtiger Mann seyn / freundlich und gesprächig mit den Leuten / auch fleissig ihnen aufwarten.

XVI. Ferner liegt dem **Bräu-Meister** auch ob / den Hopffen in Obacht zu nehmen / weilen dieser das Leben und Geist gleichsam des Biers ist / so eben so fleissig und wohl / als nimmermehr der Wein / soll und muß gebauet und gepflantzet werden.

Cap. XXX.

Von der Schmieden / oder Schmied-Stätte.

UNter andern / bey einem Land-Gut / nothwendigen Werckstätten / ist vor allen Dingen die Schmied-Werckstätt nöthig / so man meistentheils bey den Wirths-Häusern / sonderlich an den Land-Strassen bauen soll / welche man nachgehends einem **Schmied** / um einen gewissen Zinß / oder Bestand / überlassen und verleyhen kan.

Man soll sich aber um einen solchen Schmied umthun / der from und treu sey / sein Handwerck wol verstehe / und könne / in einer gewissen Zunfft eingeschrieben / niemand andern verbunden und nüchtern / damit er so wol der Herrschafft / als auch den Unterthanen / und Reisenden / in allen vorfallenden Begebenheiten und erforderten Noth-Fällen / ohne Verzug / an Hand gehen / und mit seiner Arbeit aufwarten könne / sonderlich in denen Sachen / so zum Feld-Bau / oder ins Haus gehören / damit man nicht in einem / oder andern / mit Schaden / feyren müsse. Er soll auch allezeit sich gutes Eisen und Kohlen im Vorrath schaffen. Man hält aber die Eichen- Büchen- und Birckene-Kohlen / auch alle / so aus gedigenem und hartem Holtz gebrandt seyn / vor die beste / weiln selbige die Hitz und Feuer am längsten halten. Selbiges aber aufzublasen / wird ein tauglicher Lufft und Wind erfordert / worzu dann gehöbe Blaßbälge gehören / die mit einem gleichen Wind / und steter Lufft das Feuer anblasen; da dann das Eisen fein schön / gleich-heiß und weich gemachet wird / und in mancherley Form und Gestalten /

wie mans verlanget/ kan gebracht werden ; Wann das nicht geschiehet/ und man das Eisen offt muß wieder ins Feuer einstossen / so geht gar viel davon unnützlich ab/ sonderlich/ wo man Blech / oder Platten/ vor sich hat/ oder wann man Ketten machet / da man dann die Glaich und Ring/ niemalen vest wird schweissen und zusammen bringen/ wann nicht das Eisen wohl erhitzet ist.

Gleich wie auch in der gantzen Welt / in allen Ertz- und Metall-Gruben/ die Metalle unterschiedlich seyn/ und immer eines besser als das andere; eben so gehets auch bey den Eisen/ welches aus ungleicher Erden und Gruben / auch gar ungleich gegraben wird / immer eines besser/ oder schlimmer und schlechter / als das andere ist; Dannenhero ist es auch in ungleichem Werth/ wie Schmied/ Schlosser/ Platner/ Schwerdfeger/ Sichel-Schmiede/ Messermacher / und dergleichen Leute/ aus täglicher Erfahrung wol wissen.

Bey uns wird/ insonderheit **zweyerley Eisen** verarbeitet/ und zur Haushaltung nützlich gebrauchet. Das eine ist **weich und zäh** / läst sich wol strecken/ schmeiden/ und feilen.

Das andere aber ist **hart/ grob / voller Erden/ Schroffen und Schlacken** / läst sich übel verarbeiten und schmieden; und ist ein grosser Abgang dabey/ weilen es von einer unreinen Materie und Zeug; springt eh der entzwey/ als daß es sich biegen / oder zu Blech und Platten schlagen/ und verarbeiten läst / wann es auch einmal gesprungen/ läst es sich übel / und gar ungern wieder schweissen.

Das erste/ nemlich das **weich und zähe Eisen** / läst sich zu allerhand Sachen / und gar zart und subtil arbeiten; man kan es krümmen/ biegen/ drehen/ ründen/ wie es nur immermehr der Schmied haben will / und verlanget.

Wegen dieser Weiche und Zähe nun / ist dieses Eisen zu etlichen Feldbau-Zeug untauchlicher / als das andere/ nemlich zu Pflug-Schaaren und Pflug-Segen/ davon der harte und steinerne Boden in den Aeckern sich nicht zwingen läst / sondern seynd vielmehr gleich verderbet und abgenutzet. Hergegen das andere oder harte Eisen zwingt und bricht allen Boden und Grund/ er sey/ wie er immer wolle.

Das zähe Eisen aber / dienet besser zu allerhand Nägeln/ Huf-Eisen/ Rad-Schienen / Ketten/ Blech/ Platten/ und dergleichen/ wie auch zu Ringen/ Segen/ Schlössern / und was sonsten von dem Platner/ Schlosser/ Schwerdfeger/ und Klein-Schmied gemachet wird/ und gefeylet oder poliret und geglättet werden soll. Die Ursach ist/ weil dieses Eisen aus reinem Zeug/ der gedigen und nicht luck ist / das andere hergegen von unreinen voller Schlacken und Schrossen.

Aus besagten nun / ist zu schliessen: **Erstlich** / daß man wol zu zusehen habe / daß der Schmied das gute Eisen/ so die Herrschafft in die Schmiede schaffet/ nicht mit groben und untauglichen verwechsle und vertausche. **Vors andere** / damit der eigennützige und gewinnsüchtige Schmied / diejenigen Stück und Sachen / so ein gutes und zähes Eisen erfordern/ nicht aus dem Groben und Sprißigen schmiede und mache. **Drittens** ist in Acht zu nehmen / daß das Eisen starck gehärtet werde / wann es noch heiß und glüend ist in dem Lösch-Trog / geschwind abgelöschet wird ; dann / wann es wol heiß und glüend ist/ so seyn die Lufft-Löcher offen / und so es dann ins Wasser gestossen wird/ so dringet die subtile Materie/ so in dem Wasser ist/ in solch-offne Lufft-Löchlein / treibet das andere Element aus/ und zwinget die Lufft-Löchlein wieder hart zusammen; dann die Härte entstehet daher/ weilen die Stücklein sich genäuer zusammen thun / und desto vester zusammen halten.

Es gibt aber mancherley Weise und Art/ die Schmieden zu verleyhen/ und auszuthun / ingleichem/ mit dem Schmied/ wegen seiner Arbeit/ zu dingen/ so er auf den Höfen zu machen hat.

Etliche dingen mit ihnen überhaupt/ und geben jährlich ein Gewisses/ nach der Zahl der Pflüge / Huf-Eisen/ Wägen/ Karren/ und dergleichen / so auf den Höfen sich findet. Andere/ ob sie schon Stück/ vor Stück/ zahlen/ so ist doch / Herrschaffts-wegen / ein Gewisses mit dem Schmied gemachet ; was vor jegliches zu bezahlen. Dieser Verding/ wird doppelt abgeschrieben/ in das Register eingetragen/ und mit der Handschrifft/ oder Unterzeichnung/ bekräfftiget. Eben dieses soll auch mit allen Werckstätt-Vorgesetzten/ geschehen. Wobey auch in ein richtiges Verzeichnüß und Inventarium , soll gebracht werden / was vor Geschirr und Werck-Zeug/ bey jeglicher Werckstatt/ gelieffert/ und überlassen worden / damit alles / bey dem Abzug/ wieder erstattet / oder/ so etwas verlohren und zu Schanden gegangen/ ersetzet werde. Eben auf diesem Brief/ soll auch eine kurtze vorgehende Instruction , oder Anweisung/ gesetzet werden / wie sich jeglicher Meister und Handwercker zu verhalten habe.

Innhalt aller derjenigen Capitel/ so in dem Andern Buch des dritten Theils enthalten.

CAPUT.

I. Welcher Gestalt die Wahl eines Ehe-Gemahls weißlich und glücklich geschehen könne. Oder: wie sich der Hauß-Vatter gegen sein Eheweib/ und die Hauß-Mutter gegen ihrem Ehe-Mann/ löblich zu verhalten habe.

II. Worinnen die Gebühr und das Amt eines Grund-Herrns und Hauß-Vatters eigentlich bestehe/ um sich in seinem Hauß-Wesen wohl und löblich aufzuführen/ und den besten Nutzen zu schaffen / auch täglich solches in bessern Stand und Aufnehmen zu bringen.

III. Was vor Knechte zu erwählen/ worinnen derselben Amt / Gebühr / und Verrichtung bestehe; Item/ wie sich die Reit- und Fuhr-Knechte zu verhalten haben/ und welche hierzu am tüchtigsten zu gebrauchen seyn.

IV. Vorstellung eines curieulen Nahmens-Calenders/ worinnen nach dem Alphabet angedeutet/ auf welchem Tag eines jeden Monats durchs gantze Jahr/ ein jeder Nahme/ mit seiner Bedeutung/ zu finden.

V. Von dem Zodiaco, (Thier-Kreiß/) oder denen 12. Himmlischen Zeichen/ und denen vornehmsten Ländern und Städten der Welt/ welche unter solchen liegen.

VI. Curieuse Erklärung der Aspecten der 7. Planeten / und über welche Menschen ein jeder Planet herrsche; Woraus ein jeder Hauß-Vatter/ wenn er nur im Lesen erfahren/ aus dem Calender alle Monatliche Aspecten auslegen oder verstehen kan.

VII. Unterschiedliche / einem Hauß-Vatter dienliche/ Beobachtungen/ die Verwaltung des Hauß-Wesens betreffend.

IIX. Von unterschiedlichen Reguln und Anstellungen/ so zum Hauß-Wesen gehörig.

IX. Eine Monatliche Instruction, vor einen Hauß-Vatter/ durchs gantze Jahr/ sein Hauß-Wesen wohl und glücklich zuführen.

X. Was vor Mittel ein Haus-Vatter zur Pest-Zeit / in Ermangelung eines wohlerfahrnen Medici, sicherlich und bewehrt mit G. H. vor sich und die Seinigen/ gebrauchen könne.

XI. Ein kurtzes Haus-Regiment / zur Zeit der Pestilentz / damit sich ein Haus-Vatter / saint seinem Gesind / durch GOttes Gnade / bewahren kan.
XII. Wie ein Haus-Vatter / den Artzney-Reguln gemäß / das ist / nüchtern und mäßig leben soll / ꝛc.
XIII. Ein Haus-Vatter solle etliche Lehr-Sätze von Vermeydung der Unmäßigkeit im Essen und Trincken wohl in Acht nehmen.
XIV. Wie nützlich einem Haus-Vatter die Leibes-Ubung zur Erhaltung der Gesundheit seye; Und was er vor Reguln zu beobachten habe / wann er natürlicher Weise / gesund bleiben will.
XV. Aus was vor Zeichen ein Haus-Vatter eine gesunde Lufft / und gesundes Wasser erkennen könne.
XVI. Was ein Haus-Vatter thun solle / daß seine Gesundheit / mit GOttes Hülffe / lange im guten Wohlstande bleibe. Item / wie man sich wider die Gesetze der Gesundheit / in Erquickung des Leibes / übel verhalte.
XVII. Wie der Haus-Vatter sich im Essen und Trincken / wie auch andern zur Gesundheit dienlichen Dingen / verhalten soll.
XIIX. Ob und auf was Weise ein Haus-Vatter im der Artzney-Kunst erfahren seyn solle.
XIX. Einem Haus-Vatter stehet wohl an / einige Wissenschafft von den Signaturen / oder Zeichen derjenigen Dinge zu haben / welche zur Vertreibung der Kranckheiten dienlich sind.
XX. Wie sich sonst ein Haus-Vatter im Glück und Unglück / klüglich zu verhalten habe.
XXI. Ein kurtzer Auszug / oder Kern der gantzen Christlichen Sitten-Lehre / welcher in allen Fällen einem Haus-Vatter sehr dienlich seyn wird.
XXII. Wie sich ein Haus-Vatter / in Findung eines Schatzes / zu verhalten / und was ihme von dieser Materie zu wissen vonnöthen.

Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens
Dritten Theils
Anderes Buchs
Nützliches Supplementum, oder curieuser Zusatz/
Vom
Haus-Vatter.

Cap. I.

Welcher Gestalt die Wahl eines Ehegemahls weißlich und glücklich geschehen könne; oder/ wie sich der Haus-Vatter gegen sein Eheweib/ und die Haus-Mutter/ gegen ihren Ehe-Mann/ löblich zu verhalten habe.

Wer diejenige Aints-Pflicht/ welche unser seeliger Autor/ im andern Capitel des andern Buchs/ p. 142. einem Haus-Vatter/ in Erzeigung gegen sein Ehe-Weib/ ... und vice versa, im dritten Buch cap. 3. p. 275. vorschreibet/ sind folgende Erinnerungen/ so wol einem/ als allen beeden Theilen/ wol zu mercken/ wann sie sich wollen anders glücklich/ und von GOtt gesegnet/ miteinander begehen. Es wird nemlich die Haußwesens-Wissenschafft/ aus ihrem Objecto, erkannt/ welches zweyerley ist: Ein hauptsächliches oder allgemeines/ und dann auch ein sonderbares.

Das Hauptsächliche ist eine kluge Regierung des Gesindes in der häuslichen Gesellschafft/ welche dreyfach ist: Eine Ehliche/ Vätterliche oder Elterliche / und Herrische.

Die erste gehet auf Mann und Weib / die andere auf Kinder/ und die dritte auf Herren und Frauen/ Knechte und Mägde.

Das nicht hauptsächliche ist eine kluge Verwaltung des Haus-Wesens. Nach erkannter Beschaffenheit des Heyraths- und Ehlichen Contracts, muß man nicht ohne grosse Vorsichtigkeit und angewandtem Fleiß ein Ehe-Gemahl erwehlen / weil es eine gar wichtige Sache ist / in welcher / wann etwas versehen worden / man leichter ein Mittel vor das überkommene Ubel wünschen / als finden und erlangen kan.

Daß aber die Wahl eines Ehe-Gemahls weißlich und glücklich geschehe / so muß man (wie gedacht) folgende Erinnerungen fleißig und nachdencklich zu beobachten/ sich bemühen.

1. Wer sich in den Ehestand begeben will/ der muß ein Fabius, das ist / säumig und langsam seyn. Dann in diesem wichtigen Werck wird vor allen Dingen die Klugheit erfordert. Es hat aber die Klugheit die Säumig- und Langsamkeit zur Gefärtin / wie die Thorheit die Ubereilung. Wann man in Geistlichen-Orden treten will / so wird zuvor ein Prob-Jahr beobachtet / aber so gehets im Ehlichen-Orden oder Stand nicht her: Dann / hast du einmal ein Weib genommen / so kanst du solches hernach nicht wieder verkauffen oder vertauschen / sondern du must es behalten biß ins Grab. Es ist ein kurtzes Gesänglein: Sey du mein / ich bin dein! aber es hat gar einen langen Nachklang.

2. Welche sich verheyrathen wollen / sollen diese drey Worte: Amorem, Morem, Rem, wohl erwägen/ nemlich/ die Aufrichtigkeit der Liebe/ die Sitten und Mäßen-Art / und dann endlich die Güter und das Vermögen.

3. Man soll ein Weib nehmen mit dem Gemüth/ mit den Ohren / mit den Augen und mit den Händen. Mit dem Gemüth / daß man auf die Tugend/ nämlich/ die Fromm- und Gottseligkeit gedencke. Dannenhero pfleget man zu sagen: Derjenige findet ein frommes Weib / der kein anders / als ein frommes/ suchet. Mit den Ohren / daß er sich deßwegen bey andern Raths erhole. Mit den Augen / daß er auch auf die zierliche Leibes-Gestalt sehe. Weil ausser dem/ daß die unförmliche Leibes-Gestalt gemeiniglich auch ein schlimmes Gemüth anzeiget/ sie noch über das den Mann zur Unzucht bey andern Weibs-Personen reitzet. Endlich mit den Händen / daß man auch auf das Vermögen oder Heyrath-Gut ein Absehen habe/ nemlich dieses letztere billig die letzte Stelle besitzet; Dann / grosses Gut machet keine glückliche und gesegnete Ehe/ sondern die Tugend. Dannenhero hat Themistocles pflegen zu sagen: Ich will lieber eine fromme Braut/ ohne stattliches Heyrahts-Gut/ als ein stattliches Heyrahts Gut ohne eine fromme Braut haben. Dann/ es ist doch wahr/ wo die Morgengab eintritt / da tritt die Freyheit des Ehestandes hergegen hinaus.

4. Wann sonst alles ist / wie es seyn soll / so soll man lieber eine Jungfer/ als eine Wittwe / heyrahten. Dann derjenige muß eine doppelte Mühe und Arbeit haben/ der eine Wittwe freyet. Erstlich/ daß er ihr die Sitten und Gebräuche des ersten Manns abgewöhne / welche eine Wittwe gemeiniglich anzuziehen pfleget. Fürs andere / daß er die Braut nach seinem Kopff angewöhne. Solches hat in einer gleichen Sache jener Musicus gar artlich zu verstehen gegeben / indeme er von denjenigen Lehrlingen einen doppelten Lohn gefordert / die vorhero von einem andern Lehrmeister waren unterwiesen worden; weil/ sprach er/ ein Ding schwerer zu vergessen / als zu lernen.

5. Wann man sich nach einer Braut umsiehet/ soll man sich um die schöne Gestalt nicht zu sehr bekümmern: Dann der Schönheit ist gemeiniglich eine Sorge und Bekümmerniß beygefüget / und hat eine anmuthige Gestalt die Furcht zur Mit-Gefärtin; Ja / es wird bey nahe ein Mann mit so vielen Kümmernissen umgeben / so viele Schönheiten und Anmuthigkeiten er täglich an seinem Weibe erblicket und beobachtet. Also wäre die schöne Gestalt Saræ ihrem Abraham leichtlich zum Untergang und Verderben ausgeschlagen / als er / in Egypten reisend/ ihr gelobte/ sie solte sich vor seine Schwester ausgeben / weil er sich wegen ihrer Schönheit befürchtete. In Betrachtung dessen / lässet sich hierüber der Heil. Ambrosius lib. 1. de Virginib. also vernehmen: Diß Exempel lehret uns / daß wir uns / in Erwählung eines Ehegemahls nicht gar sehr nach der Schönheit umsehen sollen / weil sie gemeiniglich dem Mann den Tod und Untergang zuzuziehen pfleget. Hierzu kommet / daß die weibliche schöne Gestalt ihrer sehr viel betrogen/ denen man den Spruch Danielis/ c. 13. vorwerffen könnte: Die schöne Gestalt hat dich betrogen; Entweder / weil sie eine eitle Hoffnung/ wegen Beständigkeit der schönen Gestalt/ bey sich geheeget/ oder / weil sie solche Schönheit vor warhafftig gehalten / da sie doch nur eine geschmincke und erbettelte Schönheit gewesen. Solches / als der Heilige Bernhardinus, ein andächtiger Prediger/ tom. 4. serm. 36. bestättigen wolte/ erzehlt er folgende lustige Geschicht:

Es seye nemlich einsmals ein ungestaltes / kleines und backlichtes Mägdlein gewesen / welches mit hohen Schuhen / falschen Haaren / gemachten Zähnen/ und ausgefüllten Kleidern ihre Person dermassen verstellet hatte / daß sie den Augen ihres Freyverbers gefallen / und als eine Unedle/ von ihm / als einem Edelmann / geehlichet worden. Wie sie sich nun des Nachts entkleidete/ und die hohe Schuhe/ Haare / Zähne und Kleider ablegte / kame sie dem neuen Ehemann kleiner/ als vorhero/ für/ der hiesse sie dannenhero aufstehen / um sie recht zu betrachten / und solche Veränderung desto besser zu beobachten. Kaum aber ware solches von ihme geschehen/ da befande er/ daß sein sauberes Eheweib eine Zwergin / bucklicht/ einäugigt und zahnluckicht seye / ja / daß der halbe

Theil derselben/ nemlich ihre Zierrath/ auf dem nächst darbeystehendem Tische lage / und es es also recht hiesse/ wie Naso, lib. 1. de Remed. Amoris berichtet:

auro gemmisque teguntur
Omnia, pars minima est ipsa puella sui.

Das ist:

Alles ist mit Gold und Steinen auf das fleissigste bedeckt/
Das Geringste/ was man siehet/ ist das Mägdlein/ das drinn steckt.

Damit du nun auch nicht möchtest auf solche Weise betrogen werden / so sey darauf bedacht/ daß du das Gerücht/der schönen Gestalt / und die Gemüts- den Leibes-Gaben vorziehest. Welches Ambrosius auch lib. 1. de Virgin. zu verstehen giebt / wann er saget: Warum soltest du wohl an deinem Ehe-Gemahl mehr auf die Schönheit des Angesichts/ als der Sitten/ halten? Lasse dir die Zucht und Erbarkeit weit besser an ihr gefallen/ als die Schönheit. Gar schön und warhafftig redet hiervon Salomon/ deme/ als einem Erfahrnen / hierinnen billig Glauben zuzustellen: Holdseligkeit ist betrüglich: Ein Weib/das den HErrn fürchtet/ dasselbige soll man loben. Sprüchw. c. 31. v. 30.

6. Wer ein Weib freyen will / der sehe nicht zu förderst auf eine reiche Morgengabe / auf Güter und Renten/ &c. sondern vielmehr auf die innerlichen Tugend- und Gemüts-Gaben: Dann / ein Weib / das derselben ermangelt / wird ihrem Mann vielmehr eine Last/ als eine Lust seyn. Intolerabilius nihil est, quam fœmina dives. Das ist: **Nichts ist unleidlichers/ als ein reiche Frau.** Solches hat Chavasius de vera prudentia lib. 2. cap. 12. beobachtet/ wann er gesaget: Ein reicheres Ehe-Gemahl wird dem andern / bey entstandnem geringen Streit/ bald seine Geringfügigkeit vorrucken / und tyrannisch halten. Warhaffte Worte führet hiervon Plutarchus, lib. de Educatione: Welche/ spricht er/ reichere Weiber nehmen / als sie selbst sind / die wissen nicht/ daß sie sich/ an statt der Männer / zu Leibeigene der Morgengabe gemacht. Mir gefället das zu diesem Vorhaben gar schön schickende Epigramma des Poeten Martialis:

Uxorem quare locupletem ducere nolim,
Quæritur? uxori nubere nolo meæ.
Inferior matrona suo sit, Prisce, marito,
Non aliter fuerint fœmina virque pares.

Das ist:

Fraget ihr / warum ich nicht eine reiche Braut erwehle?
Daß mich keiner ja mit Recht unter Weiber-Sclaven zehle.
Prisce! ein Weib muß und soll / unter ihrem Manne seyn/
Sonst wird unter Mann und Weib keine Gleichheit treten ein.

Macrobius führet hiervon folgende Vergleichung: Gleichwie derjenige ein rechter Thor ist/ der / wo er ein Pferd kauffen will / nicht auf dasselbe / sondern auf den Zaum / Zierrathen und Sattel siehet: Also irret derjenige / der sein Weib nach dem Schmuck/ Zierrath und Reichthum schätzet. Und doch gibts in Warheit dieser sehr viel / so sich mehr in den Reichthum / als in die Tugenden vergaffen. Worüber Hugo de S. Victore in einem Büchlein an seinen guten Freund / der zu heyrathen verlangte / klagete: Man nimmt/ spricht er / heut zu Tage Weiber/ nicht die Hurerey zu vermeiden / sondern Wollusts halber; nicht um Kinder zu zeugen / sondern Geld und Gut zu erlangen. Dannenhero / als Marci Catonis jüngere Tochter gefraget wurde / warum sie / nach Verlierung ihres ersten Mannes durch den Tod/ nicht einen andern freyete? habe sie zur Antwort gegeben: Sie finde keinen Mann / der ihrer mehr/ als ihres Guts begehrte.

7. Ein betagter Mann soll kein junges Weib freyen. Als der Böhmische und Ungarische König Uladislaus seinen Sohn Ludwig und Tochter Annam verheyrathen wollte / war er mit seinen Kindern / und Sigmund/ dem König in Pohlen / nach Wien zum Käyser Maximilian dem Ersten gereiset. Der Käyser begehrte / daß die Anna einen seiner Enckel/ die ihm sein Sohn Philipp erzeuget hatte / nemlich den Carl oder Ferdinand/ freyen / und Ludwig hinwieder versprechen solte / die Mariam / als gleichfalls des Käysers Enckel / zu heyrathen. Weil aber Anna nicht weit von den mannbahren Jahren ware/ wurde dem Käyser die freye Wahl gelassen / sie ihme entweder selbst / oder einem seiner Enckel zu vermählen; Allein / der Käyser sagte: Ich habe noch im frischen Gedächtniß / was mein Herr Vatter/ Käyser Friederich / zu sagen gepfleget: Wann einer einen alten Mann gerne ehrlicher Weise ums Leben bringen wolte/ so solle er ihm nur ein junges Mägdlein zur Ehe geben: dann das seye der Alten höchstschädliches Gifft; Wann ich nun dieser Rede nachdencke / so würde ich recht thöricht thun / wann ich mit Wissen und Willen der Gefahr des Todes mich unterwürffe; Ja / ich würde auch mich wider dieses junge Blut höchlich versündigen / wann ich in kurtzem sterben / und sie als Wittib hinterlassen würde/ da sie nicht so bald einen andern Gemahl nach dem Käyser überkommen möchte. Gefällt mir dannenhero der Rath/ welchen jener allen jungen Weibs-Personen gegeben/ wann er sich verlauten lassen:

Si qua voles aptè nubere, nube pari,

Das ist:

Wo die Eh soll wol gedeyen/
Must du deines gleichen freyen.

Dann ein junger Gesell schicket sich am besten zu einem jungen Mägdlein. Behielte also der Käyser die Anna bey sich zu Wien / daß sie mit seinem Enckelein Maria zugleich in einem Frauen-Zimmer möchte auferzogen werden / und die Teutsche Sprache lernen / biß der Bräutigam und die Braut zu ihrem rechten Alter gelangten. Dubravius, lib. 32.

8. Im Ehestand soll eine Gleichheit beobachtet werden. Dann / obgleich unterweilen zwischen ungleichen Personen / die Ehen wohl gerathen / hat man doch weit mehrere Exempel / daß eine ungleiche Ehe übel ausgeschlagen. Soll man dannenhero sich mit einer ungleichen Person nicht in den Ehestand bege-

ben. Dann / gleichwie die Gleichheit eine Mutter der Freundschafft ist / also pfleget sie auch eine Mutter des Ehestandes zu seyn. Man muß über das im Ehestand die unterschiedliche Ungleichheiten fliehen und meiden. Die Erste ist die Ungleichheit der Religion; Was solche zuwegen bringen könne / ist aus Salomons Exempel abzunehmen / der / weil er mit abgöttischen Weibern Freundschafft machte / auch endlich selbst Abgötterey getrieben. Der Constantinopolitanische Käyser Constantinus Copronymus lebte mit seiner Gemahlin in steter Uneinigkeit / weil sie Abgötterey triebe / und er ein Bilder-Stürmer war. Cuspinian. in der Käyser-Chronick. Die Andere ist die Ungleichheit des Alters / als wann ein Alter eine Junge / oder ein Junger eine Alte freyet. Damenhero sagte jener: Ein alter Liebhaber ist billig zu verlachen würdig: Ein altes Weib aber ist eines jungen Mannes Feg-Feuer. Die Dritte ist die Ungleichheit des Reichthums. Dann / wann ein Armer eine Reiche freyet / so ist sie nicht sein Weib / sondern seine Gebieterin / wie allbereit oben gemeldet worden. Die Vierdte ist die Ungleichheit der Complexion. Also schicket sich eine blutreiche Person nicht wol zu einer melancholischen. Die Fünffte ist die Ungleichheit des Standes und Geschlechtes. Also verlachte An. 1567. fast die gantze Europäische Welt die Ehe des Schwedischen König Erichs / als er eines ungeachteten Manns Tochter gefreyet hatte; Dann als er selbige trefflich liebte / und nun zwey Kinder von ihr erlangt hatte / scheuete er sich nicht / selbige / dies wegen ihrer schönen Leibes-Gestalt / zu ehlichen. Und als einsmals einer ihme die Ungleichheit des Geblüts verruckte / und was dem Königlichen Geschlecht dadurch vor Schimpff und Spott zugezogen würde / zu verstehen gab / ließ er denselben alsobald hinführen und erwürgen. Florimundus Raimundus, lib. 4. Orig. Hæres. cap. 16.

9. Die neuen Ehe-Leute sollen / nach vollzogener Ehe und geendigter Hochzeit-Freude / ihr Gemüth einig und allein dahin richten / daß sie alles auf das fleissigste beobachten / was der Ehestand erfordert und haben will. Es sind aber im ehlichen Stande etliche Wercke beyden gemein / etliche aber gehen nur den Mann / und etliche nur das Weib an. Die den Ehe-Leuten gemeine Wercke und Amts-Pflichten bestehen in der gegeneinander tragenden Liebe und Hülffe / wie auch in ehelicher Treue und Gedult. Die dem Mann zustehende Amts-Wercke sind / eine gute und ehrliche Meynung von seinem Weibe haben / keusch und züchtig mit ihr leben / sie mehrers in Ehrerbietigkeit als Furcht erhalten / sie vor aller Unbilligkeit beschützen / und wann sie ja bißweilen einen Fehler begangen / mit Bescheidenheit zu rechte bringen. Hingegen stehet denen Weibern nichts bessers an / als sich tugendsam / keusch / fromm und häuslich aufzuführen.

10. Ein Weib solle sich der überflüssigen und unmäßigen Leibes-Zierde enthalten; Dann selbige verzehret nicht allein wie der Krebs / das gespahrte Gut / sondern ist auch eine Anreitzerin zur bösen Begierde. Denenjenigen Matronen / welche dem übermäßigen Kleider-Pracht ergeben sind / stelle ich jene edle Matron zum Exempel vor / welche An. 1624. so wol mit hohem Geblüt und stattlichem Reichthum / als auch mit einem trefflichen Verstand begabt ware; Selbige nun hatte eine neue Kleider-Art von solcher Nettigkeit und Schönheit ersonnen / daß sie aller Menschen Augen an sich zoge. Andere Weibs-Personen verwunderten sich nicht allein über die Kostbar- und Künstlichkeit dieses Kleides / sondern auch über die Trefflichkeit des Verstandes dieser Frauen / welche ein so zierlich Kleid ersonnen hatte. Es war ein sehr weiter Rock oder Schaube aus seidenem Purpur / den hatten drey Künstler von Gold trefflich gestricket / und mit solcher Arbeit ein Jahr und drüber unausgesetzt zugebracht. Zu diesem Rock wurde eine Brust oder ein Leibgen von gleichem seidenen / mit güldenen Fäden durchstickten Purpur verfertiget. Den ersten Tag aber / da diese Matron solch Kleid angethan hatte / beobachtete sie / wie aller Menschen Augen auf sie gerichtet waren / und beförchtete sich / es würden andere Weiber ihr solchen Pracht auch nachthun wollen / damit sie nun nicht gezwungen würde zu thun / was sie nicht wohl ausschlagen konnte / ihr auch ihr eigenes Gewissen nicht wenig Unruhe verursachte / legte sie das nur einmal gesehene und hernach ausgezogene köstliche Kleid hinführo gar nicht mehr an / sondern wollte vielmehr / durch Göttliche Eingebung / daß solches Kleid / daß vorhero ein Werck-Zeug der Hoffart gewesen ware / hernach eine Zierde einer andächtigen Freygebigkeit und Allmosens seyn solte; Dann sie widmete allen diesen weiblichen Zierrath in eine Kirchen der Heiligen Maria Magdalena. Es wurde aber aus diesem einigen Kleid eine Decke über den Altar / ein Meß-Gewandt vor den Priester / ein Kästlein vor den Kelch / ein Band oder Uberzug über das Meß-Buch und das Hochheilige Gut verfertiget. Drexelius Trismegist, libr. 3. c. 10.

11. Was der Hummel unter den Bienen ist / das ist ein geschmincktes Weib unter ehrlichen Matronen. Der Heilige Cyprianus führet GOtt selbsten wider die Matronen / die ihr Angesicht mit Schmincke verfälschen / also redend ein: Ey lieber! fürchtest du dich nicht / die du dich also schminckest / daß an der Auferstehung dich dein Schöpffer gar nicht erkennen / und von seinen Gaben und Verheissungen ausschliessen und absondern / ja als ein ernstlicher Richter zu dir sagen möge: Diß ist mein Werck nicht / so gehöret mir auch diß Bildniß nicht zu. Du hast deine Haut mit falscher Salbe beflecket / du hast deine Haare mit falscher Farbe verändert / dein Angesicht ist durch Lügen und Betrug unerkenntlich; deine Gestalt ist verderbt / du siehest gar anders aus; GOtt kanst du nicht sehen / weil du keine Augen mehr hast / die GOtt gemachet / sondern welche der Teuffel verkehret hat. Dem hast du gefolget / die röthliche und abgebildete Schlangen-Augen hast du nachgemacht / deinem Feind zu gefallen / hast du dich geschmincket und gezieret / nun solst du auch mit ihme brennen und braten. Biß hieher der H. Cyprianus.

12. Ein Weib solle nicht rauh und stürmisch / sondern

dern freundlich/ und leutselig von Sitten seyn; Dann/ wann die Sitten und Gebärden eines Weibes/ mit Anmuthigkeit vermischet sind/ so sind sie eine gewaltige Anreitzung zu wahrer ehelichen Liebe; Sie sind die Stricke der Liebe/ wormit ein Weib das Hertz ihres Mannes auf das vesteste und genaueste ihr verbindlich machen kan. Die Rauhigkeit kan nicht wol in den Namen eines Weibes/ viel weniger in ihren Sitten/ von einem Mann/ mit billigem Gemüth/ erdultet werden. Die Frantzösischen Chronicken melden: Es habe Philipp der I. König in Franckreich/ seine Gesandten an Alphonsum II. König in Castilien geschickt/ welche vor dem Dauphin/ um eine Königliche Princessin/ an selbigem Hof/ die allbereit Mannbar ware/ werben sollten. Alphonsus schlägt die ältiste vor/ welche eine schöne Dame war/ und Urraca hieß. Die Gesandten wurden durch die Rauhigkeit dieses Namens abgeschröcket/ daß sie sagten/ es würde solcher Name dem Dauphin nicht gefallen; fragten dannenhero nach dem Namen der andern Princessin; und als sie von dem Herrn Vatter verstanden/ sie hiesse Blanea; gefiele solcher Name den Gesandten trefflich wol/ und sagten selbige: Urraca wird den Frantzosen einen Schrecken/ Blanea aber Lust und Liebe erwecken. Es ist aber die Blanea/ versetzte der Vatter/ nicht gar schön; Wol! wiederredten die Gesandten/ was ihr an der Schönheit abgehet/ daß wird ihr Name ersetzen. So bald sie hernach der Bräutigam ersehen/ gefiele sie ihme/ wegen ihres blossen Namens; wurde zur Königin aufgenommen/ und gebahr hernachmals Ludwigen/ den man den Heiligen nennet.

13. Die Verschwiegen- und Eingezogenheit/ ist eine treffliche Zierd an einer Weibs-Person. Es wird aber den Weibern hiermit nicht das Reden/ sondern das allzuviele Plaudern verboten. Wo ein Weib geschwätzig ist/ da höret man viel Läster-Worte. In quella casa è poca pace, ove la gallina canta, è' l gallo tace. Lustig ist zuvernehmen/ was hier folget/ und hält in sich eine höchst-nützliche Lehre vor alle schwätzhafftige und zänckische Weiber/ wo sie solche nur fleissig beobachten und practiciren wollen. Ein Weib klagte einem klugen und verständigen Mann/ daß ihr Ehe-Mann fast täglich voll heimkomme/ erschröcklich rumore/ und alles zu unterst und öberst kehre. Der Mann hörte ihr Klagen gedultig an/ dachte aber bald darbey/ (wie sich dann auch die Sache verhielte/) daß der tolle und volle Mann/ durch die Geschwätzigkeit seines Weibes/ noch toller und rasender gemachet würde. Er verhiesse ihr dannenhero nicht nur ein gutes Mittel/ sondern reichte ihr solches gar in die Hand und sprach: Sehet da/ liebes Weib/ nehmet dieses Fläschlein mit Wasser mit euch/ und wann euer Ehe-Wirth wol bezecht nach Hause kommt/ so schlirffet von diesem Safft/ (es war aber nichts anders/ als ein schlechtes Brunnen-Wasser/) ohne Saumnüs/ haltet selbigen so lang in dem Mund/ biß er sich zu Bette geleget; Ihr werdet alsdann erfahren/ was dieser Liquor vor trefliche Krafft habe/ und wie so gar wenig euer/ sonst stürmiger Mann/ rumoren werde. Das Weib gehorchte diesem guten Rath/ gebrauchte das Mittel/ und verspührte treffliche Linderung. Sie stellte sich wieder bey ihrem Rathgeber ein/ und begehrte inständig zu wissen/ was doch dis vor ein Wasser seyn müsse/ und wie hoch es wol zu kauffen wäre? O liebes Weib! sprach jener/ man kan dieses Wasser/ ohne einigen Unkosten/ aus dem nächsten Brunnen schöpffen; Dann/ was ihr dem Wasser zugeeignet/ das ist eurem Stillschweigen zuzuschreiben. Wer bey sich verspühret/ daß er eine geschwätzige und zänckische Zunge habe/ der kaufe dieses Wasser/ und halte es fleissig in seinem zugeschlossenen Munde; das erinnert der weise Mann gar schicklich/ wann er in seinen Sprüchwörtern c. 17. v. 13. sich hören lässet: Wer das Wasser lässet auslauffen/ der ist ein Anfang des Haders. Wormit der Spruch des H. Gregorii lib. 5. Moral c. 11. übereinstimmet/ wann er saget: Das Wasser lässet man aus/ wann der Zungen-Fluß sich ergiesset.

14. Ein kluges und eingezogenes Weib machet es wie der Mond; Dann/ gleich wie derselbe/ wann er von der Sonnen entfernet ist/ gar schön und hell erscheinet; Wann er aber sich nahe bey ihr befindet gar nicht gesehen wird: Also nimmt sich ein kluges und wolgesittetes Weib/ wann der Mann zu gegen ist/ keiner wichtigen/ und dem Mann eigentlich zustehenden Geschäfften/ an.

15. Indem ein jegliche Verletzung und Befleckung des Ehe-Bettes nicht allein schändlich/ sondern auch höchstgefährlich ist/ so ist doch diejenige/ welche durch das Weib begangen ist/ noch weit-schändlich- und gefährlicher; Hiervon erzehlet Grammond. in lib. Hist. Gall. eine traurige Geschicht/ folgenden Innhalts: Es wohnte/ nicht weit von der Stadt Montauban/ auf einem schönen Schloß/ ein Edelmann/ Namens Reynesius/ der hatte eine auserlesene Jungfer/ Pamatia benamset/ zur Ehe genommen. Es truge sich aber zu/ daß ein Vice-Graf/ Paulinus/ hefftig gegen sie in Lieb entbrandte/ und sie/ nach abgeflognen unterschiedlichen Geschencken/ zu seinem Willen bekame. Damit er nun einen desto sicherern Zutritt bey ihr hätte; verfügte er sich/ bald in Gestalt eines Gärtners/ bald eines Mahlers/ bald in einer andern Verkleidung/ in das Schloß. Endlich/ wie sie gar zu gemein untereinander worden/ wurde dardurch so viel ausgerichtet/ daß die Liebe der Pamatia/ in ihrem Hertzen/ gegen ihren Ehe-Gemahl/ gantz erkaltete; Welcher auch hierdurch hinter dem gantzen Handel kame/ und allen Fleiß anwendete/ den Paulinum/ auf frischer That/ zu erwischen. Unterdessen hatte Reynesius einen seiner Diener/ mit Geld bestochen/ der kurtz vorher/ von der Frauen war/ unbilliger Weise/ übel tractiret worden/ daß er Achtung geben sollte/ ob er nicht/ listiger Weise/ hinter die Sache kommen könnte; Selbiger nun/ wendete grossen Fleiß an/ und beobachtete/ daß Paulinus/ zum öfftern/ sich bey der Pamatia einfande/ und seines Herrn Ehe-Bette/ schändlicher Weise/ befleckte; Deutete demnach solches dem Reynesio an/ der sich sofort stellte/ als ob er/ wichtiger Geschäffte halben/ verreisen müste. Das Weib nahme/ mit Crocodils-Zähren/ von ihm Abschied/ und beflisse sich/ das schändliche Liebes-Feuer dardurch zu verbergen. Des folgenden Tages/ stellte sich Paulinus/ mit der Pama-

tia

tia Bruder / der gleiches Gelichters mit ihr ware / auf dem Schloß ein / in Willens / ohne alle Furcht / der schändlichen Liebe zu geniessen. Der Tag und Abend wurde mit Essen und Trincken / die Nacht aber mit unkeuscher Wollust / zugebracht. Reynesius / der vor seinem Abschied alle Riegeln von den Thüren hinweg gethan hätte / und nun gewiß wuste / daß der Ehebrecher darinnen ware / drange bey eitler Nacht / mit etlichen Soldaten / ins Schloß / und verfügte sich in das Gemach / wo Paulinus / mit seiner ehebrecherischen Damen / in Ruhe lage; Welcher / vom Tumult erwecket / sein Pistol ergriffe / nach dem Reynesio schosse / aber seiner verfehlte; Darauf / mit unterschiedlichen Wunden / hingerichtet / vor der Pamatia Füssen / niederfiele. Indeme auch der Bruder / durch das Fenster / entfliehen wollte / wurde er von denen untenstehenden Soldaten / mit Spiessen durchstochen. Nun ware das edle Wildpret / nemlich die abscheuliche Ehebrecherin / noch vorhanden / welche ausgerissen war / und sich s. v. ins heimliche Gemach verborgen hatte. Daselbst / als man sie fande / und vor ihren Ehe-Herrn brachte / ließ sie warhafftige Reu-Thränen aus den Augen fliessen / fiele ihme zu Füssen / verfluchte die listigen Stücke des Paulini / und versprache / mit hohen Eidschwüren / hinfüro nicht mehr solches zu begehen / sondern ihme die gantze Lebens-Zeit / getreu zu verbleiben. Der Sohn stellte sich auch ins Mittel / und flehete inständig um das Leben seiner Mutter; Wordurch sich auch Reynesius bennahe hätte erweichen lassen; indeme er aber von dem Diener zur Rache / mit vielen Worten / angereitzet wurde / vollstreckte er dieselbe / ohne Saumnüs / und blies ihr das Lebens-Liecht aus. Die ertödtete Cörper lagen drey Tage unbegraben. Diß hieß / der schändlichen Liebe pflegen / wann der Mann sich ausser dem Hause befindet.

Cap. II.

Worinnen die Gebühr und das Amt eines Grund- Herrn und Haus- Vatters eigentlich bestehe / um sich in seinem Haus-Wesen wol und loblich aufzuführen / und den besten Nutzen zu schaffen / auch täglich solches in bessern Stand und Aufnehmen zu bringen.

1. NAchdeme unser seeliger Autor, seinen Haus-Vatter / in unterschiedlichen Capiteln / so wol zur GOttes-Furcht / als Pflicht / gegen sein Weib und Kinder / und so fort an / höchstlöblich angewiesen / als wird auch nicht wenigers dienlich, und wolgehandelt seyn / wann wir hier eine accurate Anweisung ihme / als einem Grund-Herrn / mittheilen / wie er sich in seinem Haus-Wesen selbst / in allen seinem Thun / Handel und Verrichtungen zu verhalten habe / damit dasselbige möge täglich verbessert / und in einen treflichern Stand / mit den auserlesensten Nutzen / und Zunehmen / vereinbaret werden. Er solle nun / wann der Grund-Herr und Haus-Vatter ein gutes Fundament / in der wahren GOttes-Furcht / und höchstlöblichen Tugenden / geleget / einem jeden / der Seinigen / täglich seinen beschiedenen Theil / was er im Haus / Hof / Stallung / Feldern / Wiesen / Gärten / Weinbergen / Wald / oder sonst in der Nahrung und Haushaltung thun solle / zuordnen. Nicht weniger / müssen ihme auch alle Gelegenheiten / Natur- und Eigenschafften seines Gutes / oder Mäyerey / die er unter seiner Macht und Gewalt hat / bestermassen bekannt seyn / daß er nemlich wisse / was vor Nutzen und Einkommens er von jedem Gut / Garten / Acker / Wiesen / Weinberg / Holtzung / Fischerey / Jagd / und dergleichen / zu hoffen und zu gewarten habe.

2. Ein Haus-Herr / Haus-Vatter / oder Haus-Wirth / solle sich ferner nicht schämen / so wol bey Tag als Nacht / früh und spat / auf alle seine Leute gute Achtung zu geben / offtermals / und unversehens dieselbe visitiren und besuchen / ob sie sich in ihren Geschäfften / und vorhabender Arbeit / der Gebühr und Billigkeit nach verhalten / und nicht etwann mehr zu Schaden / als zu Nutzen / arbeiten: Er solle täglich / Morgens / und Abends / in allen Ställen / Scheuren / Gemächer und Kellern selbst herum gehen / und wol zusehen / wie sein Vieh beschaffen / sonderlich aber die Pferde / wie sie verpfleget und gewartet werden. Es ist von nöhten / daß er des Abends der Letzte zu Bett / und des Morgens wiederum der Erste auf sey / seine Augen in alle Winckel werffe / alles fleissig besichtige / und in Augenschein nehme / nach dem Sprüch-Wort: Der Mist / so von des Herrn Schuhen fället / dünget den Acker am besten. Item: Des Herrn Aug mache die Pferde fett. Und in Warheit / ist / meines Erachtens / nichts bessers in einem Hause / Hof oder Land-Gut / als das Aug und die Gegenwart eines Herrn / der ein guter Haushalter / und des Feld-Baues verständig / und geübt ist / der alles zu seinen Nutzen ziehen und bringen kan; auch in allen Sachen sich selbst / den vornehmsten Befehl / und Ober-Aufsicht / behält; Welches dann / in Fürsichtigkeit / Einsigkeit / und fleissiger Angelegenheit / sein Gut in Esse zu erhalten / auch mehr und mehr zu verbessern / und fleissiger Beobachtung seines Gesinds / bestehet; Ja / daß er nichts auf Zins / Renten oder Gülten verleyhe / als diß / wo er selbst gegenwärtig seyn / und in eigner Person / alles guberniren / aufsehen / auswarten und vorstehen kan.

3. Joannes Liebaldus wünschet einem Grund- oder Haus-Herrn / daß er nicht nur die Eigenschafften und Arten seines Gesindes / dessen er sich zu seinem Dienst gebrauchet / wisse zu unterscheiden / sondern auch seines Viehes / und Bodens / gute Wissenschafft habe / und kündig sey; ihme auch keine Arbeit / noch Werck / so seltzam und unbekandt vorkomme / daß er nicht / entweder im Nothfall / selbst Hand mit anlegen und zugreiffen /

oder mit zeitlichem Anordnen/ Angeben/ und Rathen/ seine Geschicklichkeit und Verstand erweisen könne. Wenigstens aber / daß er doch die Art und Weise/ Feld-Baumässig / von Sachen zu discurriren und zu reden/ dergleichen / was eine jede Jahr- und Monat-Zeit erheische/ und wieviel die Gebräuch und Gewohnheiten vermögen / verstehe und wisse ; Dann/ gleichwie derjenige / der die Gegend nicht kennet und siehet/ dahin er einen andern vorleuchten/ oder den Weeg zeigen will/ nimmermehr einem andern recht zureden und leuchten wird : Also auch ein Haus-Vatter / der weder die Zeit und Gelegenheit / die zur Verrichtung eines und andern Dinges / in seinem Haus / Schloß/ Hof oder Gebiet nöthig und gehörig / noch die Ordnung/ dieses oder jenes / auszurichten und zu verbringen / weiß noch verstehet / der wird auch nimmermehr etwas recht angeben / oder befehlen können / sondern wird mit seiner unrichtig-verwirrten Weiß und Unordnung / die Arbeiter und das Gesind / nur irr und verdrüßlich machen. Dann / diß ist der gemeine Gebrauch/ daß man derjenigen spottet/ welche/ ohne Verstand/ mit Kollern und Pollern / ungereimte Sachen wollen / und befehlen / welche hernach / wann sie gemachet sind/ auf ein Neues / wieder müssen angefangen werden ; oder/ als untüchtig und unnütz/ verliegen bleiben müssen. Darum schreibet der klug-verständige Feld-Bau-Herr Cato , recht denck- und merckwürdig : Daß dis Feld übel daran sey / und hart gestrafet werde/ dessen Herr nicht recht weiß anzugeben / zu lehren/ und zu befehlen/ was zu thun und zu lassen ist/ sondern sich allerdings auf seinen Meister beruffen und verlassen muß.

4. Ferner / will sich auch geziemen / daß der Grund-Herr/ oder Hauß-Vatter/ seine Wohnung auf seinem Gut habe / und überall die Ober-Herrschafft und die vornehmste Schlüssel behalte/ auf daß er / wann es ihme gefällt / öffentlich und heimlich/ aus- und eingehen möge / sein Gesinde also in steter Furcht / und unaufhörlichem Respect gegen ihm/ zu erhalten tracht. Deßwegen auch will vonnöthen seyn/ daß er zu Ende seines beschlossenen Bezircks / eine Hinter-Thür habe / dardurch er unvermerckt / aus- und eingehen / und öffters unverhofft / dem Gesinde über den Hals kommen kan.

5. Ein Haus-Vatter hüte sich / für übermässigem Ausspatzieren / Reiten und Fahren ; oder/ daß er sich mehr in der Stadt/ als daheim finden lasse / dann dergestallt/ wird es zu Haus alles Krebsgängig/ über und über-gehen/ nach dem alten Sprüch-Wort : Wann die Katz aus dem Hause / so haben die Mäuse ihren Raum. Er solle selten / und nur in seinen wichtigsten Angelegenheiten und Geschäfften / in die Stadt kommen. Hat er einige Rechts-Sachen/ (massen es dann bey denen / welche Land-Güter besitzen und geniessen/ ohne Proceß oder Rechts-Händel ein ablaufft/) so solle er solche/ durch einen getreuen Sachwalter/ Sollicitatore oder Anwald / procuriren / treiben und schalten lassen ; welchem er aber weiter nichts/ als die Copeyen. oder Abschrifften von seinen Privilegien / vornehmsten Gerechtigkeiten/ Documenten / Instrumenten / Haus- und Lehen-Briefen/ und anders mehr/ mittheilen und aushändigen soll. Joh. Liebhold ertheilet diesen Rath : Auch wollt ich nicht gern (spricht er) daß ein Grund-Herr/ oder Haus-Vatter/ seinen Kauff-Contract und Verträge / viel bey Notariis wollte treffen und verzeichnen / oder sonst schrifftliche Instrumenta darüber aufrichten lassen / dann damit beraubet er sich öffters seiner Freyheit. Doch / wo es also gebräuchlich / muß man sich auch darnach richten / nach dem Sprüch-Wort : Ländlich/ sittlich. Will / und muß man ja in der Stadt seyn / es sey gleich aus Lust oder Geschäffte-halber / so sehe man doch / daß man es also anstelle / daß man sich ehe nicht in die Stadt verfüge/ als gegen den Winter / zu der Zeit/ nemlich/ wann die Früchte mehrentheils eingesammlet sind / und das Säen/ samt andern darzu gehörigen Arbeiten/ so darauf folgen / vollbracht ist. Dergestallt mag er hernach gemächlich seine Geschäffte miteinander aus- und abwarten / ohne besondere Sorg und Versäumnüs/ auch zugleich seine ausstehende Schulden einmahnen / und eincassiren.

6. Es stehet über das einem Grund- oder Haus-Herrn und Haus-Vatter wol an / daß er freundlich/ gütig / sittig und gelind gegen seinem Gesind / Taglöhnern und Arbeits-Leuten sey / ihnen nicht nur Fluchen/ Kollern und Pollern/ Schnarchen und Poltern/ Grimm und Zorn befehle / sie / wie die Sau den Bettel-Stock anfahre/ oder keinem kein gut Wort vergönne/ nach dem Sprüch-Wort : Allzu scharff / machet schartigt ; Dann:

Ein Mensch / will gleich so wol / als ein recht gutes Pferd/
Nicht übertrieben seyn / noch allzu viel beschwehrt.

Er wolle freundlich mit ihnen reden / auch zu Zeiten mit ihnen lachen und schertzen ; Er gestatte ihnen und gebe zu weilen Gelegenheit und Ursach zu Lachen und Kurtzweil ; Dann / dergestallt wird ihnen die stäte saure Arbeit etwas gemildert / gelindert / erleichtert/ und gleichsam abgewürtzet / nach dem abermaligem Sprüchwort : Interpone tuis interdum gaudia curis :

Wilt du unterweilen dich / wie es sich geziemt / erfrischen/
So must du Ergötzlichkeit/ mit der Sorg und Müh vermischen.

Dieses machet bey dem Gesind eine gute Zuneigung/ treu Gemüth und Vertrauen/ wann sie dergestalt ihres Herrn Güte / Wolmeynung und Humanität spühren/ und sehen/ daß er nicht alles zu Poltzen drehet/ nicht allzu streng und rauh mit ihnen verfähret/ sondern es guthertzig und treu mit ihnen meynet. Doch heissen wir keinen Haus-Herrn/ oder Haus-Vatter / daß er sich allzugemein mit dem Gesinde mache / sich hinsetze/ mit ihnen kurtzweile und spiele / aus Sorge der Verwaltung ; Dann hernach das Gesinde vor der Herrschafft keinen Respect hat / nichts auf sie giebet / oder Scheuen vor ihnen träget/ wordurch des Haus-Herren Autorität und Ansehen merklich verkleinert wird/ oder gar verlohren gehet/ nach dem Sprüchwort:

Wer sich macht zu gemein/ mit untergebenen Leuten/
Der in Verachtung sich / bey ihnen bringt bey Zeiten.

7. Es soll aber ein Haus-Vatter nicht nur bey dem Gesind / sondern auch bey Weib und Kind / seine Authorität und Ansehen erhalten / und selbige nicht herrschen oder eigenen Willens leben lassen / oder ihnen den Wahn verstatten / als ob sie ein Ding besser / als er / wüsten und verstünden; Zwar ist es nicht ohn / zuweilen kan ein verständig Weib / Knecht und Magd guten Rath im Hause mittheilen / so nicht alleweg zu verachten / sonden wohl zuweilen angenommen werden kan / dann / ein Aug siehet nicht alles.

8. Auch soll ein Haus-Vatter sein Vorhaben nicht allzuweitläufftig vor seinen Untergebenen entdecken / ausser in Sachen / da er nur bißweilen ihr Bedencken darüber hören und vernehmen will. Er mag sich auch wohl öffters stellen / als ob er nach ihrem Angeben und Gutdüncken etwas thue und handele / so es doch zuvor bereits bey sich also bedacht und beschlossen hat; Dann / sie arbeiten alsdann desto freudig- und williger / wann sie meynen / das Werck habe nach ihrer Fantasey und Gutachten seinen Fortgang gewonnen. Vor allen Dingen aber soll sich ein Haus-Vatter befleißigen und wohl zusehen / daß er fromm / Gottsfürchtig / gut / treu und fleißig Gesind überkomme / und so er es hat / erhalte und behalte; Und daß ein jedes mit der Arbeit und denen Geschäfften / darzu es sich vermietet / wohl wisse umzugehen; Solch sein Gesind muß ein Haus-Vatter mit Ernst zu aller Gottes-Furcht anhalten / alles Schänden / Schelten / Fluchen / Zancken / grobe Zotten und Possen / samt aller Leichtfertigkeit ernstlich abstraffen und verbieten. Seine gröste Sorge / Mühe und Fleiß soll und muß bestehen in der Kinder-Zucht / dieselben in aller Gottesfurcht / Zucht und Vermahnung zum HErrn / guten Künsten und Sitten aufzuziehen / massen bereits im ersten Theil hiervon Meldung geschehen. Es soll auch ein Haus-Vatter seinem Gesind und Bedienten / zu rechter Zeit / seine Nothdurfft am Essen und Trincken reichen und geben / auch inzwischen das Gesind nicht müßig gehen lassen.

9. Ein Haus-Vatter halte sich auch freundlich und verträglich mit seinen Nachbarn und Angesessenen / suche nicht Gelegenheit zu zancken / oder breche nicht einen Hader vom Zaun / er nehme nichts wider sie für / darüber sie zu klagen oder sich zu beschweheren haben / sondern lasse lieber Sieben gerad seyn; Er erzeige sich gegen ihnen freundlich / bescheiden und dienstbahrlich / sey friedlich und schiedlich / und helffe ihnen / so viel möglich / in Nöthen (doch ohne seinen Schaden) aus. Dabey hüte er sich / daß er nicht aus Geld-Lehnen oder Bürgschafft sich einlasse / er sey dann dessen wohl versichert / und bester massen versichert / widrigen Falls ist offt Geld und Freund zugleich verlohren: Doch soll man in höchster Dürfftigkeit und Armuth ein Übriges thun / der Regul Christi statt geben / und sich / als einem Christen gezimt / erzeigen und erweisen; Massen auch der kluge Haus-Lehrer Syrach vernünfftig ermahnet: Wer seinen Nächsten leyhet / der thut ein Werck der Barmhertzigkeit / und wer Güter hat / der soll solches thun. Leihe deinem Nächsten / wann ers bedarff / und du Anderer / gibs auch wieder zu bestimmter Zeit. Halte / was du geredet hast / und handele nicht betrüglich mit ihm / so findest du allezeit deine Nothdurfft / cap. 29. v. 1. 2. 3. Item: Ein frommer Mann wird Bürge für seinen Nächsten. Aber / ein Unverschämter lässet seinen Bürgen stecken. Vergiß nicht die Wohlthaten deines Bürgen / dann er hat sich selbst für dich gesetzet. Der Gottlose bringet seinen Bürgen in Schaden / und ein Undanckbarer lässet seinen Erlöser stecken. Im übrigen mag bey einem vernünfftigen Haus-Vatter auch statt finden die abermalige Vermahnung Syrachs: Leihe nicht einem Gewaltigern / dann du bist / leihest du aber / so achte es als verlohren. Werde nicht Bürge über dein Vermögen / thust du es aber / so dencke und bezahle. cap. 18. 16. 17. Item: Bürge werden hat viel reiche Leute verderbet / und hin und wieder geworffen / wie die Wellen im Meer. Es hat grosse Leute vertrieben / daß sie in fremden Landen in der Irre gehen musten. Darum hilff deinem Nächsten aus / so viel du kanst / doch siehe dich für / daß du nicht selbst darüber zu Schaden kommest. cap. 29. v. 24. 25. 27.

10. Ein Haus-Vatter soll auch gezieret seyn mit der Christlichen Tugend der Gedult / daß er nemlich gewohne / diejenige / so ihn hassen / oder ihme sein Glück / Wohlfarth und Nahrung mißgönnen / ihre böse neidische und tückische Art / verdrüßlich-zänckische Weise / Wäscherey und Falschheit sanfftmüthig zu vertragen und zu gedulten; Auch hüte er sich / daß er nimmermehr in Hader und Zanck sich mit ihnen einlasse / noch ihnen einige Ursache zu etwas Unwillen gebe / sondern dulte und leide / überhöre und übersehe / so viel möglich / vornemlich diß / so er weiß / daß es ihre böse Gewohnheit ist / und aus verschalckter / angenommener / arger Art und Natur herrühret. Er sey ihnen zu Gefallen / und thue ihnen so viel Liebes und Gutes / als ihme möglich / nachdem es sich schicket / und die Sache erleyden mag / wann er schon gewiß weiß und versichert ist / daß keine Gegen-Vergeltung erfolget / oder daß sie es mit danckbehmigem Gemüth nimmermehr erkennen werden. Wer ihm also thut / der wird seinen Nächsten und Nachbarn dergestalt gewinnen / daß er ihme wird etlicher massen Ruhe und Frieden schaffen / und wohl bleiben können. Im übrigen soll hier auch statt finden die abermalige Vermahnung Syrachs: Halts mit jederman freundlich / vertraue aber unter Tausenden kaum Einem / cap. 6. v. 6.

11. Noch weiter hat sich auch ein Haus-Vatter samt seiner Ehegenoßin wohl fürzusehen / daß sie nicht dencken und trachten / über ihr Vermögen / sondern sich hüten vor übermäßigem Pracht und Hoffart / vor Überfluß im Essen / Trincken und Kleidungen / vor überflüßig- unnöthige Kosten und Ausgaben: Hergegen halte man sich vielmehr klein und rein / man strecke sich nicht weiter / als man sich bedecken kan: Dann / wer sehr pranget / der verdirbt darüber / wer sich aber ducket / der kommt empor / erinnert abermahl Syrach / cap. 20. v. 11. Hierbey ist auch vonnöthen / daß ein Haus-Wirth sich allezeit befleis-

sige / einen Vorrath an baarem Geld zu haben / damit / so in der Haushaltung einiger Mangel oder Abgang vorfället / solcher zu rechter und bequemer Zeit des Jahrs kan ersetzet / und was nothwendig / eingekaufft und herbey geschaffet werden / als Holtz / Getrâid / Obst / Butter / Fleisch / Saltz / Fasten-Speiß / und anderes mehr ; Dann solche Dinge fallen und steigen öffters im Jahr / und wer sich in das Kauffen und Verkauffen wohl zu schicken weiß / der kommt vor einem andern fort und empor ; Summa : Geld und Gut wird erworben durch Fleiß und Sparsamkeit.

12. Schließlichen will einem fleißigen Haus-Vatter oder Haus-Herrn obliegen / daß er auf alle Dächer der Gebäu gute Achtung gebe / daß es nirgend einregne / wordurch die Gebäue vor der Zeit grossen Schaden nehmen ; Er soll auch das Feuer / bevorab zu Winters-Zeiten / fleißig allenthalben beobachten / daß es weder in der Kuchen / Heitzung der Stuben und Gemächer / nicht Schaden verursache ; Er muß dem liederlichen Gesind nicht zu viel trauen / sondern selbst fleißige Aufsicht und Vorsorge tragen / daß mit den Lichtern oder Schleissen-Brennen / in denen Vieh-Ställen / Heu-Böden und andern dergleichen Orten / nichts verwahrloset / Schaden und Unglück (so nicht nur ihn / sondern auch die Benachbarten betreffen kan) verursachet werde. Auch soll er denen Knechten / Arbeitern / Dreschern und Einwohnern das unnütze Toback-Schmauchen und Saussen durchaus nicht gestatten / sondern mit Ernst abschaffen / als wordurch mancher schöner Hof und Ver-Werck / leyder ! in die Asche gelegt worden. Die Oefen / Feuer-Heerde / Schlöt oder Schornsteine sollen mit Mauren umgeben und wol verwahret seyn / damit das Feuer keinen Schaden thun könne. Die Schlöt / Schornsteine / Oefen und Camin sollen zu gewissen Zeiten ordentlich und fleißig gesäubert / gekehret und besichtiget / wo sie dann Schaden genommen / selbige repariret und verbessert werden. Des Nachts sollen die Oefen fleißig zugemacht / das Heerd-Feuer mit einer darzu gehörigen blechenen Stürtzen bedecket / und dem Gesind ernstlich eingebunden werden / daß dasselbe mit den Lichtern in den Ställen / und allenthalben fürsichtig seye. Zu diesem / will einem Haus-Vatter obliegen / zuweilen des Nachts aufzustehen / da er etwan ein Geräusch oder Hund-Gebell höret / aus Beysorge / ob nicht etwan ein Vieh erkrancket / ein Dieb einbrechen / oder mut Feuer durch Verwahrlosung des Gesindes / Schaden geschehen möchte.

Cap. III.

Was vor Knechte zu erwählen / worinnen derselben Amt / Gebühr und Verrichtung bestehe ; Item / wie sich die Reit- und Fuhr-Knechte zu verhalten haben / und welche hierzu am tüchtigsten zu gebrauchen seyn.

1. ES können nicht alle und jede Personen gewaltige / reiche und vermögliche Land-Junckern / Herren und Frauen seyn ; Es müssen auch Diener und Dienerinnen / Knechte und Mägde seyn / damit der Geringere dem Grössern auf den Dienst warte : Dann / so wir alle Herren / reich und gewaltig wären / wer würde arbeiten / den Acker bauen / Mist führen / düngen / der Pferde und des Viehes warten ? Wer würde Brod bachen / Bier brauen / kochen / kehren / das Haus reinigen / Kleider waschen / und anderes mehr. Darum hat es GOtt also geordnet / daß Reiche und Arme bey- und untereinander seyn und leben sollen / damit der Reiche den Armen ernähre und seinen Unterhalt schaffe / der Arme aber dem Reichen diene / arbeite und aufwarte / massen Salomon in seinen Sprüchen erinnert : Reiche und Arme müssen untereinander seyn / der HErr hat sie alle gemacht / cap. 22. v. 2. Weil es nun / besagter massen / also beschaffen / daß ein Haus-Vatter / item Haus- oder Eigen-Herr und Haus-Wirth / sich ohne Gesind nicht nähren kan / er muß nothwendig Knechte / Mägde und Jungen haben ; (was er aber vor Knechte und Mägde / auch wie viel er derselben haben müsse / lehret einem jeden selbst seine Nahrung und Haushaltung / mancher brauchet viel / ein anderer wenig / nachdem das Einkommen und das Gut ist.) Derowegen / nebst andächtigem Gebet und Anruffung Göttlicher Allmacht / hat ein Haus- oder Eigen-Herr fleißig Achtung darauf zu geben / damit er mit frommen / getreuen / ehrlichen und arbeitsamen Schirr-Meistern / Knechten / Jungen / ꝛc. möge versehen seyn.

2. In Miethung der Knechte und andern Gesindes / sind vornemlich nachfolgende drey Regeln wol zu beobachten : (1.) Soll man / wo möglich / bekannt Gesinde / das etwas zu verlieren hat / und gesessen ist / dingen oder miethen : Vor gar fremden und unbekanntem Gesinde / Land-Läuffern und Streinern soll man sich hüten / es nimmt mit ihnen selten ein gutes End ; Dann / wann sie sich gleich Anfangs noch so treu / fleißig / willig und gehorsam anstellen / hat es doch in die Länge keine Dauer oder Bestand / sondern / wann sie eine gute erwünschte Gelegenheit erwartet / packen sie einen Vorrath ein / tragen / was nicht mitgehen will / und fassen auf / was sie in der Eil ertragen und fortbringen können / wandern damit wieder in ihr Land. Es hat sich auch wohl ehemahls begeben / daß solch fremd Gesind bey Nacht-Zeit Diebe eingelassen / und nachdem sie sich allerseits mit allerley wohl beladen / und zimlich sauber aufgeraumet / seynd sie miteinander darvon gestrichen / und haben sich unsichtbar gemacht. Bevoraus soll sich

ein

ein jeder Haus-Herr oder Haus-Vatter vor fremden Gesinde wohl vorsehen / und keine unbekannte Personen in seinen Hof oder Wohnung einlassen / noch darinnen dulten / wann gefährliche unsichere Zeiten sind / oder ansteckende Seuchen und Sterbens-Gefahr zu befürchten. Dann die Erfahrung hat es / leyder! öffters mehr als zu viel bezeuget / daß durch solch fremd und hergelauffenes Gesind / grosser Jammer in Städten / Dörffern / Schlössern und Höfen / auch bey vornehmen Familien und Leuten gestifftet worden ist.

Fürs 2. soll man nicht zween oder drey Brüder / zwey oder drey Schwestern zugleich in eine Haushaltung dingen oder miethen / dann nicht allein wenig Friede und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen / sondern auch allerley Untreu / Unfleiß / Partiten / Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist / beraus bey diesen / schweren / gefährlichen und bösen Zeiten / da alle Welt über des Gesindes Boßhaft / Frevel / Trotz / Untreu / Unbescheidenheit / Widerwillen und Nachläßigkeit klaget. Drittens / soll man sich für alten und ausgearbeiteten Knechten und Mägden hüten / denn sie sind gemeiniglich stutzig und unwillig / lassen sich nicht gerne einreden / und wollen alles besser / als die Herrschafft selbst / wissen und verstehen / nach dem Sprüchwort: Alte Hund / sind übel abzurichten / oder bändig zu machen. Sie sind zwar fix und geschwind / mit dem unnützen Maul / auch hurtig in der Schüssel / oder wo es zu Fressen und zu Sauffen setzet / zu der Arbeit aber gemeiniglich gar laß / träg und faul / darbey auch bissig / zänckisch / und unverträglich.

3. Auf der Knechte vortheilhaffte Griffe und Betrügerey / in Fütterung der Pferde / soll der Haus-Vogt / Mayer / oder Vogt / fleissige Aufsicht zu haben / verpflichtet seyn; Welche Pflichten im andern Theil / da von denen Pferden gehandelt wird / können nach geschlagen werden.

Cap. IV.

Vorstellung / eines curieusen Namens-Calenders / worinnen / nach dem Alphabet / angedeutet / auf welchem Tag eines jeden Monats / durchs gantze Jahr / ein jeder Name / mit seiner Bedeutung / zu finden.

DEm jenigen / was unser seeliger Autor, c. 27. p. 181. vom Calender beybringet / wollen wir hier folgenden Namens-Calender beyfügen / um dardurch die Bedeutung eines jeden Namens / so wol Manns- als Weibs-Personen betreffend / nach dem Alphabeth / durch alle Monaten im gantzen Jahr / auf welchem Tag er fället / gantz leichtlich zu finden / und zwar auf folgende Weise:

A.

Aaron, Bergmann. Den	—	7. April.
Abadias, des HErrn Knecht.	—	5. Decembr.
Abaddon, Verderber.	— —	30. Jul.
Abel, Eitelkeit.	— —	2. Jan
Abraham, Vatter vieler Kinder.	—	20. Decembr.
Absalon, Vatter des Friedens.	—	20. April.
Achatius, Besitzer.	— —	22. Junii
Achilles, Hirschen-Marck.	—	18. Decembr
Adam, Irrdisch.	— —	24. Decembr.
Adelgunda, Adeliche Gunst.	—	30. Jan.
Adolphus, Adeliche Hülff.	—	27. Decembr.
Adonias, Herrscher.	— —	30. Martii.
Adrianus, aus der Stadt Hadria.	—	4. Martii.
Ægidius, nicht Irrdisch / Göttlich.	—	1. Sept.
Æmilius, Kurtzweilig.	— —	5. April.
Æneas, Lobwürdig.	— —	10. April.
Agapitus, Geliebter.	— —	18. Augusti.
Agatha, Gütig.	— —	5. Febr.
Aggæus, Feyrlich.	— —	6. Maj.
Agnes, keusche Jungfrau.	—	21. Jan.
Agricola, Ackermann.	—	3. Decembr.
Albertus, aller Ehrenwerth.	—	24. April.
Albinus, Weiß.	—	1. Martii.
Alexander, Held.	—	18. Martii.
Alexius, Unberedtsam.	—	17. Jul.
Alpheus, Tausender.	—	17 Nov.
Alphonsus Hilff uns.	—	22. Nov.
Amandus, Liebenswerth.	—	26. Octobr.
Ambrosius, Himmlisch.	—	4. April.
Ammon, Glaubwürdig.	—	19. Decembr.
Amos, Beschwerlich.	—	31. Mart.
Ananias, des HErrn Antwort.		16. Decembr.
Anastasius, Anastasia, des HErrn Aufferstehung.		16. April. 27. April.
Andreas, Mannhafftig.	—	30 Nov.
Angelus, Engel.	— —	13. Octobr.
Anna, Liebreich.	— —	26. Jul.
Anshelmus, Hausheber.	—	5. Jul.
Antonius, Vorkauffer.	—	17. Jan.
Antoninus, idem.	— —	6. Jul.
Antiochus, der Rächer.	— —	24 Maj.
Apollinaris, Verderber.	— —	23. Jul.
Apollonia, idem.	—	9. Febr.

Arnoldus, Ehrenheld. — 1. Decembr.
Athanasia, Unsterblich. — 11. Sept.
Athanasius, idem. — 14. August.
Augustinus, Ehrwürdig/Mehrer. 28. August.

B.

Balthasar, Hertzog. — — 6. Jan.
Barbara, reine Junfrau/oder Frembdling. 4. Decemb.
Barnabas, Sohn des Trosts. — 11. Jun.
Bartholomæus, streitbarer Sohn. 24. August
Beata, Selig. — — 22. Decembr.
Benedictus, Gesegnet. — — 21. Mart.
Benignus, Gütig. — — 23. Febr.
Benigna, idem. — — 6. Jun.
Benjamin, Sohn der Rechten. — 30. August.
Bernhardus, Bähren Art. — 20. August.
Bertholdus, Werth der Huld. — 27. Jul.
Bilibaldus, der viel verwaltet. — 17. Aug.
Blandina, Liebkosend. — — 5. Nov.
Blasius, Zweig. — — 3. Febr.
Bogislaus, Gottes Volck. — 9. April.
Bonaventura, Willkommene. — 14. Jul.
Bonifacius, Gutthätig. — 5. Jun.
Braxedes, Arbeitsam. — 21. Jul.
Brigitta, Schwer. — — 1. Febr.
Briccius, idem. — — 13. Nov.
Bruno, Brauner. — — 9 Sept.
Burckhardus, Veste Burg. — 11. Octobr.

C.

Cajus, Eyd. — — 22. April.
Calixtus, Mundschenck. — 14. Octobr.
Candida, Weiß/Aufrichtig. — 2. Decembr.
Carolus, Kerl/Starck-Mann. — 28. Jan.
Casimirus, Buhler. — 24. Mart.
Caspar, Schreiber. — — 6. Jan.
Catharina, reines Weibs-Bild/ oder Wolredende. — — — 25. Nov.
Charitas, die Liebe. — 8. Octobr.
Chilianus, Gemästet/Tausenden. — 8. Jul.
Christianus, Christlich. — 3. April.
Christina, idem. — — 14. Jul.
Christophorus, der Christum trägt. 14. Mart.
Christus, Gesalbte. — 25. Decembr.
Chrysostomus, Gulden Mund. — 27. Jan.
Clara, Hell. — — 12. Aug.
Claudianus, Pförtner. — 26. Febr.
Clemens, Gnädig. — 3. Nov.
Cleophas, Behertzt. — 25. Sept.
Cœlestinus, Himmlisch. — 6. April.
Concordia, Einträchtig. — 18. Febr.
Conradus, er kan rathen. — 16. Nov.
Constantinus, Standhafftig. — 11. Mart.
Constantius, idem. — 12. Decemb.
Cordula, Hertzlein. — 22. Octobr.
Cornelius, Hornvest. — 3. Jul.
Corona, Kron. — — 14. Maj.
Cosmus, die Welt. — 27. Sept.
Crispinus, Kraushärig. — 28. Octobr.
Crispus, idem. — — 22. Maj.
Cyprianus, aus Cypern. — 11. Mart.
Cyriacus, Herrisch. — 8. Aug.
Cyrinus, Kleinhärlein. — 9. Jul.
Cyrus, Erbe. — — 31. Jan.

D.

Dagobertus, Tugendwerth. — 23. Decembr.
Daniel, Gottes Gericht. — 3. Jan.
Darius, Uberwinder. — 4. Jun.
David, der Liebste. — 30. Decemb.
Demetrius, Schröcken des Volcks. 26. Octobr.
Desiderius, Verlangter. — 23. Maj.
Dionysius, mächtiger Held. — 9. Octobr.
Dominicus, Herrisch. — 4. Aug.
Donatus, Geschenckt. — 7. Aug.
Dorothea, Gottes-Gab. — 6. Febr.

E.

Eberhardus, Eisen Art. — — 29. Nov.
Egydius, — — 1. Sept.
Eleasar, des sich Gott erbarm. — 3. Aug.
Eleonora, Burg der Barmhertzigkeit. 11. Jul
Eleutherius, Frey. — 16. Maj.
Elias, GOtt der HErr. — — 20. Jul.
Elisabeth, Gottes Hauß/ oder Gottes Ruhe. 19. Nov.
Elisæus, Gottes Heyl. — 14 Jun.
Elogius, Beredt. — — 24. Jun.
Emanuel, GOtt mit uns. — 26. Mart.
Emerentia, Ausgedienet. — 23. Jan.
Emericus, Immer Reich. — 4. Nov.
Engelbertus, Engels werth. — 7. Nov.
Engelhardus, Engels Art. — 29. Octobr.
Enoch, Geweichter. — — 13. Sept.
Ephraim, Fruchtbar. — 7. Septemb.
Epiphanius, Offenbar. — — 2. April.
Erasmus, Lieblich. — — 3. Jun.
Erastus, Liebemann. — 30. April.
Erhardus, Ehrnhart. — 8 Jan.
Ericus, Ehrenreich. — 8 Maj.
Ernestus, Ehrenvest. — 13. Mart.
Esaias, Gottes Heyl. — 9. Maj.
Esther, verborgene Hertzen. — 7. Jul.
Eva, Lebendig. — — 24 Decembr.

Eucharius, Angenehm. — 20. Febr.
Eulalia, Beredet. — 12. Febr.
Euphemia, idem. — — 16. Sept
Euphrosina, Freuden-Kind. — 11. Febr.
Eusebius, Gottsfürchtig. — 26. Sept.
Eustachius, Standhafftig — 16. Jul.
Eustachia, idem. — — 29 Mart.
Ezechias, des HErrn Stärck. — 26. April.
Ezechiel, GOttes-Krafft. — 10. April.

F.

Fabianus, Bonenmann. — 20. Jan.
Fausta, Glückhafft. — 20. Sept
Faustinus, idem. — 15. Febr.
Felix, Idem. — — 14. Jan.
Fortunatus, idem. — 21. April.
Ferdinandus, Friedmann / oder Werth genannt.
— — — 3. April.
Fides, Treu. — — 6. Octob.
Florentia, Blühend. — 20. Jan.
Florentinus, ibid. — 17. Octob.
Franciscus, Lediger Gesell. — 4. Octob.
Fridericus, Friederich. — 5 Mart
Fridebertus, Friedewerth.

G

Gabriel, Mann GOttes. — 16. Mart.
Galathea, Butter-Milch. — 17. Maj.
Gallus, Hahn / Frantzoß. — 16. Octob.
Gaius, Irrdisch. — 22. April.
Gangolphus, Banghülff. — 11. Maj.
Gebhardus, Rathgeber. — 9. Jun.
Georgius, Ackermann. — 23. April.
Gertraud, Gern treu. — 17. Mart.
Gervasius, Garvest. — 19. Jun
Gottfridus, Gottfried. — 6. Mart
Gotthardus, Gottes-Rath. — 5. Maj.
Gotschalkus, Gottes-Knecht. — 1. Jun.
Gratianus, Huldreich. — 18. Jun.
Gregorius, Starcker. — 12. Mart.
Güntherus, Günstig. — 28. Nov.

H.

Habacuc, Kämpffer. — 15. Jan.
Hannibal, Gnaden-Herr. — 2. Aug.
Hedwig, Vatters Zuflucht. — 15. Octob.
Helena, Griechin / Hell. — 22. Maj
Henoch, Gottes Eingeweyther. 13. Sept.
Henricus, da Heimreich. — — 12. Jul.
Hermannus, Mann übers Heer. — 11. Aug.
Hermogenes, gebohrner Redner. — 19. April.
Hieronymus, H. Mann. — 30 Sept.

Hilarius, Frölich. — — 13. Jan.
Hildebertus, Eines Helden werth. 15. Aug.
Hiob, Leidträger. — — 10. Maj.
Honorata, Geehrt. — — 11. Jan.
Hoseas, Heyland. — — 23. Sept.
Hugo, Hocherhaben. — — 1. April.
Hyacinthus, eine schöne Blume. — 10. Octob.

J.

Jacobus, Untertreter. — — 25. Jul.
Jairus, Erleuchter. — — 3. Octob.
Januarius, Pförtner. — — 19. Sept.
Jeremias, Erhöhter. — — 25. Jun.
Ignatius, Feurig. — 17. Decemb.
JEsus, Seligmacher. — 1. Jan.
Joachimus, des H. Aufferstehung. 9. Decemb.
Jodocus, Schertzhafftig. — 10. Decemb.
Johannes, Huldreich. — 24. Jun.
Jonas, Tauber. — 12. Novembr.
Josaphat, Erleuchter. — 27. Novembr.
Joseph, Zunehmer. — — 19. Mart.
Josias, des HErrn Feuer. — 24. Nov.
Josua, Heyland. — — 28. Jun.
Isaac, Gelächter. — — 16 Aug.
Israël, Gottes-Stärcke. — 10. Jul.
Judas, Abweeg. — — 28. Octob.
Judith, Bekennerin. — — 10. Decemb.
Juliana, Jung. — — 16. Febr.
Julianus, idem. — — — 7. Jan.
Julius, Idem. — — — 12. April.
Juvenalis, idem. — — 7. Maj.
Justina, Gerecht. — — 16. Jun.

K.

Kilianus, Hitzig. — — 8. Jul.
Kunigunda, Königs-Gruß. — 3. Mart.

L.

Lampertus, Langwerth. — 17. Sept.
Landolphus, Lands-Hülff. — 10. Nov.
Laurentius, Lorbeerträger. — 10. Aug.
Lazarus, GOttes Hülff bedürfftig. 23. Febr.
Leo, Löw. — — 11. April.
Leonhardus, Löwen Hertz / oder Löwen-Art. 6. Nov.
Leopoldus, Lieb und Hold. — 15. Nov.
Liporius, Credentzer. — — 8. April.
Loth, Zusammengebundener. — 3. Jul.
Lucas, Aufgenommener. — 18. Octob.
Lucia, Erleuchtet. — 13. Decembr.
Lucretia, Genesung. — — 17. Jul.
Ludolphus, der Leute Hülff. — 27. Maj.
Ludovicus, der Leute Weeg. — 25. Aug.

M.

Magdalena, Prächtig.	22. Jul.
Magnus, Groß.	6. Sept.
Malachias, des HErrn Bot.	16. April.
Malchus, Königischer Diener.	8. Mart.
Marcellus, Junger Held.	16. Jan.
Marcellinus, idem.	1. Jun.
Marcus, Poltrer.	25. April.
Maria, Jammer.	2. Febr.
Margaretha, Perlein.	13. Jul.
Marina, aus dem Meer.	18. Jul.
Martha, Haus-Mutter.	29. Jul.
Martialis, Kriegerisch.	27. Febr.
Martinus, Streitbarer Held.	11. Nov.
Matroxa, Verlobte Frau.	20. Mart.
Matthias, GOttes Gab.	21. Sept.
Matthæus, idem.	24. Febr.
Mathusalem, der ihm den Tod wünschet.	4. Jan.
Mauritius, Schwartzer.	22. Sept.
Maximilianus, Sehr lieblich.	12. Octobr.
Maximinus, Groß.	29. Maj.
Medardus, Verkehrter.	8. Jun.
Melchior, Königlich.	6. Jan.
Michaël, Wer GOtt gleich ist.	26. Sept.
Monica, Einsame.	4. Maj.
Montanus, Bergmann.	17. Jun.
Moses, aus dem Wasser gezogen.	4. Sept.

N.

Nathan, Geschenck.	24. Octobr.
Nathanaël, GOttes Gab.	5. Sept.
Nicasius, Uberwinder des Volcks.	14. Decemb.
Nicephorus, idem.	16. Maj.
Nicodemus, idem.	15. Sept.
Nicolaus, idem.	6. Decemb.
Noha, Ruhe.	29. Decemb.

O.

Obadias, Knecht des HErrn.	14. Nov.
Olympus, Himmlisch.	12. Jun.
Oswaldus, der des HErrn Hauß verwaltet.	5. Aug.
Ottilia, Oehrlein.	12. Nov.
Ottomannus, Hauß-Mäyer.	16. Nov.

P.

Pancratius, Lustiger.	12. Maj.
Paulus, Wenig.	25. Jan.
Perpetua, Immerwährend.	7. Mart.
Petronella, Felßig.	31. Maj.
Petrus, Felß.	29. Jun.
Philemon, Liebhaber.	8. Mart.
Philibertus, Lieb und werth.	22. Aug.
Philipp, Reuter/(Liebhaber der Pferde.)	1. Maj.
Polycarpus, Fruchtbar.	26. Jan.
Polychronius, Alt.	17. Febr.
Potentiana, Mächtig.	19. Maj.
Prisca, Alte.	18. Jan.
Prudentius, Verständig.	9. Mart.
Ptolomæus, Streitbar.	19. Octob.

R.

Rachel, Schaaf.	21. Jun.
Raphael, GOttes Artzney.	22. Mart.
Regina, Königin.	7 Sept.
Richardus, Reichart.	7. Febr.
Reinholdus, der alles rein hält.	12. Jan.
Reinmundus, reines Mundes.	20. April.
Reinhardus, reiner Art.	10. Decemb.
Renatus, Wiedergebohren.	8. Febr.
Romanus, Römisch.	9. Aug
Rosina, Von Rosen.	18. Jul.
Rudiger, der Ruhe begehrt.	10. Jul.
Rupertus, der Ruhe würdig.	27. Mart.
Rufus, Feuer roth.	27 Aug.
Ruth, Gesättiget.	12 Aug.

S.

Sabina, Gottsfürchtig.	27. Octob.
Salome, Friedsam.	3. Sept.
Salomon, idem.	8. Febr.
Samuel, von GOtt gesetzt.	26. Aug.
Sara, Frau / wolriechend.	19. Jan.
Scholastica, Schülerin.	10. Febr.
Sebaldus, der die Saat verwaltet.	19. Aug.
Sebastianus, Ehrwürdig.	20. Jan.
Servatius, Sparer.	13. Maj.
Severus, Ernsthafftig.	8. Nov.
Severius, idem.	23. Octob.
Sibylla, Kluge Frau/ GOttes Rath.	20 Maj.
Sigbertus, des Siegeswerth.	7. Decemb.
Sigfridus, Sieg frey.	28 Jul.
Sigismundus, Uberwinder.	2. Maj.
Simeon, Zuhörer.	5. Jan.
Simon, Gehorsamer.	28. Octob.
Simplicius, Einfältig.	2. Mart.
Sixtus, Göttlich.	6. Aug.
Sophia, Weißheit.	15. Maj.
Sophonias, GOttes Weißheit.	21. Febr.
Spes, Hoffnung.	7. Octob.
Stanislaus, edler Kriegs-Mann.	8. Maj.
Stephanus, Gekrönet.	26. Decembr.
Susanna, Rößlein.	19. Febr.
Sylvester, Waldmann.	31. Decembr.

T.

Thaddæus, Kühner. - - 23 Jun.
Theobaldus, GOttes Verwalter. - 1. Jul.
Theodora, GOttes Geschenck. - 30. Octob.
Theodoricus, idem. - - - 23. Mart.
Theodorus, idem. - - - 9. Nov.
Theodosius, idem. - - - 30 Jun.
Theophilus, Gottlieb. - - - 3. Nov.
Tiberius, Gutschauer. - - 11. Aug.
Tiburtius, aus Tibur. - - 14. April.
Timotheus, GOttes Ehrer. - - 24. Jan
Titus, Ehrwürdig. - - 18. Sept.
Thomas, Abgrund. - - 21. Decemb.
Tobias, guter Herr. - - 13. Jun.

U.

Ulricus, Huldreich. - - 4. Jul.
Urbanus, Höflich. - - 25. Maj.
Ursula, klein Bähr. - - 13. April.
Ursus, Bähr. - - 21. Octob.
Valens, Starck. - - 21. Maj.
Valentinus, idem. - - 14. Febr.
Valerius, idem. - - - 29. Jan.
Valerianus, idem. - - 12. Sept.
Veronica, Singerin. - - 4. Febr.
Victorinus, Sieger. - - 15. Decembr.
Victor, idem. - - - 25. Febr.
Vincentius: Uberwinder. - - 22. Febr.
Vitalis, Lebhafft. - - - 18. April.
Uladislaus, König des Volcks. - 27. Jun.
Volckmarus, Volckmehrer. - - 1. Octobr.
Volradus, der wol einräth. - - 2 Octob.

W.

Waldburgis, Burg im Wald. - 1. Maj.
Weickhardus, Weicher Art. - - 18. Nov.
Wenceslaus, Wol-Edler. - - 28. Sept.
Wendelinus, Wendischer Art. - 20 Octob.
Wilhelmus, Streitbar. - 28. Maj.
Wigandus, dem das Glück wol will. 30. Maj.
Wolffgangus, dem es wolgehet. - 31. Octob.

Z.

Zacharias, des HErrn Gedächtnus. 14. Mart.
Zachæus, Burg. - - - 23. Aug.

Cap. V.

Von dem Zodiaco, (Thier-Kreiß/) oder denen zwölff Himmlischen Zeichen / und denen vornehmsten Ländern und Städten der Welt / welche unter solchen Zeichen liegen; vor einen Haus-Vatter eine curieuse Wissenschafft.

ES sind auf dem sogenannten Zodiaco, oder Thier-Kreiß / zwölff himmlische Zeichen / welche aus unterschiedlichen Constellationen bestehen. Das erste Zeichen ist der Wider / ♈. Das andere der Stier / ♉. Das dritte die Zwillinge / ♊. Das vierdte der Krebs / ♋. Das fünffte der Löw / ♌. Das sechste die Jungfrau / ♍. Das siebende die Waag / ♎. Das achte der Scorpion / ♏. Das neundte der Schütz / ♐. Das zehende der Steinbock / ♑. Das eilffte der Wassermann / ♒. Das zwölffte die Fische / ♓.

Unter dem Widder sind diese Länder: Engeland / Franckreich / Teutschland / Ober-Schlesien / Klein-Pohlen / Ober-Burgund / Dännemarck / Syrien / das gelobte Land; und die Städte: Neapolis / Capua / Ancona Ferrara / Florentz / Verona / Lindau / Maastricht Padua / Braunschweig / Cracau.

Unter dem Stier sind diese Länder: Groß-Pohlen / Irland / Lothringen / Champagne / Schweitzerland / Franckenland / Ries / Parthien / Persien / die Inseln Cyclades / Cypern / und die am Meer gelegene Ort des kleinern Asiens; Und diese Städte: Bononien / Siena / Mantua / Carent / Parma / Brixen / Zürch / Luzern / Nancy / Metz / Würtzburg / Leipzig / Posen / Genesen.

Unter den Zwillingen sind diese Länder: Sardinien / ein Theil von der Lombardey / Flandern / Braband / Hertzogthum Würtemberg / Hyrcanien / Armenien / Cyrenaica / und Unter-Egypten; Die Städte: Corduba, Turin / Vercell / Löven / Brugg / Londen / Maintz / Kitzingen / Bamberg / Naumburg.

Unter dem Krebs sind die Länder: Schottland / Granata / Nieder-Bug / und Holland / Seeland / Preussen / Numidien / Africa / Bithynien / Phrygien / Colchis und Carthago; Städte: Constantinopel / Tunis / Venedig / Genua / Lucca / Pisa / Mayland / Nizenza / Bern / Trier / Eborach / Lübeck / Magdeburg / Wittenberg / Görlitz.

Unter dem Löwen sind die Länder: Italien / Sicilien / Apulien / Böhmen / ein Theil der Türckey / Phönicien / Chaldäa; Die Städte: Dantzig / Syracusa / Rom / Ravenna / Cremona / Ulm / Confluentz / Prag / Lintz / ꝛc. ꝛc.

Unter der Jungfrauen sind die Länder: Achaja / Griechenland / Croatien / Käundten / Artois / Creta / oder Candia / Rhodis / ein Theil des Rheins / Unter-Schlesien / Mesopotamien / Babylonien / Assyrien; Die Städte: Corinth / Novara / Cuma / Jerusalem / Brundis / Papia / Thelosa / Lyon / Paris / Basel / Heydelberg / Erfurt / Breßlau.

Unter der Waag sind die Länder: Oesterreich / Elsaß / Liefland / Savoyen / Delphinat / Chusien / Bactriana,

na, Caspien / Thebais / und das Trogloditische Land; Die Städte Lisabona / Arles / Cajeta / Freyburg in Breißgau / Straßburg / Speyer / Franckfurt am Mayn / Schwäbisch-Hall / Heilbrunn / Freisingen / Moßbach / Landshut / Wien in Oesterreich / Antwerpen oder Antorff.

Unter dem Scorpion sind die Länder; Norwegen / Ober-Bayern / Comagene / Cappadocien / Edom / Mauritanien / Königreich Fetz / Betulien / Catalonien; Die Städte: Valentia in Spanien / Trapezunt / Urbino / Aquileja / Pistorium / Treviso / Friaul / Messina / Wien in Franckreich / München / Franckfurt an der Oder.

Unter dem Schützen sind die Länder: Spanien / Dalmatien / Sclavonien / Ungarn / Mähren / Celtica / und das glückseelige Arabien; Die Städte aber / Toleto / Volaterra / Medina / Narbona / Avignon / Cölln am Rhein / Stutgard / Rotenburg / Ofen.

Unter dem Steinbock sind die Länder: Macedonien / Illyrien / Thracien / Albanien / Bulgarien / Griechenland / Moscau / Littauen / Sachsenland / Hessen / Steyer / Thüringen / die Orcadischen Inseln / Indien; Die Städte: Jülich / Cleve / Bergen / Mecheln / Gend / Erfurt / Wilde / Brandenburg / Augspurg.

Unter dem Wassermann sind die Länder: Meden / Mohrenland / Moscau / Reussen / Groß-Tartarey / Schweden / Piemont / Wallachey / die Gegend zwischen der Mosel und Maas / Montferrat ꝛc. Die Städte: Trident / Hamburg / Saltzburg / Ingolstadt / ꝛc.

Unter den Fischen sind die Länder: Cilicien / Calabrien / Portugall / Normandey / ꝛc. Die Städte: Compostell / Hispalis oder Sevilla / Placentz / Alexandria / Regenspurg / Worms / ꝛc.

Cap. VI.

Curieuse Erklärung der Aspecten der sieben Planeten / und über welche Menschen ein jeder Planet herrsche / woraus ein jeder Haus-Vatter / welcher nur im Lesen erfahren / aus dem Calender alle Monatliche Aspecten auslegen oder verstehen kan.

CUrieuse Gemüther / welche bey Durchsehung eines jährlichen Calenders in allen und jeden Monaten die Constellation betreffend / die daselbst befindliche Aspecten beobachten / aber nicht wissen / was sie bedeuten / denen wird hiermit gantz deutlich erkläret / was ein jeglicher vorkommender Planet bedeute.

Der Aspect ☌♄☌. ist böß und sorglich / sonderlich vornehmen Herren / Geistlichen Personen / Richtern und Amts-Verwesern. Die Witterung anbelangend / bringet diese Conjunction im feurigen Zeichen / eine grosse und hefftige Dürre. In feuchten Zeichen aber / greuliche und schwehre Wasser-Fluthen.

☌♄☍. Ist böß reisen / Händel und Strittigkeiten anfangen. Verwahre ein jeder das Feuer. Es verursachet in feurigen Zeichen Platz-Regen / regnet 3. Tag zuvor und hernach mit grossem Hagel und Donner / nach der Jahrs-Zeit.

☌♄☉. Grosse Gefahr der hohen Potentaten und Regenten / dann sie haben sich vor Untreu und grosser Gefahr zu besorgen. Zeiget auch an Regen und kalte Tage / etliche Tage zuvor und hernach.

☌♄☿. Ist unglücklich / fröliche Sachen vorzunehmen / sonderlich / was lustig und lieblich / als Music / heyrathen / Alten und Jungen schädlich. Entstehen dardurch Schlag-Regen und Kälte / und vielmehr in wässerigen Zeichen.

☌♄♃. Ist bequem zu geschwinden / listigen und heimlichen Sachen / wenn dieselben glücklich sollen vollbracht werden. In feuchten Zeichen gibt dieser Aspect Regen / in trocknem Zeichen aber Dürre.

☌♃☌. An diesem Tage hüte man sich / daß man keine wichtige Handlung vornehme / sonderlich / in Rechtfertigungen / dieselbe zu vertragen / dann sie gehet nicht wohl und glücklich vor sich. In feuchten Zeichen kommet Donner mit Regen / aber in warmen und trocknen Zeichen Brand und Hitze.

☌☉. Diß ist ein guter Aspect / sonderlich / hohen Potentaten zu ihrer Regierung; Item / glücklich zu reisen in fremde Lande; Ist gut / Aemter anzunehmen / oder darum ansuchen / wie auch gut / sich zu verheyrathen. Zeiget an grosse Winds-Brausen.

☌♃☿. Ist glücklich / zur Hochzeit zu gehen / selbst Hochzeit halten / oder sich verheyrathen; Item / ihme Freunde zu machen. In feuchten Zeichen kommen feine gelinde Regen / und vielmehr / wann der Mond durch ☌. □. oder ☍. darzu kommt / aber in andern Zeichen / wann sie darinnen zusammen kommen / so zeigen sie schön Wetter an / und vermehren die Winde.

☌♃♀. Ist glücklich zu studiren / oder etwas künstliches zu erfahren / gut Rechnung zu stellen / sich vor Gericht zu verantworten. Es bringt auch dieser Aspect grosse Winde.

☌☌☉. Dieser Aspect ist allen hohen Potentaten / als Käysern / Königen / Fürsten / Herren / Grafen und aller Obrigkeit unglücklich und entgegen. In feurigen Zeichen bringt er Dürre / in wässerigen aber / grosse Schlag-Regen / wie auch Donner mit Schaden.

☌☌☿. Dieser Tag ist allen Künstlern / Gelehrten und Philosophis unglücklich / und bringt in feuchten Zeichen Regen.

☌☽☿. Ein unglücklicher Tag hohen Personen/ dann/ er zeiget ihnen an heimliche Untreue / Nachstellung ihrer Unterthanen. Ist auch nicht gut ferne reisen / man komt gemeiniglich nicht bald wieder. In diesen Zeichen ♊/♎/♒/ bringt er Wind/ in feuchten Zeichen aber Regen.

☌♀☿. Ist glücklich zu Freuden und Wollust. In feuchten Zeichen verheisset er Platz-Regen.

✶♄♃. Ist glücklich Kirchen zu bauen anfangen/ Religion bestätigen oder stifften / gut Pfarrherren zu bestellen. Dieser Aspect verursachet in feuchten Zeichen Veränderung der Lufft mit Hagel/ Regen mit Wind und Hagel / viel Tage hernach und zuvor.

✶♄☍. Dieser Aspect ist zuwider allen Melancholischen/ Berg-Leuten/ Reisenden ; Jägern aber etwas glücklicher / lindert auch etwas von Zweytracht.

✶♄☉. Ein guter und glücklicher Tag zu Fürstlichen Handlungen.

✶♄☿. Gut heyrathen vor Alte und Junge/ doch ist zu besorgen/ daß Zweytracht sich unter ihnen entspinne/ wie dann selten solches ausbleibet/ doch ists glücklicher / daß ein Alter ein junges Mägdlein nimmt / als eine Alte einen jungen Gesellen.

✶♄♀. Bringet allen künstlichen Bau-Meistern etwas mehr Glücks / als den Advocaten / welche um etwas bitten.

✶♄♂. An diesem Tage solle man keine Soldaten werben / annehmen / oder schwehren lassen; Man kan aber sonsten wohl zu Felde ziehen.

✶♄♃. Ist gut Fried und Vertrag machen zwischen grossen Potentaten / es wird dieser Tag ihnen verträglich seyn.

✶♄♄. Ist gut heyrathen/ gut vor Gericht handeln/ Freude und Kurtzweil treiben; Item/ eine Lust-Reise thun.

✶♃☿. Suche Hülffe vor Gericht/ halte an; Es ist auch gut eine Rechtfertigung anfangen/ Urtheil besitzen/ und Verhör geben.

✶♂☉. Lehne dich nicht auf / sondern bitte um Gunst bey Fürsten und Herren / begehre Beförderung in hohen Verwaltungen / trachte nach hohem Stande.

✶♂♀. Ist mittelmäßig zu heyrathen/ und Hochzeit zu halten.

✶♂☿. Handele diesen Tag/ wann du es anderst vermagst/ kanst gar nichts mit hohen Personen und Fürsten. Den Künstlern aber ist dieser Tag gut und verträglich.

✶♀☿. Ist ein guter glücklicher Tag zur Music/ zum Componiren/ Gesänge verfertigen/ und allerley Lustbarkeit zu treiben.

□♄♃. In diesen Tagen habe nichts vor in Handlungen / mit Geistlichen Sachen/ sonderlich was die Religion betrifft. In der Witterung bringt dieser Aspect etliche Tage zuvor und hernach/ Regen/ Wind und Hagel.

□♄☍. Ein sonderbahr unglücklicher Tag allen Ständen/ und gefährlich eine Schlacht zu lieffern. Hüte dich vor Feuers-Gefahr/ brauche keine Artzney/ reise gar nicht / habe auch keine Heyraths-Gedancken. In feuchten Zeichen bringet dieser Aspect Platz-Regen/ regnet drey Tage zuvor und hernach mit Hagel und Donner/ nach der Jahrs-Zeit.

□♄☉. Mache keine Aenderung in Regierungen/ die lange gewähret/ oder im Gebrauch gewesen/ dann dieser Aspect ist hohen Potentaten sehr gefährlich. Hefftige Winde entstehen mit starckem Regen.

□♄♀. Hilff zu keiner Heyrath noch Ehe-Stifftung / so wohl bey Alten als Jungen / es gerädt selten wohl. Bringt Kälte/ Regen und Platz-Regen/ und vielmehr in feuchten Zeichen.

□♄☽. Ist allen künstlichen Sachen durchaus schädlich. Dieser Aspect bedeutet in feuchten Zeichen Regen ; In trocknen Zeichen verursachet er Trunckenheit/ und dürres Wetter.

□♃☍. Zu richten gefährlich; Daran klage nicht vor Gericht; Lasse die Execution bleiben / dann es wird aller Vertrag gehindert; Räche dich nicht selbst/ und appellire nicht selbst. In feuchten Zeichen Donner/ Veränderung der Lufft mit Regen. Aber / in warmen und trockenen Zeichen / Brand und grosse Hitze.

□♃☉. Baue keine Unterhandlung beydes zwischen Geistlichen und Weltlichen/ laß alle hohe Fürstliche Sachen bleiben / begehre auch kein Amt noch Freyheit. Grosse Winde / die den Regen überhin treiben.

□♃♀. Gut / Geistliche Kirchen-Ordnung zu machen. Mache Heyrath/ doch mit jungen Personen.

□♃☿. Den Richtern nicht gut. Oeffne kein Urtheil/ verhör auch keine Zeugen. Starcke Winde/ und ist eine Apertio portarum

□☍☉. Dieser Aspect macht Zweytracht und Unruhe zwischen grossen Potentaten. Ist auch nicht gut mit scharffen Waffen und Geschütz umzugehen/ meide auch das Reisen. Im feurigen Zeichen Trunckenheit/ in wässerigen/ Schlag-Regen / und Donner mit Hagel/ so Schaden thun.

□☍♀. Meide alle Heyraths-Unternehmungen/ Gesellschafften und Wollüste ; Begieb dich nicht in gefährliche Liebe. Bedeutet in feuchten Zeichen Regen.

□☍☿. Ist denen Feldtrabeln böß / auch denen schädlich/ die mit Geschütz zu thun haben. Bedeutet in warmen Zeichen Wärme / in trockenen trockene Zeit/ in wässerigen Schlag-Regen aber in einem lufftigen erregt er Wind.

△♄♃. Ist gut/ schöne grosse Gebäu anzufangen / das Feld zu bauen / zu reisen / ein Ding befestigen/ und in Berg-Städten die Freyheit vorzunehmen. Gibt grosse Veränderungen der Lufft.

△♄☍. An diesem Tag ist gut den Fürsten die Unterthanen in Pflicht zu nehmen / Schlösser und Städte zu befestigen. Ist auch gut/ Fürstliche Lehen zu empfangen.

△♄☉. Kriegs-Leuten gefährlich. Abgang ihres Proviants.

△♄♀. Ist gut / Gebäu anzurichten / auch dieselbe fortsetzen. Schliesset alle verwirrte Rechnung/ and verträgt den Streit.

△♄☿. Ist gut / liegende Gründe und Güter kauffen. Nimm vor dich/ was schwehres Nachdencken haben will. Inventire und rechne.

△♃♂. In Kriegs-Fehden suche Unterhandlung/ reise über Land/ appellire vom bösen Urtheil.

△♃☉. Richte Verträg und Verbündniß auf/ bitte Freyheiten und Lehen; stelle nach grossen Ehren und Würden. Dieser Aspect ist sonderlich grossen und hohen Ständen glücklich.

△♃♀. Zur Ergötzlichkeit gantz wohlgefällig / ist auch gut / um Eröffnung der Urtheil zu bitten / und nach ehrlichen Heyrathen trachten.

△♃☿. Gut / alte Gerechtigkeit verneuren / ist auch gut / zu Rathe gehen / und Legaten aussenden.

△♂☉. Siehe dich für / reise nicht unbedachtsam/ und hüte dich vor Büchsen und Geschütz.

△♂☿. Suche Gelegenheit/ dich mit deinen mächtigen und grimmigen Feinden zu vertragen/ suche solche Gelegenheiten auch zwischen Ehe-Leuten/ wann sie uneins sind.

△♂☿. Wann es nicht die höchste Noth erfordert/ so reise weder bey Tag noch Nacht.

☌♄♃. Nimm keine Lehen-Güter auf / brauche auch keine Handlung in gar alten Sachen.

☌♄♂. Dieser ist ein sonderlicher unglücklicher Tag / Metall zu giessen / und in dem Feuer zu arbeiten.

☌♄☉. Handele gar nichts für hohe Potentaten/ dann es ist sehr böß und widerwärtig.

☌♄♀. Stiffte an diesem Tag keine Heyrath/ dann sie wird schwerlich wohl gerathen.

☌♄☿. Alten und Grossen verhinderlich / dann es vermehret alle Untreu/ ist Saturnischer Art und Natur.

☌♃♂. Nicht gut Unterhandlung treiben zwischen Feld-Herrn und Kriegs-Obristen/ dann man gemeiniglich Schlappen darvon bekommt.

☌♃☉. Bitte nicht um Fürsten-Geschenck / oder Freyheiten/ dann du wirst mit Schanden abziehen/ und nichts erlangen.

☌♃♀. Suche nicht Gunst bey hoher Obrigkeit/ dann dieser Aspect mindert die Gunst / und verursachet zwischen Eheleuten böse Gedancken oder Mißtrauen.

☌♃☿. Hüte dich für Zanck mit deinen Freunden/ dann dieser Aspect richtet Feindschafft zwischen ihnen an.

☌♂☉. An diesem Tag nimm nichts übermüthiges vor/ brauche keine Artzney vor böse Augen. Mache dich nicht ins Feld.

☌♂♀. Sihe dich für vor Weiber-Untreu/ dann sie sind gemeiniglich an diesem Tage wetterwendisch/ und können nicht viel leyden. Ich meyne aber die bösen unzüchtigen.

☌♂☿. Ist böß / etwas zu verleihen / und Geliehenes wieder fordern / auch nicht gut / etwas zu handeln/ du weist es dann mit Willen zu erhalten.

☊. Drachen-Haupt. So der Mond in diesem Zeichen ist/ so nimm Herren-Geschäffte vor und Sachen / welche der Natur ♃. und ♀. seynd / und laß etwas anders vorzunehmen anstehen.

☋. Drachen-Schwantz. So der Mond in diesem Zeichen ist/ so ist derowegen dieser Tag gantz unglücklich durchaus/ etwas anzufahen/ und ist von der Natur ♄. und ♂.

Erklährung der sieben Planeten mit dem ☽. allein.

☌♄. Diese Conjunctio ♄. mit dem ☽. bringt einen unglücklichen Tag / du solst dich aber fürnemlich hüten für folgenden Menschen / als da sind: alte/ geitzige Bauren / Wucherer / Berg-Leute / Juden/ hüte dich auch für Fürsten und allen Gewaltigen.

✱♄. Ist ein guter und glücklicher Tag zu handeln mit Alten und Bauers-Leuten / Wein samt andern Garten-Gewächs pflantzen / in Wein-Bergen anfangen zu bauen / Fechser legen / den Acker-Bau verrichten / im Erdreich graben / alte Gebäu wieder verneuren und aufrichten; Item/ Vestung bauen. Laß se auch an diesem Tage das Frauenzimmer zu frieden.

□♄. Ist ein überaus unglücklicher Tag / daran alles Vornehmen zu meiden / hüte dich auch / in fremde Länder zu reisen mit Kauffmanns-Waaren/ dann es gehet all dein Vorhaben zurücke; Wer es nicht glauben will / der mag es mit Schaden erfahren. Hüte dich auch für Juden / Bauren / Ackers-Leuten / meide alle Freude und Wollust. Gebrauch keine Artzney. Habe keinen Handel mit Fürsten und grossen Herren. Nimm nichts mit alten Saturnischen (mürrischen) Leuten vor/ du wirst sonsten von ihnen hintergangen und betrogen.

△♄. An diesem Tage pflege mit alten Leuten Handlung / auch mit Bauern. Es ist auch gut zu kauffen und zu verkauffen / als Aecker / liegende Güter. Richte alte Gebäude wieder auf / baue Wein-Berge und Obst-Gärten/ säe und pflantze.

☍♄. Dieser Tag ist wieder unglücklich / etwas anzufangen / dann es gehet nichts für sich/ und wann es gleich mit grosser Mühe und Arbeit vollbracht wird/ so taugt es doch nicht viel. Meide Freyereyen und Heyraths-Gedancken / dinge weder Knechte noch Mägde / suche keinen Gewinn noch Wucher / fordere auch keine Zinse ein: In Summa / laß an diesem Tag / so viel dir möglich / all dein Thun/ daran viel gelegen / anstehen / und hüte dich vor denen/ die dem ♄. zugethan sind.

Der ☽. mit ♃.

☌♃. Diß ist ein guter und glückseliger Tag in allem Thun und Vorhaben. Sonderlich ist es gut/ mit Gottsfürchtigen / gelehrten Leuten / Edlen/ Prälaten und Geistlichen Personen/ mit Richtern / die da Urtheile fällen/ Juristen/ umgehen/ begehre von ihnen Recht/

suche Recht und Hülffe bey ihnen / du wirst ohne Zweiffel erlangen/ was du verlangest.

*♃. Ein glücklicher Tag zu handeln/ und Gemeinschafft zu halten mit hohen Geistlichen Personen / Edlen / Prälaten / und Richtern / Rathgebern/ Juristen/ in Weltlichen und Geistlichen Rechten/ Gesetz erfahren bey verständigen Leuten / suche Rath / begehre Recht/ handele vor Gericht. Dieser Tag ist glücklich in allen Geschäfften.

□♃. Ist gut mit Geistlichen und Edlen Personen zu handeln / und Gespräch zu halten / Recht fordern / befleißige dich aller Höflichkeit / Bescheidenheit und guter Künste / halte Rath und Gericht/ mache richtig/ und schliesse hochwichtige Sachen und Händel.

△♃. Ist auch ein sehr glückseliger Tag/ zu handeln mit Potentaten / Fürsten/ und hohen Geistlichen Personen / das Recht von ihnen zu begehren. Item/ handele mit Richtern / Vorsprechern / Juristen und allen / was mit Gericht und Gerechtigkeit umgehet. In Summa/ nimm solche Handlungen vor / die mit Gericht und Gerechtigkeit erfahren und verrichtet werden.

☌♃. Ist ein guter Tag / und dem obigen nicht sehr ungleich / mit Geistlichen / hohen Prälaten/ oder Potentaten / Richtern und Juristen. Mit diesen allen ist dieser Tag gut/ vor Gericht zu handeln/ übe dich in allen Künsten und Weißheit/ und reise über Land.

Der ♂. mit dem ♃.

☌♂/ Dieses ist ein böser unglücklicher Tag/ darin soll man durchaus gar keine Kriegs-Händel/ oder was mit Zanck und Hader zugehet / vornehmen. Meide dereowegen alle Kriegs-Herren / etwas mit ihnen vorzunehmen/ es möchte dich sonst gereuen. Es ist auch gar böß im Feuer zu arbeiten / auch durchaus keine Reise vorzunehmen. In feuchten Zeichen bedeutet dieser Aspect Regen: Aber in feurigen Zeichen/ zerstreuet er Saffran-färbige und rothe Wolcken/ die bißweilen Regen mit sich führen.

*♂. An diesem Tag ist gut mit Befehlshabern oder Hauptleuten des Kriegs zu handeln/ mit Reutern und Soldaten umzugehen/ Waffen/ Pferde/ und was zur Kriegs-Rüstung gehöret/ zu kauffen/ und zu schicken. Item / Kriegs-Volck anzunehmen / und in Krieg ziehen / Musterung halten / Feld-Lager aufschlagen; Ist auch gut im Feuer arbeiten mit der Alchymie/ wer sie wohl gelernet hat.

□♂. An diesem Tage sind wiederum alle solche Sachen und Händel zu vermeiden/ welche zum Krieg gehören/ und darzu müssen gebrauchet werden. Dannenhero soll man mit allem Fleiß Kriegs-Helden/ Reuter und andere Soldaten meiden. Man hüte sich vor allem Hader und Zanck / mache keine Bindnuß/ ziehe nicht in den Krieg / fange keine Musterung an/ hüte sich vor Rennen und Turnieren / meide alle zänckische Leute / arbeite nicht im Feuer / und reise nicht.

△♂. Dieses ist ein Tag zum Krieg/ daran man mag anfangen / was zum Krieg gehöret/ und darzu muß gebrauchet werden; Man kan Waffen und Pferde kauffen / Kriegs-Rüstung machen / Harnisch kauffen / und was man darzu gebrauchen oder haben muß; Es ist auch gut/ Boten in Kriegs-Sachen auszusenden / item/ gut im Feuer arbeiten / es seye in der Alchymie / oder was durch das Feuer bereitet wird.

☍♂. Dieser Tag ist sehr unglücklich / etwas anzufangen/ und sonderlich / was zur Freundschafft und Liebe gereichet. Und pfleget sich offt an solchem Tage eine Uneinigkeit zwischen Leuten zu begeben / die niemand leichtlich vertragen. Darum meide man allen Zanck und Uneinigkeit/ miethe keinen Dienstboten / hüte sich vor Weiber-Strittigkeiten / meide Gesellschafft und alle Unzucht; Handele nichts mit Kriegs-Leuten/ meide alles / was zum Krieg gehöret/ reise gar nicht / meide/ diesen Tag etwas im Feuer zu arbeiten/ verwahre auch sonsten das Feuer wohl. Diese Oppositio regnet in feuchten Zeichen/ und wann der Mond vom Marte abgesondert ist und zur Venus laufft / so ists eine Apertio super Venerem, è diverso. Aber in feurigen Zeichen zerstreuet dieser Aspect Saffran-färbige und rothe Wolcken / die bißweilen Regen mit sich führen.

Von der ☉. und ☽.

*☉. Dieser ist ein guter bequemer Tag / mit gewaltigen Fürsten / Herren und Räthen zu handeln/ und etwas von ihnen zu bitten oder zu begehren/ Freundschafft zu machen / und Aemter und Lehen zu bitten oder zu begehren / schöne Rosse zu kauffen / in allen hohen Sachen nachzustellen / gut jagen/ hetzen/ und alles/ was zu grosser Herzlichkeit gereichet/ ist an diesem Tage gut.

☽☾. Dieser Tag ist gleich/ da des Mondes Vierthel gefallen / und ist das erste und letzte Vierthel; es fället aber eines bald nach dem Neuen/ das andere bald nach dem Vollen Mond/ und ist an diesem Tage nicht gut/ mit hohen Potentaten / gewaltigen Herren / und edlem Volck etwas zu handeln / oder etwas von ihnen zu bitten. Man bitte auch nicht um Aemter/ daß es nicht mißlinge / nehme auch nicht vor/ einige wichtige Händel zu treiben / oder zu vertragen / suche oder fordere auch kein Recht.

△☉. Dieses ist ein glücklicher Tag / mit gewaltigen Fürsten / Herren und ihren Räthen zu handeln/ oder etwas von ihnen zu bitten und Rath zu suchen/ dann du wirst ohne Zweiffel etwas nutzliches erlangen/ und wann dirs kan widerfahren/ so mache an diesem Tag Freundschafft mit ihnen/ suche an um Aemter/ Lehen und Freyheiten.

☍☉. Dieser Tag ist gleich/ an welchem der volle Mond fället/ (wie er insgemein genennet wird/) und ist auch ein unglücklicher Tag/ der sonderlich zu meiden / bey vornehmen Herren etwas zu handeln / ist auch nicht gut vor Gericht zu klagen; Man begehre von hohen Potentaten kein Amt oder Lehen / auch keine Freyheit/ noch Recht/ mache keine Freundschafft/ sie hat keinen Bestand/ was du wilt zu einem glücklichen Ende führen / oder bringen/ das laß an diesem Tag anstehen.

Die ☿. mit dem ☽.

☌ ☿. Dieses ist ein guter Tag zu allen lieblichen Freuden und Ergötzlichkeiten / sonderlich / mit Frauenzimmer zu handeln / Ehe und Freundschafft zu stifften / und was die Liebe ist / begehren / wenn der Mond nicht im m. oder ☊. ist / so magst du dich neu kleiden.

✱ ☿. Ist ein geschickter Tag zu heyrathen / Hochzeit zu machen / Geschmuck anzulegen / und um Jungfrauen zu werben / und sich mit ihnen zur Ehe verbinden / auch allerley Ergötzlichkeit zu treiben.

□ ☿. Ist gut / Kurtzweil zutreiben / mit Singen / Pfeiffen / Geigen und allerley Instrumenten umzugehen / auch darnach tantzen / Gespräche mit Frauenzimmer vorzunehmen / mit ihnen zu schertzen. Dinge Knechte / Mägde und Taglöhner; begehre Jungfernlieb / mache Freundschafft mit ihnen; Kleide dich neu.

△ ☿. Ist ein guter Tag / Freundschafft zu machen / mit Frauen und Jungfrauen handeln / sehr gut zu reisen / es begegnet dir viel Gutes von Frauenzimmer / auch gut / Jungfrauen was verehren / oder schencken / thust du das / so wirst du von ihnen gelobet. Wenn aber dieser Aspect auf einem Tag fiele / wann der ☽. im m. oder ☊. wäre / so hüte dich vor diesen oberzehlten Sachen / du wirst sonst wenig Danck mit deinen Geschencken verdienen.

☍ ☿. Dieser Tag ist seht glücklich zu reisen / miethe Mägde und Knechte / hilff zur Ehe rathen / diene Frauen und Jungfrauen / suche Gunst bey ihnen / mache Freundschafft / suche Freude und Ergötzlichkeit / ziehe neue Kleider an.

Der ☽. gegen dem ☿.

☌ ☿. Dieser Tag ist glücklich / Kauffmanschafft zu treiben / Boten auszusenden / Rechnung zu thun / und allerley anzufahen / was mit Geschwindigkeit und Kunst zugehet / als Kinder in die Schule und Handwerck zu thun / gut wandern / Briefe schreiben und zu verschicken / Rechnen lernen und zu treiben.

✱ ☿. Ist ein guter und glücklicher Tag / zu kauffen und verkauffen / schreiben / rechnen / und allerley Lehrungen anzufahen / Kinder zur Schulen und Universitäten zu thun; Item / den Schul- und Lehr-Meistern zu inthuiren übergeben. Darum befleißige dich / dieses Tages nach Künsten zu trachten / die sonsten schwer eingehen; handele mit Canzlern und Künstlern; mache Freundschafft mit gelehrten Philosophis; verrichte deine schwere Rechnung; Exercire dich in Subtilitäten und Künsten / sie werden dir von statten gehen.

□ ☿. An diesem Tage sende Boten / Legaten und Redner aus / wandere / reise / wechsele / thue Rechenschafft / treib Gewerbe im Kauffen und Verkauffen; Vornemlich in künstlichen Sachen soll man diesen Tag wol brauchen / und sich dimme üben.

△ ☿. Dieser Tag ist glücklich zu schreiben und rechnen / Kauffmanschafft zu treiben / mit künstlichen Dingen / gut anfahen etwas zu lernen; Kinder zur Schule und Handwerck zu thun / gut in Reimen und Poeterey zu studiren. In Summa / es ist ein sonderlicher Aspect zu aller subtiler Geschwindigkeit / da man etwas treffliches / durch GOttes Gnade / verrichten kan.

☌ ☾. Ein guter Tag / in der Astronomia zu erfahren / sonsten ist er den andern obgemeldten Tagen an Künsten und Gewerben / fast gleich / mit Boten senden / Kauffen und Verkauffen / Briefe schreiben / Kinder zur Schule thun / über Land reisen / und sich in allen freyen Künsten üben / wie in andern Aspecten ist gemeldet worden.

Cap. VII.

Unterschiedliche einem Haus-Vatter dienliche Beobachtungen / die Verwaltung des Hauß-Wesens betreffend.

Als unser seeliger Autor im 28. Capitul p. 183. von der Fürsichtigkeit in der Gewitters-Aenderung gemeldet / das wollen wir hier etwas weitläuffiger / und auch deutlicher auszuführen uns befleissigen / und zwar vermittelst folgenden Observationen.

Die erste Observation oder Beobachtung / hält folgendes in sich: Die Zeichen eines baldkommenden Regens sind: Wann der Rauch durch den Schlot etwas dick aufsteiget; Wann die Fliegen und Wespen die Pferde scharff stechen; Wann sehr viele Wolcken wie zerhechelte oder abgeschnittne Wolle / vom Aufgang ausgestreuet / zu sehen; Wann die Ochsen nach der Lufft riechen / und sich gegen und wider ihre Haare lecken; Wann die Schwalbe offt über pfützigen oder andern Wassern flieget / und zwar so nidrig / daß sie mit den Flügeln an das Wasser rühret / und bißweilen dasselbe in die Höhe schläget; Wann die Ameissen aus ihrem Hauffen und Wohnungen die Eyer tragen; Wann die Raben und Krähen sich mit ihrem Geschrey ziemlich laut hören lassen; Wann die Vögel / so sich auf Erden aufhalten / am Wasser schreyen / und Wasser auf sich schlagen; Wann der zunehmende Mond etwas dunckel erscheinet; Wann bey Aufgang der Sonnen schwartze mit untermengten röthlichten Wolcken sich ereignen; Wann die Wolcken röthlicht sind / ehe die Sonne hervorkommt; Wann die Kohlen an den aufgehobenen oder vom Feuer hinweggeschobenen Höfen kleben; Wann das mit Aschen überdeckte Feuer sprätzelt und kleine Füncklein von sich wirfft.

Die andere / wann es zur Zeit der untergehenden Sonne regnet / oder die Strahlen inner sich die Wolcken ziehen: Oder / wann bey Aufgang der Sonnen / die Wolcken sich zusammen fügen / so wird des nechstfolgenden Tages / ein hartes Ungewitter erfolgen: Und so die Sternen plötzlich dunckel / oder finster werden / nicht der Wolcken halber / oder wegen des Monds gegenwärtigen Scheins / so ist zuschliessen / daß sich

gleich-

gleichfalls ein ungestümmes Wetter ereignen werde.

Die dritte / wann man bey stillem Meer einen Schall vernimmt / und siehet / daß der Schaum des Meers / wider seine Gewohnheit / zerstreuet ist / und viel Wasser-Bladern sich ereignen / so ist ein hefftiger und grausamer Sturm vorhanden.

Die vierdte / auf einen schönen und lieblichen Herbst pflegt gemeiniglich ein windiger Winter zu erfolgen.

Die fünffte / ein trockner und lieblicher Herbst ist ein Kennzeichen eines erfolgenden gemässigt-warmen Frühlings.

Die sechste / wann die Vögel mit Hauffen die Wälder verlassen / und sich auf die Felder / in die Mäyer-Höfe / und Städte begeben; Wann die Dohlen / in grosser Menge / den Wäldern Urlaub geben; Wann des Frühlings Gewächs oder Getraid / Blumen / Blüth und Früchte überflüssiger / häuffiger / vollkömlicher und gröſſer / im hervorkommenden Gewächs / sind als sie sonst gewöhnlich zu seyn pflegen; Wann sich stetige Regen ereignen; Wann die gemeinen- und Stein Eichen ungewöhnlich fruchtbar sind / so wird ein unfruchtbares Jahr zu besorgen seyn.

Die Siebende; Die Bauren pflegen die zukünfftige Witterung des Jahrs / von dem ersten Tag des Jenners / oder von den Tagen der jenigen Wochen herzunehmen / darinnen der neue Jahrs-Tag vorfället: Und wird insgemein der Ehrwürdige Beda vor den Urheber dieser Weyssagung gehalten. Die Sache verhält sich also: Wann der Neue Jahrs-Tag auf einem Sonntag fällt / so wird ein stiller und ruhiger Winter / stämmigter Frühling / ein trockener Sommer / lieblicher Herbst / und eine reiche Weinlese sich ereignen. Fällt er auf einem Montag / so wird ein vermischter Winter / ein guter Frühling / ein trockner Sommer / rauher Herbst / und schlechte Weinlese seyn. Fällt er auf einem Dienstag / so wird ein gewölckigter Winter / ein regnerischer und ungestümmer Frühling / ein trockner Sommer / unbeständige Herbst-Witterung / und geringe Weinlese sich einfinden. Fällt er auf einen Mittwochen / so wird ein harter und rauher Winter / ein ungeschlachter und trüber Frühling / ein angenehmer Sommer / ein warmer Herbst / und eine reiche Weinlese zu hoffen seyn. Fällt er auf einen Donnerstag / so wird er einen temperirten Winter / unbequemen Frühling / trocknen Sommer / vermischten Herbst / und gute Weinlese mit sich bringen. Fällt er auf einem Freytag / so wird sich ein wandelbarer und unsteter Winter / ein guter Frühling / ein trockener und unbequemer Sommer / ein stürmischer Herbst / aber dabey eine reiche Erndte einstellen. Fällt er auf einen Sonnabend / (Samstag) so wird ein rauher Winter / wegen der scharffschneidenden Winde / ein trüber Frühling / unsteter Sommer und Herbst / wie auch eine Verderbung der Früchte hernach folgen.

Die achte / wann St. Vincentzen-Tag hell und klar ist / so verspricht er eine reiche Weinlese; Nach der bekandten Regel:

Vincentii Festo si Sol radiat, memor esto,
Ut magnum sit vas (tibi,) nam vitis dabit uvas.

Das ist:
Am St. Vincentz-Tag durch den Sonnen-Schein
Kan man abnehmen / ob wachs viel Wein.

Die neundte / was St. Pauli-Bekehrungs-Tag bedeute / ist aus folgender alten Regel abzunehmen:

Clara dies Pauli bona tempora denotat anni,
Si fuerint venti, designant prœlia genti;
Si fuerint nebulæ, pereunt animalia quæque
Si nix aut pluvia, tunc fient tempora clara.

Das ist:
St. Paulus klar / giebt ein gut Jahr /
So er bringt Wind / kommt Krieg geschwind;
Durch Nebel starck / füllt Pest den Sarck /
Wanns regnt und schneyt / wird theuer Getraid.

Die zehende; Um das Fest der Reinigung Mariä pflegt der Winter sehr rauh und scharff zu seyn. Und wann selbiger Tag hell und klar ist / so pflegt ein stärckerer Schnee als vorhero zufallen / nach den alten Reimen:

Sole micante, die purificante,
Nix erit major quàm ante.

Das ist:
Wann an dem Lichtmeß-Tag die Sonn sich thut einfinden /
So ist noch gröſſer Schnee / als vormahls fiel / dahinden.

Die eilffte; Wann am Tag St. Peter Stuhl-Feyer gefrieret / so solls noch 40. Tage gefrieren.

Die zwölffte; Von diesem Hornungs-Monat heisset die alte Regel:

Aspera si non sævit hyems in mense secundo,
Crede mihi, in sancto Palchate frigus erit.

Das ist:
Wann kalter Winter nicht im Hornung sich stellt ein /
So pflegts um Ostern noch sehr schauerigt zu seyn.

Die dreyzehende. Wann Tag und Nacht im Frühling und Herbst gleich sind / so pflegen die Süd-Winde zu wehen / zur Zeit der Sonnen-Wende aber ereignen sich die Nord-Winde.

Die vierzehende. Wann ein Schnee im Mertzen fällt / ist er der Saat schädlich.

Die fünffzehende. Die Bauren haben eine Regel / daß sie sagen / wieviel nebelichter Täge im Mertzen sich ereignen / so viel Gewitter und Regen sollen sich auch alsdann im Sommer einfinden; und wie viel Thaue im Mertzen gefallen / so viel Reiffe sollen auch nach Ostern / und im August-Monat vorgehen; Ihre Reimen lauten also:

Wie viel Nebel seynd im Mertz /
So viel Güsse sind im Jahr ohn allen Schertz.
Wie viel Thau im Mertz vom Himmel steigen /
So viel sich Reiffen nach Ostern zeigen:
So viel im Augusten kommen /
Das merck zu deinem grossen frommen.

Die sechszehende. Wann die Nacht-Eule im starcken Regen sich hören lässet / so verkündiget sie liebliche

Zeit; Vernimmt man sie aber bey schönem Wetter / so deutet sie auf starckes Ungewitter.

Die siebenzehende:

Cum ficcus fuerit, bona tempora denotat anni
Maritus, & frugum fertilitate beat.

Wann der Mertz trocken ist / so giebt es einen guten Boden / sagen die Bauren / und ist dem Getraid gut; Wann er aber naß ist / und offt regnet / so schadet es dem Rocken sehr.

Die achtzehende:

Trockner Mertz / nasser April / kühler May /
Füllet Keller / Kisten / und machet viel Heu.

Die neunzehende. Wie die Kirschen-Blühe beschaffen ist / so muhtmasset man / werde sich auch die künfftige Wein-Blühe ereignen.

Die zwantzigste. Wann der Maulbeer-Baum zu grünen pfleget / so hat man sich keiner hefftigen und schädlichen Kälte mehr / wegen der Bäume und Saat / zu befürchten.

Die ein und zwantzigste. Die Bauren sind in der Meynung / wann eine Kälte am ersten Tage des Mayen sich ereigne / so leide die Saat grossen Schaden.

Die zwey und zwantzigste. Etliche halten davor / wann es im Mayen starck regne / so werde der Wein künfftig nicht wol gerathen.

Die drey und zwantzigste. Wann es am St. Urbans-Tag schön Wetter ist / so haben die Bauren gute Hoffnung / daß der Wein wol anschlagen werde; Ihre Regul heisset hiervon:

Scheint klar die Sonne an St Urbans-Tag /
So wächst gut Wein nach alter Sag.
Ist aber Regen dann / so bringts den Reben Schaden /
Daher Urbani Bild muß in dem Wasser baden.

Die vier und zwantzigste. Wie die Lufft am St. Medardi Tag beschaffen / so pflegt sie auch hernach durch die gantze Erndten-Zeit zu seyn.

Wies wittert am Medardi Tag /
So bleibts ein Monat lang hernach.

Die fünff und zwantzigste.

Baptistæ fuerit cum lux pluviosa Joannis,
Ingrati messis plena laboris erit.

Das ist:

Wenns regnet am Johannis Tag /
So währt noch viertzig Tag solch Plag /
Zu dem die klein und grosse Nüß /
Verdorben sind nicht ohn Verdrüß.

Die sechs und zwantzigste.

Cum calor & pluvia coëunt æstate frequentes,
Agricolæ tacita gaudia mente fovent.

Das ist:

Wann Hitz und Regen sich im Sommer offt einfinden /
So sind die Bauren froh / all Trauren bleibt dahinden.

Die sieben und zwantzigste. Wann am Fest der Heimsuchung Mariä ein Regen einfället / so soll hernach 40. Tag nacheinander sich solches Wetter ereignen. Die Bauren Regul heisset:

Regnets am Tag unser lieben Frauen /
Da sie das Gebürge thut beschauen /
So wird sich's Regen-Wetter mehren /
Und 40. Tag nacheinander währen.

Die acht und zwantzigste. Wann vor dem Fest St. Jacobi ein dreytägiges schönes Wetter seyn wird / so wird das Getraid gut bleiben; ereignet sich aber das Widerspiel / so bekommt es einen schlimmen Geschmack. Die Bauren-Regul heisset:

Ists drey Tag vor Jacobs Tag schön /
So wird gut Frucht getragn auf die Bahn:
So's aber dieß Tag regnen wird /
Zeigts / daß der Acker wenig Korn gebiert.

Die neun und zwantzigste. Auf einen grossen Uberfluß folget gemeiniglich grosse Unfruchtbarkeit. Dann die Kräfften der Bäume und Aecker werden hierdurch gewaltig erschöpffet.

Die dreyssigste:

Assumptio Mariæ clara
Promittit suavia vina.

Das ist:

Mariä Himmelfahrt klar Sonnenschein
Bringt gemeiniglich gar guten Wein.

Oder:

Scheint die Sonn fein klar nach ihrer Art
An unser lieben Frauen Himmelfahrt
So ists ein gutes Zeichen bey den Leuten /
Dann es wird auch viel Guts bedeuten.

Die ein und dreyssigste. Bartholomæus ist der erste Herbst-Heilige; Ist dieser Tag schön / so soll ein schöner Herbst zu hoffen / und ein gut Wein-Jahr seyn.

Die zwey und dreyssigste. Am Egydi-Tag tritt der Hirsch in die Brunst / und wann er an einem schönen Tag eintritt / so tritt er auch an einem schönen Tag wieder heraus / das ist / es ist vier Wochen nacheinander schön Wetter. Tritt er aber im Regen-Wetter auf / so tritt er auch mit dem Regen-Wetter herab. Wann am Tag Egydii gut Wetter ist / so hoffet man auf einen guten Herbst / und auf gutē Wein. Bißweilen tritt der Hirsch etwas langsamer / als am Tag Egydii / in die Brunst / das ist dann ein Zeichen / daß es langsamer Winter werden wolle.

Die drey und dreyssigste. Die wanderende Kraniche deuten mit ihrem Geschrey an / daß der Anfang des Winters vorhanden seye.

Die vier und dreyssigste. Wann ein trockner Sommer gewesen / so wird man im Herbst viel Vögel fangen / hat es aber im Sommer viel geregnet / so wird es damit schlecht bestellet seyn. Dann die jungen Vögel werden von dem starcken Platz-Regen in den Nestern erstecket.

Die fünff und dreyssigste. Wann das Laub im Wein-Monat noch nicht von den Bäumen gefallen / so soll ein kalter Winter / und ein schlechtes Jahr darauf erfolgen; Item / es sollen sich alsdann viel Raupen

ereignen. Dann also lauten die Bauren-Reimen:

Will das Laub nicht gern von den Bäumen fallen/
So wird ein kalter Winter erschallen.
Viel Raupen kommen zu der Sommer-Zeit/
Welche den Früchten der Bäumen thun Leyd/
Dann die Blüt der Bäumen verzehren;
Also/ daß man ihn'n kaum kan wehren.
Jedoch magst du sie im Wein-Monat verbrennen/
Im Hartmonat Hornung/ ihr Nest zertrennen;
Das thu/ eh sie den Sommer erreichen/
Sonst magst du sie gar schwehr erschleichen;
Dann so bald die Sonn heiß thut scheinen/
Sobald sind sie wieder auf den Beinen/
Und lauffen also hin und her/
Und machen die Bäume von Früchten leer;
Darumb magst du sie/ wie gemeldt/ betöbern/
So kanst du noch wol Frücht eröbern.

Die sechs und dreyßigste. Wann in den Wäldern eine gute Mastung zu finden / und die Eichen viel Früchte oder Eicheln tragen/ so folget gerne vielfältiger Schnee / und ereignet sich ein sehr rauher Winter. Viele Schnee aber verkündiget eine fruchtbare Erndte.

Die sieben und dreyßigste. Im Monat November besiehe eine Buchen / findest du das Holtz an derselben trocken/ so bedeutet es einen warmen Winter; ist es aber feucht / so kommt ein kalter Winter: Die Bauren haben hiervon diese Regel: Willtu wissen/

Ob der Winter kalt oder warm soll seyn/
So gehe bey Zeit in den Wald hinein:
Such in dem Gehöltz ein schöne Buchen/
Da magst du solch Zeichen suchen:
Hau einen Spahn/ wann er ist trucken/
So wird ein warmer Winter herrucken/
Ist aber naß der abgehaune Spahn/
So kommt ein kalter Winter auf den Plan.

Die acht und dreyßigste. Ist der St. Martins-Tag naß und gewölckigt/ so folget ein unbeständiger Winter; Ists aber kalt/ hell/ und scheint die Sonne/ so folget ein trockner harter Winter. Die Bauren haben diese Regel:

Wer will wohl verstehen das/
Ob der Winter dörr und naß:
Der St. Martins-Tag betracht/
Das Sieben-Gestirn nimm in acht;
Dann auf ein naß Wetter zur Hand
Folgt ein Winter mit Unbestand.

Wann aber die Sonne scheinet wol/
Ein harter Winter kommen soll.

Die neun und dreyßigste. Am Brust-Knochen einer gebratnen Gans / sehen die Bauren/ ob ein linder oder harter Winter seyn solle / und wie lange es hinaus schneyen und kalt seyn werde. Sie betrachten aber am gedachtem Brust-Knochen oder Sprenckel/ wie ihn auch etliche nennen/ das vördere- und das hinter-Theil; Darnach so betrachten sie auch die Farben; Die braune Farbe bedeutet grosse Kälte/ die weise aber Schnee und Regen.

Die vierzigste. Die Span-Ferckelein / so im Monat November fallen/ (wie auch die Kälber um St. Jacobi/) kommen selten auf/ können auch/ wegen der instehenden Kälte/ und des verwelckten Grases / nicht aufgebracht werden.

Die ein und vierzigste.

Natalis Christi mitis dat pascha nivale.

Das ist:

Grüne Weynachten bedeuten Schnee-weise Ostern.

Die zwey und vierzigste. Wann der Christ-Tag sich im zunehmenden Mond ereignet/ so ist ein gut Jahr zu hoffen; ereignet er sich aber im abnehmenden Mond/ so ists ein böses Anzeigen.

Kommt der Christ-Tag/ wann der Mond zunimmt/
So wird ein gut Jahr/ wie der Weise rühmt/
Und je näher dem neuen Mond/ je besser Jahr;
Je näher dem Abnehmen/ je härter zwar.

Die drey und vierzigste. Wann man Holtz fället in den zweyen letzten Tagen des Jahrs und am ersten Tage des Jenners/ im Neu-Mond / so wird es nicht Wurmstichig / und je älter es wird/ je dauerhaffter es auch zu seyn pfleget:

Hör / was ich dir will weiter sagen/
Wer Holtz abschlägt in letzten zween Tagen
Des Christ-Monats / desgleichen im ersten
Des neuen Jenners/ solches währt am sehrsten/
Es bleibt unverfault/ auch frists kein Wurm nicht
Je älter / je härter/ der Weise spricht.

Ob gleich bißher erwehnte Beobachtungen nicht gar gewiß und unfehlbar zutreffen/ sondern sich nur auf die Erfahrung / die sich doch nicht allezeit also ereignet/ gründen/ haben sie doch keinen geringen Nutzen / und können einem Haushalter in seiner Haus-Wesens-Verwaltung gar wol dienlich seyn.

Cap. VIII.

Von unterschiedlichen Regeln und Anstellungen so zum Haus-Wesen gehörig.

Als unser seeliger Autor im 29. Capitel/ und den folgenden biß auf das 65ste inclusivè, von denjenigen Verrichtungen / welche zu Haus und zu Feld / vorzufallen pflegen / weitläufftig meldet/ davon wollen wir in diesem Capitel gantz succinctè handeln.

Im Jenner/ soll man das Getraid auf dem Boden umwenden.

Im Jenner/ oder Hornung/ lasse die Schweins-Mutter zum Eber/ damit sie im April / oder May / werffen / als um welche Zeit der Erdboden wieder Graß und Kräuter hervor bringet/ und die Milch besser wird.

Im Hornung solle man den Hopffen der Erden anvertrauen/ und um Ostern an die Pfähle binden.

Im Mertzen versetze die Bäume / bey schöner und trockner Zeit/ und zwar also / daß sie wieder an einem solchen Ort der Himmels-Refier gepflantzet werden/ wie sie vorhero gestanden / nach Virgilii Anweisung 2. Georg.

Quin etiam cœli regionem in cortice signant;
Ut quo quæque modo steterit, quâ parte calores,
Australinos tulerit, quâ terga obverterit axi,
Restituant — — —

Das ist:

Wann die Bäume gar zu sehr mit Aesten beschwehret sind/ so kan man solche beschneiden.

Die Weiden soll man im zunehmenden Mond pflantzen / im abnehmenden aber beschneiden oder abkoppen.

Willt du etwas säen / so thue es bey zunehmendem Mond/ in dem Zeichen der Fische/ des Krebses/ und der Jungfrauen / und zwar in warmen und nicht kalten Tägen: Dann die Wärme nutzet und ist förderlich/ die Kälte aber machet den Saamen ersterben.

Alles Abbauen/ Abbrechen/ und Eingraben geschicht besser und füglicher im ab- als zunehmenden Mond.

Die Tannen und Fichten wachsen besser und geschwinder vom Saamen / als wann sie versetzet werden. Eine widrige Verwandnüß hat es mit den Aepffel- und Birn-Bäumen.

Gersten und Habern säen. Hier muß man die Beschaffenheit des Orts; Item / die Eigenschafft und Fruchtbarkeit des Grundes/ im Säen und Pflantzen/ beobachten.

Erbsen/ Zwibeln / Peterfilgen und andere Saamen und Kräuter soll man im Mertzen säen und pflantzen.

Imgleichen soll man die Rosen/ Stauden/ Gewächs und Kräuter/ in erstgedachtem Monat versetzen.

Zu Ende dieses Monats/ fange Habichte/ von allerhand Art/ und ziehe sie zu deinem Nutzen/ nemlich / gewöhne sie zum Vögel-Fang.

Wann im Frühling Tag und Nacht gleich sind/ so ist die bequeme Zeit die Hengsten zu den Stutten zu lassen. Also werden die im Leibe eilff Monat getragene Füllen/ im zwölfften Monat / nemlich zur Frühlings-Zeit/ geworffen.

Die Schweine/ so zwey Monat alt sind / solle man im Frühling oder Herbst verschneiden lassen / damit ihnen weder die Kälte noch die Hitze schädlich seyn möge.

Den Brut-Hennen solle man bey zunehmendem Mond die Eyer unterlegen.

Wann du den Saamen der Erden willt vertrauen/ Kräuter/ oder Stauden-Gewächse pflantzen / Bäume versetzen / Pfropff-Reiser einsetzen / Zweige und Aeste beschneiden / und noch mehr andere Dinge verrichten/ die zum fleissigen Garten-Bau erfordert werden / so must du solches alles im Mertzen/ April/ und zu Anfang des Majen / wie auch im Herbst- und Wein-Monat vornehmen. Die jenige Erde aber / so wir zur Frühlings-Zeit besäen wollen/ müssen wir im Herbst ackern/ und umgraben/ und im Gegentheil diejenige/ so wir im Herbst besäen wollen / müssen wir im Frühling ackern und umgraben lassen. Also wird die Erde so wol von der warmen Sommer-Hitze / als winterlicher Kälte recht zubereitet/ und dem Bauers-Mann nach Wunsch und Willen/ die verlangte Früchte tragen.

Im April solle man Gersten und Habern säen/ wann solches im vorhergehenden Monat nicht geschehen.

Es pflegen/ in gedachtem Monat April/ die Bienen aus ihren Stöcken zu fliegen / darum solle man ihnen Hönig geben.

Die Lämmer soll man vor Ostern verschneiden nach uraltem Gebrauch und Gewohnheit; Item/ die Ochsen verschneiden / damit sie zum Pflug desto bequemer seyn/ und mit Nutzen gemästet werden mögen. Sie werden aber gemästet / und fett/ wann man ihnen gutes Futter gibt / und sie fleissig mit warmen Wasser wäschet.

Im April/ säe Hanff/ Lein/ Kürbiß/ und dergleichen/ scheide die Weiden / und stecke sie in die Erde. Man pflegt aber diesen Baum im vierdten Jahr/ gemeiniglich abzukoppen.

Die Gänse berupffe zu dreyenmahlen/ nemlich im April/ Sommer/ und letzlich im Herbst.

Um die Oster-Zeit / bey abnehmendem Mond / soll man die Eber-Schweine / Böcke/ Widder/ &c. verschneiden.

Im May-Monat / läst man den Hengst zu der Stutten. Eben zu selbiger Zeit / lässet man auch den Bull-Ochsen zu den Kühen; Dann / also werden die Kühe/ weil sie 10. Monat ihre Frucht tragen / zur Zeit. wann die Wiesen voll schönes Grases stehen/ Kälbern und die beste Nahrung überkommen können.

Zu Anfang des Majen / soll die erste Schaf Schur vor die Hand genommen werden: Da dann das Vornehmste ist/ daß man die Himmels-Beschaffenheit beobachte/ damit/ wann sie geschoren/ nicht durch Kälte verletzet werden/ wann sie aber nicht geschoren/ nicht von der Hitze Schaden leiden mögen.

Zu Ende des Majen/ säe Rettich / Rüben/ &c. Du kanst auch solche Saat bequemlich im August-Monat vornehmen.

Weil das Schilff / oder Geröhricht den Teich Fischen schädlich ist / muß ein guter Haus-Vatter Fleiß anwenden/ daß solches zur Zeit des Sommers/ gegen dem August-Monat zu / unter dem Wasser / mit der Sichel abgeschnitten werde. Sonst müste mans / wo man es zu Dächern der Bauren-Hütten gebrauchen will/ zu Winters-Zeit/ über dem Eis/ abmähen.

Im Junio oder Brach-Monat/ muß man die Tennen in denen Stadeln zurichten / und säubern; Die Matten und Wiesen mähen; Die Gersten abschneiden; Das neben-ausgeschlagne Holtz von Reben hauen. In den Gärten kan man Peterlein / Majoran/ &c. pflantzen.

Im Julio oder Heu-Monat / muß man die Korn-Früchte einsammlen; Von Birn- und Obst Bäumen

das Schadhaffte ablesen/desgleichen auch diejenige/ so die Aeste beschweren ; Die Wein-Reben müssen in diesem Monat fleissig gewartet/ und das Unkraut / so man seiner Schädlichkeit halber/ die Hunds-Zähne nennet/ausgerottet werden.

Um das Fest der Himmelfahrt Mariä / muß man den Bienen das Honig nehmen.

Die Göckel-Hahnen solle man im August-Monat bequemlich zu Capaunen machen.

Im August-Monat lege den Hennen keine Eyer unter; Dann die Kälte ist den jungen Hünlein / die spat ausschlieffen / sehr schädlich. Die beste Ausbrütung und Auferziehung geschichet vor der Tag- und Nacht-gleichen Frühlings-Zeit.

Mutten in dem Herbst-Monat/ wann der Mond abnimmt/ und sich unter dem Gesicht-Kreiß befindet/ soll man Holtz fällen / so wird es dauerhafft seyn.

Willt du des künfftigen Jahres Zustand vorhero wissen/ so beschaue nur um St. Michaelis-Fest einen aufgebrochnen Eich-Apffel ; Findest du eine Spinne darinnen so ists ein böses Zeichen/ weil sich ein unglückseliges Jahr ereignen wird ; Ist eine Made darinnen befindlich / so ists ein gutes Zeichen / weil sich ein erwünschtes und fruchtbares Jahr einstellen wird : Ist gar nichts vorhanden / so ist ein grosser Sterb zu besorchten ; Also pflegen die Bauren zu prophezeyen. Dieser Regel füge ich noch eine andere bey : Wann in den Gall-Aepffeln Würmlein oder Maden gefunden werden / so ists ein Anzeigen/ daß die Früchte wol gerathen; Werden Fliegen darinn angetroffen / so ist Krieg; Sind Spinnen darinnen / so ist ein Sterb zu muthmassen. Solche Prophezeyung hat diesen Grund/ dann die Spinnen kommen in die Gall-Aepffel von einer gifftigen anfällig- und unreinen Fäule/ welche hernach der Menschen Leber erfüllet und anzündet/ daß sie hitzige Pestilentzische Fieber bekommen; Und wann sich die bösen Feuchtigkeiten in ihnen vermehren / so brechen endlich allerley böse/ hitzige/ rothe Pestilentzische Geschwär heraus. Die Fliegen zeigen eine trockne/ brennende Lufft an/ durch welche die Leiber entzündet/ und mit hitzigen / scharffen Feuchtigkeiten erfüllet und entbrennet werden. Die Maden / so von einer Fäule kommen/ zeigen eine warme/ feuchte Lufft an/ welche die Erde fruchtbar machet/ und allen wachsenden Dingen eine sonderliche Krafft und Stärcke giebet.

Im Herbst-Monat/ wann der Mond im Abnehmen ist/ so versetze die Aepffel- Birn- und andere dergleichen Frucht-tragende Bäume / und giesse an ihre Wurtzeln einen Wein. Die überflüssigen Aestlein schneide von den Bäumen / weil sie im Herbst-Monat mehr Feuchtigkeit in sich haben/ als im Mertzen.

Die acht Tage/ um Michaelis-Fest/ sind sehr gut zur Winter-Saat ; Man soll aber die Regel Plinii wol in acht nehmen : Frühe Säen betreugt selten / aber spate Saat betreugt allezeit.

Aepffel und Birnen nimm ab / und sammle ein/ bey schönem Wetter/ um die Mittags-Zeit/ und wann der Mond anfängt abzunehmen.

Im Christ-Monat solle man viel Mehl mahlen/ und daraus viel Brod vor die Belägerte oder Schiff-Fahrende / bachen lassen / dann selbige kan man alsdann 7. Monat/ ohne Schaden/ aufbehalten.

Man soll Holtz fällen/ das man so wol in die Küchen und in den Ofen/ als zum Bauen gebrauchen könne; Jenes soll man hauen im zunehmenden / dieses aber im abnehmenden Mond.

Cap. IX.

Eine Monatliche Instruction vor einem Haus-Vatter durchs gantze Jahr / sein Haus-Wesen wol- und glücklich zu führen.

1. IM Jenner ist GOtt / wie allezeit / also auch sonderlich jetzund zu dienen / mit fleissigem Gebet und heiligem Vorsatz / daß man alles zu GOttes Ehren und des Mit-Christen Besten / wie auch der Seinigen Wolfahrt / richten möge. Nachdeme überleget der Christliche Haus-Vatter / was ihme bißhero Schaden gebracht / und schaffet es ab. Holtz fällen / einführen / und das Röhr-Wasser wol bewahren. Ins Feld kan auch der Mist gebracht werden und die Felder/ ob auch schon Schnee läge / sind mit Hüner- und Tauben-Mist zu bestreuen ; giebt gute Düngung. Kräuter sind im Keller zu suchen ; wann sie sehr trocken / mit etwas Schnee zu umlegen ; doch/ daß man nicht an die Stämmgen damit komme. Vor dem Neuen-Mond die Raupen-Nester suchen / und brechen ; Mist-Bethe machen / und allerley Gesämig darein säen. Vieh / so man zur Zucht gebrauchen will soll im zunehmendem Mond / jung worden seyn: ist stärckerer Natur. Hustet ein Vieh / so ist ihme entweder Wermuth / oder Schwefel / und Lorbeern gerieben/ unter dem Futter etlich malen in der Wochen zu geben.

2. Im **Hornung** ist mit Mältzen und Brauen fortzufahren. Das Geschirr hervor zu suchen und auszuputzen. Geträid auf dem Boden umzuschlagen. Wege und Gräben zu machen. Das Wasser von denen Aeckern weisen. In hitzigen Feldern werden Wicken und Erbsen gesäet. Die ausgetrockneten Kohl-Gärten zu graben / Kap- und Salat-Saamen/ item / Zwibeln gesäet / Bäume zu räumen / klaren Mist darum zu schütten / doch / daß solcher nicht an die Wurtzel komme. Die Gärten räumen. Hüner ansetzen. Kälber und Ferckel zur Zucht absetzen. Das Rind-Vieh zur Lust im Hofe lassen. Auf das trächtige Vieh Acht zu geben.

3. Im **Mertzen** öffnet sich die Erde! Darum die Gesundheit in Acht zu nehmen. Wasser-Trincken schadet. Dächer und Gebäude zu bessern. Graben und Zäune machen; Wiesen wässern und reinigen Mäuse und Maulwürffe fangen/ und derselben Mehrung

rung hintern. Den Pflug ins Feld bringen / und mit der Sommer-Saat anfahren. Pferchen oder Dümm ins Feld zu setzen. Hopffen- und Wein-Arbeit gehet an. Die neuen Wiesen mit Heu-Saamen zu bestreuen; Wäitzen / wo er dick und fett / schrapffen. Die Bäume und Kraut-Gärten in bequeme Ordnung zu bringen. Was ausgegangen und erfrohren / wieder zu ersetzen. Sprößlinge von denen Bäumen zu hauen. Eichen und Erosen pflantzen. Petersilien / Zwiebeln / Bohnen und andere Saamen zu säen. Märtz-Violen / Narcissen / Tulipanen / ꝛc. Gänse und Hüner ansetzen. Auf die Schafe Acht geben / und das Untüchtige ausmärtzen.

4. Im **April** / Hopffen- und Wein-Pfähle / ingleichen noch Stroh-Seile machen. Getraid auf den Böden / in der Baum-Blüte / umzuschlagen. Maulwürffs-Hauffen zerschlagen. Die meiste Garten- und Feld-Arbeit / Rotten / Hacken; item / Düngen der Hopffen-Berge. Vornemlich ist auf Fortsetzung der Bäume und Säeung des Sommer-Getraids / als Sommer-Korn / Erbsen / Wicken / Haber und Gerste zu sehen. Weinstock / ehe er ausschlägt / zu schneiden. Gurcken / Kürbse / Melonen sind drey Tage vor und nach dem vollen Mond zu stecken: Mit dem Saam-Strüncken hinaus. Versetze Blumen / Nelcken / Erd-Aepffel; Und was noch zu säen und zu pflantzen ist / verrichte. Dabey sind die noch währende Nacht-Fröste nicht aus den Augen zu setzen. Die Vieh-Nutzung gehet an. Kälber absetzen. Die Bienen-Stöcke räumen und zeideln / so doch / wo möglich / vor Ende des Märtzen geschehen soll.

5. Im **Mäyen** solle man allerhand Wasser aus Blumen und Kräutern distilliren. Getraide wälzen. Hirsen / Hanff und Heydekorn säen. Zum Kraut und Lein ackern / frühe Kraut stecken. Die jungen Bäume / wann es dürre ist und hitzig / begiessen. Das junge Vieh / weil es noch kalt ist / warm zu halten. Bienen-Stöcke in Vorrath zu schaffen. Mit Reussen legen fortfahren. Mit Krebsen den Anfang machen. Jung Eichen-Laub zu sammlen. Im Schatten zu dörren / ist zu allen Schäden und vielen Gebrechen gut. Wann ein Vieh die Würmer beissen / so nimm siedend Wasser / giesse es auf frische Aschen / etwas Saltz darunter gethan / und dein Vieh eingeschüttet.

6. Im **Brachmonath** machet die Haus-Mutter Käß und Butter. Lager-Bier zu warten. Der Safft ist am meisten in Bäumen / Kräutern und Wurtzeln. Brenn-Holtz zu hauen / daß es in der Hitze dorre. Die Feld-Arbeit ist im Kraut-Stecken / Ruben-Säen / Wick-Futter und dergleichen / bemühet. Um Viti Hirsen- und Ruben-Saat. May-Kraut zu hacken. Zu brachen / Mist zu führen. Weinstöcke anzubinden. Heu machen / und wo Grummat-Wiesen seynd / muß Heu bey trockenem Wetter gemacht werden. Winterrübsen und Gerste zu schneiden. Jäten / auf Petri Pauli bricht dem Korn die Wurtzel. Sich zur Erndte schicken / und das Geschirr anrichten. Mit Fischen und Krebsen fortzufahren.

7. Im **Heumonath**: Machet das übrige Heu. Führet noch Mist aus. Rühret die Aecker. Hacket Kraut. Auf Kiliani und Margrethen werden Rüben gesäet / zumahl im letzten Vierthel. Schicket euch zur Erndte / Korn / Wäitzen; Flachs raussen und rösten. Erbsen und Linsen schneiden / Kirsch-Brechen und aussieden / backen / Pütze dörren. Bäumlein mit Mist-Lacken und faulem Wasser begiessen / und die Wurtzeln mit Erde wohl verwahren. Die Kräuter zur Artzney sollen vom Neuen Mond biß zum Ersten-Vierthel / vor Kinder: Vor junge mannbare Leut / biß zum vollen Licht: Vor mässiges Alter / biß zum dritten Vierthel: Und vor Personen höchsten Alters / in des Mondes Neige eingesammlet / am kräfftigsten seyn.

8. Im **August-Monat** währet die Erndte noch. Der übrige Flachs und Sommer-Getraid wird nachgeholet. Kraut und Wein-Stock blatten. Saamen dreschen / und auf dem Boden fein dünne ausbreiten. Eyer / in diesem Monat gelegt / sollen lange Zeit dauren. Reifes Obst abnehmen. Zwiebeln ausnehmen. Zum drittenmahl pflügen / soll geschehen vom Neuen / biß zum Voll-Mond / wann der Mond im Krebs oder der Waage ist / soll sonderlich das Feld wohl tragen. Um Bartholomäi / Winter-Gerste / ingleichen Winter-Rub-Saat säen. Hollunder-Beer einsammlen / und den Safft bereiten / als der Bauren Mithridat. Mit Ende des Monats Grummat zu machen.

9. Im **Herbstmonat** soll man die Früchte / so über Winter zu bestellen / zu rechter Zeit aussäen. Im Obst-Abnehmen fortfahren / und in Fässer einschlagen. Mähren werden um Michaelis ausgegraben. Grummat machen etwas zeitlich / ist dem Vieh nützlicher. Die Schweine in die Eicheln treiben. Gänse auf Mastung stellen. Fleißig dreschen. Zwiebeln im letzten Vierthel ausziehen / und etliche Tage an der Lufft trocknen. Kürbse vor dem Frost abschneiden.

10. Im **October** soll man Teiche fischen / jagen / hetzen / Vogelstellen / Flachs-Brechen / und behutsam mit dem Feuer dabey umgehen / hecheln / Kraut einmachen / Oel schlagen. Dächer wider den Winter verwahren. Die Stoppeln einpflügen. Mit denen Garten-Gewächsen in die Keller. Brunellen / Hasenfuß / Rettich / Senff-Kraut / Borragen / Basilien / Gartenheiderich zu sammlen.

11. Im **Wintermonat** soll man sich auf den Winter mit Holtz versehen. In Vorrath im letzten Vierthel mahlen. Maltz machen. Bier brauen. Dreschen / Getraide zu Marckte führen. Bäume / bald vor oder nach dem neuen Mond zu versetzen. Die Bäume verbinden. Die gesammlete Kräuter durchsehen und lüfften / daß sie nicht schimmlicht werden.

12. Im **Christmonat** ruhet die Feld-Verrichtung / wo nicht Mist hinaus geschafft wird / daß er durch den Schnee wohl faule. Im Garten mögen die Raupen-Nester gebrochen / und die Beete

gehüstet werden. Im Dreschen und Spinnen fortfahren. Stroh-Seile machen. Jahres-Rechnung machen/ wie auch Verlust und Gewinn/ beedes/ als aus der Hand GOTTES rechnen. Vor alles dancke GOtt andächtig/ und schliesse das Jahr in Freuden.

Cap. X.

Was vor Mittel ein Haus-Vatter zur Pest-Zeit/ in Ermangelung eines wohlerfahrnen Medici/ sicherlich und bewährt/ nächst GOttes Hülffe/ vor sich und die Seinigen gebrauchen könne.

1. WAs einem Haus-Vatter in Sterbens-Läufften für sich und die Seinigen zu thun obliege/ hat unser seeliger Autor im 25. Capitel ein und anders hauptsächlich-darzudienendes sorgfältigst beygebracht. Wir wollen hier seinen Fußstapffen nachahmen/ und ein mehreres hier beyzubringen/ uns keine Mühe dauren lassen. Es ist aber zur Pest-Zeit sonderlich gut:

(1.) Der Knoblauch/ darvon man täglich essen kan: Ist vor Bürger und Bauren/ und wann die grosse Herren ihn auch riechen möchten/ und nicht davor hielten/ er wäre ihnen zu schlecht/ so wäre er wohl würdig/ daß man ihn nicht der Bauren/ sondern der Fürsten Theriac nennte: Wie dann nicht allein Hippocrates und Galenus, sondern auch noch viel andere berühmte Medici ihme das Lob wider die Pest und alle innerliche Fäulungen geben.

(2.) Epheu-Saamen/ ein Quintlein schwer/ mit Cardobenedicten-Wasser eingenommen/ solle gleichfalls sehr bewährt seyn.

(3.) Man nehme zwey Loth Wermuth/ 3. Loth Weine-Rauten/ drey Loth schmale Salbey/ wasche denselbe in einem reinen Wasser/ stosse sie alle klein in einem Mörser untereinander/ daß es safftig werde/ und nehme ein Nösel (Seidlein) guten Weinessigs/ giesse selbigen darüber/ lasse es eine Nacht stehen/ wohl zugedecket; Des Morgens frische man es in einem glasurten Topff/ und nehme zwey Loth Hartheu/ und stosse es in einem Mörsel zu Pulver/ seyhe den Safft darunter/ laß es dann eine Nacht in einem glasurten Hafen bedecket stehen/ des Morgens seyhe man es ab/ und trincke vier Morgen nacheinander/ alle Morgen einen Löffel voll/ mit Theriac/ einer Erbsen groß/ der Löffel muß zinnern oder silbern seyn/ so ist man ein gantzes Jahr sicher vor der Pestilentz. So aber jemanden diese Kranckheit anstösset/ / der solle vier Löffel voll auf einmahl einnehmen/ ein 4. Erbs groß Theriack/ und 4. Stunden darauf schwitzen/ aber nicht schlaffen. Hohb. p. 435.

(5.) Oder/ man nehme Ehrenpreiß-Wasser/ rühre darunter guten Theriac/ und so bald einem die Pest anstossen solte/ so trincke man davon/ schwitze darauf/ und schlaffe nicht/ so befindet man Besserung mit GOttes Hülffe.

(6.) Oder/ mache Pestilentz-Wurtz zu Pulver/ thue sie in guten weissen Wein/ rühre darunter ein halb Loth Theriac/ gibs dem Patienten zu trincken/ es treibet allen Gifft aus/ durch den Schweiß.

(7.) Item/ man thue das Weisse aus einem Ey/ lasse den Dotter darinnen/ füue es mit gestossenem Schwefel/ brate es in heisser Aschen/ rühre es ohne Unterlaß/ gibs dem Krancken zu trincken/ und halte ihm etwas für den Mund/ damit es bey ihm bleibe.

(8.) Oder/ man nehme drey oder vier Löffel voll seines eigenen Harns/ des Morgens/ vermische selbigen mit ein wenig Rauten-Safft/ und ein wenig Wasser-Eppich-Safft/ (zu Latein: Apium) so viel man ohngefehr aus einer Hand voll eines jeden gedachter Kräuter bringen kan/ das trincke man des Morgens nüchtern/ so wird man fecklich in alle angesteckte Oerter gehen dörffen/ ohne einige Furcht/ und Gefahr. Diß ist ein sehr bewährtes Mittel.

(9.) Wann es in einem Hause stirbt/ so nehme man einen Ziegel-Stein/ lege ihn auf ein Brett/ gar heiß in die Stuben/ oder sonst ins Haus/ und giesse Kupffer-Wasser darauf/ so ziehet sich das Gifft darein/ und vergrabe man hernach denselben Stein in die Erde.

(10.) So ein Mensch ist/ der von der Pest oder giftigen hitzigen Fiebern aberwitzig oder sinnloß würde/ so nehme man Ochsen Zungen mit der Wurtzel/ und Stein-Klee/ jedes eine Hand voll/ siede es in einer Maaß Wein halb ein/ gebe davon einem betagten Menschen des Morgens/ Mittags und Abends/ jedesmahl drey Loth zu trincken/ lege hernach die gesottenen Kräuter dem Krancken auf sein Haupt/ und setze damit nach/ der Patient wird/ nächst GOtt/ gewiß zu recht gebracht; Einem gar jungen Menschen gebe man dieser Kräuter-Wasser/ in gleichem Gewichte vermischet/ zu trincken/ des Tages offt/ es hilfft gewiß/ sonderlich/ wann mans bald Anfangs gebrauchet/ da das Ubel noch nicht gar zu sehr eingerissen.

(11.) Die Corallen auf das subtileste gerieben/ und alle zwölff Stunden davon eines halben Quintleins schwer eingenommen in einem Trunck Weins/ sind auch in der Pest-Zeit ein gewaltiges Präservativ.

(12.) Das Zitwer-Oel ist ein köstlich und gar gerecht Experimentum für Pestilentzischen Lufft und dergleichen giftige Zufälle sich zu präserviren/ in die Nasen-Löcher/ und in den Mund gestrichen/ auch

Schwämm-

Schwämmlein damit genetzet / in Rauch-Zäpflein gemacht / und dran gerochen.

(13.) Hierzu ist auch dienlich das Wachholder-Oel / damit kan man die Stirn / den Schlaf / die Nasen-Löcher / den Pulß und Ballen der Hände salben / man wird treffliche Hülffe spühren.

(14.) Angelica-Saltz ist auch ein trefflich Mittel; sein Gebrauch ist / daß ein Mensch einen Drittheil eines Quintleins / oder auch wohl / nach Gelegenheit der Kräfften desselben / biß auf ein halb Quintlein schwer dieses Saltzes / in Angelicken- Cardobenedicten- oder andern hierzu bequemen Wassern / Rauten-Eßig / ausgepresstem Wachholder-Beer-Safft einnehme / und darauf schwitze.

(15.) So balden sich jemand mit Pestilentzischer Kranckheit inficirt befindet / so solle der Patient alsobald ein Quintlein schwer des Beyfuß-Saltzes in einem Trunck Aqua Vitæ, Malvasier / oder sonst altem wohlriechenden Wein zertrieben / warm eintrincken / hernach sich in ein Bett niederlegen / und zwo oder drey Stunden / so lang er seiner Kräfften halber ausdauren kan / darauf schwitzen / und alsdann den Schweiß fein rein abtrocknen lassen / und sich ferner mit kräfftigen und hertzstärckenden Artzneyen darauf laben.

(16.) Cardobenedicten-Saltz ist ebenfalls ein stattliches Experiment / entweder in seinem eigenen Wasser / oder in Borragen- oder Scabiosen-Wasser / item / in Wein eingenommen; Wem es beliebt / der mag rothen Zucker / oder Citronen-Safft darzu mischen.

(17.) Wann die böse Seuche regieret / so ist nützlich und rathsam / als ein vortrefflich Prætervativ, daß man stets Lorbeeren bey sich trage / und wo man in die Lufft gehet / so thut man wohl / wann man unterweilen ein Stücklein davon im Mund hält und käuet; dann es wehret erstlich dem vergiffteten Lufft. Ferner ists gut / des Morgens nüchtern zwo geschelte Lorbeeren gessen / welche vorhero eine Nacht im Eßig gebeitzt worden / dann sie sind aller Vergifftung Widerstand zu thun / sehr gut.

(18.) Das Lorbeer-Oel in die Nasen-Löcher und Mund-Lippen gestrichen / widerstehet auch aller giffigen Infection gewaltig.

(19.) Des destillirten Wassers der Meisterwurtz / des Morgens nüchtern einen Löffel voll eingetruncken / und von der Wurtzel ein Stücklein im Munde getragen / verhütet / daß kein böser / fauler / vergiffter Lufft / in Sterbens-Läufften / den Menschen weder inficiren / noch beschädigen kan.

2. Uber jetzt erzehlte Mittel / zur Zeit der Pestilentz / von einem Haus-Vatter und den Seinigen nützlich zu gebrauchen / ist auch folgendes Pulver vor die Pestilentz:

Nimm 4. Quintlein Campher / 4. Quintlein guten weissen Ingber / 1. Loth Zucker Candi / 1. Quintlein Galgant / 10. Pfeffer-Körner / stoß ein jedes zu Pulver / darnach mische das Pulver zusammen / und thue es in ein eng Glaß / und mache es oben wohl zu / und / so es Noth thut / so nimm des Pulvers eines Gulden schwer / gibs dem Krancken in gutem weissen Wein / und laß ihn warm zudecken / auf 4. Stunden / und laß ihme auch offt den Schweiß abwischen; Es hüte sich aber ein jeglicher vor demselbigen Schweiß / durch folgendes Mittel:

Nimm des besten Alexandrinischen Theriacks / Rosen-Zucker / jedes 2. Loth / Mithridat / des besten / 2. Loth / lebendigen Schwefel / 2. Quintlein / Campher / 4. Scrupel / Zittwer / Diptam / Angelica / Enzian / runde Holtwurtz / Tormentill / Baldrian / Teuffels-Abbiß / Bibenell-Wurtz / Liebstöckel / Ehrenpreiß / Lorbeer / jedes 2. Scrupel / rothe Myrrhen / 1. Quintlein / Quitten-Blätter / 1. Quintlein / Bolus in Saurampffer abgerieben / Terra sigillata, jedes 1. Loth / Saffran / 1. Quintlein / auserlesene Zimmet-Rinden / 1. Loth / Specierum Electuarii de Gemmis utriusque, einen Scrupel / Hirschen-Creutzes / 2. Scrupel / des gulden Ey / 1. Loth / Syrupi acetositatis citri, 4. Loth / Aqua Vitæ contra pestem Arnoldi, 2. Loth / mache es zu einer Latwergen / vermische rein geschlagen fein Gold / 10. Blättlein darein / von dieser Latwergen nimm / wann die Pest regieret / alle Morgens früh nüchtern einer Erbiß groß ein / das behütet vor allem Gifft. So aber einsbehafft wäre / gib ihm / ehe 24. Stunden vorbey, einem alten starcken Menschen / eines guten Ducaten schwer / einem Weib eines Gold-Gulden schwer / einem Kind halb so viel. Kommt es mit Hitz / so gib es in Saurampffer-Wasser oder gutem Eßig zertrieben; Kommt es mit Kälte / so gib es in Cardobenedicten-Wasser ein / und laß den Patienten wohl-zugedecket schwitzen.

3. Ein guter Tranck ist folgender / wormit ein Doctor bey 300. Personen in 4. Sterben errettet. Nimm Täschel-Wurtz samt dem Kraut / gewaschen / und zerschneide sie grob / thue es zusammen in zwey Häfen / gantz voll / darauf geuß guten Wein Eßig in einen Hafen / und in den andern Wein / alsdann must du einen jeden Hafen mit einem Taig fein wohl und fest zukleiben / mit Eyer-Weiß / und must auf jeden Hafen einen sonderlichen Hafen stürtzen. Item / um solche 2. Häfen rings umher von Kohlen ein Feuer / ein halb Elen weit von den Häfen gemacht / und eine Stund fein sanfft einsieden lassen / und wann es die Stund gesotten / alsdann abgeseihet / und solches in einem reinen Gefäß wohl verwahrt aufbehalten. Wann nun einem eine solche Plage mit Kälte ankäme / 3. oder 4. Löffel voll des Wein-Trancks eingegeben; Dem es aber mit Hitz ankäme / von dem Eßig-Tranck / laß ihn 4. oder 5. Stunden darauf schwitzen / und laß ihn nicht schlaffen / so ist er mit GOttes Hülffe genesen.

4. Ein Haupt-Stuck wider die Pest / und sonst auch in allen malignis Infectionibus zu gebrauchen / ist auch folgendes: Nimm Salis Absinthii, fünff Untzen / darzu mische Campher / drey Untzen / reibe es auf einem Reib-Steine gar wohl untereinander / und in dem Reiben geuß süsses Mandel-Oehl / welches fein

frisch / neu und nicht alt und garstig sey / daran. Alsdann thue es in ein gläsernes Retörtlein / die Vorlage dafür gar dicht verlutirt / und per arenam, oder aber per Arenam und Cinerem zusammen vermenget / herüber gedestilliret / so steiget das Oleum herunter in die Vorlage / es sublimiret sich aber etwas / einem Sali gleich / in dem Hals der Retorten / das ist / der Campher führet etwas Salis Absinthii mit sich auf und machts volatilisch. Wann nun solche Distillation geschehen / so nimmt man die Vorlage (wann alles erkaltet ist) ab / und zerschlägt das Retörtlein / was sich in dem Hals sublimiret / das thue besonders in ein Glaß / und verwahre es wohl zugemacht / was aber dahinden im Retorten-Bauch geblieben / das wiege / es ist lauter Sal Absinthii, und so viel daran mangelt / daß es nicht 5. Untzen / (gleich das erste Gericht des Salis Absinthii war) erreicht / das reibe ihme mit neuem Sale Absinthii, und reibe wiederum 3. Untzen Campher darunter / mit dem Oele, so herüber in die Vorlage gestiegen war / angefeuchtet oder misciret / hernach / gleich erstmals gestossen / digeriret und destilliret / also zum dritten- und letztenmahl procedret / so hast du andere herüber gestiegene Stücken. und auch an deme / was sich in dem Retorten-Schnabel sublimiret hat / das du dann allewege zu dem vorigen sammlen solst / eine ausbündige vortreffliche Artzney / verwahre jedes besonders zu inn- und äusserlichem Gebrauch.

5. Eine Latwerge von Welschen Nüssen wird ebenfalls dienlich gelobet. Nimm 15. guter frischer Welscher Nüsse / Rauten-Blätter / Wermuth / jedes 1. Loth / Edel-Ebram / Zitwer / Tormentill-Wurtzel / weissen Dictam / jedes 1. Loth / Alant-Wurtzel / Angelica / jedes 1. Quintlein / Wachholder-Beer / ein halb Pfund geläutert Hönig / 1. Pfund. Diese Stücke alle aufs kleineste zerschnitten und zerstossen / daraus soll man eine Latwergen machen / und alle Morgen zween Hasel-Nuß groß davon einnehmen.

6. Folgendes Pflaster / die Pestilentz-Beulen damit zu ertödten und das Gifft auszuziehen / ist jederzeit auch gebraucht worden: Nimm Holder-Blätter / Feigen-Mist / gelben Senff Saamen / jedes 1. Hand voll / stosse jedes besonders zu Meel / darzu thue des reinen Theriacks / einer Welschen-Nuß groß / und eine Eyerschale voll Harns / von einem säugenden Knaben / stosse es zusammen / daß es eine Salbe werde / oder Pflaster / streiche es auf ein leinenes Tuch / und lege es auf die Beulen. Es zeucht das Gifft überaus kräftiglich zusammen / und bricht auf / und wird der Mensch gesund. Das ist gar trefflich bewährt. Etliche nehmen das Pulver von Holder-Blättern / und Senf-Meel / gleich viel; Das machen sie an mit eines halben Eyes groß Sauer-Teig von Rocken-Meel / und einer Hasel Nuß groß Theriack / biß es gleich grün wird. Dann streichen sie es auf / und legen dasselbige über die Blatter / wo sie am Leibe sind.

7. Stattliche zwey Rauch-Pulver sind folgende zur Zeit der Seuche zu gebrauchen:

(1.) Nimm 1. Loth Salbey / 1. Loth Eichen-Laub / 1. Loth Bircken-Laub / 1. Loth Rauten-Knöpffe / 1. Loth Wermuth-Knöpffe / 1. Loth Wachholder-Beer / 1. Loth Lorbeer-Schalen / 1. Loth Kupffer-Waser / 1. Loth rothe Myrrhen. Dieses alles durcheinander gepülvert; Dann ein Schaff voll Wasser / darüber etliche Eisen gelegt / auf welche man einen heissen Ziegel-Stein thut / das Pulver darauf geschüttet / und also in dem Gemach damit geräuchert; dieser Rauch verzehret allen Gifft.

Das zweyte **Rauch-Pulver**: Nimm gelben Agtsteins / 8. Loth / Wachholder-Gummi / Sandaraca genannt / Mastix / Storacis Calamitæ, Weyrauch / jedes dritthalb Loth / Wachholder-Holtz-Spähne / 6. Loth / geiben Sandel / anderthalb Loth / Wachholder-Beere / 4. Loth / rothe Rosen / 6. Loth / mache aus diesen Dingen allen ein grob Pulver / und damit Morgens / Mittags und Abends einen gelinden Rauch gemacht.

8. In Pestilentz-Zeiten oder andern Vergifftungen und Infectionen der Lufft / kan man diese nachfolgende Küchlein zurichten / und neben andern guten behörlichen Ordnungen oder Reglementen in innerlicher Nutzung gebrauchen / die erzeigen grossen Effect und kräfftige Wirckungen / nemlich: Nimm das Marck aus den Stengeln der Imperatoriæ, oder Meister-Wurtzel / dörre und stosse es / wäge hiervon ab 2. Untzen / der Essentiæ Imperatoriæ, 1. Untzen und 4. Scrupel / dieser Essentiæ Imperatoriæ, auch 2. Untzen / des besten schönsten weissen Zuckers / 6. Untzen / in Aqua Imperatoriæ zerlassen / aus diesem allen / nach Art der Kunst / Küchlein gemacht / und auch zu äusserlichem stätigen Geruch / wann der Zucker davon gelassen wird / mit Storax / Balsam und dergleichen wohlriechenden Sachen eine Pomade oder Salbe daraus gemacht.

9. Eine wunderwürdige Kertz wider alle Pestilentzische Lufft dienlich / wird folgender massen zubereitet:

Nimm schwartzen Weyrauch / 4. Loth / weissen Weyrauch / 3. Loth / Hirsch-Horn von einem Hirschen / der zwischen den zweyen Frauen-Tagen / als Mariä-Himmelfahrt und Mariä-Geburth / das ist / zwischen dem 15. Augusti und 8. Septembr. (denn es in der Zeit am kräfftigsten ist) geschlagen worden / fein klein gefeylet / 3. Loth / Myrrhen / weissen und gelben Börn- oder Agtstein / jegliches 2. Loth / Campher / Aßam / Bibenell / Angelica / jedes 1. Loth / Mastix ein halb Loth / Saffran / 1. Quintlein / pulverisire alles aufs kleineste / mische und knäte es in 2. Pfund zerlassenem neuen Wax sehr wohl / nimm darnach 3. Gold Fäden / 3. Silber-Fäden / 3. Seiden-Fäden / und 3. von Hanff gesponnene Dachte / flechte sie zusammen / und mache mit gedachtem zubereitetem Wax / nach gemeiner Weise / eine Kertze oder Wax-Licht daraus / und bediene dich derselben mit Anzünden und Beräuchern folgender gestalt:

Wann diese wunderbarliche Kertze / vermöge erstberührter Beschreibung / recht bereitet / in der Zeit der Noth angezündet wird / und die Menschen bey

allen

allen Lufft-Oertern/ oben und unten / von dem Haupt biß auf die Füsse / als Ohren / Nasen / Maul / unter den Achseln / um den Leib und schlichten Knie-Kehlen / ꝛc. darmit sich beräuchern / ist hoch dienlich; Alle Principal-Glieder / Spiritus Vitæ, seu vitales, welche denn allwege zum ersten von einem jeglichen Gifft inficiret / angetastet und ergriffen seyn / durch diesen Rauch zu corrigiren / rectificiren / erfrischen und gewaltig zu bekräfftigen. Die böse Anwehungen und Anfälle gifftiger Lufft werden damit vertrieben und hinweg genommen: Ja / viele Leute / so sich dieser Räucherung / in solchen gefährlichen Läufften / bey Zeit und bald gebrauchen / offtmals schweren Fiebern / sie seyen Miscellanea Hungarica, Hirn-tobende / vergiffte / Epidemialische / auch Pestilentzialische Fieber / und dergleichen hefftigen inficirten hitzigen Kranckheiten und Pestilentzischen Infection, durch diß einige (nächst GOTT /) Mittel entgehen können. Denn es seine gewaltige Rationes hat / nemlich / daß solch Räuchern wegen der lebendigen Geister (sintemahl Geist mit Geist / das ist / mit Geruch und Geschmack gestärcket werden muß) geschicht: Also müssen auch die / durch des Contagii Anziehung / verderbte und contaminirte Spiritus, durch diesen Rauch wiederum erholet und gebessert werden.

10. Vor die Pest. Welsche Nuß-Kern / Granat-Beer / Wein-Rauten / jedes gleich viel / schütte guten Eßig daran / davon / wann man des Morgens in Lufft gehet / einer Nuß groß genommen.

11. Vor die Pest-Beulen. Hohle eine grosse Zwiebeln aus / fülle sie mit Theriack / lege den durchgeschnittenen Deckel wieder darauf / brate sie weich in heisser Aschen / dann thue die Schelffen davon / das übrige stoß untereinander / diß ist ein köstlich weich Pflaster zu der Pestilentz und zu allen gifftigen Beulen.

Ambra-Kugeln zu solcher Zeit. Nimm Laudanum, des besten 2. Loth / Benzoe / Storax / jedes 1. Loth / gute Viol-Wurtz / rothe Rosen / jedes ein halb Loth / Citronen-Schalen / Calmus / Paradieß-Holtz / Zimmet / runde Cypern / jedes ein Drittheil Quintlein / Bisam / Zibeth / jedes 6. Gran / Ambra / 8. Gran / dieses alles mit Tragant-Schleim / so mit Rosen-Wasser angestellt / abgestossen in einen dünnen Taffet eingenehet / und in einem Bisam-Knopff bey sich getragen.

12. Säcklein in Pest-Zeiten / am Halß zu tragen. Nimm Liebstöckel-Wurtzel / Alant-Wurtz / Baldrian-Wurtz / Meister-Wurtz / Angelica-Wurtz / Pimpinellen-Wurtz / Wachholder / Wein-Rauten / oder den Saamen / Neun-Saamen / Bresam von einem Rocken-Brod / dieses alles klein geschnitten / untereinander gemischt / und an den Hals an einem Bändlein getragen.

Cap. XI.

Ein kurtzes Haus-Reglement zur Zeit der Pestilentz / darmit sich ein Haus-Vatter samt seinem Gesind / durch GOttes Gnade bewahren kan.

1. NEchst stetigem Gebet und hertzlichem Vertrauen zu GOtt / sind zweyerley Wege / sich vor der ansteckenden Seuche der Pestilentz zu bewahren:

Erstlich / daß man den Ort / da diese grosse Seuche regieret / meide / wo es ohne Nachtheil Christlicher Liebe / und eines jeden Beruff und schuldiger Pflicht geschehen kan / nach dem Spruch alter verständiger Leute: **Mox, longè, tarde, cede, recede, redi.** Das ist:

Damit dich nicht die Pest ergreiff / und werffe nieder /
So mach dich bald hinweg / fleuch weit / und komm spath wieder.

Zum andern / soll man ein gut Reglement halten / den Leib reinigen / das Hertz und die andern vornehmsten Glieder stärcken / wie folget; Hierzu gebrauchet man die gemeinen Pestilentz-Pillen / so man in der Apothecken haben kan / zweymahl / oder doch zum wenigsten einmahl in der Wochen / etwan 31. auf einmahl / oder auch weniger / nach eines jeden Stärcke und Nothdurfft. Man soll auch die Gemächer und Kammern rein halten / und darinnen räuchern mit Wermuth / Quendel / Dosten / Wachholder-Holtz und Beeren / des Tages zwey oder dreymahl. Die Fenster gegen Mittag und Niedergang soll man verschlossen halten / auch die andern bey trübem Wetter nicht eröffnen / sondern / wann es schön helle ist / und die Sonne allbereit eine / zwey oder drey Stunden geschienen hat.

Es ist auch gut / daß man frühe / helle und lichte Flammen halte von Wachholder-Holtz / Eichen-Holtz und Laub. Man muß auch täglich gute Maaß halten im Essen und Trincken / auch nicht zugleich Fleisch und Fische / oder sonsten mancherley ungleiche Kost essen / Trunckenheit und allerley Uberfüllung meiden / und doch nicht lange Hunger oder Durst leiden. Des Obstes und der Milch soll man sich enthalten / auch sonsten nicht viel süsse Speise essen. Die Fische so man sauer zubereitet / mag man wohl essen. Man breche auch dem Schlaf ab / doch nicht über die natürliche Nothdurfft. Die Oeffnung des Leibs halte man im gewöhnlichen Gang. Das Baden unterlasse man nicht / wann man sich daran gewöhnet / allein hüte man sich vor denen Stuben / darinnen viele zugleich und etwa inficirte Leute baden.

2. Von der Stärckung des Leibes / und was man täglich wider das Gifft gebrauchen soll / ist folgendes zu mercken:

(1.) Will man schwitzen / so nehme man des be-

sten Theriacks oder Mithridats 1. Quintlein oder 2. Scrupel/ in 3. Löffel voll Sauerampffer- oder Cardobenedicten-Wasser zerrieben / des Morgens um 3. Uhr / decke sich darauf zu/ und schwitze; trockne hernach den Schweiß linde ab / und übereile sich nicht / daß man nicht kalt werde.

(2.) Uber den dritten Tag von der Königs-Latwerge einer Castanien groß. Es wird aber diese Latwerge also bereitet: Nimm Feigen 2. Untzen / Welscher Nuß-Kern 1. Untzen/ Weinrauten halbe Untzen/ Saltz 1. Quintlein/ schneide diese Stücke klein / und stosse sie wohl unter einander / daß es wie ein Teig oder Latwerge werde.

(3.) Tormentill/ Juden-Aepffel-Saamen/ Angelick-Saamen / Cardobenedicten/ jedes eine halbe Untzen/ gepülvert. Hievon nimmt man in dem Winter 1. Quintlein/ in gutem Wein ein/ in dem Sommer aber in schönem weissen Rosen-Wasser.

(4.) Wacholder-Beer über Nacht in Essig gebeitzt. Ein Zweiglein oder drey Weinrauten / mit ein wenig Saltz zu sich genommen/ ist auch gut wider das Gifft.

NB. Von diesen Mitteln kan eines um das andere gebrauchet/ und damit umgewechselt werden.

3. Vor die böse Lufft nehme man folgends in acht: Wann man in die Lufft gehen will/ so nehme man Rosen-Wasser mit Wein-Essig vermischt / und bestreiche das Angesicht damit. Item/ Wermuth / oder Rauten in einem Wein gesotten/ die Nasen-Löcher/ Mund/ Lefftzen und Hände damit bestrichen/ ist auch gut. Item/ Lorbeer-Blätter in Wasser gesotten/ und dasselbige auch also angestrichen. Item/ ein reines Schwämmlein genommen / in Rauten-Safft mit Wein-Essig vermischt / eingenetzet / und in einem durchlöcherten Knopff bey sich getragen.

4. Wann einem die Kranckheit anstiesse; Soll er (1.) von Stund an zur Ader lassen. (2.) Das Hertz stärcken. (3.) Das Gifft durch den Schweiß austreiben. Wann kein Beule oder Geschwär vorhanden ist/ kan man an dem rechten Arm lassen die Hertz-Ader/ die Leber-Ader/ oder wie man sie haben kan/ die Rosen-Ader an beyden Beinen. Wann aber einem etwas aufgefahren / so lasse er allezeit / und zwar alsobald eine Ader gegen der bösen Seiten über. Also/ wann einem hinter den Ohren / an dem Hals oder Kopf etwas aufgefahren / soll er alsobald die Haupt-Ader lassen. Wäre es aber an dem Arm / um die Brust/ oder Rücken/ so lasse er die Leber-Ader. Ist es in der Weiche/ oder um die Lenden/ so lasse er die Ader an der kleinen Zähen des Fusses selbiger Seiten. Da es aber einem bey der Scham aufgefahren wäre / so lasse er die Rosen-Ader inwendig an dem Fusse bey dem Knöchel; Man kan 2. 3. 4. 5. oder 6. Untzen/ mehr oder weniger/ lassen / nachdeme einer Blut-reich und starck von Kräfften ist. Es soll auch allezeit vor dem Aderlassen ein Stuhlgang gehalten werden / man errege ihn mit einem Zäpfflein / oder mit einem linden Clystier / wie man kan / so ist es gut; Und ist bey dem Aderlassen nicht zu achten / ob es Tag oder Nacht seye/ oder zu welcher Stunde es geschehe/ nur daß es alsobald geschehe.

Cap. XII.

Wie ein Hauß-Vatter/ den Artzney-Reguln gemäß / das ist / nüchtern und mässig leben / und/ was ihm sonst zur Gesundheit dienlich ist/ beobachten soll.

1. Man pflegt ins gemein zusagen: Medicè vivere, est, miserè vivere: Den Artzney-Regeln gemäß leben / heisset recht elend leben. Dis ist aber ein Sprüch-Wort/ welches nicht von klugen Leuten / sondern von dem thörichten Pöbel hertommet und gebrauchet wird; Dann / das den Artzney-Regeln gemässes/ oder ein mässiges / und allen Excess und Uberfluß meidendes Leben/ ist ein gesundes/ angenehmliches / von allen Kranckheiten befreyetes/ langwüriges / und dannenhero ein glückseeliges und erwünschtes Leben. Hierinnen sind offt die Thiere klüger als die Menschen. Wann die Schlange sehr alt wird/ so ist sie darauf bedacht / wie sie den alten Balg abschelffen möge; Damit nun solches desto füglicher geschehe so fastet sie etliche Täge nacheinander. Wann der Löw und Wolff sich allzusehr angefressen / so leben sie hernach den Artzney-Regeln gemäß/ und mässig/ indem sie gar keine Speise geniessen/ und also sich von der bevorstehenden Kranckheit befreyen. Also kan auch der Mensch von den Thieren lernen/ ein nüchtern und mässiges Leben zu führen.

2. So jemand/ in einem kurtzen Begriff/ zu wissen begehret/ worinnen die vornehmsten Gründe der Gesundheit bestehen / der solle vornemlich diese drey Regeln beobachten; Die erste ist: Alle Baum-Früchte fliehen und meiden. Die andere ist / die Leibes-Bewegung nicht unterlassen / und zum wenigsten täglich eine Stunde umher gehen/ wie Alexander Severus zu thun gewohnet gewesen. Die dritte ist/ einen ziemlich-gewässerten Wein/ und mässige Speisen/ als die allersicherste Erhaltung der Gesundheit hochachten. Diese dreyfache Erinnerung haben die alten Poëten in diese drey Reimen verfasset:

Ut tibi non malè sit, fuge, quidquid in arbore crescit,
Servares vires, si rura frequenter obires;
Bacchus amet Glaucum, victum quoque sumito paucum.

Zu Teutsch:

Wann du sein gesund willt seyn/ fliehe/ aller Bäume Früchte;
Gehe täglich um das Feld / und zur Lust dein Hertze richte.

Trincke nicht zu starcken Wein / welcher offt die
Glieder schwächt/
Und im Essen brauche Maaß / wanns geschicht/
so ist es recht.

Hieher gehöret was Palladius cap. 113. bey Roswei-do p. 770. von dem Priester Philoromo meldet / daß selbiger in 32. Jahren keine Baum-Früchte berühret. Ja Galenus, das Haupt der Aertzte / hat sich weißlich und nützlich aller Früchten enthalten. Diesen dreyen Haupt-Gründen der Gesundheit/ fügen wir noch drey andere heilsame Erinnerungen bey/welche solchen nicht ungleich / und von den alten Teutschen / zur Erhaltung der Gesundheit/ Sprüchworts-Weise gebrauchet und angezogen werden. Die erste Erinnerung ist:

Willt du gesund seyn und bleiben /
So must du alle Stunden deine Ubung treiben.

Die andere Erinnerung ist:

Lauffe nicht wie ein Hund /
Hin und her / alle Stund.

Die dritte Erinnerung:

In Speisen halte Maas und Ziel /
Du wirst kranck/ wo du ißt zu viel.

Die erste Erinnerung lehret uns / daß wir unserm Leib immerdar etwas zu thun schaffen sollen / wo wir gesund seyn und bleiben wollen.

Cernis, ut ignavum corrumpant otia Corpus,
Ut capiant vitium, ni moveantur aquæ.

Das ist:

Der Leib ist ungesund/ der kein Bewegung hat/
Die Wasser werden schlimm / so lauffen nicht von statt.

Ohne Unterlaß sitzen/ immer ob den Büchern/ oder im Bette liegen/ niemals aus dem Gemach gehen/ verursachet/ daß die Gesundheit Schaden leidet/ und nach und nach abzunehmen beginnet. Die andere Erinnerung giebt zu verstehen: Wann die Leibes-Ubung solle gesund und verträglich seyn / so müsse sie nicht zu hitzig geschehen. Spatzieren gehen / reiten / auf dem Schiffe fahren / arbeiten und lauffen/dienet zwar zur Gesundheit/ aber nicht länger / biß der Schweiß beginnet hervor zu brechen / und nicht häuffig herab zu fliessen; Dann/ die Aertzte halten die allzustarcke Leibes-Ubungen vor schädlich. Die dritte Erinnerung rahtet zur Mäßigkeit in Speisen: Dann / die Erhaltung und Nüchternheit ist eine Mutter der Gesundheit.

3. Man soll unterweilen diejenige Gewohnheit erdulten / welche in Beherrschung der Gesundheit entweder scheltwürdig oder doch zum wenigsten tadelhafftig ist: Dann/ weil die alte Gewohnheit gleichsam eine andere erlangte Natur ist / welche der angebohrnen Natur / durch stetigen Gebrauch / gemein gemachet worden / so stehet einem klugen Menschen wol an, dieselbe unterweilen / als etwas nicht so gar Schädliches zu erdulten: Dann es ist besser/ das allbereit Gewohnte behalten / als das Ungewohnte mit Schaden und Gefahr einführen; Dannenhero sagt Hippocrates aphorismo 50. Was durch lange Zeit gewohnet worden/ das pfleget/ ob es gleich schädlich ist / doch nicht so viel Ungelegenheiten / als das gantze Ungewohnte / zu verursachen.

4. Ein Leben / das meistentheils mit Sitzen zugebracht wird / hat seine gute Bequemlichkeiten / doch muß es mit denen Leibes-Ubungen vermischet werden: Daß deme also seye/ kan man an den Ruder-Knechten zur Gnüge abnehmen / welche gemeiniglich fett und gesund zu seyn pflegen. Die Ursache dessen ist/ weil einem Sitzen ergebenes Leben den Magen / so zu reden/ in etwas unterstützet; der hingegen / durch das viele Stehen und starckes Umherwandeln / abhänig gemachet wird. Hierzu kommet auch bey den Ruder-Knechten eine continuirliche und stete Leibes-Ubung welche die Menschen starck machet / wann sonderlich das Sitzen darzu kommet; Dannenhero wird zur Lebens-Verlängerung höchst-dienlich seyn / solche Ubungen zu erwählen / welche mehrers die Glieder/ als den Magen und Leib bewegen.

Cap. XIII.

Ein Hauß-Vatter solle etliche Lehr-Sätze / von Vermeydung der Unmäßigkeit im Essen und Trincken wol in Acht nehmen.

1. Folgende Lehr-Sätze / von Vermeydung der Füllerey/ hat ein Haus-Vatter / wann er anders ein gesundes Leben hoch achtet/ fleissig zu practiciren und zu beobachten; Hingegen die Unmäßigkeit und Fresserey ziehet unsäglich viele Kranckheiten nach sich/ dannenhero die Lateiner sagen:

Ubi est ventris ingluvies, ibi est morborum colluvies.

Das ist:

Viel Kranckheiten sich erweisen /
Wo der Bart steckt voller Speisen.

Im Gegentheil aber ist die Mäßigkeit eine Meisterin der Gesundheit / und ein höchstbequemliches Mittel / das Leben zu verlängern. Man schreibet von Tito Pomponio Attico, des Ciceronis sehr gutem Freund/ daß / als er zu hohem Alter gelanget / und in eine unheilsame Kranckheit gefallen/er ihme vorgenommen habe / sein so mühseeliges Leben / durch Ausbungerung/ zu beschliessen. Als er aber kaum zween Täge sich aller Speisen enthalten hatte/ vergieng ihme seine Kranckheit völlig / also / daß er gantz und gar zu voriger Gesundheit gelangte. Friderich Forner/ Weyh-Bischoff zu Bamberg / hat An. 1613. in einem Schreiben gemeldet/ er habe in Thüringen / als er das Amt eines Visitatoris allda verwaltet / unter sechs tausend Menschen/ denen er das Sacrament der Firmung mitgetheilet / sehr viel hochbetagte und alte Leute / so

so gar unter sechs tausend eingepfarreten Personen über zwey hundert gefunden / die das hundertste Jahr überlebet hatten. Unter denen war einer hundert und funffzig Jahr alt / der hatte Söhne von hundert / Enckel von siebentzig Jahren / wie auch Ur-Enckel und Ur-ur-Enckel: Diese alle und insgesamt waren / vermittelst der Mässigkeit / zu einem dermassen hohen Alter gelanget.

2. Nach Urtheil der alten Medicorum, und Artzney-Verständigen / ist unter allen Speisen keine zur Gesundheit bequemlicher / und das Leben zu verlängern dienlicher / als das Gersten-Mues / von dessen Lob und Nutzen Galenus einen sonderbaren Tractat geschrieben / da er unter andern diese Worte gebrauchet: Ein wolgekochtes Gersten-Mues ist das allerbeste und untadelhafftigste Essen / das immermehr zur Gesundheit und Leibes-Wolstand dienlich seyn kan; Ja / es wird keine Speise gefunden / die entweder zur Gesundheit oder zur Nahrung dienlich / der gekochten Gersten zu vergleichen wäre; Dann / das gekochte Gersten-Mues ist eines lieblichen Geschmacks / und hat nichts Widriges in sich; Wird bald verdäuet / und gehet bald wieder hinweg; hält ab / und vertreibet den Durst / wegen der klebächten Feuchtigkeit / nähret und feuchtet mässiglich; machet sich nirgend in den engen Leibes-Gängen anhängig / sondern dringet allenthalben durch / trocknet die faulen Feuchtigkeit aus / und verkocht das halb faule feuchtige Wesen. Es muß aber solches Mues von einer von Hülsen befreyeten Gersten gemachet seyn; Man muß es auch nicht im blossen Wasser / sondern in einer sehr guten von schwärtzlichten Hennen fetten Brühe / mit dazu gestreuetem Pfeffer und Ingwer kochen lassen; Biß hieher Galenus. Allein weit eine bessere / und das Galenische Gersten-Mues um ein merckliches übertreffende / ja zur Gesundheit und Lebens-Verlängerung bequemlicher Speise ist der mässige Gebrauch im Essen und Trincken. Qui amat vitam longam, amet mensam brevem; sagen die Lateiner; Das ist:

Wer begehret lang zu leben /
Muß nicht lang am Tische schweben /
Nicht viel Speiß dem Magen geben.

Beydes hat Zeno Citteus, der Stoischen Secten Urheber und treflicher Beförderer / wol beobachtet / dannenhero er / Vermög der Mässigkeit / in die neunzig Jahr / ohn einige Kranckheit gelebet. Der Mässigkeit hat Romualdus, Stiffter des Camaldulensischen Ordens / ein frommer / auffrichtiger und mit wenigem höchstvergnügter Mann / andere Creutzigungen des Fleisches beygefüget / da er dann durch Enthalten und Aushalten sein Leben auf hundert und zwantzig Jahre gebracht. Sehet! so sehr ist das rechte lange Leben von allen Wollüsten entfernet! Folgender Spruch scheinet zwar widersinnig zu seyn / doch lehret er gar nichts Böses: Wer viel Speisen zu geniessen verlanget / der geniesse derselben wenig; dann wer wenig isst / der isst viel / und wer viel isset / der isset wenig. Solches pflegen die Italiäner mit folgendem Sprüch-Wort auszudrücken: Il mangiar molto fa mangiar poco, Chi poco mangia, assai mangia, e chi assai mangia, poco mangia. Mit deme die Frantzosen übereinstimmen / wann sie sagen: Qui moins mange & despend, plus mange & despend; Qui plus mange & despend, moins mange & despend. Wann man zu viel Speise nimmt / daraus entstehet Schwachheit. Ecclesiast. 37. v. 33. Vom Fraß sind viel Leut gestorben / wer aber mässig lebet / der wird sein Leben verlängern. An gedachtem Ort / v. 34. Dannenhero pflegen die Frantzosen zu sagen: Die Fresser machen ihnen selbst mit ihren Zähnen ihren Todten-Sarg und Grab / darein sie solten gescharret werden: Les gourmans font leurs fosses avec leurs dens. So ist auch warhafftig / was die Italiäner sagen: La gola n' amazza piu che la fame. Plinius gibt die Sache gar kurtz / wann er sagt: Die meisten Leute bringen sich mit unordentlichem Essen ums Leben.

3. Durch Mässigkeit und Enthaltung von vielem Essen / werden die Reichthümer und Glücks-Güter erhalten / durch Fressen / und unordentliches Leben aber verschwendet und verlohren.

La cucina piccola fàla casa grande.
Grassa cucina, magno testamento.
A grassa cucina povertà è vicina.
La tavola è un ladrone secreto.

Zu Teutsch:

Eine schmale Küche macht / daß man vieles Geld erwirbt;
Wenn man aber frißt und säufft / gehts fort / biß man gar verdirbt.

Es hat in Wahrheit die Fresserey / als ein Dieb / dem Hugutioni Fagiolæ, unter dem Schwelgen / zwo vortreffliche Städte gestohlen: Dann / als selbiger zu Luca, wo er sich dazumahls aufhielte / unter der Mahlzeit / die Post bekame / daß sich die Pisaner wider ihm empört hätten / sagte er: Lasset uns zuvor gar Mahlzeit halten / wir wollen hernach noch zeitlich genug nach Pisa kommen / die Rebellen abzustraffen. Nach geendigtem Tafelhalten verfügte er sich geschwind dahm; allein die Bürger wollten ihn nicht mehr einlassen; und als er wieder nach Lucca umkehrte / fande er auch allda die Thore vor ihme verschlossen. Weil er nun also allenthalben ausgeschlossen ware / begab er sich nach Verona / hielte sich bey Cane Scaligero auf / durch dessen Freygebigkeit er sein Leben folgende Zeit zu brachte. Als aber einsmals über der Tafel ein und anderer Discurs von sehr gefräßigen Menschen vorfiele / und Hugutio vermeldete / da er noch ein Jüngling gewesen / habe er an zweyen Capaunen / vier Crammets-Vögeln / einer Schöps-Keule / und Kälbernen Brust kaum genug gehabt / seine Abendmahlzeit damit zu verrichten / da sagte Petrus Nanus, ein sehr arglistiger und in Stichel-Reden trefflich abgerichteter Mensch: Das ist noch ein weniges gegen jenem / da du nemlich auf eine Mahlzeit zwo reiche und vortreffliche Städte / (er verstunde aber hierdurch Pisa und Lucca / über welche Hugutio vor diesem geherrschet hatte /) verzehret.

4. Die Schwelger sollen gedencken / es seye eine sonderbare Unfläterey mit dieser Unmässigkeit vereinbaret / welche im vielen Sauffen / und grosser Trunckenheit bestehet; so seye auch solche schändliche Unfläterey gemeiniglich mit grossem Schaden vermischet. Dann

die Trunckenheit ist insonderheit sehr geschwätzig/ und eröffnet offt mit Schaden/ allezeit aber mit Gefahr/ was man billig verborgen halten sollte. Infidelis secreti custos est ebrietas, sagen die Lateiner.

Das ist:

Die Trunckenheit verheelt das nicht/
Worzu Verschwiegenheit verpflicht.

Doppo il bere ogn un dice il suo parere, sagen die Italiäner. Und die Lateiner: Ex Oculis, poculis cognoscitur homo.

Das ist:

Aus den Augen aus dem Beutel/ und auch aus der Trunckenheit/
Wird gar leicht und wol erkennet Menschliche Beschaffenheit.

Ferner/ ist die Trunckenheit gemeiniglich eine Verwandtin der Narrheit. Ex vinolentia temulentia, ex temulentia amentia, heisset das Lateinische Sprichwort; Zu Teutsch möchte es also lauten:

Auf Wein-Lieb folgt insgemein ein erhitzte Trunckenheit/

Auf die Trunckenheit erfolgt Raserey zu jederzeit.

Item: Reddunt delirum fœmina, vina, virum.

Das ist:

Bey den Weibern und dem Wein/
Ein Mann pfleget toll zu seyn.

Und: Ubi intrat vinum, ibi exit ratio.

Das ist:

Da/ wo der Wein
Glatt gehet ein/
Pflegt die Vernunfft gar fern zu seyn.

Die Italiäner sagen: Dove entra il bene, se n' esce il sapere. Und die Frantzosen: Quand le vin entre dans le corps, le jugement s' en vade hors. Der erste Becher dienet zur Gesundheit; Der andere zur Lust; Der dritte zum Spott/ und der vierdte zur Thorheit; Pythagoras. Es ist aber die Trunckenheit nicht allein der Vernunfft/ sondern auch der Leibes-Gesundheit und dem Menschlichen Leben gantz zuwider: Plures interierunt vinolentia, quam violentia.

Das ist:

Mehr sind durch Trunckenheit verdorben/
Als durch Gewaltsamkeit gestorben.

Non facit ad multam crapula multa diem. Das ist:

Wer dem Sauffen ist ergeben/
Der bringt nicht gar hoch sein Leben.

Der Wein hat viel Leut ums Leben gebracht. Eccles. 31. v. 30.

Cap. XIV.

Wie nützlich einem Hauß-Vatter die Leibes-Ubung/ zur Erhaltung der Gesundheit seye/ und was er vor Reguln zu beobachten habe/ wann er natürlicher Weise gesund bleiben will.

Galenus meldet lib. 1. de tuenda valetudine: Alle Menschen werden/ zur Music und Leibes-Ubung geneigt/ geboren/ und werde nichts gefunden/ das den Leib und das Gemüth mehrers bewegen/ wackerer und munterer machen könne/ als gemeldte zwey Stücke. Woraus auch die Nutzbarkeit der Ubung hervor scheinet; Dann selbige unterstehet sich eine gute Beschaffenheit in einem gesunden Leibe zu erzeugen/ und dieselbe als einen Theil oder erhaltende Ursache der Gesundheit zu bekräfftigen.

Es muß aber die Leibes-Ubung mit Maß geschehen: Dann wann sie zu viel geschiehet/ und die Arbeit gar zu häuffig und starck ist/ so wird man vor der Zeit/ alt werden/ und dem Todt zur Beute gerathen. Dann/ ob gleich eine gemässigte/ und zu bequemer Zeit vorgenommene Ubung zur Gesundheit und Lebens-Erhaltung höchstdienlich ist/ indeme sie die natürliche Wärme erwecket/ denn Unraht absondert und reiniget/ und die Weege und Gänge des Leibes eröffnet/ daß der Leib Athem holen könne/ die Feuchtigkeit und der Unflat ausgetrieben/ auch die Nahrung denen Leibes-Theilen desto besser und leichter mitgetheilet werden möge: So trocknet doch die unmässige und allzuviele Arbeit/ so wol durch allzu starcke Verzehrung des befeuchtenden Geistes/ als durch diejenige Wärme/ welche vermittels der Bewegung und Antreibung der Gebeine/ Mäußlein und Glieder erwecket wird/ die Cörper aus; Dahero kommts auch/ daß wir/ nach ausgestandener schwehrer Arbeit/ eine verzehrte Feuchtigkeit und Erschöpffung aller Glieder an uns verspühren.

Die Reguln/ welche in der Leibes-Ubung nothwendig müssen beobachtet werden/ sind folgende:

1. Weil gesunde Leiber täglich essen/ und nach Nahrung ein begieriges Verlangen tragen/ so müssen sie auch nothwendig viel Unrath zeugen: welcher also stetigs/ durch die Leibes-Ubungen/ muß ausgetrieben werden/ weil er sonsten zu bösen Leibes-Beschwehrungen Anlaß giebet.

2. Je mehr dicke und fette Leute ihre Leiber üben/ je gesunder werden sie seyn. Und obgleich die Leibes-Ubungen hefftig und starck sind/ werden sie doch keinen Schaden verursachen. Im Gegentheil/ verlangen die magern auch nicht eine vollkommene Ruhe zu haben.

3. Welche wenig essen/ die sollen auch mit einer geringen Leibes-Ubung zu frieden seyn; Ein gleiches sollen diejenigen beobachten/ welche wenig schlaffen können: Im Gegentheil aber diejenigen/ so viel essen und starck schlaffen/ sollen sich einer vielen und starcken Leibes-Ubung befleissigen.

4. Welche trockener Natur sind/ sollen entweder gar keine/ oder doch eine gelinde und nicht allzustarcke Ubung suchen. Welche warmer/ und insonderheit diejenigen/ so sehr hitziger Natur sind/ sollen sich den gemässigten Leibes-Ubungen ergeben.

5. Kalte Leiber müssen eine starcke Ubung haben / wie auch die mit feuchter Complexion begabet sind / dann beyde haben viel Unrath bey sich.

6. Welche Leiber zugleich warm und trocken sind / die sollen durchaus keine Ubung haben; Welche aber warm und feucht sind / sollen eine gemässigte / und nicht allzu starcke / noch hurtige Ubung haben.

7. Kalte und trockne Leiber brauchen / wegen ihrer Kälte / einiger Ubungen / wegen ihrer Trockne aber / sollen solche Ubungen weder zu geschwind / noch zu starck / sondern vielmehr gemässigt und langsam geschehen.

8. Kalten und feuchten Leibern dienen starcke und behende Ubungen trefflich wol / als welche die überflüssige Feuchtigkeit hinweg nehmen / und die natürliche Wärme erwecken und vermehren.

9. Die jenige / so von einer Kranckheit aufstehen / sollen unter andern zu völliger Erlangung der vorigen Gesundheit dienenden Mitteln / insonderheit sich ein und anderer Leibes-Ubung bedienen; Dann durch selbige werden die Glieder befestiget / und die übrigen Feuchtigkeiten verzehret / die natürliche Wärme erncket / und endlich die gantze Leibes-Beschaffenheit wider zu recht gebracht. Doch muß man sich sehr wol fürsehen / daß die Bewegungen Anfangs gelind / langsam und allmählich geschehen: Wann aber hernach die Kräfften zunehmen / so können auch die Leibes-Ubungen vermehret werden.

10. Die Leibes-Ubungen bringen allen Leuten sehr grossen Nutzen / weil ihr Alter / wegen Mangel der Wärme / sehr viel Unrath sammlet. Doch muß man hier auf die Kräfften sehen: Dann wann selbige bey den Alten schwach sind / so müssen auch lindere und gemässigtere Ubungen vor die Hand genommen werden. Ereignen über das / die alten Leiber unterschiedliche Gebrechen und Schwachheiten an sich / welche etliche Ubungen gänzlich ausschlagen / als da sind zum Exempel der Schwindel / die fallende Sucht / hefftiges Augen-Weh / Schwachheit des Gehörs / welche insgemein solche Ubungen / die dem Haubt schädlich sind / verwerffen.

11. Der jenige Ort / wo man die Leibes-Ubungen vornehmen / soll von gesundesten Winden durchwehet werden / und vor den schlimmen und ungesunden bedecket seyn; Dannenhero pfleget man diejenigen Ort / welche gegen Mitternacht und gegen Aufgang liegen / denen anderst gelegenen Orten weit vorzuziehen.

12. Der Ort / wo die Ubung geschehen solle / soll frey unbedecket / und nicht überschattet seyn / dann je freyer die Lufft durchstreichen kan / und nirgend angehalten wird / je frischer und lebhaffter werden die Leiber derjenigen seyn / die ihre Ubung daselbst haben / und zwar weit besser / als wann sie ihre Ubung in einem verschlossenen und dämpfichten Ort verrichten.

13. Man muß sich wol vorsehen / daß von den benachbarten Orten / an demjenigen Ort / wo man der Leibes Ubung obliget / keine böse Seuche sich begebe / welche die Lufft anstecken möge / wordurch die der Ubung obliegende Leiber / die wie ein Schwamm alles an sich ziehen / leichtlich könnten geschwächet werden. Dergleichen Ort sind insgemein diejenige / welche nahe bey den Pfützen / Seen / Hölen / und heimlichen Gemächern gelegen sind. Sollen derohalben alle Ubungen des Leibes in gesunden und mit reiner Lufft begabten Orten vorgenommen werden / wie Ætius lib. 3. c. 17. gar fein bemercket.

14. Wann die Leibes-Ubung an einem Ort / wo die Sonne starck hinscheinet / geschehen muß / so solle man sich ja fleissig hüten / daß man daselbst sich nicht nieder setze / noch der Ruhe pflege / dann Aristoteles führet diese Worte in seinen Problematibus: Welche sich in der Sonnen üben / die werden mehr von der Sonnen gestochen / als wann sie sich bewegen; Dann / wann sie in der Bewegung sind / so treiben sie die Lufft hin und her / und werden von dem Wind gleichsam durchlüfftet: Wann sie aber sitzen / so empfinden sie eine stärckere Krafft der Sonnen-Hitze / weil die Lufft unbeweglich verbleibet.

15. Welche Leiber zu einem bösen Temperament geneigt sind / denen solle zur Ubung ein demselben Temperament gantz widriger Ort und Zeit zugeeignet werden. Also können sich kalte Leiber zur warmen Zeit / nemlich im Sommer / der Ubung befleissigen / im Gegentheil / können die warmen Leiber zur kalten Zeit / nemlich im Winter / die feuchten zur trocknen / und die trocknen zur feuchten Zeit / ihre Ubung anstellen.

16. Gemässigte Leiber verlangen zur Ubung eine temperirte Zeit / nemlich den Frühling.

17. Die Leibes-Ubung solle zur Frühlings- Winters- und kalter Zeit stärcker seyn / als im Sommer / Herbst / und zur warmen Zeit; Dann die Wärme im Sommer ist in den Menschlichen Leibern schwächer / als im Winter; Dannenhero wird zur Sommers-Zeit in Menschlichen Leibern viel Unrath gesammlet / welcher hernach im folgenden Winter / durch die vorgenommene Ubung / muß ausgetrieben werden.

18. Die Ubung solle von allen gesunden Leuten zu frühe / vor der Mahlzeit / vorgenommen werden; dann / wann das geschicht / so ist ein doppelter / trefflicher Nutz davon zu hoffen; Der erste ist / daß dardurch die eingepflantzte Wärme erwecket / vermehret / und zu bevorstehender Verdäuung gar schicklich zu bereitet wird: Der andere ist / daß er den nützlichen Safft in dem gantzen Leib / wohin er von der Natur verordnet ist / auffs beste austheilet / und dem Unrath einen leichtern Durchgang verschaffet. Im Gegentheil / so jemand nach der Mahlzeit die Ubung vornimmt / so werden nicht allein der Beschaffenheit des gantzen Leibes unzehliche Unverdäulichkeiten verursachet / sondern es wird auch die allgemeine Verkochung der Nahrungs-Säffte verhindert. Doch verwerffen kluge und verständige Leute die Bewegungen nach der Mahlzeit nicht so gar / weil selbige den Magen gar dienlich ist / insonderheit / wann man sich bald schlaffen legen will.

19. Niemand soll einige Ubung vornehmen / er habe dann zuvor den Unrath aus der Nasen / dem

Mund/ Hinterleib und der Blasen / von sich gegeben/ und seye die gestrige Speise gantz und gar verkochet; Weil sonst der Leib mit groben Feuchtigkeiten und vielem Unrath wird angefüllet werden. An dem Auswerffen und dem Urin kan man erkennen / daß die Speise verkochet seye; Dann/ wann selbige weißlicht sind/ so zeigen sie an / daß man sich der Bewegung enthalten solle; wann sie aber etwas gelblich erscheinen/ so ist daraus abzunehmen/ daß die Zeit vorhanden sey/ eine und andere Ubung vor die Hand zunehmen.

20. Wann der Magen allzu leer/ und heißhungerig ist/ so solle man keine Ubung vornehmen; dann sonst wird die eingeschluckte / und vom Magen noch nicht verkochte Speise / von den sehr hungerigen Gliedmassen gar begierig genossen; Woraus alsdann viele grobe Verstopffungen zu entstehen pflegen.

21. Man solle nicht alsobald nach der Ubung Mahlzeit halten / sondern noch ein wenig verziehen/ biß die Bewegung des Leibes sich gesetzet zu haben/ verspühret wird.

22. Zur Frühlings-Zeit / solle man eine Mittags-Stunde zur Leibes-Ubung erwählen/ wann die Lufft-Beschaffenheit gemässigter sich ereignet: Im Sommer aber solle man eine Frühe-Stunde dazu anwenden / damit die Tages-Hitze / so viel möglich / verhütet werde. Im Herbst und Winter ist die Abend-Stund die bequemste: Dann/ weil alsdann der Tag ziemlich kurtz ist/ so kan die zu früh genommene Speise nicht eher/ als Abends / verdauet werden; Worzu die Ubung trefflich behülfflich seyn wird.

23. In der Leibes-Ubung soll man die jenige Zeit-Beschaffenheit vor allen Dingen fliehen und meyden, wann starcke und höchstschädliche Winde wehen/ als da sind die Sud- und Nord-Winde.

24. Ja / einer jeden Leibes-Ubung sey eingedenck der güldenen Mässigkeit; Dann / eine allzu unmässige Ubung ist allezeit und allen Leuten schädlich: Denn Kindern/ weil sie solche am Wachsen verhindert / und die Glieder schwächet. Den Erwachsenen/ indeme sie bey demselbigen allerhand Unordnungen erzeiget/ und ungleiche Temperamenten verursachet. Den Alten aber/ indeme die Ubung ihnen eine sehr grosse Müdigkeit und trocknes Wesen zu wegen bringet. Die Zeichen aber einer unmässigen Ubung sind / wann der gantze Leib sehr warm und trocken erscheinet; Wann die Arbeit gezwungen und nicht freywillig von statten gehet; Wann nach dem Schweiß eine bleiche Farbe erfolget; Wann man endlich eine ungewöhnliche und sehr gefährliche Müdigkeit verspühret.

Ferner wird gefraget/ was die Ursach sey/ daß das allzuviele Schlaffen der Gesundheit vor höchstschädlich gehalten werde? Und wird darauf geantwortet Wal nach deme durch die rechtmäßige Schlaffens-Zeit / welche in sieben Stunden bestehet / (dann die Medici wollen solche nicht länger hinaus ziehen/) die von der Nahrung herkommende gute Schlaff-bringende Dämpffe verzehret worden / darauf nothwendig erfolgen muß / daß / wann der Mensch sich dem Schlaffen noch länger ergeben wollte / alsdann eine grosse Menge unreiner und Unrath-reicher Dämpffe im Hirn sich sammlen / und die Sinnen-Geister geschwächet werden. Wann aber solche Werck-Zeuge der Sinnen verletzet sind/ so werden auch die Sinnen selbst/ insonderheit das Gedächtnüß/ gewaltig geschwächet: Ja / es werden auch endlich unterschiedliche Kranckheiten / sowol im Hirn/ als in den Nerven und andern Gliedern des Leibes erzeuget.

Hier wird weiter gefraget / ob derjenige Schlaff/ der an den Monds-Strahlen genossen wird/ schädlich sey? Die Antwort ist: Es ist nicht nützlich/ an einem Ort/ wohin die Monds-Strahlen sich erstrecken / der Nacht-Ruhe pflegen / weil dardurch das Haupt Schaden nimmt; Dann der Mond befeuchtet das Hirn / und ziehet die Feuchtigkeit aus dem gantzen Leibe an sich. Zu einem ruhigen und sanfften Schlaff aber wird ein guter Dampff erfordert/ welcher aus einer wol verkochten Nahrung zu entstehen pfleget.

Die Antwort auf die Frage / ob es nützlich sey mit hinter sich gebogenem Leibe / und auf dem Rucken liegend/ zu schlaffen? Ist diese: Daß solche Weise zu liegen / im Schlaffe dem Leib höchstschädlich sey/ weil dardurch das Hirn verstopffet wird / und das Hintertheil des Haupts sich gar übel davon befindet. auch der Alp sich ereignet. Es ist aber der Alp kein Gespenst (wie der gemeine Mann davor hält) sondern nur Einbildungen welche entspringen aus der Verstopffung des Hintertheils des Hirns; Dann / so jemand auf dem Rücken lieget / so geschiehts / daß der Rückgrad/ und was sich darunter befindet/ das Hertz näher berühret / zimlich presset und drücket / insonderheit wo unterschiedliche schädliche Dämpffe sich um das Hertz ereignen. Durch diese Zusammenzwingung wird die Bewegung des Hertzens in etwas verhindert: Durch die verhinderte Bewegung sammlen sich viel Dünste um das Hertz / welche in das Hirn steigen / und daselbst verwunderliche und phantastische Einbildungen erzeugen.

Die Ursache/ warum die Aertzte rathen / daß man im Schlaff sich auf die rechte Seiten legen solle / ist diese/ weil der Mensch also sänfftter und lieblicher einschlummert / und zwar aus folgenden dreyfachen Umständen: 1. Weil bey wenigers gezwängten und gepresstem Hertzen desselben Bewegung hurtiger und freyer geschiehet. 2. Weil die rechte Seite / welche ein Urheberin der Bewegung ist / und durch die den Tag-über verrichtete Arbeit ermüdet wird / alsdann ruhet. 3. Weil/ indem der Magen-Mund zur lincken Seiten sich neiget / selbiger nothwendig muß gepresset und beschwehret werden/ daß dannenhero unterschiedliche Dämpffe in das Haupt steigen/ so jemand auf der lincken Seiten liegt.

Auf die Frage: Warum der Mensch öffters niesse als andere Thiere / und ob das viele Niessen gefährlich sey? Ist die Antwort: Das Niesen ist nichts anders/ als eine Bewegung des Hirns / welche durch natürliche Krafft die unnützliche Feuchtigkeit austreibet; Solche Bewegung entspringet von der natürlichen Wärme des Hirns / welches die schädliche Materie ausgiesset/ und die austreibende Krafft darzu helf-

tig anreitzet ; Dannenhero pflegt man insgemein zu sagen: Das Niesen sey eine gute Würckung/ so aus einer bösen Ursache entspringet ; weil sie ein Anzeigen einer starcken Natur ist/ welche sich wider die jenigen Dinge auflehnet/ die ihr zu wider und entgegen sind. Es niset aber der Mensch unter allen anderen Thieren am meisten und am öfftesten/ weil er unter allen Thieren das geraumigste und kälteste Hirn / wie auch die weiteste Löcher der Nasen und des Hirns hat ; Und also kan er gar leichtlich die Materi zum Niesen sammlen und zerstreuen / wann die Complexion des Hirns etwas starck und gesund ist. Man muß sich aber wol fürsehen/ daß das Niesen nicht gar zu offt auf einander geschehe / weil solches unterweilen mit Todes-Gefahr vereinbahret ist. Strada erzehlet Prolusion. es habe ein Becker zu Rom/ als er drey und zwantzig mal in einem Athem genieset/ an dem vier und zwantzigsten Nieser/ seine Seele ausgeblasen.

Cap. XV.

Aus was vor Zeichen ein Hauß-Vatter eine gesunde Lufft und gesundes Wasser erkennen könne.

1. DAs erste Kennzeichen einer gesunden und heilsamen Lufft ist/ wann sich unter derselben Reinlichkeit nichts unreines/ unter die Klarheit derselben/ nichts dämpffichtes/ und unter derselben leichtes Wesen/ nichts schweres vermischet; Weil die mehrbesagten Dämpffe gemeiniglich pestilentzisch und flüssig zu seyn pflegen.

Das andere Kennzeichen ist/ wann die Lufft von heilsamen und gesunden Winden unterweilen durchwehet wird. Es sind aber die jenigen Winde Lobens wehrt/ welche durch entgegen gesetzte Wälder und Berge vorhero entkräfftet und abgeschnitten worden/ oder welche gleichsam von einer weiten Reise ermüdet/ gar sachter wehen/ und aus keinem pfützigten/ schlammigten stinckenden und gifftigen Ort entstehet. Den Nord-Wind hält man vor einen Erzeuger / Bewahrer und Wiederbringer der guten Gesundheit; den Süd-Wind aber vor einen Vatter und Ernehrer der Feuchtigkeiten / zähen und schleimichten Feuchtigkeiten und andere Kranckheiten mehr. Jenes Natur ist gleichsam männlich und zimlich hart / dieses Natur aber ist weibisch und zimlich gelind und zart/ wenn solcher wehet / so soll das Vieh nicht einmal sicher auf den Wiesen umhergehen/ wie die Viehzucht-Verständige hiervon urtheilen. Es sollen auch die Mitternächtige Völcker viel gesunder seyn/ als die Mittägige oder Südländische Völcker.

Das dritte Kennzeichen ist / wann die Lufft bald durch Kälte/ bald durch Wärme gereiniget wird; Weil die Kälte die schädlichen Dämpffe zusammen treibet welche die Wärme verzehret und zertheilet.

2. Aus folgenden Sätzen ist zu urtheilen / aus was vor Zeichen man abnehmen könne/ daß ein Wasser gesund oder ungesund seye.

Der erste Satz/ ist folgender : Es giebt fünfferley Wasser: Regen- Quell- Fluß- Brunnen- und See-Wasser. Die vornehmsten und allerbesten / sind die Regen-Wasser : Nach denen folgen die Quell-Wasser: Drittens/ sind die fliessenden Wasser / wann sie leicht / klar und dünn sind ; Vierdtens/ folgen die Brunnen-Wasser/ welche gar ungesund sind ; und dann fünfft- und letztens / die See-Wasser/ welche die allerschlimmsten zu seyn pflegen; Dann/ das Wasser wird durch die Bewegung und des Fliessen gereiniget / dessen aber das stillstehende Wasser ermangelt/ weil es im See unbeweglich verbleibet. Unter den See- oder Teich-Wassern aber ist dieses das allerschädlichste/ worinnen Egeln sich aufhalten: Wo sich aber Aele finden lassen/ das ist nicht so gar schädlich. Die Ursach aber/ darum kein Wasser gesünder als das Regen-Wasser/ oder welches vom Regen gesammlet wird/ seye/ ist diese/ weil man davor hält/ daß solches Wasser aus den zartesten Quellen und subtilesten Reinlichkeiten erzeuget werde ; Welches hernach / durch Erregung der Lufft/ im Ungewitter ergossen/ gleichsam zerfliessend und Tröpfflein-Weiß auf die Erden fället.

Der andere Satz. Die Eigenschafft des Wassers kan aus der Beschaffenheit der Menschen und Thieren/ welche solches trincken/ abgenommen werden; Und zwar nicht ohne Ursach / dann was in den Wassern zähes/ dickes / unreines und grobes vermischet/ gefunden wird / das verursachet den Menschen / die davon trincken / entweder schändliche Kröpffe/ oder quälende Steine/ oder andere höchstschädliche Kranckheiten.

Der dritte Satz: Die jenigen Wasser/ so sich gegen Aufgang befinden/ sind gesünder/ als die gegen Mitternacht ; Wie auch die jenigen / welche an solchen Orten gelegen/ wo die warmen Winde wehen.

Der vierdte Satz: Die jenigen sümpffichten Wasser sind nicht vor schädlich zu halten/ welche am Meer liegen/ gegen Mitternacht sich kehren/ oder sich zwischen Mitternacht und Morgen befinden/ der Gestalt / daß die Sümpffe und Pfützen höher liegen/ als das Meer-Ufer. Eben dergleichen Urtheil ist auch von den Vestungen zu ertheilen/ welche an sümpffichten Orten liegen. Die Ursach ist/ weil aus dem Uberfluß der See-Ungewitter / wann entweder ein Ausgang in das Meer eröffnet ist / es zu geschehen pfleget/ daß in den Gräben keine vergiffte/ und sonst in Pfützen sich aufhaltende Thierlein erzeuget werden / oder/ wo sie zu erzeuget worden/ sie durch ungewöhnliche Saltzigkeit der Wellen ertödtet werden. Wann aber die Wasser/ so an dem Meer liegen/ sich gegen Mitternacht oder Mittag kehren/ so sind sie freylich nicht gesund ; Weil bey aufgegangener Sonne im Sommer der Himmel gegen Mittag warm/ um Mittag aber gantz hitzig ist: Und der jenige Theil des Himmels / so sich gegen Nidergang befindet/ bey aufgegangner Sonne laulich/ zu Mittag warm/ und zu Abends gantz hitzig zu seyn pfleget.

Cap. XVI.

Was ein Haus-Vatter thun solle / daß seine Gesundheit / mit GOttes Beyhülffe / lange in gutem Wohlstande bleibe. Item / wie man sich wider die Gesetze der Gesundheit / in Erquickung des Leibes / übel verhalte / ꝛc.

1. DAß des Menschen Gesundheit lange Zeit in gutem Wohlstand bleibe / sollen die drey Selbst-Wesen desselben wohl beobachtet und verpfleget werden ; Selbige nun sind ein geistiges / fleischigtes und fettes oder dichtes. Wann nun deren ein jedes / durch seines gleichen angenehme Verpflegung auf das fleißigste erhalten wird / so kan der Mensch / natürlicher Weise / sein Leben sehr hoch bringen: So aber die Krafft / aus Mangel der Geister / beginnet abzunehmen / so muß die Erfrisch- und Erquickung / durch die Wiederholung und Durchgehung des Athems / wie auch durch denjenigen Dunst / der von dem Gebäute zurück gebracht wird / erstattet werden. Damit aber ein nützlicher Dunst oder Dampff zurück geschicket werde / so muß die Erfrisch- und Erquickung / durch eine geistige Nahrung / geschehen / die nemlich dünn / lüfftig und feucht seyn : Dergleichen sind die flüßige erquickende Mittel / der Wein nemlich / und stärckende Brühe oder Suppen mit Zimmet-Wasser und dergleichen. Wann sich ein Mangel ereignet an der fleischigten Substantz / so muß man durch eine solche Nahrung derselben zu Hülffe kommen / welche weder zu dicht / noch zu feucht ist / nach der Art und Weise des Affects / und nachdem die Kranckheit mehr oder weniger treibet. Wann die Krafft in der dichten Substantz abnimmt / als in den Schwindsüchtigen / so muß man ein dichtes Nutriment anwenden und gebrauchen / als zum Exempel / das Fleisch von einem Capaun / Kalb / Krebs / item / Morsellen von Pistacien-Nüßlein / Mandeln und dergleichen.

2. Es pflegen sich aber die Menschen insgemein wider die Gesetze der Gesundheit / in Erquickung des Leibes / übel zu verhalten / durch die Menge und Vielheit der Speisen / und unterschiedliche Nieſſung derselben. Was die Menge der Speisen betrifft / verhält sich derjenige nicht recht / welcher mehr Nahrung zu sich nimmt / als der Hunger erfordert / und die Gesundheit erleiden kan. Dannenhero wird der Magen beschweret / die Wärme ermüdet und untergedrucket. Höchstschädlich aber pfleget es zu seyn / wann die Speise dem Leibe zugeschicket wird / da die vorhergenommene noch nicht verdäuet worden. Thomas Morus / der vortreffliche Englische Raths-Herr / hat sich in dieser Sache gar weißlich und mäßig verhalten. Dann / er asse (wie Stapletonus in seinem Leben / cap. 6. berichtet) über einer Mahlzeit nicht mehr / als nur von einem einigen Gericht / und zwar von Rind-Fleisch ; Weil aber sein Tisch / nach seinem Stand und Amt / mit vielen Speisen übersetzet ware / so hielte er sich nur einig und allein zu derjenigen / wovon er zu erst gekostet hatte. Da er noch jung ware / hätte er sich lange Zeit des Weins enthalten / in seinem Alter aber solchen nicht anders / als mit Wasser vermischet / getruncken. Was die Art und Weiß der Nieſſung der Speisen betrifft / verhalten wir uns nicht recht / wann wir dieselben nicht recht käuen / und mit den Zähnen zermalmen / sondern die Bissen nacheinander begierig verschlingen und hinein werffen / ja / uns / so zu reden / starck anschoppen / und alle Speisen rips raps hinein fressen. Da wäre nun die Speise nicht zu viel / und nicht schädlich / wo sie nur mit Maſſen genossen würde / weil aber solche Maaß ermangelt / so ist nicht allein die Speise zu überflüßig / sondern auch allezeit schädlich. Käyser Antoninus Pius hat / nach Capitolini Zeugniß / über einer Abend-Mahlzeit zu begierig den aufgesetzten Käß gegessen / den er die erfolgende Nacht wieder erbrochen / des andern Tages aber ein Fieber überkomen / und am dritten Tage seinen Geist aufgegeben. Es ist warhafftig höchstschädlich / die Speisen dem Magen alſo geschwind zu schicken ; Dahero entspringen die Fäulungen / ein verderbtes Geblüt / schlimme Feuchtigkeiten / Engbrüstigkeiten / schweres Athem-Holen / und unzehlich viele Kranckheiten und Leibes-Gebrechen : Folge dannenhero dem Rath / den dir Sprach gibt / cap. 37. Sey nicht zu begierig bey allen köstlichen Mahlzeiten / und fahre nicht aus über alle Speise : Dann / wann man zu viel Speise nimmt / daraus entstehet Schwachheit / und die unersättliche Begierde zum Essen wird biß zum Grimmen im Leib hernach kommen. Vom Fraß sind viel Leute gestorben / wer aber mäßig lebet / der wird sein Leben verlängern. Ich werde nicht irren / (spricht Dœppelius in seinem Büchlein vom Fasten / das er Alcebetitult) wann ich sage / daß alle Wochen / ja / alle Tage viel tausend Menschen sterben / welche ihr Leben auf viele Jahre verlängert hätten / wo sie nicht so begierig und eilfertig gegessen / ja / wo sie sich nicht so sehr angeschoppet / und mit Speisen biß oben angefüllet hätten. Diejenige / so etliche Jahre nacheinander im Fraß leben / und begierig die Speisen verschlucken / pflegen gemeiniglich vor der Zeit zu sterben. Ja / so jemand sich über einer Mittag- oder Abend-Mahlzeit zu sehr anschoppet / und wie ein Hund frisset / so kan er gar leichtlich eine ungemeine Kranckheit überkommen / welche der Tod am besten curiret / wo man nicht durch eine gute Diät und Mäßigkeit / bey Zeiten vorbauet. Nimm derohalben / o! lieber Mensch / des Käysers Augusti Symbolum, oder Denck-Spruch / in Erfrischung deines Leibes wol in Acht / der also heisset : Festina lentè : Eile mit Weile.

3. Es sollen auch die Speisen nicht allzu feucht/ kalt/ warm und trocken seyn/ weilen sie/ zum Exempel/ wann sie zu warm sind/ das Geblüt verbrennen/ als der Salbey/ Pfeffer/ Knoblauch/ Brunnkreß und dergleichen. Wann die Wärme zu wässerig ist/ als in den Pfeben/ so verursachet sie eine Fäulung: Ist sie trocken/ so verzehret und schwächet sie. Wann die Speisen allzu kalt seyn/ so benehmen sie dem Menschen die Lebhafftigkeit/ und setzen seine Feuchtigkeiten/ gleich als gefrohren/ zusammen/ wie die Cucumern zu thun pflegen. Gar zu fette Speisen schwimmen oben im Magen/ verhindern die Verdäuung/ und vermehren die schleimige Feuchtigkeiten. Süsse Speisen verursachen gemeiniglich Leibes-Verstopffungen. Allzu bittere Speisen geben keine Nahrung/ und verbrennen das Geblüt. Allzu gesaltzene Speisen entzünden/ trocknen aus/ verursachen Verstopffungen/ und sind dem Magen schädlich. Allzu scharffe Speisen erfüllen mit ihrer Hitze das Haupt/ und verwirren das Gemüth/ wie der Knoblauch/ die Zwiebeln und das gesaltzne Fleisch. Saure Speisen ziehen zusammen/ verstopffen/ trocknen/ und erzeugen ein melancholisches Geblüt. Eßigreiche Speisen schaden den Nerven und Nerven-reichen Gliedern/ bringen dannenhero/ vor der Zeit/ das beschwerliche Alter zuweg/ und verursachen die Melancholey.

4. Endlich soll auch die Nahrung des Menschen nicht laulicht seyn/ weil unser Leib durch solche Dinge ernähret wird/ woraus er zu bestehen pfleget/ nemlich aus Wärme/ Kälte/ Feuchte und Trockne. Das laulichte aber ist weder warm noch kalt.

Cap. XVII.

Wie der Haus-Vatter sich im Essen und Trincken/ wie auch andern zur Gesundheit dienlichen Dingen verhalten solle.

1. WAs einem Haus-Vatter zur Ordnung im Essen dienlich seye/ das kan er aus denen folgenden Reguln zur Gnüge erlernen.

(1.) Der Anfang im Essen solle von Tütschen und Kräutern/ oder Salat/ wo dergleichen vorhanden/ gemacht werden/ worauf man alsdann das Fleisch geniessen kan.

(2.) Unter dem Essen solle man zuweilen trincken/ dann also wird die Speise desto besser mit dem Tranck vermischet und verdäuet.

(3.) Alle Speisen/ so man über einer Mahlzeit geniessen will/ sollen gleich geartet seyn/ und unserm Temperament/ so viel möglich/ sich gleichförmig befinden: Dann die Speisen/ so einander ungleich und zuwider sind/ pflegen/ so zu reden/ im Magen/ grosses Rumoren anzurichten.

(4.) Die Speisen sollen von guter Beschaffenheit seyn; Das Fleisch nemlich von jungen und gesunden Thieren.

(5.) Die Stütze und der Grund aller Speisen ist das Brod. Selbiges aber soll gesäuert/ gesaltzen/ und nicht zu naß/ auch nicht zu trocken seyn.

(6.) Die Speise gegen dem Tranck gerechnet/ solle doppelt seyn; Man soll doppelt oder anderthalb mahl so viel Brod zu den Eyern/ dreymahl so viel Brod zum Fleisch/ viermahl so viel zu den Fischen/ Butter und feuchten Früchten geniessen. Diese Proportion des Brods gegen der Speise ist der Natur trefflich gemäß/ als wordurch die gemäßigte Nahrung entstehet/ welche weder zu feucht noch zu trocken/ weder zu warm noch zu kalt zu seyn pfleget.

(7.) Welche einen ziemlich grossen und weiten Magen haben/ die sollen zwar viel/ doch dabey also gesaltzene Speisen geniessen/ welche wenig Nahrung geben; Dann/ wann solche Leute wenig essen sollten/ so würde sich der Magen über den Speisen nicht zusammen ziehen/ sondern ein leerer Raum überbleiben/ der viel Blehungen erwecken/ und die Verdäuung verhindern möchte. Wer derowegen also beschaffen ist/ der thut besser/ wann er viel/ doch solche Speisen/ die weniger Nahrung geben/ geniesset; Dann/ wann die Speise wohl sättiget/ so verursachet sie bey einem solchen Menschen allzu viel überflüßige Feuchtigkeiten. Welche aber keinen so weiten Magen haben/ dann sind zwar wenige Speisen nützlich/ doch müssen selbige also beschaffen seyn/ daß sie wohl sättigen/ damit der Magen von allzu vieler Menge der Speisen nicht ausgedähnet und geschwächet/ noch dem Leibe von denen wenig Nahrung-gebenden Speisen/ die gebührende Unterhaltung entzogen werde.

2. Was einem Haus-Vatter zur Ordnung im Trincken dienlich/ das kan Er aus folgenden Regeln zur Gnüge erlernen.

Die erste Regel ist: Es wird der Trunck um dreyerley Ursachen willen gereichet/ nemlich des natürlichen Dursts wegen/ vor die Zertheil- und Verdäuung im Magen/ und dann/ vor den unnatürlichen/ und von einer Kranckheit zeugenden Durst. Der Tranck/ so vor den natürlichen Durst gebrauchet wird/ soll von einer guten und geschwinden Nahrung seyn: Als da ist der Wein und das wohlgebräuete Bier. Sind die Kräfften schwach/ so solle man wenig und offt trincken. Der Tranck wird zur Hinab-Schwemmung/ oder zur Vermischung/ oder auch Verkochung der Speisen gar bequemlich und nützlich gebrauchet; Wann man die Speise gemischet/ so solle man/ nach Proportion und Beschaffenheit derselben/ sich auch des Trancks bedienen.

Die andere: Wer viel Speise zu sich nimmt/ der muß

muß auch viel trincken / wiewohl nicht alles auf einmahl / es wäre dann Sache / daß der Mensch gar gesund und starck wäre ; Dann / welche schwacher Natur sind / die sollen sich des vielen Trinckens enthalten / damit die Stärcke und Krafft des Magens nicht verletzet / noch derselbige überschwemmet werde.

Die dritte: In warmen und gallsüchtigen Naturen / oder / wann man gar leichte Speisen genieſſet / welche in der Wärme leichtlich verderbet werden / solle man gewässerten Wein / wie auch gering Bier trincken / welche Getränckе / nach ihrer Art und Beschaffenheit / die Wärme temperiren und mässigen : In kalten Naturen aber / oder / wann man solche Speisen genieſſet / welche nicht gar leichtlich verdäuet werden / solle man guten lautern Wein und Bier trincken / als welche die natürliche Wärme erwecken.

Die vierdte: Den Kindern soll man linden und gewässerten Wein / und nicht starckes Bier ; Denen alten Leuten aber guten lautern Wein zu trincken geben.

Die fünffte : Im Winter solle man mehr essen / und weniger (wiewohl guten lautern Wein) trincken. Im Frühling aber soll man im Essen etwas abbrechen / hingegen etwas mehrers trincken. Doch soll das Getränck mit Wasser / sonderlich im Sommer / vermischt seyn.

Die sechste : Nach Verdäuung der Speisen im Magen / damit die Nahrung zur Leber / durch die Blut-Adern geführet werde / haben etliche gar kein Getränck vonnöthen / weil sie weite Durchgänge / und eine sehr gewaltsam austreibende Krafft des Magens / wie auch eine anziehende Krafft der Blutaderigen Materi / oder eine / ihrer Natur gemäß / flüßige und reine Nahrung besitzen. Andere aber / weil sich das Widerspiel bey ihnen ereignet / sind einiges Trancks benöthiget / damit er die Speisen und Nahrung desto füglicher mit sich abführe. Es wird aber solcher Tranck meistentheils nach völlig geschehener Verdäuung im Magen / wo das Görpsen nicht die geringste Anzeigung einiger Speise von sich gibt / zum wenigsten vier oder fünff Stunden nach genommenen Speisen / gebrauchet : Zu welcher Zeit / wo man einigen Durst empfindet / und eine Schwehre um den Magen sich ereignet / man gar wohl trincken kan : So lang aber die Speise im Magen kommet / kan man entweder das Trincken einstellen / oder gar wenig vom gewöhnlichen Tranck zu sich nehmen / damit die Speisen nicht im Magen schwimmen / und dieselben nicht vom Getränckе mögen umfangen werden.

Die siebende: In gesunden Leibern ist das würcklich-kalte Getränck allem andern vorzuziehen / weil es den Durst besser stillet / die Begierde zum Essen erwecket / das Eingeweid stärcket / und die eingepflantzte Wärme vermehret.

Die achte : Der Wein soll abgezogen und rein seyn. Wann noch überflüßiger Wein-Stein daran befindlich / so kan man selbigen / vermittels etlicher Mastix-Körner / verbessern. Solches hat Hermes Trismegistus beobachtet / damit der Wein mit seiner Weinstein-Hefen den Leib nicht verderben möchte. Item / ist der Wein trüb / oder allzu sehr schwefflicht / kan man etliche frische Eyer in das Geschirr oder Faß legen / auch einige Stunden darinnen lassen / welche den Wein / nicht nur hell und lauter machen / sondern auch den Schwefel und anderes schädliches an sich ziehen / diese Eyer können alsdann wann sie aus dem Wein wieder genommen / gleich wie vorhero / genutzet und verspeiset werden.

3. Hier ist die Frage bey dieser Gelegenheit: Ob der viele Gebrauch des Gewürtzes in den Speisen zur Gesundheit dienlich sey ? Und ist die Antwort darauf : Die Gesundheit-Lehrer urtheilen gar recht / daß man die Gewürtze / und was ein verborgenes Feuer heget / fliehen und meiden solle. Der gemässigte und wenige Gewürtzes-Gebrauch ist nicht zu verwerffen / nur den vielfältigen und überflüßigen Gebrauch des Pfeffers und dergleichen Gewürtze verbieten die Natur-Kündiger denjenigen Personen / so schwache Mägen haben ; Dann widrige Dinge werden gar übel durch widrige Mittel geheyet und zu recht gebracht. Galeni Lehre gehet dahin / daß etwas widriges durch ein ander mäßig-widriges Ding soll curiret werden. Einen kalten Magen durch allzu hitzige Gewürtze zu recht bringen wollen / ist eine rechte Thorheit / dann das heist / etwas widriges durch höchst-preißwürdige Dinge heylen und curiren wollen.

4. Es fraget sich ferner / ob der Zucker der Gesundheit dienlich seye ? Und ist die Antwort darauf: Alles Zucker-Werck / Confect / Leb- und Honig-Kuchen / Fladen / Feigen / Cubeben und dergleichen / das man auf den Nach-Tisch zu setzen pfleget / item / Hippelein / Dorten / Makronen / Plätzlein / &c. sind nichts anders / als eine süsse Betrüglichkeit / eine dem Schlecker-Maul angenehme Tyranney / die aber der Gesundheit höchst-schädlich und nachtheilig zu seyn pfleget. Wer in der Artzney-Kunst ein wenig erfahren ist / der weiß / daß der Zucker den Zähnen ein Gifft sey / die Galle vermehre / die Leber entzünde / und dem Magen grossen Schaden verursache. Ein trefflich gelehrter und in der Artzney-Kunst höchst-erfahrner Mann hat / nach P. Drexelii Bericht / l. 2. de Jejunio, von allem Zucker-Werck folgende Meinung gehabt : Alles Zucker-Werck ist dem Magen zuwider / verursachet ihme grossen und gewissen Schaden / und ist eine Anreitzung zur verleckerten Wollust. Ein gesunder und starcker Magen verlanget solches nicht / ein schwacher Magen nimmts an / aber mit höchstem Schaden / und weiß nicht / was er vor Unheyl gebieret und zu weg bringet. Ein guter Magen wird dadurch verderbet / und ein böser nicht verbessert / noch zu recht gebracht. Wollt ihr einen guten Magen erkennen ? Er verlanget solche Speisen / die mit ihm übereinstimmen und starck sind / als zum Exempel / ein wohlgesottenes Rind-Fleisch und dergleichen: Zucker und Confect ist ihme nicht angenehm.

nehm. Ein böser und schwacher Magen trägt Begierde nach deme / was mit ihme überemkommet / er hat Belieben an weichen und süssen Dingen / und erwehlet gemeiniglich / was ihme schädlich ist. Cucumern und Pfeben / Küchlein und süsse Nüßlein / item / Kirschen / und andere von Natur schön gefärbte Früchte verlanget er ; Zucker-Werck / Dorten und Confect schlecket er gerne / aber zu seinem höchsten Schaden. Diese Schluß-Rede ist auch denen jenigen / welche sich nur ein wenig in der Artzney-Kunst umgesehen / nicht unbekannt : Alles / was fett und süß ist / ist dem Magen und den Zähnen schädlich / der Gallen aber zuträglich und nützlich. So das Confect vor andern Speisen genossen wird / so wird der Lust und Appetit zum Essen vertrieben ; Folget es dann auf andere Speisen / und wird zuletzt genossen / so ziehet es den Bauch zusammen / nach der Medicorum Regul : Dulcia in fine constipant.

5. Es fraget sich weiter : Ob es der Gesundheit schädlich seye / wann man mit nassen Füssen Mahlzeit halte? Und ist die Antwort : Hieronymus Cardanus, in seinem gelehrten Buch von den Subtilitäten / ist in der Meynung / daß diejenigen / welche mit kalten und nassen Füssen sich zu Tische setzen / und Mahlzeit halten / ihrer Gesundheit einen tödtlichen Schaden zuziehen. Kalte Füsse sind dem Haupt und Magen schädlich / und wann sie / noch über das / naß sind / so verdoppeln sie das Unheyl. Wann hernach der so übel beschaffene Magen mit Speisen überfüllet wird / so entstehet Husten / Schwindsucht / und / was das allerschlimmste / eine gantze Verderbniß des menschlichen Leibes.

6. Es ist auch unter denen Medicis die curieuse Frage : Ob man mehr zu Mittag / als zu Abends / oder mehr zu Abends als des Mittags / essen solle? Worauf die Antwort folget : Hippocrates, lib. de Diæta, und Galenus, lib. 7. medendi methodo, und fast alle andere Medici haben gerathen / man solle mehr zu Abends / als Mittags / essen. Da hingegen die neue Artzney-Gelehrte wollen / man solle mehr zu Mittag geniessen / weil die Veränderung durch die Sonnen-Hitze / des Tages über / wie auch durch die Leibes-Ubung befördert werde. Ich bin in dieser Sache / mit einer einigen Unterscheidung / befriediget / welche ich bey den Alten antreffe. Dann / wann der Leib gesund ist / so kan die Abend-Mahlzeit etwas reichlicher seyn / weil die Verdäuung leichter und besser zu Nacht geschicht. Aus dieser Ursache / geben die Artzney-Verständige vor / daß alles unverdäuliche Wesen und die überflüßige Anfüllung des Magens / durch die Ruhe und den Schlaf / zu recht gebracht werden ; Dann / die Bewegung und das Wachen zertheilen die natürliche Wärme um ein merckliches / welche Wärme in der Ruhe und dem Schlaf / gantz und gar / zur höchstnöthigen Lebens-Würckung gesammlet wird / und ihr die Seel allein abwartet / welche / indem sie wachet / mit vielen Wirckungen beschäfftiget ist. Hierzu kommet die nächtliche Kälte / welche / durch Zusammenzwingung / die innerliche Wärme befördert / und zu den allerinnersten Theilen treibet / die durch die / bey Tag geschehene Ubung und Sonnen-Hitze war heraus getrieben worden. Und daher kommts / daß wir im Winter mehr essen / und die Speisen besser verdäuen / als im Sommer ; Dann / die Mägen sind im Winter wärmer. Es ist auch klar und offenbahr / daß die Pflantzen und Bäume / des Nachts / besser wachsen / als wann sie / durch die Sonnen-Hitze / des Tages über / abgebrennt werden. Hierzu kommet noch dieses / daß zwischen der Abend- und Mittags-Mahlzeit / eine längere Zeit sich ereignet / als zwischen der Mittags- und Abend-Mahlzeit / und indeme wir zu frühe vom Schlaf erwachen / wir gemeiniglich einen leerern und reinern Magen verspühren / als wann wir zum Abend- und Nacht-Essen uns verfügen ; Dann / weil die Ubung und Bewegung des Leibes / so den Tag über geschicht / alle Strassen desselben eröffnet / so befördert sie vielmehr die Reinigung und Auswerffung des Unraths / wie auch die Austheilung der Speisen / durch den gantzen Leib / als daß sie die Verkoch- und Verdäuung zuwegen bringen sollte. Weil wir nun im Schlaf / die Speisen besser / als im Wachen / verdäuen können / so wird es verträglich ieyn / mehr und besser zu Nachts / als zu Mittags zu essen. Dieses alles aber ist von einem gesunden und wohlgenaturtem Leibe zu verstehen. Wann aber der Leib verderbet ist / und sich nicht zum besten auf befindet / so wird es nützlicher seyn / unterweilen mehr und besser zu Mittag / als zu Abends zu essen : Insonderheit / wann ein Mensch grosse Haupt-Schmertzen empfindet / oder mit zähen und schleimigten Feuchtigkeiten im Leib / oder andern Kranckheiten behaftet ist ; Dann / wann ein solcher Mensch viel zu Abends isset / so wird er sich wegen der vielen Dämpfe / welche des Nachts sich nach dem Haupt verfügen / übel gehaben. Eben dieses soll auch ein solcher Mensch in Acht nehmen / der die Speisen schwerlich verdäuen kan / daß er nemlich durch Ubungen des Leibs / des Tags über / sich zu recht bringe. Doch soll man hierinnen seiner Gewonheit pflegen / oder / wo man selbige ja verändern will / so muß solches entweder nicht gar geschwind / sondern allgemächlich und mit langer Zeit geschehen. Diese Lehr und Meinung bekräfftiget Albertus, indem er in seiner Encyclopædia also schreibet : Welche mit Flüssen / oder der fallendem Sucht und dergleichen Kranckheiten des Haupts behafftet sind / weil der Schlaf das Haupt einnimmt / insonderheit / wo ein Uberfluß einer zähen Feuchtigkeit im Magen sich ereignet / die sollen sich vor einer starcken Abend-Mahlzeit hüten / und davor desto mehr zu Mittag essen. Eben dieser Autor meldet an einem andern Ort seiner Encyclopædiæ folgendes : Uber der Mittag-Mahlzeit kan man 8. oder 10. Untzen / und zu Abends 4. oder im Gegentheil / über der Mittags-Mahlzeit / 4. und zu Abends / 8. oder 10. Untzen Speisen zu sich nehmen ; Also / daß entweder die Mittags-Mahlzeit seye / nachdem es einem jeden bequem / nützlich und verträglich ist. Hierinnen aber thut die Gewohnheit sehr viel zur Sache / und hat ingleichen die Leibes-Beschaffenheit grosse Krafft. Dann / wann der Magen mit kalter schleimigter

nigter und zäher Feuchtigkeit behafftet/ so ist es besser/ es esse ein solcher Mensch des Tages nur einmal: weil eine gute Zeit erfordert wird/ biß selbige verkochet oder verringert werde. Jedoch / wo man das Essen biß auf den Abend verspahren wollte/ so würde es erträglicher seyn/ des Mittags ein wenig Speise zu sich nehmen/ weil solches/ insonderheit zur Austrocknung der allzuvielen Feuchtigkeit im Magen dienlich ist: Oder/ wann man zu Mittag Mahlzeit halten wollte / so würde es nützlich seyn/ des Abends etwas weniges zu sich zu nehmen. Insonderheit müssen sich solche Personen dahin befleissigen / daß die Feuchtigkeit ihres Magens / so viel möglich / verbessert werde/ weil hierdurch der Magen mit Winden / und das Haupt mit Dünsten und allgemächlicher schleimigter Feuchtigkeit angefüllet wird. Die Weißheit/ sagt jener/ wohnet gerne im Trocknen/ und nicht in Lachen und Pfützen. Und Heraclitus: Eine trockne Seele / ist die allerweiseste Seele.

7. Es ist einem Haus-Vatter ferner zu rathen/ daß er sich der Artzneyen sehr mässig und nicht anders/ als zur höchsten Nothdurfft bedienen solle; Dann/ die Artzney-Mittel sind zwar zur Gesundheit des Menschlichen Leibes verordnet; Wann wir aber die Sache etwas genäuer beobachten / und erwegen / so werden wir in Wahrheit befinden / daß ihr Gebrauch entweder schädlich seye; oder wann er ja nützlich ist / er mit dem Nutzen zugleich auch einen Schaden mit zubringen pflege. O! wie vielmehr Leute haben die Apothecker / als die Todten-Gräber unter die Erde gebracht! Wiewohl ich hier nicht die Aertzte/ noch die Lehr-Sätze derselben / auch nicht sowohl die Artzneyen / als die Vielheit und Mannigfaltigkeit derselben tadle. Wann ein Tuch gewaschen wird / so wird es zwar säuberer; doch endlich/ wo mans allzu offt und vielmals wäschet/ gantz dünn / und endlich gar durchlöchert. Eben also wird der Menschliche Leib durch die Artzneyen / so offt purgieret/ ausgetrocknet/ gelähret/ daß er endlich gar verdirbet/ verschmachtet und hinfället. Ich kenne eine Fürstliche Person / (sind Worte Drexelii l.b. 2. de Jejunio,) dem sieben Aertzte mit ihren Meynungen sanfft das Lebens-Liecht ausgelöschet/ und ihn ins Grab gebracht. Dieser Herr hätte wol noch länger leben können/ wo er ein Schmid oder Holtz-Spälter gewesen wäre/ und der Armuth-halber/ nicht viel Artzney-Mittel hätte schaffen können. Ich erinnere mich daß ein vortrefflicher Medicus zu sagen pflegte: Hütet euch vor uns/ so ihr könnet. Ja / es sind unter den vornehmsten Aertzten sehr viel gefunden worden / die im Artzney-Gebrauch gar sparsam gewesen. Ich kenne viel Manns- und Weibs-Personen/ welche nach gebrauchten Artzneyen/ angefangen / hefftig kranck zu werden; die vorhero mit guter Gesundheit begabt gewesen. Man muß aber / sprechen sie / Præservativ-Mittel gebrauchen: Es ist ja besser/ man komme der Kranckheit zuvor/ als daß sie selbst vorkomme. Antwort: Diese urtheilen nicht übel / wann sich vor Kranckheit hüten; eben soviel bedeutet / als der Kranckheit einen Boten schicken. Der hütet sich vor Kranckheit schon genug/ welcher ein- oder zweymal des Jahrs den Leib durch eine Purgation ausfäubert. Wo allzuviele und mancherley Artzneyen gebrauchet werden/ da pfleget der Tod nicht weit zu seyn.

Es sind aber theils Leute hierinnen so gar wunderlich/ daß sie vermeynen / sie können nicht recht gesund seyn/ wo sie nicht alle Tügel und Byren der Apothecker ausleeren helffen. Diese pflegen / durch solche Hülffs-Mittel zur Gesundheit / ihnen den Tod vor der Zeit/ über den Hals zuziehen.

Cap. XVIII.

Ob und auf was Weise / ein Hauß-Vatter in der Artzney-Kunst erfahren seyn solle.

1. WEil nicht alle Zeit/ und aller Orten/ Aertzte zu gegen und vorhanden sind / so soll ein Hauß-Vatter in seiner Hauß-Apothecken etliche Artzney-Mittel bey Handen haben/ und dabey auch wissen / wie er solche appliciren und gebrauchen möge; Zu dem Ende nun / können folgende Regeln wol beobachtet werden.

Die erste Regel / der einige und allgemeine Grund der Artzney-Kunst ist dieser/ daß wir durch den/ in natürlichen Dingen befindlichen/ Spiritum oder Geist/ unsern Geist erquicken/ und stärcken. Dieser Geist aber ist nichts anders / als die Quinta Essentia, welche unter den Elementen vermischet / befindlich ist. So nun jemand solche Quint-Essentz, aufs beste absondern/ und dieselbe mehr und mehr innerlich zu sich nehmen/ oder zum wenigsten solche Dinge zum öfftern gebrauchen kan / welche gemeldte Essentz überflüssig bey sich haben / als da sind Gold / Wein / Weitzen / Zucker/ Myrobalanen/ &c. der wird seiner und der Seinigen Gesundheit guten Vorschub thun.

Die andere/ die Art und Weise / den Welt-Geist/ oder die Quint-Essentz, zu überkommen / ist nicht von Kohlen-verderbenden Alchymisten / sondern von den Philosophis oder Weltweisen zu erlernen: Unter denen Cornelius Drebbel trefflich berühmt ist / dessen kurtz gefasster Entwurff von der Quint-Essentz, die Art und Weise gar nett und ausführlich zeiget / wie man besagte Essentz aus Gold und allen Mineralien/ Pflantzen und Thieren/ leichtlich zubereiten könne.

Die dritte/ Ein Hauß-Vatter solle versichert seyn/ daß die Krafft des Theriacks wider die Beschwehrlichkeiten des Alters und den Gifft / nicht genugsam zu rühmen seye.

Die vierdte/ Aloë/ Cubeben/ und insonderheit / die Myrobalanen / dienen den Gelehrten trefflich zu beständiger Gesundheit.

Die fünffte. Es ist dem Menschen nützlich/ sich des Monats ein- oder zweymal zu übergeben: Oder doch einen gantzen Tag sich des Essens und Trincken zu enthalten.

Die sechste. Alle Wochen einmal soll ein Mensch den Meer-Zwibel-Essig gebrauchen; doch muß er/ wann er schon ziemlich bey Jahren ist/ wegen seines Magens/ ein wenig Zimmet/ Ingwer und Cardomömlein beyfügen.

Die siebende. Unterweilen dienet zur Purgation, einen Venedischen Terpentin/ in der Grösse einer Haselnuß/ zu gebrauchen; Ingleichen auch/ soll man frühe nüchtern des eingemachten Ingwers sich bedienen.

Die achte Regul ist: Zur Winters-Zeit ist nützlich/ über der Mittag-Mahlzeit Alant-Wermuth- oder Muscaten-Wein zu trincken.

Die neunte. Es ist auch nützlich/ ein wenig Mithridat oder Andromachi Theriac/ zu neblichter Zeit/ sonderlich/ im Winter/ und wann die Pest grassiret/ zu gebrauchen.

Die zehende. Der starcken Artzney-Mittel/ sie mögen gleich purgieren/ oder Krafft ertheilen/ soll man sich eben so fleissig/ als den Gifft/ enthalten.

Cap. XIX.

Einem Hauß-Vatter stehet wol an/ einige Wissenschafft von den Signaturen oder Zeichen derjenigen Dinge zu haben/ welche zur Vertreibung der Kranckheiten dienlich sind.

Etliche Vorstellungen wollen wir hier dem Haus-Vatter thun/ von denen Signaturen oder Zeichen der jenigen Dinge/ welche zur Vertreibung der Kranckheiten dienlich sind.

Die erste Vorstellung ist diese: Was die Signatur oder das Zeichen der Menschlichen Glieder hat/ das dienet auch zu derselben Heilung/ und vertreibet diejenigen Kranckheiten auf das beste/ wormit solche Glieder behafftet und geplaget werden. Weil die Blätter der Haselwurtz das Zeichen der Ohren haben/ derohalben wird aus ihren Blumen ein Conserve, oder Latwergen bereitet/ welche/ wann man sie fleissig gebrauchet/ die Ohren trefflich stärcket. Die Schnecken hören gewaltig scharff/ und haben über das/ lange Ohrlein; Dannenhero werden sie/ auf Einrathen der Aertzte/ in Wasser und Saltz gekochet/ und ihres Schleims beraubet/ nach der Auswerffung/ werden sie in Aglem-Oel geweichet/ und hernach gedistilliret/ Das davon entstehende Oel/ dienet ausbündig zur Wieder-Erlangung des verlohrnen Gehöres. Die Blätter der Wassermüntz/ (ist ein Kraut dessen Blätter schmahl und haarigt sind/ und bleich Purpur-braune Blumen hat/) haben die Gestalt einer Nasen/ dannenhero ihr Extractum trefflich nützlich ist/ wann man den Geruch verlohren/ wie Nallius bezeuget in Medicina Hermetica c. 3. Die schwartzen Körner der Einbeer-Wurtz haben das Zeichen der Aug-Aepffel. Dannenhero das daraus gepresste Oel eine treffliche Artzney ist wider die Augen-Wehetagen/ und wird von etlichen die Seele der Augen genennet. Die äusserliche Wolle der Quitten-Aepffel stellet/ etlicher massen/ die Haare vor; Darum ihr Decoctum in Wiederzurechtbringung der Haare/ welche von den Frantzosen ausgefallen/ treffliche Krafft hat. Welche die Gestalt des Hertzens haben/ die dienen auch dem Hertzen/ als der Citron-Aepffel/ die Früchte des Vogel-Hertz-Krauts, die Gifft-Wurtzel/ Narden/ Melissen. Welche die Lunge vorstellen/ die sind auch der Lungen vorträglich/ als da ist das Lungen-Kraut/ welches allen Kräuter-Verständigen gar bekandt ist. Die Welsche Nüsse zeigen die vollkömmliche Gleichheit eines Haupts: Die äussere Rinde/ oder grüne Schelffe/ hat die Gestalt der Hirnschalen-Haut. Dannenhero auch das Saltz von Welschen-Nuß Schelffen zum verwunderten Hirnschaln-Häutlein/ sonderlich dienlich ist. Die innere Rinde/ oder die Höltzern-Schale stellet die Hirnschale vor. Das Häutlein/ so den Kern umgibt/ ist dem Hirn-Häutlein gleich. Der Nuß-Kern bildet das Hirn selbst/ dannenhero ist er auch dem Hirn nützlich: Dann/ wann man den Kern stösset/ selbigen mit der Quinta-Essentia, vom Wein/ anfeuchtet/ und auf dem Wirbel des Haupts leget/ so stärcket er das Hirn gewaltig. Gleich wie die noch zugeschlossene Peonien-Rosen die Gleichheit eines Haupts/ mit seinen Fügungen und Aederlein/ so das Hirn umgeben haben/ also sind sie auch demselben trefflich nützlich. Knabenkraut-Wurtz/ stellet die Gestalt der Geburts-Geilen gantz deutlich vor; Dannenhero die Philosophi und Medici davor halten/ es seye in ihr eine verborgene Krafft/ die Empfängnüß und Erzeugung der Geburt zu befördern/ anzureitzen; Item/ sie bringe den allerunfruchtbarsten Weibs-Personen die Gabe der Fruchtbarkeit zu wegen.

Die andere Vorstellung ist: Was die Signatur oder ein Zeichen einer Kranckheit hat/ das ist auch dienlich/ solche Kranckheit zu vertreiben.

Das Majen-Blümlein hat das Zeichen eines Tropfens/ weil es wie ein Tropff herab hänget: Dannenhero hat es im Schlag einen sehr grossen Nutzen.

Das Zeichen des Steins/ haben der Crystall/ Kisel-Stein/ Steinbrech-Wurtzel/ Meer-Hirse oder Stein Saamen/ die Kerne der Kirschen/ Pfirsinge/ Mespeln; Ingleichem/ die Zwibeln/ die rothe Früchte des Rosen-Strauchs; Endlich/ mehr andere an denen Büschen wachsende rothe Früchte/ welche im Herbst zur Zeitigung gelangen; Welche insgesamt zu Zerreibung des Steins/ dienlich sind.

Der Luchs-Harn wird endlich zum Stein; Dannenhero ist solcher Harn vor das Tropffen der Blasen dienlich.

Der Lerchen-Schwam/und was sonst vor Schwämme aus den Bäumen oder den Aesten und Zweigen/ wider die Ordnung der Natur / heraus wachsen / sind vor allerhand Gewächse / so sich an den Menschlichen Gliedern ereignen/dienlich.

Die Erd-Beer sind ein Zeichen des Aussatzes/dannenhero Raimundus Lullius, die in Brandwein geweichte Erd-Beer in der Cur des Aussatzes trefflich heraus streichet. Ein gleiches Zeichen haben die Ottern/derer präparirtes Fleisch denen Aussätzigen nützlich dargereichet wird.

Die Weide trägt keinen Saamen/ sondern es wird ein abgeschnittnes/ und fast gantz verdorret-scheinendes Rütlein davon in die blosse Erde gestecket / worinnen sie hernach schön hervor wächset: dannenhero das zubereitete Bad vom Weiden-Decocto, vor schwindende und zusammenschrumpffende Glieder / ein treffliches Mittel ist.

Alle fleckigte Pflantzen vertreiben die Flecken am Menschlichen Leibe.

Cardobenedict mit seinen Stacheln/ deutet auf die Cur des Seiten-Stechens; Wie auch Marien-Distel.

Das rothe Marck/ welches in den Zusammensetzungen der Stein-Brüche gefunden und ausgegraben wird (insgemein die Leber der Steine genannt/) hat das Zeichen der rothen Ruhr/ wird dannenhero in solcher Kranckheit mit grossen Nutzen gebrauchet.

Das Windenkraut/ so in den besäeten Aeckern hervorkommet/ stellet die Därmer vor; Dannenhero ist sein gesottnes-Wasser in der Colica ein sonderbares Mittel.

Das Mannkraut hat das Zeichen eines Krebses; Dannenhero berühmte sich jener Artzt (wie der obangezogene Nallius bezeuget) er habe vermittels desselben alle Krebse der Brüste geheilet.

Die dritte Vorstellung ist: Alles das jenige / was aus einem Cörper die fremde Natur vertreibet / das vertreibet auch die fremde Natur aus einem Menschlichen Cörper. Das erste Exempel setzet Quercetanus aus Paracelso Tetrad. p. 396. von dem Antimonio oder Spiessglas / weil dessen Natur verzehret und reiniget/ so geschiehets / daß solches die Unreinigkeit des Leibes nicht anders wegnimmt / als es das Gold und Silber reiniget/ wie die Erfahrung bezeuget. Insonderheit aber / vertreibet es den Aussatz/ ja alle von den Kranckheiten herrührende Unreinigkeiten.

Das andere Exempel / reichet uns das Elend dar; Dann gleichwie dieses Thier mit der Klaue seines hintern rechten Fusses das Ohr reibet und kratzet / und sich also dardurch von der hinfallenden Sucht befreyet; Also/ wann der Mensch solche Klaue/in vorberührter beschwehrlichen Kranckheit / in sein linckes Ohr stecket/ und solches damit reibet / so wird er davon befreyet.

Das dritte Exempel wird gezeiget an einem gefrohrnen Ey/ wann mann selbiges eine Zeitlang in sehr kaltes Wasser leget / so wird das gefrohrne Wesen herausgezogen / und das Ey wieder völlig zu recht gebracht: Deme werden gleichfalls alle von Kälte verderbte Glieder / wann man sie in kaltes Schnee-Wasser leget oder setzet/ geheilet und zurecht gebracht. Also ziehet eine Kälte die andere heraus.

Die vierdte Vorstellung ist: Die jenige Pflantzen/ welche entweder die Thiere selbst / oder derselben Glieder vorstellen / sind zu den jenigen Kranckheiten dienlich/ welche von solchen Thieren entstehen können. Also heilet gros Schlangen-Kraut / welches eine Schlange vorstellet: Wie auch Steg-Dorn / oder weisser Berg-Distel / woran die spitzigen Dornen einer Gleichheit mit den Schlangen-Zähnen haben / die Schlangen-Bisse gar trefflich. Psyllium, oder Flöh-Saamen siehet aus wie Flöhe / und vertreibet auch dieselbigen.

Scorpion-Kraut und dergleichen Pflantzen und Kräuter mehr / welche mit ihrer Gestalt und Gleichheit einen Scorpionen-Schwantz vorstellen / ertheilen grosse Krafft wider die Scorpionen-Stiche. Quercetanus de Signaturis rerum externis.

Die fünffte Vorstellung ist: Die Theile derjenigen Thiere / deren Balsam / zu Verrichtung einiger Geschäfften / trefflich kräfftig ist / ertheilen gleichen Theilen des Menschlichen Leibes eine gleiche Krafft/ daß sie viel besser das jenige verrichten / worzu sie gewidmet. Also dienet die Fuchs-Lunge trefflich wol zu den Gebrechen der Menschen-Lungen. Also werden die offne Brüste der Weibs-Weibs-Personen am besten mit einer Salben/von Küh-Eiter zu bereitet geheilet. Also trocknet das gepülverte Geburts-Glied / von einer Hennen/ wann mans in den Mutter-Mund einer Weibs-Person streuet / derselben Fluß vertreibet die daher entstandene Unfruchtbarkeit / und befördert die Empfängnüß. Also stärcket die präparirte Essentz von dem Hertzlein eines Hirschen / das Hertz eines Menschen im Hertz-Weh und Engbrüstigkeit.

Die sechste Vorstellung ist: Ein jedes Thier/welches auch nur in einem einigen Theil seines Leibes einen Gifft hat/ hat auch einen Balsam oder Safft bey sich/der dem Gifft widerstehet. Die Ursache dessen ist/ weil ein solches Thier eine solche eingepflantzte Natur hat/ vermittels derer es sich vor der Schädlichkeit des Giffts verwahren kan. Dannenhero ist des Ottern-Hertz/ wann mans an der Sonnen trocknet und pülvert/ dem Gifft gantz entgegen/ und vertreibet solchen aus dem Menschlichen Leibe.

Der Honig heilet die jenige Stiche/ welche die Bienen mit ihren Stacheln dem Menschlichen Leibe versetzen. Scorpion-Oel dienet dem jenigen Menschen/ der von Scorpionen gestochen worden / oder auch das Pulver von den gebrandten Scorpionen/ wann mans dem verletzten Glied applicirt. Henricus Nallius in Systemate generali Medicinæ Hermeticæ cap. 4.

(*)

Cap. XX.

Wie sich sonst ein Hauß-Vatter im Glück und Unglück klüglich zu verhalten habe.

1. DAß ein Hauß-Vatter der Unbeständigkeit des Glücks nicht trauen solle / davon hat er folgende Lehr-Sätze wol zu erwegen.

Der erste Lehr-Satz: Bedencke fleissig / daß die Unbilligkeiten des Glückes / wormit du heut zu Tage geplaget wirst / vielleicht Morgen oder Übermorgen in lauter Liebkosungen und erwünschter Gunst-Bezeugungen können verwandelt werden. Solches bringet die Art und Beschaffenheit des Glückes / welche den Ihrigen nichts Beständiges und Vollkommenes / als die Unbeständigkeit versprechen kan / mit sich.

Fortuna mutatur ut Luna,

Das ist:

Das Glück allzeit vergleichet sich /
Dem Mond / ist stets veränderlich.

Das Sprichwort der Frantzosen ist ein recht wahres Wort:

Tems, Vens, Femmes & Fortune,
Se changent comme la Lune.

Das ist:

Zeit / Wind / Weiber und das Glück /
Ändern sich wie Mondes-Blick.

Das Glück ist Würffel-artig / weil es das Gute mit Bösem / und Böse mit Gutem vermischet. Also daß es heisset:

Ludunt invicem tessera variante felicitas & infelicitas:

Das ist:

Glück und Unglück / Würffeln gleichen /
Und Spiel-artig sich erzeigen /
Bald steigt man / bald muß man weichen.

Nubila post Soles, post gaudia sæpè dolores,

Zu Teutsch:

Es folgt Regen auf die Sonne /
Trauren folget auf die Wonne.

Das Glücks-Rad wendet das jenige / was unten ist / bald zu öberst / und das öberste zu unterst. Bald werden die jenigen / so auf dem Gipfel der höchsten Ehren sitzen / tieff herunter gestossen; andere hingegen werden aus der Tieffe in die Höhe erhoben. Diese unbeständige Leichtsinnigkeit des Glückes / haben ihrer sehr viel erfahren; indeme sie bald mit demselben auf das anmuhtigste gebuhlet / bald aber von demselben auf das schimpflichste tractiret und gehalten worden. Das Glück hat den König Saul von den Eseln / den David von den Schaafen zum Israelitischen Scepter erhoben. Andere Exempel und Beyspiele zu geschweigen.

Der andere Lehr-Satz ist: Erwege fleissig folgende Lehr-Spüche / welch dir zu deiner selbst-eignen Beherrschung in Glück und Unglück grossen Nutzen bringen werden:

1.) Mässige dich in gutem Glück / und überwinde das Böse mit standhafftigem Hertzen. Kanst du aber die Pfeile des widerwärtigen Glückes nicht zerbrechen / so siehe zu / daß du von ihnen nicht selbst zerbrochen werdest.

2.) Wer nicht glückseelig ist / der wird glückseelig seyn / wann er sich durch die Tugend des Glückes würdig machet. Die wahre Glückseeligkeit ist / des Glückes würdig geachtet zu werden.

3.) Die pure und lautere Glückseeligkeit / ist eine wahre Unglückseeligkeit. Nimium boni, si nihil mali. Guts genug / wo nichts Böses befindlich; ware des Orientalischen Kayserß Tiberii Ablimari Denck-Spruch.

4.) Es ist eine grosse Tugend / mit der Glückseeligkeit streiten: Es ist eine grosse Glückseeligkeit / von der Glückseeligkeit nicht überwunden werden. Felicitas & moderatio raro habitant in eodem domicilio. Glückseelig- und Mässigkeit wohnen selten beysamen. Wormit die Italiäner übereinstimmen / wann sie sagen: Con la prosperità difficilmente sa lega la bontà.

5.) Die wahre Glückseeligkeit gründet ihren Wohlstand nicht auf anderer Leute Untergang. Diese sind die Allerunglückseeligsten / welche sich / wanns andern unglücklich gehet / höchstglückseelig schätzen.

Cap. XXI.

Ein Hauß-Vatter solle folgenden kurtzen Auszug oder Kern der Christlichen Sitten-Lehr / vermittels folgender Lehr-Sprüche ihnen selbst vorstellig machen und fest imprimiren.

DEr erste Lehr-Spruch: Die Seele hat ein doppeltes Amt / animare, und amare, das ist / lebend machen und lieben. Das erste verrichtet sie am Leib / das andere aber an- und gegen sich selbst.

2. Gleich wie die Sonne / also hat auch die Liebe

dreyerley Strahlen. Der erste Strahl ist directus, oder eine gleiche Anstrahlung; Der andere reflexus, oder eine Wiederstrahlung; Und der dritte refractus, oder eine Durchstrahlung. Vermittels dergleichen Liebes-Anstrahlung / liebet eine vernünfftige Seele den höchsten GOtt / vermittels der Wiederstrahlung sich selbst / und vermittels der Durchstrahlung den Nächsten.

Gut verlohren / wenig verlohren; Hoffnung verlohren / viel verlohren ; Die Seele verlohren / alles verlohren.

4. Wann du dem Teuffel widerstehest / so ist er dein Feind; Thust du aber / was er haben will / so ist er dein Freund. Besser ists nun / du habest den Teuffel zum Feind als zum Freund.

5. Die böse Einspeyung des Teuffels ziehet eine böse Gemüths-Neigung; Die böse Gemüths-Neigung eine Belustigung; Die Belustigung / einen Beyfall; Der Beyfall / eine Würckung; Die Würckung eine Gewohnheit; Die Gewohnheit / eine Verzweifflung; Die Verzweifflung eine ewige Verdammüß / gleich als an einer unglückseeligen Kette / nach sich.

6. Gedancken sind Zoll- aber nicht Verdamnüß-frey.

7. Gleich wie die vier Haupt-Winde / nemlich der Ost- Nord- Sud- und West-Wind / grosses Ungestümm auf dem Meer erwecken / also erwecken die vier Passionen / nemlich die Wollust / der Schmertz / die Hoffnung / und Furcht die unordentlichen Bewegungen in dem Gemüth.

8. Wir bringen eine grosse Zeit unsers Lebens zu mit Böses-Thun / die meiste mit Nichts-Thun / und die gantze mit Fremdes-Thun.

9. Hast du die Tugend / so hast du alles: Hast du Laster / so hast du dich selbst nicht; Weil du ein Knecht so vieler Herren / als Laster bist.

10. Gleich wie die Ewigkeit ein jedes Gut unendlich besser und erwünschter machet / also machet sie auch ein jedes Böse unendlich schlimmer und unleidlicher.

11. Die Ehren fliehen / die Ewigkeit bleibet. Das Gold verlässet dich / die Ewigkeit bleibet. Das Fleisch verdirbt / die Ewigkeit bleibet: Und vor solche geringe Dinge ereignet sich die so wichtige Ewigkeit; Vor so flüchtige Dinge / die so lange Ewigkeit; Vor so betrügliche Dinge / die so wahre Ewigkeit; Vor so gebrechliche Dinge / die so dauerhaffte Ewigkeit; Vor so kurtzwährende Dinge / die ewige Ewigkeit. O des ungleichen Wechsels!

12. O wollte GOtt! daß du klug wärest / daß du verstündest / und die letzten Dinge vorhero betrachtetest! daß du klug wärest in denjenigen Dingen / die GOtt betreffen; Daß du verstündest die jenigen Dinge / die die Welt zeiget; Daß du vorhero betrachtetest die jenigen Dinge / die in der Hölle sich ereignen; Alsdann würdest du warlich dich vor der Hölle fürchten; nach dem Himmlischen ein sehnliches Verlangen tragen / und alles Böse ernstlich fliehen und meyden.

13. Die Hoffart ist ein Mittel-Punct / von welchem die Linien zum Umkreiß aller Boßheit sich erstrecken.

14. Die Hoffart ist das Gewicht in der Waag / wann dardurch des Menschen Gemüht erhoben wird / so wird dargegen die Göttliche und Menschliche Gnaden-Gunst unterdrücket.

15. Die nächste Gefärtin der Hoffart ist die Erniedrigung. Chi troppo si stima, cade sovende al basso della cima; Ist ein Italiänisches Sprüchwort.

16. Die wahre Demuth hat keine Augen / fremde Mängel zu besehen; Keine Ohren / ihre eigne Lob-Reden anzuhören; Keine Zunge / ihr Lob damit herauszustreichen: Keine Hände / ihr einen hohen Ehren-Thron zu verfertigen: Keine Füsse / damit auf die höhesten Ehren-Stuffen zu steigen.

17. Je mehr wir geehret werden / in je grösserer Gefahr sind wir. Sæpè tulmina, feriunt culmina! Hohe Eichen fallen / von des Hagels-Knallen. Sæpè utilius est despici, quàm respici! Besser ists verachtet werden / als geachtet seyn auf Erden. Grosse und wichtige Dinge ziehen grosse und wichtige Fälle nach sich.

18. Das Regiment ist ein herrlicher Name / aber ein beschwehrliches Amt; Wann derselben Trübseeligkeiten einem jeden recht bekannt seyn sollten / so würden gewiß nicht so offt ihrer zween gefunden werden / um einen Thron zu streiten / ja es würden gewiß mehr Königreiche als Könige zu finden seyn.

19. Honores sunt sicuti flores. Das ist: Der Ehren-Ruhm gleicht einer Blum; Dann gleich wie die Blumen / wann sie am anmuhtigsten daher wachsen / plötzlich von dem Mäder abgeschnitten werden / und vermittels seiner Sensen dahin fallen; Also gehet es auch mit den Ehren. Wann der Patronen Gunstgewogenheit abnimmt / und einen scharffen Schnitt darzwischen thut / so fallen sie gleichfalls plötzlich dahin. Mundano honor finilce come un fior; Ist ein Welsches Sprüch-Wort.

20. Der Ehrende / ist offt weit-würdiger / als der Geehrte.

21. Es gereichet mehrers zu deiner Ehre / wann sich die Leute verwundern, daß du nicht befördert / als wann sie sich verwundern / daß du befördert worden.

22. Nichts ist groß in Menschlichen Dingen / als ein Gemüht / das grosse Dinge verachtet.

23. Es ist ein Werck einer höchst-vollkommenen Tugend / die Ehre verdienen / und doch gering achten.

24. Die Ehre (Honos) ist eine so schwere Last / (Onus) daß sie ohne Athem-holen nicht kan ausgesprochen / viel weniger ertragen werden.

25. Der muß ein rechter Atlas seyn / der den Ehren-Himmel tragen kan / und doch nicht darunter zu Boden sincket.

26. Die Königliche Kron ist ein Umkreiß / voller Mühseeligkeit / ohne Mittel-Punct einiger Ruhe.

27. Sæpiunt ima petit, melius qui scandere novit.

Wer zu steigen hoch begehrt /
Fällt offt tieff / liegt auf der Erd.

28. Gloriatio vana habet flores, sed non grana: quia verbis est plena, sed factis egena.

Das ist:

Der eitle Ruhm
Hat Blüth und Blum/
Die Frücht sind nicht gerathen;
Ob er ist gleich
An Worten reich/
Ist er doch arm an Thaten.

29. Qui multum gloriatur, non multum operatur. Großsprecher arbeiten nicht gern. La pecora che piu grida, hà manco latte: Ist ein Italiänisches Sprüchwort.

30. Ein Geitziger schadet dreyerley Art Leuten: Ihm/ den Armen/ und Erben.

31. Die Geitzigen leben wie die Esel und Maul-Esel/ welche eine güldne Last tragen/ und darbey Heu fressen.

32. Der Geitzige/ ehe er etwas gewinnet/ verliert er sich selbst/ und ehe er etwas fängt/ wird er selbst gefangen.

33. Die Kiste eines Geitzigen ist ein Grab/ worein das Leben der Armen begraben wird.

34. Was der Geitzige sammlet/ das vergeudet sein Erb. Was der Gesparsame zurück leget/ das wird von dem Verschwender aufgezehret.

35. Besser ist/ reich machen/ als reich werden.

36. Geld und Gut ziehet gemeiniglich nach sich Wollust und Übermuth.

37. Primis sæculis Conscientia, sequentibus Scientia, nunc Entia in pretio sunt. Zu Anfang der Welt achtete man hoch das Gewissen/ in folgenden Jahren das Wissen/ heut zu Tag aber/ Geld und Gut zu genießen.

38. Nichts ist in der Welt zu finden/ daß nicht das Geld zuwegen bringt; Es ist kein Laster/ das nicht das Geld glücklich begehet; Es ist nichts so verborgen/ das nicht das Geld offenbahret; Es ist nichts so hoch und schwehr zu erlangen/ dahin nicht das Geld gelanget; Es ist nichts so heilig/ das nicht das Geld beflecken und entheiligen sollte. Alles/ alles wird durchs Geld/ ja gar die Höllen-Pforten eröffnet.

39. Es ist besser/ du seyest viel werth/ als daß du besitzest/ was viel werth ist.

40. Paupertas dura, sed secura & sine cura. Das ist:

Die Armuth hat Beschwerlichkeit/
Doch lebet sie in Sicherheit/
Ist Sorgen-loß zu jeder Zeit.

41. Der Uberfluß deines Reichthums ist das Futter eines fremden Verlangens.

42. Die Reichthümer sind Federn denjenigen/ die sie wohl brauchen; Bley aber denen/ die sie übel anwenden. Vermittels jener/ werden wir in den Himmel erhoben/ vermittels dessen aber/ in die Hölle gestürtzet. Wahr ist es/ was die Italiäner/ Sprüchworts-Weise sagen: L' argento mera l' huoma all' inferno, e resta fuori.

43. Der güldne Schlüssel öffnet alle Thüren/ ja so gar die Thür des Himmels und der Höllen: Jene durch das Almosen/ diese durch den Geitz.

44. Welche in dieser Welt der Reichthümer mißbrauchen/ die werden in jener Welt so arm seyn/ daß sie auch keinen einigen Tropffen Wassers werden erlangen; so unglückselig/ daß sie ihn nicht können erlangen; und so gottlos und verworffen/ daß sie ihn nicht sollen erlangen.

45. Der ist nicht arm/ der wenig hat/ sondern der viel begehret.

46. Lebest du der Natur gemäß/ so bist du niemals arm; Lebest du aber deinen Begierden gemäß/ so bist du niemals reich.

47. Wir sollen uns also erzeigen/ nicht als ob wir wegen des Leibes lebten/ sondern als ob wir ohne den Leib nicht leben könten.

48. Wer so lang gefressen hat/ biß er einen Eckel bekommen/ der mag hernach fasten/ biß ihn wieder hungert.

49. Die Enthaltung und Mäßigkeit ist kein selbstständiges Wesen/ und erhält doch drey selbstständige Wesen/ nemlich/ Leib/ Seel und Gut.

50. Die Wollüste dieser Welt sind wie der Aertzte Pillulen/ welche äusserlich vergüldet und überzuckert/ innwendig aber gantz bitter sind.

51. Beydes die Wollust des Lebens/ und das Leben der Wollust ist kurtz.

52. Die Liebe endet sich selten ohne Schmertzen. Amare non è senza amaro.

53. In amoris regimine non vivitur sine crimine.

Das ist:

Wer sich die Liebe läßt regieren/
Den können Laster leicht verführen.

54. Vier Stücke kan man nicht verbergen/ nemlich Liebe/ Husten/ Feuer und Schmertzen.

55. Amantes sunt amentes.

Das ist:

Thorheit üben/
Die da lieben.

56. Die Liebe bindet sich an kein Gesetz. Amore regge senza legga.

57. Die Wollust und Geilheit ist eine Flamme/ welche offtmals nicht durch Wasser/ sondern Blut/ gelöschet wird.

58. Die fleischliche Liebe ist ein Kampff/ wer den fliehet/ der überwindet.

59. Der brauchet eine treffliche Kriegs-List/ der im Kampff der Keuschheit sich nicht gegen den Feind kehret/ sondern von dem Feind sich gäntzlich abwendet.

60. Non benè casta caro, si benè pasta caro.

Das ist:

Ein volles Fleisch
Ist nicht gar keusch.

61. Man muß die Keuschheit mit Creutzigungen des Fleisches / wie eine Rose mit Dörnern / umzäunen / damit wir solche / von der Venerischen Lust-Seuche befreyet / erhalten mögen.

62. Die fünff Sinnen sind fünff Röhrlein / wordurch die Seele den Gifft der verbottenen Wollust an sich ziehet.

63. Die Augen sind die Stein-Klippen / woran die Keuschheit stösset / und Schiffbruch leydet.

64. Ein Gesicht ohne sonderbare Mackel / kan man mit Recht nennen eine Fackel; Dann es entzündet die Anschauer.

65. Mancher Gesell wird schlimm durch schlimme Gesellschafft.

66. Virginitas dum tangitur, angitur: dum aspicitur, inficitur: dum concipit, concidit: dum generat, degenerat: dum parit, perit. Die Jungfer wird im Berühren beängstiget; Im Anschauen angesteckt; Im Empfangen hinfällig; Im Erzeugen boßartig / und im Gebähren zu lauter nichts.

67. Die Jungfrauschafft ist sicherer unter den Löwen / (Leones) als unter den Huren-Jägern. (Lenones)

68. Mulier est tactu viscus, visu Basiliscus. Das ist:

Ein Weib ist wie ein Vogel-Leim / wan man sie hat berührt /
Ja / sie ist wie ein Basilisk / wann man sie sieht geziert.

69. Sicut ferrum trahit Magnes, ita virum trahit Agnes: Die Weiber sind Magnet-artig; Wie solcher das Eisen / also ziehen sie die Männer an sich.

70. O ihr Männer! fliehet diejenigen Weiber / welche / wann sie ihre Gestalt euch weisen / zugleich ihre Keuschheit verweisen.

71. Mulier superbè amicta, in facie picta, in sermone ficta, non uni vitio est addicta:

Das ist:

Ein Weib / das prangt im Hoffarts-Kleid /
Das ihr Gesicht mit Schminck bereit /
Das redt betrüglich allezeit /
Ist voller Laster / Lüsternheit.

72. Ein unzüchtiges Buch gleichet einem Huren-Wirth / und reitzet augenblicklich zur Geilheit. Wer gern in unzüchtigen Schand-Büchern liesel / der begehret auch gemeiniglich unzüchtige Schand-Thaten.

73. Es ist besser / deine Bücher verbrennen in erlöschlichem / als deine Seele in dem unerlöschlichem Feuer.

74. Wann ein Fürwitziger suchet / was er nicht suchen soll / so findet er / was er doch nicht zu finden begehret.

75. Es ist besser / man habe etwas Gutes / weßwegen einen die böse Leute neiden / als man habe etwas Böses / worüber sich die Frommen ärgern.

76. Der ist aller Ehren werth / der die Ehre nicht begehrt.

77. Durch das Loben wird das Gelobte wenig gebessert.

78. Entweder hat dir dein Verläumbder etwas warhafftiges / oder etwas falsches vorgeworffen; Ists etwas warhafftiges / so hat er dir gewiesen / was du ändern solst; Ists etwas falsches / so hat er dir gewiesen / was du fliehen und meiden solst. Alsowirst du allezeit / durch die Verläumdung / entweder besser oder behutsamer.

79. Entweder ist die Schmach / wormit du beleget worden / gerecht oder ungerecht; Ist sie gerecht / so verfluche die Ursache derselben / das ist / deine eigne Schuld; Ist sie ungerecht / so tröste dich mit deinem guten Gewissen.

80. Entweder ist derjenige / der dich beleidiget hat / mächtiger oder geringer / als du; Ist er geringer / so schone seiner; Ist er mächtiger / so schone deiner selbst. Dann / zürnen ohne Nachdruck / ist eben so viel / als Krieg führen ohne Waffen. L' ira senza forza non vale una scorza.

81. Entweder ist derjenige / der dich beleidiget / fromm oder gottloß; Ist er fromm / so hat er dich ja nicht beleidiget; Weil die Frommen niemand beleidigen; Ist er aber gottloß / so bist du auch von ihme nicht beleidiget worden / weil / Laudari est, homini displicuisse malo.

Das ist:

Wer pflegt dem Bösen zu mißfallen /
Der ist Ruhm-wehrt vor andern allen.

82. Wann dich einer beleidiget / so achte es nicht; Alsdann wird die Beleidigung schlechten Nachdruck haben.

83. Zween vortreffliche Siege werden gefunden / wann man nemlich durch Gedult die Unbilligkeit / und durch die Wohlthat die Ubelthat überwindet.

84. Je weniger du den Zorn unterdruckest / je mehr wirst du vom Zorn gedrücket.

85. Die Sympathia, oder Zuneigung eines Menschen gegen dem andern / ist natürlich; Die Apathia, oder das von allen Zuneigungen befreyte Wesen / ist ausser der Natur; Die Antipathia, oder feindliche Widersetzlichkeit / ist wider die Natur.

86. Wie es ein grosses Ubel ist / das Ubel nicht vertragen können; Also ists ein grosses Gut / das Ubel im Guten überwinden.

87. Es ist großmüthiger gehandelt / das Unrecht vor kein Unrecht erkennen / (agnoscere) als dasselbe verzeihen. (ignoscere)

88. Liebe deinen Feind / damit du Christum nicht zum Feind bekommest / der sein Blut deßwegen vergossen hat / damit dein Feind nicht GOttes Feind verbleiben möge.

89. Diese vier Pronomina oder Vornen-Wörter

Ich/ Du/ Mein/ und Dein/ sind die vier Haupt-Quellen alles Haders und aller Uneinigkeit in der gantzen Welt.

90. Welche Rechts-Sachen führen/ die müssen drey Säcke haben: Einen Geld-Sack/ einen Papier-Sack/ und dann auch einen Gedult-Sack.

91. Es ist offtmahls besser dulten und leyden/ als Rechten und streiten. Spello è meglio patire, che piatire; Ist ein Italiänisches Sprüch-Wort.

92. Frembde Dinge darff man bißweilen gebrauchen/ aber nicht mißbrauchen. Doch lebt man heut zu Tage weit anders/ nach der Italiäner Sprüch-Wort: Speroni propri, è cavalli d' altri, fanno curte le miglia, das ist: Frembde Pferde und eigene Speren/ machen kurtze Meilen.

93. Die Zunge ist ein Schlüssel zu allen Laster-Gemächern.

94. Eine leichtsinnige Rede ist bald entwischet/ und verletzet auch bald.

95. Die Worte müssen nicht aus blossem Munde/ sondern aus dem Hertzen entspringen.

96. Es ist eine Zeit/ da man nichts/ und eine Zeit/ da man etwas/ aber keine Zeit/ da man alles reden solle.

97. Reden/ und nicht dencken/ was man redet/ ist eben so viel/ als schiessen und des Ziels verfehlen. Die Italiäner sagen: Balla senza pensar, è tirar senza mirar.

98. Wer viel plaudert hat gemeiniglich wenig Hirn im Kopff.

99. Der so gern spielt/ offt nach Unglück zielt.

100. Das Glück spielt in den Welt-Händeln/ und pflegt das Lachen Democriti mit dem Weinen Heraclitu gar artig zu vermischen.

101. GOtt verlässet uns nicht/ wo er nur von uns nicht verlassen wird; Ja/ ob er gleich von uns verlassen wird/ so verlässet er uns doch nicht; Er verachtet uns nicht/ ob Er gleich von uns verachtet wird; Er beleydiget uns nicht/ ob er gleich von uns beleydiget wird.

102. Liebe einen andern/ damit du von einem andern wieder geliebet werdest. Du kanst nicht geliebet werden/ wo du nicht selbst liebest; Du kanst wol von andern gehasset werden/ ob du gleich nicht hassest.

103. Die Selbst-Liebe ist eine einsame Liebe/ dieweilen sie die Nächsten-Liebe nicht neben sich gedulten kan.

104. Die menschliche Hochachtung ist GOttes Verachtung.

105. Du hassest ja die Bienen/ wegen ihres Stachels nicht/ sondern bist ihnen vielmehr günstig/ wegen der Nutzbarkeit ihres Hönigs: Warum hassest du dann die stachelichte Worte deines Erinners/ welche doch gut gemeynet sind.

106. Ein guter Prügel ist die beste Artzney vor die bösen Weiber. Buon Cavallo vuol sperone, cattiva Donna vuol bastone; Ist ein Italiänische Sprüch-Wort.

107. Ein geschmincktes und geiles Weib trägt die Fesseln in den Augen/ damit sie verstricke; Den Leim/ damit sie anklebend mache; Den Angel/ damit sie einhäckle; die Flammen/ womit sie anzünde; die Pfeile/ damit sie nicht allein ihr eigenes/ sondern auch ein fremdes Hertz durchgrabe.

108. Eine leichtsinnige Weibs-Person/ die sich öffters in einem fremden Garten finden lässet/ gehet selten an ihren Ehren ohnverletzet wieder heraus.

109. Diejenigen Weibs-Personen/ so viel ausschivantzen/ und Gesellschafft suchen/ sind nit viel wehrt. Chi abevera il suo cavallo ad ogni fontana, e manda la sua Donna ad ogni festa, in breve fa una rozza, e una puttana; Ist ein Italiänisches Sprüch-Wort.

110. Deßwegen haben die Weibs-Personen (sind Worte Galeni, lib. de usu partium.) ein glattes und unbärtiges Kinn/ weil sie/ indem sie sich fleissig daheim sollen finden lassen/ solches haarichten Schutzes gar nicht/ wie die Männer/ benöthiget seynd.

111. Man soll ein Weib nehmen mit den Augen/ Ohren und Fingern. Dann/ nach den Augen/ urtheilet man von der Gestalt/ nach den Ohren/ von den Sitten und gutem Gerücht/ und nach den Händen oder Fingern/ von der Morgengabe oder Brautschatz.

112. Wer die Beschaffenheit des geliebten Dinges in der Liebe fleißig beobachtet/ der wird solches hernach ohne Schmertzen verlieren. Dannenhero/ wann ein Vatter/ der seinen Sohn höchlich liebet/ betrachtet/ daß er ein vergängliches/ und dem Verderben unterworffenes Ding liebe/ der wird sich über dessen Tod/ alsdann nicht unmäßig betrüben.

113. Ein standhafftiges Gemüth ist in Traurigkeit die beste Labsal; Ja/ es machet das zu Handen gekommene Unglück noch eins so leicht.

114. Viel sind gefunden worden/ die nicht gelachet; Niemand aber hat sich gefunden/ der niemahls geweint hätte.

115. GOtt pflegt dem Menschen keine Glückseligkeit anders zu verkauffen/ als daß sie zuvor mit Widerwärtigkeit vermischt sey. Lust ist bey Unlust. Nul plaisir sans de plaisir. Ist ein Frantzösisches Sprüch-Wort. Die Italiäner sagen: Hoggi in canto, domani in pianto.

116. Gleichwie in dem Himmel lauter Lust und Freud/ und in der Hölle lauter Schmertz und Traurigkeit ist; also ist auf der Erden/ welche mitten zwischen dem Himmel und der Hölle sich befindet/ Leyd mit Freud/ und Freud mit Leyd vermischet zu finden.

117. Præmissas mellis sequitur conclusio fellis. Das ist:

Auf gute Tag/
folgt Ungemach.

Nubila poſt ſoles, poſt gaudia ſæpè dolores. Das iſt:

Auf Regen folgt die Sonne/
auf Trauren Freud und Wonne.

118. Ein glückſeliger Menſch kan ſich in ein und ander zugeſtandnes Unglück nicht wohl ſchicken.

119. Wer kein Creutz hat / der hat keinen Führer zum Himmel. Dann / wann du (ſagt der Heil. Auguſtinus,) von dem Leyden der Striemen biſt ausgenommen / ſo biſt du auch von der Zahl der Kinder GOttes ausgenommen.

120. Die gedultig-erlittene Trübſeligkeiten dieſer Zeit ſind die Gold-Gulden / wormit diejenigen die Seeligkeit erkauffen / welche nach derſelbigen ein Verlangen tragen.

121. In einer jeden Anfechtung und Trübſeligkeit haſt du eine doppelte Zuflucht / die eine zu GOtt / und die andere zum Nächſten. Jener kan dir helffen / dieſer kan dir rathen.

122. Soll uns GOtt in böſen Tagen zu Hülffe kommen / ſo müſſen wir ihm in guten Tagen gottſeelig anhangen. Vergiſſeſt du deines GOttes / wann dirs wohl gehet / ſo vergiſſet GOtt deiner wieder / wann dirs übel gehet.

123. Unſer gantzes Leben ſchwebet zwiſchen Furcht und Hoffnung.

124. Halte deine Gemüths-Regungen im Zaum / damit ſie die Grentzen der Tugend nicht überſchreiten / noch dasjenige / was zu unterlaſſen / begehen / noch / was zu begehen / unterlaſſen mögen.

125. Ein guter Chriſt ſolle trachten zu dringen durch die Enge zum Gepränge.

126. Verachte die unreine Welt / worinnen die Keuſchheit von Wollüſten / die Gottſeligkeit von Reichthümern / die Liebe von den Feindſchafften / die Reinigkeit von den Unreinigkeiten / die Unſchuld von den täglichen Laſtern ſehr geängſtiget wird.

127. Bedencke täglich / von wannen du gekommen / und ſchäme dich / wo du ſeyeſt / ſeufftze / wo du hinfahreſt / und erzittere.

128. Es iſt beſſer / den Socratem von den Sitten / als den Hippocratem von den Feuchtigkeiten diſputiren zu hören.

129. Straffe die Böſen alſo / als ob du ſie einsmahls wieder loben wolleſt: Lobe die Frommen / doch alſo / als ob du ſie nicht immer zu loben begehrteſt. Dann / gleichwie man ſich beſorget / es möchten auch die Frommen ſündigen / alſo iſt Hoffnung / es möchten auch die Böſen ſich bekehren. Dann es iſt niemand ſo böß in der That / daß er nicht auch fromm ſeyn ſolte in der Hoffnung.

130. Ein Jüngling ſolle drey Stück an ſich haben: Gelehrigkeit im Gemüth / das Stillſchweigen in der Zungen / und die Schamhafftigkeit im Angeſicht. Doch iſt nicht alle Schamröthe diejenige Tugend der Schamhafftigkeit / welche von den Weiſen an einem Jünglinge erfordert werden. Dann zum öfftern iſt die Schamröthe ein Kennzeichen eines böſen Wercks. Prodet te facies, turpia cum facies. Das iſt:

Dein Geſicht wird dich verrathen/
Wann du ſtifteſt böſe Thaten.

131. Ein Jüngling ſolle zuſammen ſpahren / ein Alter aber austheilen. Auf eine faule Jugend folget ein dürfftiges Alter. Die Frantzoſen ſagen gar recht: Qui n' eſt diligent en jeuneſſe, pouvre ſera en ſa vieilleſſe. Paris ſeux en jeuneſſe ſouffre teux en vieilleſſe.

132. Wie den Alten wohl anſtehet / dasjenige zu lehren / was von den Jünglingen ſolle gefraget werden; alſo ſtehet den Jünglingen wohl an / dasjenige zu fragen / was von den Alten ſolle gelehret werden. Laſſe dir die Rede der Alten nicht unbekannt ſeyn: Dann ſie habens von ihren Vättern gelernet: So wirſt du von ihnen Verſtand lernen / und wirſt in Zeit der Noth antworten können. Eccleſiaſtic. 8. ℣. 11. Als Apollonius Thyanæus gefraget wurde / warum er doch ſo gar nichts fragte? Antwortete er: Weil ich noch als ein Jüngling viel gefraget habe. Nun aber ſtehet mir nicht mehr an / zu fragen / ſondern / das Erfundene zu lehren.

133. Ein Jüngling ſoll auf dem Weg der Lehre / die Anführung eines Lehrmeiſters / an ſtatt eines Wagens; die Begierde zu wiſſen / an ſtatt eines Zehr-Pfennigs: Ein fleißiges Gedächtniß / an ſtatt eines Wander-Sacks oder Felleiſens gebrauchen.

134. In Erlernung der Künſten muß man nicht zu viel und nicht zu wenig Fleiß anwenden / weil der allzuviele Fleiß die Künſte verdunckelt / der allzuwenige aber ſie gantz und gar verkehret und zerſtöret.

135. Dieſer Jüngling iſt mit Warheit groß zu nennen / an dem / wo man etwas nicht groſſes ſuchet / das bloſſe Alter im Suchen ſich ereignet.

136. An den Früchten wird die Frühzeitigkeit / an den Dienſtleiſtungen aber die Hurtig- und Behendigkeit verlanget: Il ſervo ſi veloce, come un cervo.

137. Dienen / und ſeinem Herrn nicht gefallen / iſt ſo viel / als ſäen / und keine Frucht genieſſen.

138. Die Ernſthafftigkeit des Herrn iſt ein Band / wordurch der Knecht erhalten wird in ſeinem Stand. La Briglia e il baſton fano il cavallo buon.

139. Bey der verhärteten Boßheit der verkehrten Unterthanen muß man nicht durch die Finger ſehen / ſondern vielmehr ſie ernſtlich anſehen / und ſträffen mit ſcharffem Einſehen.

140. Geſchenck und Gaben ſind alsdann am bequemſten und angenehmſten angewendet / wann man keine Gegen-Gabe verlanget.

Temporibus noſtris quicunque placere laborat,
Det, capiat, quærat: plurima, pauca, nihil:

Das iſt:

Welcher will / zu unſern Zeiten / gute Gunſt und Huld erlangen/
Muß viel geben / gar nichts fordern / wenig auch dabey empfangen.

141. Wer einem andern Geld leihen will / der muß sich nach dreyen Patronen umsehen: Nach einem Rechts-Gelehrten / welcher wider den Schuldner vor Gericht erscheine. 2. einem Geistlichen / welcher des Schuldners Gewissen aufmuntere. 3. Einem Soldaten / welcher dem bösen Schuldner mit Gewalt zur Bezahlung anstrenget.

142. Der Nationalität-Geist handelt wider die Vernunfft / weil er eine Nation, wegen der Nation, lobet und schilt. Nach dem Ursprung eines guten Mannes und Weins / soll man nicht forschen. Es sind nur zweyerley Nationen in der Welt: Die eine ist der Frommen / und die andere der Gottlosen. Ist ein Spruch der Durchleuchtigsten Königin in Schweden Christinen / gewesen.

143. Man solle nicht zu offt / und auch nicht wegen vieler Dinge lachen. Jenes Gelächter bemercket eine Leichtsinnigkeit / und dieses eine Thorheit.

144. Der ist recht weis und klug / der seine Meynung nicht vor die beste / sondern die beste Meynung vor die Seinige hält und erkennet.

145te Lehr-Spruch: Eine kluge Berathschlagung soll eine Führerin / und nicht eine Gefärtin und Nachfolgerin unserer Handlungen seyn. Das Sprüch-Wort ist bekandt: Die Italiäner sind klug vor der That / die Frantzosen in der That / und die Teutschen nach der That. Folge du denen ersten nach / damit du mit den andern und dritten nicht zu spat klug werdest.

Cap. XXII.

Wie sich ein Hauß-Vatter / in Findung eines Schatzes / zu verhalten habe / und was ihme von dieser Materi zu wissen vonnöthen.

1. WIr haben von dieser Materi / zu Ende dieses Hochbergischen Supplementi anden Buchs / aus dem Ersten Theil des klugen Beamten 32. Titul. §. 8. p. 520. einige Erwähnung zu thun nicht Umgang nehmen wollen / weil sie vor einen Haus-Vatter curieus genug ist / daß er einige Wissenschafft davon habe.

Weil die Schätze (heissen die Wort des Autoris von gedachtem Lobwürdigen Tractat) insgemein aus der Erden gegraben werden / so wollen wir auch hiervon etwas handeln: Und zwar ist ein Schatz eigentlich ein alt vergraben- oder hinterlegtes Gut / von dessen Herrn / und wer es dahin gelegt habe / keine Nachricht oder Vestigia vorhanden; Dann / wo solche da sind und wahre schrifftliche Nachricht / wer die Gelder deponirt / vorhanden ist / kan niemand / ohne sich des Diebstahls schuldig zu machen / selbigen occupiren. L. 31. §. 1. de Acquir. Rer. Dom. L. un. C. de Thesaur. L. 43. §. 4. de furt. Carpz. p. 2. c. 53. d. fin. Sixt. l. 2. c. fin. n. 12. Garl. de expens. & melior. c. 22. n. 56. Ritterh. ad N. p. 9. c. 24. n. 2. Peregr. de J. Fisci l. 4. t. 2. n. 1.

Schätze zu graben / war Anfangs bey den Römern nicht indistinctè zugelassen / sondern man muste um Erlaubnus anhalten; Nachgehends aber hat Käyser Leo in L. un. C. de Thesaur einem jeden auf seinem Grund und Boden / nach Schätzen zu graben erlaubet / wann man nur von bösen Künsten sich enthalten würde; Was auch einer fande / das stunde dem Herrn des Orts gantz und allein zu / weil alle Nutzbarkeit so auf- als unter der Erden dem Herrn des Orts von Billigkeit wegen zukommt. §. 39. J. de A. R. D. L. un. C. de Thesaur. Und hindert nicht / ob einer ohngefehr den Schatz gefunden / oder mit Fleiß darnach gesuchet / ob er solchen selbst gegraben / oder durch andere graben lassen / wann nur / wie gesagt / er keine unzulässige Künste und Zauberey gebrauchet / als wordurch man nicht nur des Schatzes verlustigt wird / sondern auch in Straffe verfället. D. L. un. L. 5. C. de malef. L. 63. de A. R. D. Peregr. de J. F. l. 4. t. 2. n. 6. Wohin aber der Gebrauch der Glück-Wünsche oder Gold-Ruthen nicht zu zählen / weil solche nicht unter die Magica Instrumenta gehörig / sondern in den Berg-Wercken deren Gebrauch hergebracht ist. Hopp. ad §. 39. J. de R. D.

2. Ein Herr des Orts ist aber hier / nicht nur der das völlige oder Plenum Dominium, sondern auch der die Nutz-Herrschafft oder utile Dominium hat / dahero würde / nach dieser Meynung / der Lehen- oder Erb-Zinßmann (Emphyteuta) sich den Schatz / welcher auf dem Lehen- und Erb-Zins-Gut gefunden wird / vindiciren / welche Sententz gemein / und in Praxi recipirt ist. Carpz. p. 2. C. 53. d. 6. infin. Schultz Syn. J. d. R. d. Lit. Ra. Hopp. d. l. Wiewol in puncto Juris das Contrarium warhaffter zu seyn scheinet / weil ein Vasall oder Zinßmann zwar ein Jus in re, aber kein wahres Dominium hat / sondern es bleibet der Concedent der wahre Herr / und das Lehn- und Zinß-Gut gehöret ihm eigenthümlich zu. L. 1. si ager. Vectig. c. un. 2. F. 8. 23. & 33. 2. F. 26. Fincelt. disp. feud. 3. quæst. 18. Bocer. de Regal. c. 3. n. 18. Lauterb. diss. de Jur. Thesaur. c. 19.

3. Also wann ein Verkauffer ein Haus verkauffet / selbiges aber noch nicht völlig übergeben hat / und er findet binnen des / einen Schatz / so gehöret derselbe nicht dem Kauffer / sondern dem Verkauffer / weil er vor der Ubergab noch der wahre Herr ist. §. 3. J. de E. v. L. 11. C. eod. L. 20. C. de Pact. Lauterb. d. diss. 16 diss. Nebelkra. dec. 9. Ingleichem / wann der Proprietarius einen Schatz in seinem Hause findet / worinnen der andere den Usum fructum hat / so kan dieser nichts davon prosperiren / so wenig als eine Wittib in ihrem Leibgeding. L. 3. §. 3. de adq. poss. Sixt. l. 2. c. ult. n. 52. Carpz. p. 2. c. 53. d. 6. Ist aber ein Schatz auf einem fremden Boden gefunden / und / welches der Fundi Dominus probiren muß / durch Nachsuchen

und Graben / so gehört er dem Grund-Herrn gantz und gar / und da der jenige / so mit Zauber-Künsten / einen Schatz in seinem Hause findet / dessen beraubet wird / so hat es in fundo alieno, eine andere Beschaffenheit / weil der unschuldige Grund-Herr vor eines andern Schuld nicht zu stehen hat / und in dubio vielmehr wider- als vor den Fiscum zu sprechen hat. L. 10. de Jur. Fisc. L. un. C. Thesaur. Boer. de Regul. c. 3. n. 180. Lauterb. d. l. §. 26. Wäre aber der Schatz auf fremden Boden / Casu fortuito, und von ohngefehr gefunden / so gehört dessen Helffte dem Herrn / die andere aber dem Finder. d. §. 39. J. de R. D. & d. L. h. t.

4. Wann nun ein Beständner in seinem Bestand-Gut / ein Creditor in seinem Hypothec. ein Nutz-Niesser in seinem Nutz-Niessungs-Gut / eine Wittib in ihrem Leib-Geding / ein Vasall auf dem Lehen / ein Emphyteuta auf dem Erb-Zinß-Gut / einen Schatz von ohngefehr finden / so sind sie schuldig / die Helffte dem Eigenthums-Herrn zu geben. L. 39. Locat. L. 20. C. de Pactis. L. 3. d. O. & A. L. 63. §. 4. d. A. R. D. Woraus folget / daß wo ein Tertius in dergleichen Gütern einen Schatz hebet / die Helffte nicht dem Vasallen / Emphyteuten / Creditorn / &c. sondern dem Grund-Herrn zukomme / und thut hierzu nichts / ob der Dominus fundi eine Privat- oder Publica Persona sey / einfolglich / wo der Schatz in dem Kirchen-Staat oder Fürstlichen Patrimonial-Gut gefunden worden / so hat es mit Abtheilung der Helffte gleiche Bewandnüs / gleichwie auch / wo selbiger mit Fleiß / und data opera an solchen Orten gesuchet worden / der Kirchen / Stadt oder dem Fürsten der Schatz allein zufiele. 2. F. §. 6. inf. Boer. d. 2. 3. n. 177. Gail. de Expens. c. 22. n. fi. Sixt. c. fin. n. 30. seqq. Hopp add. §. 39. J. de R. D. Ist aber der Schatz an einem Ort / der extra Patrimonium, und keines Eigenthum ist / als da ist das Meer / das Ufer / &c. gefunden worden / so gehöret er / als res nullius, de primo occupanti. Welenbec. Vultej. ad d. §. 39. J. d. R. D. Wie wol heut zu Tage ein anders in Praxi üblich ist.

Die geheiligten zum GOttes-Dienst / und Begrabung der Todten gewidmeten Oerter / werden zwar auch unter die Sachen / welche in keines Menschen Proprietæt sind / gezählet / und gehört demnach der Schatz / welcher Casu fortuito, gefunden worden / dem Inventori, hätte er aber darnach gesuchet / so verbleibet er dem Fisco gantz und gar. 2. F. §. 6. §. 39. J. de R. D. Wiewol heut zu Tag das Recht / was der Fiscus gehabt / auf die Kirche geerbet ist / und dahero der Schatz entweder zur Helffte; oder gar / nachdem selbiger mit Fleiß gesuchet / oder von ohngefehr gefunden worden / der Kirchen gehört / als in deren Dominio, nach dem Jure Canonico, die Loca Religiosa begriffen sind. Canon non placuit 23. con. Laicis 24. caus. 16. quæst 7. c. Ecclesia 10. de Constit. c. ut supra 8. & t. t. de reb. Eccles. non al. Finkel d. Feud. 4. q. 20. C. Sixt. d. fin. n. 38. seqq. Wann auch eo casu, da der Inventor Thesauri die Helffte zurücke geben muß / nicht erhellet / wie viel er gefunden / so muß er solches mit einem Eid erhärten; Ja / man kan zuweilen / wo der Mein-Eid zu befahren / ad torturam schreiten / weil respectu das zu restituirenden Antheils ein Furtum begangen wird. Heig. 1. quæst. 18. Bal. p. 2. C. 66 n. 34. Hopp. d. l.

5. Und dieses / was bißhero gemeldet worden / hat nach denen Legibus Romanis, seine ausgemachte Richtigkeit. Heut zu Tag aber wird an vielen Orten davon abgetreten / und werden die Schätze / unter die Herrnlose Güter gerechnet / die einfolglich ein Fürst sich gantz attribuiren kan / sie werden gefunden wo sie wollen / und solle diese Praxis fast die gantze Welt eingenommen haben. juxta Arnis. de Jur. Maj. l. 3. c. 6 n. 23. und in Teutschland / Franckreich / Spanien England / und Dännemarck im Schwang gehen. Vid. Carl. de J. B. & Pac. l. 2. c. 8. n. 7. Hingegen finden sich andere / welche diese Gewohnheit / als etwas Barbarisches verwerffen / welches man zwar dahin gestellet seyn lasset / und vielmehr der Meynung ist / daß sine impertinente sich ein Fürst solche niemand zustehende Güter attribuiren / und dardurch seine Einkünfften zu besserer Bestreitung der Regierungs-Last vermehren könne. Zoes ad ff. tit. de ff. R. D. n. 31. Perez in C. tit. de Thesaur. n. 14. Arnis. d. l. in fin. Daran wird aber gezweiffelt / ob in erwähnten Orten die dispositio juris Communis circa Thesauros durchgehends aufgehoben sey; Massen von Franckreich Spanien und Holland contraria præjudicia anziehet Lauterb. d. diss. ff. 31. und in Teutschland bey den meisten Judiciis das Jus Commune, annoch statt hat / und darauf gesprochen werden. Test. Sixtin. d. c. fin. num. 1. Heig. l. quæst. 13. num. 54. Daß solchem nach / wo nicht expressa L. vel consuetudine ein anders hergebracht / annoch heut zu Tage sicherer ist / bey dem Jure Scripto zu bleiben / und die Partie wider den Fiscum zu nehmen. Hopp. ad d. §. 39. J. de R. D. in addit.

Innhalt und Verzeichnuß aller derjenigen Capitel/ so in dem Dritten Buch des Dritten Theils enthalten.

CAPUT.

I. Wie sich eine Haus-Mutter in der Haushaltung in genere zu verhalten.
II. Von der Kinder-Gebühr gegen ihre Eltern.
III. Drey wohlgemeynte Erinnerungen / welche eine Wittib in Acht zu nehmen.
IV. Worinnen der Mägde Arbeit und Verrichtung bestehe/ und was sie in Acht zu nehmen.
V. Von unterschiedlicher Art/ Brod aus Früchten zu bachen.
VI. Wie man den Zucker läutern und selbigen schön mahlen und färben soll.
VII. Allerley Gewürtz/ Blumen/ Früchte und dergleichen zu candiren.
IIX. Wie man den Zucker in Formen giessen / dann allerhand Saamen mit Zucker überziehen / und auch die Bisam-Kugeln machen soll.
IX. Pomeranzen und Citronen auf sonderbahre Art einzumachen.
X. Die Quitten und Weixeln auf unterschiedliche Arten zu präserviren und einzumachen; Wie auch Latwergen/ Quitten-Brod/ Marmeladen und Gallerten zu bereiten.
XI. Trockene Früchte/ Pomeranzen/ Limonien und Pfeben einzumachen.
XII. Unterschiedliche Muscazin/ Gewürtz und Spezerey einzumachen.
XI.I. Allerley Früchte/ als Aepffel / Himbeer und dergleichen einzumachen.
XIV. Ingber/ Calmus/ Alant-Wurtzeln und Wegwarten einzumachen.
XV. Unterschiedliche Zucker zu bereiten.
XVI. Allerley Säffte und Syrupe zu machen.
XVII. Allerley Säffte und Latwergen zu bereiten.
XI.X. Unterschiedliche Marcipanen zu machen.
XIX. Von Biscoten / Zucker-Brod und dergleichen.
XX. Allerhand Arten von kräfftigen Brodten/ Zucker-Wercken zu bereiten.
XXI. Ausführlicher Bericht von Apothecker-Gewicht und Zeichen.
XXII. Unterschiedliche Wasser zu destilliren.
XXIII. Allerley Præservativ- und Antidota, oder Gifft-Mittel.

XXIV. Unterschiedenen Balsam zu machen.
XXV. Vielerley Oehle zu bereiten.
XXVI. Allerhand Spiritus zu machen.
XXVII. Allerley kräfftige Wasser zu bereiten.
XXIIX. Von unterschiedlichen Brand-Weinen.
XXIX. Zeltlein/ Morsellen und Grüblein zu machen.
XXX. Wie unterschiedliche Conserven zu sieden und aufzubehalten.
XXXI. Allerley Triet oder Trisanethe zu machen.
XXXII. Einen guten Haus-Theriac/ wie auch Vieh-Methridat zu bereiten.
XXXIII. Von allerhand Sulsen oder Salsen.
XXXIV. Von verschiedenen Artzney- und Kräuter-Weinen.
XXXV. Von allerley Eßig.
XXXVI. Unterschiedliche Pillulen zu machen.
XXXVII. Salia von Gewächsen/ oder Kräuter-Saltz zu machen.
XXXIIX. Allerley Saamen-Milch.
XXXIX. Gesundheits-Pulver / wie solche zu präpariren.
XL. Von Decoctis, oder gesottenen Tränckeu.
XLI. Kräuter-Säcklein zu machen/ von unterschiedlichen Arten.
XLII. Kräuter-Bäder.
XLIII. Allerley Salben zu bereiten.
XLIV. Pflaster/ von mancherley Arten/ wie solche bereitet werden.
XLV. Warme Bäder zu machen.
XLVI. Blasen-ziehende und auf-fressende Artzneyen.
XLVII. Allerley Stuhl-Zäpfflein.
XLIIX. Rauch-Werck von verschiedener Manier/ zur Gesundheit dienend.
XLIX. Vom Aderlassen/ und was dabey zu mercken.
L. Von dem Urin oder Harn/ und dessen Bedeutung.
LI. Worzu die Begreiffung des Pulses dienet.
LII. Artzney-Mittel wider die Gebrechen des Leibes.
LIII. Allerley Wunden zu heylen.
LIV. Fernere Wunden-Curen.
LV. Wie die Waffen-Salbe zu bereiten.
LVI. Zu verschaffen/ daß eine Frau/ nach ihrem Verlangen schwanger werde.
LVII. Wie mit neu-gebohrnen Kindern umzugehen.

Des Adelichen Land- und Feld-Lebens Dritten Theils Drittes Buch / Supplementum, von der Haus-Mutter.

Cap. I.

Wie sich eine Hauß-Mutter in der Haußhaltung in genere zu verhalten.

EIner Hauß-Mutter stehet zu/ daß sie häußlich und fleißig sey; Denn es ist nicht ein geringer Ruhm an einer Frauen / wann sie sich lieber daheim in ihrem Hause / als in andern Häusern finden läst / und der Haußhaltung mit allem Fleiß abwartet; Ein Weib soll Schnecken-Art an sich haben / und allezeit das Hauß / oder vielmehr die Hauß-Sorg mit- und bey sich tragen; solche Weibliche Tugend rühmet die H. Schrifft in den Sprüchw. Salom. Cap. 31. mit diesen Worten: Ein Tugendsam Weib gehet mit Wollen und Flachs um/

mündrucket gern mit ihren Händen. Sie ist wie ein Kauffmanns-Schiff / daß seine Nahrung von ferne bringet. Sie stehet des Nachts auf / und gibet Futter ihrem Hause / und Essen ihren Dirnen. Sie dencket nach einem Acker / und kaufft ihn / und pflantzet einen Weinberg / von den Früchten ihrer Hände. Sie gürtet ihre Lenden vest / und stärcket ihre Arme. Sie merket / wie ihre Händel Frommen bringen; ihr Leuchter verlöschet des Nachts nicht. Sie strecket ihre Hand nach dem Rocken / und ihre Finger fassen die Spindel. Sie machet ihr selbst Decken / weisse Seiden und Purpur ist ihr Kleid. Sie machet einen Rock / und verkaufset ihn. Einen Gürtel gibt sie dem Krämer; Sie schauet / wie es in ihrem Hauß zu gehet / und isset ihr Brod nicht mit Faulheit. Um solcher Weiber Häußlichkeit-halber / soll in Welschland ein alter Gebrauch seyn / der noch gehalten wird / daß / wann die Braut des Morgens von ihrem Bräutigam aufgestanden ihre Gefreundin auf sie Achtung geben / und ihr entgegen tragen einen Rocken / Spindel / Flachs / Scheer / Fingerhut / und dergleichen Hauß-Geräthlein / dabey sie soll erinnert seyn / daß sie eine fleissig- und sorgfältige Haus-Mutter werden müsse.

Ferner / eine Hauß-Frau soll sparsam / genau / und durchaus nicht verschwendrisch seyn; Sie soll nicht / als eine freche unnütze Henne / das jenige / so der Hahn zusammen gescharret / verkratzen und umbringen; Es ist eines Weibes grosser Ruhm / wann sie die von GOtt beschehrten / erworbenen / oder mit ihrem Haus-Wirth ererbte Güter nicht umkommen noch verderben läst / sondern zu Rath hält / und mehr nicht ausgiebet / als die Nothdurfft erfordert. Soll demnach ein häußlich- fleissig- und sparsames Weib das Ihrige in guter Verwahrung und verschlossen halten / dem Gesind nicht zu viel trauen / die Schlüssel allezeit an der Seiten tragen; oder / da sie nicht zu Hause ist / einsperren und verwahren / damit von dem bösen Gesinde nichts entwendet / oder veruntreuet werden könne; Ist was dem Gesinde an Speiß / Tranck / Liechten / Seiffen / Saltz / Schmaltz / Gemüß / und anders mehr heraus zu geben / gehe der Mann / oder das Weib selbst mit / und lasse das Gesind nicht schalten und walten / dann Gelegenheit macht Diebe / und der Frau wohl / ist offt Schalckheit voll; Will demnach der Frauen im Hauß gebühren / für dem bösen Gesind das Ihrige wohl zu bewahren / und wo viel Zugreiffens ist / alles wohl zu verschliessen; Was man ihnen muß unter die Händ geben / alles zählen und abwägen / alle Ausgabe und Einnahme anschreiben / nach der Unterweisung des Haus-Lehrers Syrachs / Cap. 42. v. 6. 7. Sie soll auch daran seyn / daß das Gesind mit Essen und Trincken ordentlich / und nothdürfftig versehen / in Kranckheiten und andern Nothfällen gebührend versorget und in Acht genommen werde. Weil auch ein Arbeiter seines Lohns werth / als solle dem Gesinde / wann es seine Dienste gebührend gethan / sein verdienter Lohn nicht vorenthalten / sondern ehrlich und redlich zu rechter Zeit entrichtet werden.

Cap. II.

Von der Kinder Gebühr gegen ihre Eltern.

WEr das jenige / was im andern Buch Cap. 14. p. 164. von den Kindern gemeldet worden / wie sie sich verhalten sollen / will Christlichen Gottsfürchtigen Kindern zu wissen gebühren / und zu thun obliegen:

Erstlich: daß sie sich sollen ziehen lassen / auch die vielgehabte Mühe / Sorg und Fleiß ihrer Eltern / mit Kindlich- danckbarem Hertzen aufnehmen und erkennen.

Fürs ander / sollen Christliche Kinder / so lieb ihnen ihr zeitlich und ewiges Wolergehen ist / sich hüten / daß sie nicht durch Stutz und Creutz / ihre Eltern zu Zorn und Fluchen bewegen / dann sie möchten eine unglückliche Stunde treffen / daß der Fluch zu ihrem unwiederbringlichen Schaden / an ihnen beklebet. Dann / ob zwar die Eltern unrecht thun / wann sie den Kindern / als ihrem Fleisch und Blut / fluchen / und Böses an den Hals wünschen / so thun doch die Kinder noch weniger recht / wann sie die Eltern vorsetzlich zu Zorn reitzen / dessen sie dann öffters mit allzuspäter Nach-Reu / massen viel Exempla bezeugen / entgelten müssen. Sollen sich demnach die Kinder hüten / daß sie ihren Eltern nicht Ursach zum Zorn geben; Da sie es aber ja / aus Schwachheit und Gebrechen / in etwas übersehen / sollen sie ihren Zorn und Straff mit Gedult annehmen / sie ehren / und ihre graue Haar nicht verachten.

Fürs dritte / sollen die Kinder sich danckbar mit Worten und Wercken gegen ihre Eltern erzeigen / in Betrachtung / daß sie nicht wenig Müh und Arbeit / Sorg und Wachen / Unruh und Unkosten verwendet haben / sie aus dem Koth und Staub zu erziehen; Und sonderlich / daß es GOtt geboten / sie zu ehren / will es auch annehmen / nichts anders / als geschehe es ihm selbst; ja will es reichlich / mit zeitlich und ewigem Wolergehen belohnen. Welches der weise Aristoteles, obneracht er ein Heyd / dannoch gewust / und aus dem Liecht der Natur erkannt hat / wann er gesagt: daß man GOtt / den Eltern und Lehrmeistern / nimmermehr sattsamen Danck abstatten oder beweisen könne.

Fürs vierdte / sollen die Kinder an dem Exempel des frommen Abels lernen / daß sie sich der Disciplin und Zucht ihrer Eltern und Præceptorn in Kindlichen Gehorsam williglich unterwerffen / ihren treuhertzigen und Väterlichen Vermahnungen gerne folgen / und ja nichts eigensinnig / wie der gottlose Cain gethan / in Wind schlagen / was ihnen etwann von GOttes Zorn und Gericht / oder von seiner Gnad und Barmhertzigkeit / von ihren Eltern wolmeynend vor geprediget wird.

Fürs fünffte / sollen die Kinder ihre Eltern inbrünstig und hertzlich lieben; Dann die Liebe gegen den Eltern / der willig- und billige Gehorsam und Furcht im HErrn bringet trefflichen Nutzen und Frommen / und heilet viele böse Wunden / dann was sonsten insgemein

men der Apostel Petrus schreibet: Die Liebe decket der Sünden-Menge; das findet und hat in der Liebe der Kinder gegen die Eltern auch statt; Und ob schon die Eltern/ als Menschen/ ihre Fehl/ Mängel und Gebrechen haben/ doch sollen die Kinder solche mit dem Liebes-Mantel/nach dem Exempel Sems und Japhets/ bedecken und verstecken/ dardurch werden viel Gebrechen/ Schäden und Wunden der Kinder verneuget und geheilet; Wie dann im Gegentheil die Eltern den Kindern/ von denen sie geliebet/ geehret/ und gefürchtet werden/ und ihrer Schwachheit und Gebrechen/ aus Väterlicher Lieb/ auch etwas übersehen und gedulten. Macht also solche Tugend der Kinder/ daß mancher Groll/ Un- und Widerwill vorkommen/ und verhütet/ da sonsten/wo Ungehorsam ist/ eitel Unwill/ Zanck und Hader gefunden wird. Ermehnte Liebe der Kinder gegen ihre Eltern/ samt der Kindlichen Furcht und Gehorsam/ verursachet und machet feine/ gelinde/ glümpffliche und sanftmüthige Sinnen/ Sitten und Hertzen/ verhütet stoltze aufgeblasene Hoffarth/ und Eigenwilligkeit/ daß sich ein Kind gegen seine Eltern oder über dieselbe nicht erhebet/ nicht schnurrisch/ murrisch/ frech und aufgeblasen sey und mehr dann sichs geziemet/ von sich halte; und im Gegentheil seine Eltern verachte/ oder aber sich gegen denselben rebellisch/ widersinnig/ zänckisch/ widerwärtig/ störrisch und mörrisch/ sondern sanfft/ gelind und glimpfflich/ gütig und wolthätig erzeige; Dann die Lieb/ Ehr und Furcht der Kinder gegen ihre Eltern/ bestehet im Hertzen/ Gebärden/ Worten und Wercken/ daß sie nemlich ehrlich von ihnen halten/ sie lieb und werthachten/ mit aller Reverentz und Ehrerbietung ehren/ ihre Gebrechen nicht aufmutzen noch ihnen vorwerffen/ sondern allezeit möglichst verdecken/ ihnen gut halten/ und zum besten kehren/ thun was sie haben wollen/ so fern es nicht wider GOtt und das Gewissen laufet. Hierbey ist sonderlich zu beobachten/ daß bejagte Lieb und der Gehorsam der Kinder gegen die Eltern beständig und unaufhörlich seyn soll und muß; und soll solche Lieb und Gehorsam nicht etwan nur tauren und währen/ weil die Kinder noch klein/und in der Eltern Hauß und Brod sind/ oder so lang sie ihrer genossen können/ sondern soll auch bleiben/wann gleich die Kinder vor sich selbsten/ so zu reden/ schon ihre eigne Herren seynd/ und ihr Brod selbst erwerben müssen. Sie sollen auch nicht nur hierinnen gegen die Eltern beharren/ wann sie in Gütern/ Glück und Ehren sitzen; sondern auch/ da sie in Creutz/ Widerwärtigkeit/ Armuth/ Verachtung/ Elend/ Noth und Tod geraten; Daneben soll die Lieb und Wohlthätigkeit gegen die Eltern erneuret und vermehret werde/ damit die lieben Eltern in ihrem Alter/ Armuth/ Hertzeleid/ Liebe/ Freud und Trost an ihren Kindern erleben mögen; Dannenhero/ da jener Sohn aus der Fremd heimkam/ und gefraget ward/ was er in den fremden Landen Gutes gesehen und gelernet hätte? Hat er geantwortet: Parentum Injurias ferre! Das ist: Der Eltern Unrecht mit Gedult zu vertragen; Das nun heist die Eltern mit der That ehren und lieben.

Zum sechsten ist/ so zum Theil bereits etwas in dem fünfften berühret worden; daß die Kinder den Eltern in Nöthen/ in Armuth und Widerwärtigkeit zu Hülff kommen sollen; Davon der weise Sophocles also geschrieben: Justum est, ut liberi juvent parentes. Quid est ô pater! cur hominibus liberi nascuntur, nisi in adversa fortuna feramus opem? Das ist: **Es ist gar recht und billig/ daß die Kinder ihren Eltern in Nöthen zu Hülffe kommen/ dann darum bescheret GOtt den Eltern Kinder/ damit sie an ihnen/ auf künfftige Noth/ Hülffe haben mögen.**

Zum siebenden und letzten/ bestehet der Kinder-Pflicht in folgenden zweyen ineinander verknüpfften Stücken:

Erstlich in Trost und Erquickung. Sie sollen ihrer Eltern Freude/ Trost und Ergötzung seyn; Welches dann geschiehet/wann sich Kinder selbst ziehen/Tugend und Erbarkeit lieben/ die Eltern nicht beleidigen/ sondern dieselben vielmehr lieben/ ehren und nach Möglichkeit an die Hand gehen: In Summa/ daß sie ein solch Leben und Wandel führen/ daß ihre Eltern eine Freude und Wolgefallen an ihnen haben/ und so offt sie ihres erbarn Christlichen Leben- und Wandels hören/ gedencken oder Meld- und Rühmung thun/ sie darob ergötzet/getröstet und erquicket werden.

Das andere Glied dieses siebenden Puncts/ so die Kinder ihren alten Eltern zu erweisen schuldig seynd/ ist Alimentatio, Nahrung und Unterhaltung; wann nemlich die Eltern nunmehr alt und unvermöglich werden/ daß sie ihr Brod nicht ferner erwerben können/ so sollen die Kinder ihre Eltern im Alter versorgen/ nähren/ und ihnen alles Gutes thun. Und das ist das Jus talionis, oder Wieder-Vergeltungs-Recht; Dann weil die Eltern die Kinder in der Jugend nähren und versorgen/ die Mutter mit Pfleg- und Wartung/ mit Säubern/ Baden und Waschen/ mit Darreichung der Brüste; der Vatter mit saurem Arbeits-Schweiß/ Nahrungs-Sorg/ und anders mehr; da sie sonsten in Blöse und Kälte/ Schlamm und Unflath/ in Mangel und Dürfftigkeit/ als die ihnen selber nicht helffen können/ elendiglich hätten sterben und verderben müssen; Demnach/ so ists ja recht und billich/ daß hernach den Eltern/ wann sie sich ausgemergelt und abgearbeitet/ schwach/ grau und wieder zu Kindern geworden/ die Gegen-Nahrung und mögliche Verpflegung (wo man es nemlich vermag und seyn kan/) nicht versagt werden soll/ massen solches in dem vierdten Gebot ausdrücklich befohlen wird. Ja/ es werden hierzu die Kinder/ durch die Exempel der unvernünfftigen Thiere gleichsam angemahnet. Von den jungen Störchen schreibt der Naturkündiger Plinius, daß diese Vögel/ wann ihre Eltern/ die alten Störch/ Alters-halben/ nicht mehr fortkommen und fliegen/ auch sich ferner nicht ernähren können/ solche auf ihren Rucken über Meer tragen/ aus- und einführen/ und sie biß an ihr Ende speisen und ernähren. Deßgleichen melden sie auch von dem jungen Widhopffen/ der doch sonsten ein ungeachteter stinckender und unflätiger Vogel ist/ daß wann ihre Alten nicht mehr könnten fortkommen/ so rupfften sie ihnen die grösseste Federn aus/ und bestrichen die Augen mit einem Kräutlein/ das soll die Art haben/ daß sie wieder helle Augen davon bekom-

men. Thut nun das ein wilder Vogel / ein Widhopff / wie vielmehr ein vernünfftiger Mensch / der nach GOttes Ebenbild erschaffen ist / und wäre ja wider das Recht der Natur / daß er sich seiner Eltern / wann sie alt / schwach und unvermöglich / nicht gleicher massen annehmen sollte. Dieser Ursachen halber / haben die Kinder den schönen Namen / daß sie Baculus Senectutis , ein Stab des Alters / genennet werden / als daran gleichsam ihre Eltern / in ihrem Alter / sich getrost halten und lehnen können.

Cap. III.

Drey wohlgemeynte Erinnerungen / welche eine Wittwe in Acht zu nehmen.

1. WJe eine Wittib sich die Inventur ihres Manns Güter / nach seinem Tod / betreffend ; Item / wie sie abzufertigen seye / davon hat unser seel. Autor, Cap. 9. & 10 zur Gnüge gehandelt ; Was sie nun ferner vor nothwendige Erinnerungen in Acht zu nehmen habe / davon wollen wir in diesem Capitel Meldung thun: Die erste Erinnerung ist : Eine Wittwe soll / nach dem Tod ihres Mannes / fleißig an den Spruch Ambrosii gedencken / den Er zu Ende des Buchs von von den Wittwen führet : Die Wittwenschafft ist eine Meisterin der Treue und Glaubens / eine Meisterin der Keuschheit ; Von derselben sollen sie die zur wittfräulichen Keuschheit gehörige Erforderungen unverletzt zu erhalten / lernen und begreiffen. Hierzu dienet folgende Historie: Eine reiche Wittwe wurde von ihrer Dreyen caressiret / und zur Ehe begehret. Damit sie nun ihre thörichte Liebe einhalten möchte / fragte sie eine keusche und kluge Matron zu Rath / und richtete darauf folgenden listigen Betrug ins Werck. Sie heisset einen jeden / um eine gewisse Stunde / zu sich kommen / und schaffete / um selbige Zeit / alle die Ihrigen auf eine Seite. Und weil ihres Nachbarn entseelter Cörper in einer Krufft auf dem nächsten Kirchhof / wo man die Todten-Gebeine zu verwahren pfleget / in einem Sarg lage / gebote sie dem Ersten / daß er / aus Liebe gegen ihr / den Cörper sollte aus dem Sarg heraus nehmen / sich selbst aber darein legen / und darinnen / biß zur Zeit des Frühe-Gebets / verbleiben. Wie nun selbiger solchem Befehl willig nachkame / (dann / was ist wohl thörichter / als ein Liebhaber ?) befahle sie dem Andern / der sich bey ihr einstellte / er solte sich in Gestalt eines Engels / mit einer brennenden Kertze / zum Sarg verfügen / und allda desselbigen hüten. Dem Dritten / der sich etwas später bey ihr einfande / befahl sie / er sollte eine Teuffels-Larve anziehen / den Verstorbenen aus dem Sarg nehmen / und zu ihr herbringen. Als nun selbiger / was ihm anbefohlen / verrichten wollte / sahe er den Engel auf dem Sarge sitzen / wurde hierüber / anfangs / mit Furcht umfangen / und fienge bald darauf an / gar auszureissen / doch / aus Liebe gegen die Wittwe / kehrte er wieder um / und machte sich über den Engel her / der sich mit der brennenden Kertze vertheidigte. Derjenige aber / so in dem Sarg lage / sahe inzwischen durch eine Ritze / den Engel und Teuffel seinet halber miteinander streiten / machte wunderlich Calender / und damit er nicht etwan / an statt des Verstorbenen / von einem / unter ihnen beyden / möchte davon geführet werden / sprange er mit grossem Gepolter aus dem Sarg herfür. Hierüber entsetzten sich jene beyde noch mehr / weil sie vermeynten / es wäre der Verstorbene wieder lebendig worden / liessen also insgesamt davon / und dancketen GOtt / daß sie / vermittels ihrer Füsse / mit dem Leben waren davon gekommen. Durch eine solche List hatte das kluge und verschmitzte Weib ihre thörichte Liebhaber auf einmahl abgewiesen. Johannes Paulus in Spudopœdia.

2. Die andere Erinnerung ist : Ein Weib solle nach dem tödtlichen Hintritt ihres Mannes / fleissig und treulich dasjenige ausrichten / was sein letzter Wille von ihr erfordert / und ja derjenigen Wittwe nicht nachahmen / von welcher Robertus Holcot, ein lobwürdiger Ausleger der heiligen Schrifft / folgende Historie erzehlet : Ein Mann bey schlechten Miteln (heissen seine Worte / Sect. 3. in lib. Sapient.) verspührte an seinen abnehmenden Leibes-Kräfften / daß er dem Tode nahe wäre / und weil er gerne seine Seele / durch ein gottseliges Allmosen reinigen und aussöhnen möchte / sprach er zu seinem anwesenden Weibe / es sey sein ernstlicher Wille / daß man denjenigen Ochsen / der im Stall stünde / alsobald verkauffen / und das Geld unter die Armen austheilen sollte. Das verschlagene Weib versprach hierauf / diß sein Begehren fleißig ins Werck zu richten ; Wie er aber dahin ware / bediente sie sich folgenden Betruges ; Sie bote den Ochsen / wie sie versprochen hatte / feil / aber nicht allein ; sondern sie fügte ihre Katze demselben also bey / daß / wer den Ochsen kauffen wollte / auch die Katz mit dabey haben müsse ; Diese bote sie um eine Marck Goldes / jenen aber nicht höher / als vor einen einigen Pfennig. Endlich / bekame dieses betrügliche Weib einen Kauffer / der ihr auf solche Weise / so wohl den Ochsen / als die Katz / abkauffte. Darauf nahme sie den Pfennig / den sie vor den Ochsen eingenommen hatte / und gab ihn / vor ihres Mannes Seele / den Armen. Die Marck Goldes aber / die sie vor die Katze eingenommen hatte / behielte sie zu ihrem Nutzen.

3. Eine Wittwe solle nicht leichtlich zur andern Ehe schreiten / weil selbige selten ohne Wehe zu seyn pflegen / und zwar aus folgenden zweyen Ursachen: Erstlich / weil die Liebe in der andern Ehe gemeiniglich

lich nicht so groß ist / wie in der ersten. Dannenhero pflegt man zu sagen: Die Liebe der ersten Ehe pflegt gülden/ der andern aber silbern zu seyn. Fürs Andere / weil es ohne Zanck und Hader nicht wohl abgehet / wo Kinder vorhanden; Weil ein Stief-Vatter die rechte Vatter-Treue gemeiniglich schlecht beobachtet / und eine Stief-Mutter den Kindern erster Ehe nicht gut ist / sondern solche offtmals scheel ansiehet. Der Burgundische König Sigmund hatte von seiner Gemahlin erster Ehe / einer Tochter Dietrichs / des Italiänischen Königes/ einen Sohn/ Namens Sigerich. Nach deren Tod freyete er eine andere / welche sich gegen dem Sigerich als eine recht-harte Stief-Mutter erzeigte. Als nun der Sohn / noch als ein Knabe / einsmahls an einem hohen Fest zusahe / wie die Stief-Mutter seiner verstorbenen Mutter Kleider anzoge/ sagte er/ sie seye nicht werth/ solche zu tragen. Worüber sie sich dermassen entrüstete / daß sie ihrem Ehe-Herrn weißmachte/ sein Sohn trachte ihm nach dem Leben/ damit er das Reich überkommen möchte. König Sigmund glaubte dem verlognen Weib / und befahl/ den Knaben/ als er starck getruncken / und darüber entschlaffen war/ zu erdrosseln; Wie Baronius meldet/ ad Annum Christi 526. num 44. Ob gleich aber die Stief-Mütter wider ihre Stief-Söhne und Stief-Töchter nicht allezeit mit dem Schwerdt/ Gifft und Strick zu wüten pflegen / hegen sie doch insgemein einen schädlichen und schlimmen Haß im Hertzen. Dannenhero die Römer hefftig mißriethen/ zur andern Ehe zu schreiten/ (doch meideten sie nicht gar/ was sie mißriethen und tadelten/) und pflegten diejenige Frau mit einer Keuschheits-Krone zu beehren/ welche / nach ihres ersten Mannes Tod / durch stete Wittwenschafft/ die Aufrichtigkeit ihres unverfälschten Gemüths bezeugte. So ware Valeria, Servii Gemahlin gesinnet / welche / als sie von ihren Anverwandten gefraget wurde / warum sie/ nach ihres Ehe-Herrn Tod / keinen andern heyrathete/ antwortete / es komme ihr nicht anders vor / als ob ihr Servius noch lebte. Dann sie achtete denjenigen noch am Leben zu seyn/ den sie in ihrem Hertzen und Gemüth hegte. Und dem ist auch also/ dann die Ehe muß nicht nach den Leibes-Lustbarkeiten / welche vergänglich sind / sondern nach der innerlichen und inniglichen Gemüths-Vergnügung/ welche unvergänglich seyn solle/ geschätzet werden.

Cap. IV.

Worinnen der Mägde Arbeit und Verrichtung bestehe / und was sie in Acht zu nehmen.

1. DJe Mägde sollen zuförderst/ (sie mögen nun Beschliesserin/ Kinder-Mägde/ Köchin / Haus- oder Vieh-Mägde seyn/) GOTT fürchten / fleißig beten / der Predigt und Kinder-Lehr mit Eiffer und Andacht beywohnen/ und GOttes Wort gerne hören / auch bey dem Heiligen Sacrament oder Abendmahl sich mit ernstlicher Vorbereitung / Buß / Besserung und gutem Vorsatz öffters einfinden; Im übrigen/ sich aller Erbarkeit befleißigen / keusch / still / züchtig / fromm / erbar / demüthig / ehrerbietig / gehorsam / willig / emsig / hurtig / fleißig / arbeitsam und unverdrossen seyn. Im Gegentheil sollen sie nicht seyn stutzig / trotzig / aufgeblasen / hoffärtig / wiederbellend / eigensinnisch / kläpperisch / plauder- und waschhafftig / vernascht / verlaumderisch / verlogen / betrogen / untreu / noch sich mit Diebs-Nägeln krauen. Insonderheit / soll sich das Mägde-Volck hüten vor Büberey / Dieberey / Hurerey / und Wäscherey / für Zanck und Hader / Fluchen und Schwören / Zauberey / Lügen und Trügen / auch allem unordentlichen Wesen. Sie sollen sich befleißigen / ein gutes Lob und ehrlichen Namen zu erhalten; dann / nach dem Ausspruch des weisen Königs Salomonis, ist ein guter Nam köstlicher/ dann groß Reichthum/ und Gunst besser/ dann Silber und Gold. Prov. 12. ℣ 1.

2. Ferner stehet die Hoffart den Mägden sehr übel an / wann sie alles / was sie verdienen / an die Lumpen hängen/ sich über ihren Stand und Herkommen kleiden/ putzen und schmücken; Solche hoffärtige Kleider-Docken halten gemeiniglich nicht viel von dem Rocken/ arbeiten und spinnen nicht gern/ lassen ihnen das Faullentzen und den Müßiggang mehr/ als die Haus- Feld- Garten- Küchen- und Stall-Arbeit / belieben und angelegen seyn; Aber wer stoltz und hoffärtig ist / der ist ein Narr/ und schadet sich selbst; Stoltz und Hoffart ist der Brunnquell aller Laster; Gleichwie im Gegentheil die Demuth ein Ursprung aller Tugenden. Man findet der Dienst-Mägde nicht wenig / welche nicht einen guten weissen Haddern oder Faden an den Leib zu thun/ doch aber mehr auf den äusserlichen Schein / Schmücken / Schmirben und Haar-Färben / als auf ihre arme Seel/ Acht haben / streichen wohl das Angesicht / schwäntzeln auf der Gassen daher / wie ein Pfau/ gläntzen an der Stirn / wie ein Spiegel/ daß ein anderer meynet / wann er eine solche Dirne siehet / sie seye so bald eines Land-Junckern / oder reichen Kauffmanns Tochter/ da sie doch nur eines Bauren oder Bettlers Tochter / eine dreckichte Windel-Wäscherin / Kehrich- Faß oder Spühl-Standen ist. Wann mans aber beym Liecht besiehet / so ist nichts mehr an ihr / als nur der äusserliche Schein-Glantz und Huren-Spiegel/ der Leib ist nackend und bloß / zuweilen kaum mit einem groben unsäthigen Lumpen umgeben / ja / manche kan sich nicht wohl mit einem gantzen/ reinen/ weissen Hembde bedecken. Die Seel ist arm / sie weiß weder von GOTT/ noch von der Seeligkeit / kan nicht wohl ein Vatter Unser beten. Pfui der Schand! Pfui der stin-

kenden Hoffarth! Es gibt unter den alten Runck-Kunckeln und Wittwen deren auch / welche / ob sie schon alte Murmel-Thiere / die keinen guten Zahn mehr im Maul haben / unterm Gesicht abscheulich / und runtzlicht / an Händen räudig und schäbicht / auf dem Kopff greiß-grau und silber-farb / jedannoch die Hoffart / das Schmincken und Schmier-Werck ihnen belieben lassen / das Angesicht färben / die Hände anstreichen und glatt machen / die Haar mit bleyernen Kämmen strählen / um sie dadurch schwarz zu machen / und sich heraus streichen damit sie den Leuten die Nase verdrehen / und die Augen vergleistern / daß sie meynten sollen / es sey noch was schönes und junges. Und heist recht mit ihnen / wie weyland Gregorius Nazianzenus von dergleichen einer saget: Externè Helenam, internè Hecubam refert. Das ist: Von aussenher scheinet sie / wie die schöne Helena, innwendig ist sie / wie die verfluchte Hecuba. Was thun aber solche alte Trosseln anders / als wann sie einen Todten-Kopff mit ihrem Schmier-Werck anstrichen / und demselben ein glatt Gesicht macheten; Dann / da ihr Gesicht einem Todten Gesicht ähnlicher / als einem recht-lebendigen Menschen-Gesicht; Ist demnach wohl zu erbarmen / daß solche alte Ziegen / so mit einem Fuß bereits in dem Grab stehen / mit ihren Schmier-Büchsen noch sollen für dem Spiegel stehen / und ihre Runtzeln verglätten / da sie besser thäten / wann sie die Sterb-Kunst / als den rechten Todten-Spiegel / vor sich nehmen / und sehen / wie sie ihre Seel schön machen / und mit Ehren zur Gruben könnte gebracht werden. Pfui der Schande! Pfui der stinckenden Hoffart! Ferner soll den Mägden das Ausspatzieren auf andere Dörffer / über Feld / zu der Kirchweyh / Täntzen / in fremde Gärten / in den Waid / zu den kühlen Brunnen / sonderlich mit verdächtiger Gesellschafft / an verdächtige Oerter / nicht verstattet werden: Dann / wann Feuer und Stroh zusammen kommen / brennet es gern. Hätte Dina der Fürwitz nicht gekützelt und gestochen / daß sie wäre nach Sichem spatzieren gangen / die Töchter des Landes zu besehen; So hätte sie ihr Ehren-Kräntzlein nicht verscherzet; O wie manche verspatzieret noch also muthwillig ihre Ehre! Man jagt und klagt wohl vieler Orten / es sey ein leichtfertig-verhurt-verbubtes Gesind: Es ist wahr; Man sagt aber nicht / was die Ursach seye / woher kommts? Der freye Will / das zu viele Nachsehen der Eltern / Herren und Frauen; Man lässet ihnen allzufrenen Zaum / läßt die Junggesellen und Jungfrauen in die Gärten und Wälder spatzieren / Gärten Gesellschafft pflegen; Knechte und Mägde aufs Feld / hinter Hecken und Stauden / in Schencken und auf Tantz-Böden / ohne Scheu zusammen lauffen; Was will daraus werden?

2. Es sollen die Mägde / über diß / ihrer vorgesetzten Herrschafft / Herren und Frauen / sie seyen reich oder arm / in ihren Befehlen und Schaffen / ohne Verdruß und Murren / zu Willen seyn / ihnen in allen / was nicht wider GOTT und ihre Ehre / gehorsamen / mit Demuth und gutem Willen ihnen zur Hand gehen / und dasjenige / so ihnen anbefohlen / mit Lust / frisch / emsig und fleißig verrichten. Sie sollen des Viehes mit besonderm Fleiß warten / und dasselbe getreulich verpflegen / mit dem Futter-Fürlegen und Tränckeu / ihre gewisse Zeit und Stund ordentlich halten; Sie sollen auch des Nachts wach seyn / und fleißig nach dem Viehe hören / ob nicht irgend einem etwas mangele / oder kranck sey / und da sie etwas verspühren / ungesäumet aufstehen / und zusehen; So nun das Vieh nicht essen will / kalte Ohren oder Mäuler hat / oder sonsten kränclich ist / sollen sie solches unverzüglich der Herrschafft wissend machen / damit zeitlich Rath geschaffet werde. Es ist ein beschwerlich und gefährlich Ding / wann eine Magd / so ein Schlaf-Katz ist / daß sie die gantze Nacht durch schnarchet / und nicht einmahl erwachet / auch des Morgens schwerlich aus den Federn zu bringen ist; Ja / daß man ihr / weiß nicht was thäte / oder sie wohl samt dem Bett hinweg trüge / ehe sie erwachete; Solche faule verschlaffene Mägde sind gemeiniglich zu aller Nacht-Arbeit verdrossen sonderlich zu dem Spinnen / dann / wann sie kaum eine Viertelstund gesponnen / nicken sie mit dem Kopff als ob sie der Schlag rührete / lassen den Rocken und Spindel fallen / spinnen auch gemeiniglich ein liederlich Garn / daß es wohl besser dauchte. Es will auch den Mägden gebühren / daß sie gute Achtung auf das Feuer haben / dasselbige zu Nachts wohl verwahren; Mit den Lichtern in Ställen behutsam umgehen; auch den Feuer-Zeug und Zunder wohl in Acht nehmen / denselben allezeit wohl bereit und fertig an seinem gewissen Ort haben / damit so des Nachts ungefähr etwas vorfället / man ihn bey der Hand habe / und geschwind ein Licht schlagen könne; Dann gewiß / es ist ein Anzeig eines übel bestellten Haushaltens / wann man eines Lichts bedarff / und fast eine Stund picken und packen muß / ehe der Zunder / der so wenig nutz / als die Mägde / einmal fänget / oder wohl gar / welches ein schändlich Ding ist / erst in andere Häuser lauffen / Feuer suchen und holen / und also auch andern Leuten beschwerlich seyn muß. Auch sollen die Mägde / des Abends / wann man zur Mahlzeit gehet / auf Thür und Thor wohl Achtung geben / daß sie recht verschlossen werden / damit nichts aus dem Haus oder Hof entwendet / oder hinweg practiciret wird. Es sollen auch die Mägde mit allem dem so ihnen anvertrauet wird / getreulich umgehen / nichts verwahrlosen oder entfremden: Sollen den Kühen die Milch nicht stehlen / noch den Gänsen / Endten und Hünern die Eyer / und solche andern Leuten zusetzen / hernach Herren und Frauen beliegen und betriegen / vorgebend / die Kühe geben so wenig Milch / oder seye versiegen; Sollen auch sonsten nicht hurtige Mauß-Katzen abgeben / zu sich rapfen und krapfen was ihre Diebs-Klauen ergreiffen und ertappen mögen. Sie sollen nicht faule / verdrossene Mistmacherinnen seyn / die alles verderben / vernichten und zerbrechen / hernach in die Winckel werffen / oder da und dorten Mist-Hauffen einwurtzeln lassen. Sie sollen sich auch fein sauber und rein halten / und um den Kopff zusammen geputzet seyn / sonderlich / wann sie mit Speiß / mit Milch / Butter / Käß / Milchraum und dergleichen Sachen um-

gehen/ damit der Herrschafft / Kindern und dem andern Gesind nicht Grauen oder Eckel ankomme/ wann sie rotzig/ schmutzig / ungewaschen und zottigt / oder sonst säuisch und unachtsam mit der Speise umgehen. Die Melck-Gelten / Milch-Häfen / Seyer / Käß/ Näpffe / Butter-Bässer/ ingleichem die Schüssel/ Häfen und andere Küchen-Geschirr / soll alles sauber gewaschen/ gescheuret und allezeit rein gehalten werden. Die Kinder-Warterin soll fleissig und sorgfältig mit den Kindern umgehen / dieselbe lieben / unverdrossen reinigen und säubern / nicht anfahren / anschnautzen/ ihnen fluchen / sie schlagen / stossen oder werffen / sondern vernünfftig und bescheidentlich anweisen und straffen/ so daß in allem grosse Liebe gegen die Kinder/ an ihnen zu verspüren sey.

4. Hier wäre auch noch dieses zu anden/ daß Haus-Herren und Haus-Frauen auch hierinnen vorsichtig seyn sollen/ daß sie nemlich dem Gesind den Lohn nicht voraus geben/ sondern ihnen von dem Lohn nichts / so sie etwas fordern/ oder doch nur das / so sie zur höchsten Nothdurfft gebrauchen / folgen lassen / biß sie ihre verdingte Jahr-Zeit ausgedienet haben / alsdann gebe man ihnen ihren verdienten Lohn richtig und völlig/ wie man sich mit ihnen darwegen verglichen hat.

Cap. V.

Von unterschiedlicher Art / Brod aus Früchten und andern Materien zu backen.

NAchdem unser seel. Autor in des dritten Buchs 3. Cap. vom Brod-Bachen gehandelt / können wir nicht umhin allhier von dem jenigen Brod-Arten zu handeln / welches aus allerhand Getrayd/ Korn-Früchten und Saamen/ so aus der Erden wachsen / das Menschliche Leben dardurch zu erhalten / bereitet werden. Von Rocken- und Waitzen-Brod ist allbereit genugsame Erwähnung geschehen. So ist also

1. Vom Speltzen-Brod zu wissen / daß der Speltz ein Mittel-Geschlecht seye zwischen Waitzen und Gersten/ so etwas weniger als Waitzen/ besser aber als Gersten nähret / und ist zweyerley Art; eine ist schlecht einfältig / die andere zweyfach; Das ist: Ein jeder Spreuer trägt allewegen zwey Körner / oder Kern / als zween Zwilling neben einander eingefasset. Daraus machet man ein sehr gut gesaltzen Meel / Halica genannt / welches beyde gute Nahrung gibt / und hilfft auch wohl für das Magen-Wehe / und rothe Ruhr. Gesunden/ starcken Leuten aber / ist es eine gute Speise, so wol nähret/ und safftig ist.

2. Gersten-Brod ist auch temperirt genug / an ihm selbst zwar ziemlich trocken und kalt/ nähret wol / man vermengt es gleich unter ander Meel / oder backet es vor sich allein.

3. Von dem besten und schönsten Habern-Meel/ dessen die Helffte/ oder zum wenigsten den dritten Theil/ mit andern gutem Meel vermenget/ kan man auch Brod backen; Welches/ wo es vielleicht hitzen / allzusehr austrocknen / oder auch den Kopff wolte trocken machen mag man solchen Zufällen / mit andern feuchten und safftigen Essen und reichlichem Getränck / oder mit gekochten Müsern zuvor kommen. Zu Augspurg hat man in reichen Häusern solches Brod / von einem Theil Haber-Meel/ und Zweytheil Korn / vor etlichen Jahren gebacken / auch noch. Und ist / nach dem es zubereitet wird / nicht einerley Krafft und Würckung/ an ihm selbst / ist es warm und trocken / wie es Galenus darfür hält; Derowegen soll man es zur Speise für Menschen eher nicht / als in äusserster Noth/ gebrauchen.

4. Von wilden oder Saracenischen Rocken/ welches ist das Heyden-Korn / kan man gleicher Weiß auch Brod backen / wann man dis Meel entweder allein / oder aber mit halb so viel Rocken-Meel vermischet/ insonderheit aber/ wann es wohl gemahlen/ rein gebeutelt/ oder aus der Kleyen geräden ist / so gibt es ein gesund Brod/ ziemlicher Substantz / eine gute Artzney für dem Hunger / auch sonst / weil es einem guten Temperament, mit seinen natürlichen Qualitäten sich gleichet/ nicht ungesund; Denn es warm und feucht/ auch beydes in recht zimlicher massen. Dannenhero ist es auch das Geblüth zu mehren / und den Leib zu nähren/ nicht unbequem. Wie dann jetzt Leute / die solches Brod in unsern Mitternächtigen Landen/ offt und viel essen/ genugsam Zeugnüß geben können. Ferner backet man darvon nicht allein Brod/ sondern machet auch in etlichen Lands-Arten / Brey und Grütz darvon/ welches sie auch/ ausser dem Nothfall und Hungers-Zeit/ zu ihrer täglichen Speiß gebrauchen / und werden so viel destobesser / wann man Käß oder Butter daran thut.

5. Von Erbsen machet man auch Brod/ deren halb so viel/ oder drey Theil/ in andere Meel eingetheilet und gebacken. Dis Brod ist etwas dick und lichte / darum gut für arbeitende Leut und fräßige Gesellen/ dann es füllet den Magen sehr / ist nicht leicht zu verdauen/ und hungert also einem darauf nicht bald wiederum. Den Winden und Blähungen aber/ so von diesen und nachfolgenden Broden entstehen/ wird die Arbeit und Hunger leichtlich zum Ausgang verhelffen und sie vertreiben.

Dieser und nachbeschriebener Art Brod / von Garten- oder Kuchen-Saamen/ und daß man sie mit dem Stroh abruffet/ Legumina, genannt/ wann man den Kern zuvor/ und ehe mans backet/ hülset / wird es viel schöner/ auch zu essen annuthiger / zudeme / so gibt es alsdann auch kräfftige und bessere Nahrung/ welches dann alle und jede Aertzte / sämtlich bezeugen / und geständig seyn.

6. Gleichfalls machet man Brod von Kichern und Ziser-Erbsen / an denen Orten / da es ihrer viel säen/ und pflegt des Meels ein halben Theil / oder etwas mehr/ unter anders zu schütten; dann es gibt gute Nahrung/ und ist denen/ so kalter Complexion seyn / nütz-

lich/

lich ist/ mehret die Milch/ treibet den Harn/ und nehret besser denn Bonen. Denn sie selbst die Kichern/ sind warm mit temperirter Feuchten/ nemlich im ersten Grad/ bringen Lust zu ehlichen Wercken/ und vermehren die Natur. Es sind aber zweyerley Art/ zahme die man säen und bauen muß/ und wilde/ welche von ihnen selbst in freyem und ungebautem Felde wachsen. Es ist auch eine Art Kichern/ die sind schwartz/ und den ein ander/ die sind roth und hitziger Natur als die schwartzen.

7. Es werden jetzt/ hin- und wider in unserm allgemeinen Vatterland/ Teutscher Nation/ eine Art Erbsen/ genannt Erven/ oder Welsche/ in grosser Anzahl gesäet/ und gezehlet; und sind dieselbigen/ wie Galenus dafür hält/ wol zwey- oder dreyerley Art: Weisse/ rothe/ und gelbe. Item/ zahme/ die man säen muß/ und wilde/ die von sich selbst wachsen. Sie sind aber alle heiß im ersten/ und trucken im dritten Grad/ wie es etliche Gelehrte dafür achten. Aus diesen Brod gebacken/ ist gesund den Milzsüchtigen/ und die Verstopffung fühlen. Und weil es fett machet/ und wol sättiget/ habe ich dessen allhier keines Weges geschweigen wollen.

8. Feig-Bonen/ Welsch-Bonen und Fäselen/ mag man fast auf die Art mahlen/ und Brod daraus backen/ das sättiget gar sehr. Man sagt/ sie seyen warm und feucht im ersten Grad/ dannenhero sie/ wegen ihrer temperirten Natur/ gute Nahrung geben/ wenn man es isset. Jedoch sind die Goldgelben/ gelbe und rothe Fäselein/ etwas hitziger als die weissen. Wie dann die Farbe mehrentheils/ fast in allen natürlichen Cörpern/ den Simplicien und Einfältigen/ so wol als den Compositen/ und Vermengten/ von der Qualität und Complexion, Anzeigung giebt. Aber von diesen und dergleichen hart-körnichten Saamen/ wird das Meel und Brod derber/ widerstehet auch der Verdäuung und dem Hunger mehr; Wie im Gegentheil alle und jede Früchte Nutrimenti, und die essende Speise/ gar leichtlich durchlauffen/ auch ohne einige Krafft/ viel eher vertheilet und zerstreuet werden/ sonderlich bey hungrigen und arbeitsamen Leuten; Dannenhero leicht zu erachten/ daß in obliegenden Hungers-Nöthen und Land-Theurungen; diese und dergleichen erst erzehlte Art Brod/ fürnemlich aber die Biscoten und Zweybackene/ werden von Feig-Bonen oder andern Saamen/ von Getraid und Früchten/ oder auch von andern Materien/ wie hart und streng sie gleich seyn/ mit Vortheil zu bereitet und gebacken/ damit sie mehr vor arme Leute dienlich seyn.

9. Allerhand Bonen (welche trucken und kalt seyn im andern Grad) gedörret/ durcheinander gemahlen/ und ein Brod daraus gebacken/ giebt eine starcke Nahrung. Man kan solches aber verbessern/ wann man Zwibeln darzu nimmt/ wie dann Galenus und Dioscorides der Meynung sind: Es läst sich aber ansehen/ als könne solches mit Kümmel vollkommener und besser geschehen. Und kehren sich dis Orts/ unsere Gäste/ die wir allhier zu tractiren haben/ an das alte Sprüch-Wort und verblümte Rede des hochweisen Philosophi Pythagoræ, daß man nemlich der Bonen/ sich gantz und gar entschlagen soll/ gar nicht/ dieweil der mörderische und wüterige Hunger/ deme wir zuvor kommen/ dis Werck guthertziger Meynung/ an Tag geben/ sich an kein Gesetz binden lassen/ auch ungereguliret und ungezwungen seyn will.

Allhier ist auch ferner zu mercken/ daß ein Geschlecht Bonen ist/ so man Egypt.sche/ oder Pontische nennet/ welche ungebauet/ und ohne Zuthun Menschliches Fleisses/ von sich selbst umher in Sümpffen wachsen; Dann daraus machet man gar gesunde Brey und Gemüß/ so für das Magen-Wehe und rothe Ruhr/ sehr gerühmt werden/ und also in solchen Fällen fürnemlich zu gebrauchen.

10. In obligenden strengen Hungers-Nöthen/ mag man auch von Wicken/ schwartzen Linsen/ oder wie mans nennet/ Brod backen/ jedoch mit dem Bescheid/ daß man nach Gelegenheit/ eine gewisse Zahl ander gut Meel darunter nehme. Und dieweil diese und dergleichen Art Brod/ meistentheils blähen und Wind machen/ kan man denselbigen leichtlich begegnen/ und zuvorkommen/ wann mans reichlich salzet/ und ein wenig Wiesen- und Feld-Kümmel/ Anis/ Fenchel/ schwartzen Coriander/ Majoran/ oder andere dergleichen Saamen und Kräuter darein thut.

Damit aber nicht jemand gedencke/ daß sey der Warheit ungemäß/ oder der Natur entgegen/ so ist aus Erfahrung gewiß/ daß die Dorff-Leute/ in der Grafschafft Solms/ noch heutiges Tages von Wicken/ Buchäckern/ Meel und Aepffeln/ oder auch von wilden Saracenischen Rocken/ Brod machen. Und glaubt es zwar niemand leichtlich/ daß Wicken/ wann sie besonders gehülset und gebeutelt/ solch schönes und schmackhafftes Meel geben sollten/ es seye dann/ daß man es selbst gesehen und erfahren habe.

11. Man backet jetzund/ auch an vielen Orten/ das Indianische oder Türckische Korn/ dessen uns viererley Geschlecht bekannt/ welche doch anders nicht/ als in der Farb zu unterscheiden; dann etliches ist schwartz/ etliches weiß/ etliches roth/ etliches Goldgelb. Es ist aber etwas hitziger und kleberiger Natur/ als unser gemeiner Waitzen/ und ist sogemein worden/ daß es auch unsere Leute/ hin und wieder in Gärten und auf Aeckern zu säen pflegen; Sintemal dis Getraid/ wie auch das nachbeschriebene/ der Türckische Waitze/ mehr als zweyhundertfältigen Saamen trägt/ wie es die Erfahrung giebt/ daß von etlich wenig Handvoll gantze Aecker besäet werden. Darum ist sich zu verwunderen/ daß unsere Leut/ welche ohne das/ dem Gewinn allezeit sehr nachhangen/ nicht vorlängst darauf gedacht/ wie sie diese Art säen möchten/ besonders/ weil es viel leichter/ als ander Getraid/ aufkommt/ auch von Hagel und Ungewitter/ um daß es auf stärckern Halmen und nicht so hoch über die Erden wächset/ minder Schaden zu befürchten; Zu dem/ daß man es auch vor Winters/ da denn zum öfftermal/ nach dem derselbige entweder allzu streng und kalt/ oder aber/ übermäßig naß und feucht anhält/ unsere andere gemeine Früchte ausbleiben und verderben/ sondern allererst im künfftigen Frühling/ da gantz und gar keine Gefahr mehr zu besorgen/ zu säen pflegt. Ferner/ so ist auch der Vortheil darbey/ daß zu solchem Gebrauch das Brach- und Saamen-Feld/ soviel desto länger still lieget/ und

der Zeit so viel mehr sich erholen/auch nach Gelegenheit/ mit gutem Rath/ und Weile getünget werden kan.

12. Aus Indianischen oder Türckischen Weitzen/ wird schon weiß und dick Brod gebacken. Ob es aber wol trucken/ und derentwegen zu astringiren / oder zusammen zuziehen pflegt / kan man doch dem leicht vorkommen / wann man gut Weitzen- oder Speltzen-Meel darunter menget/ alsdann ist es sehr gut. Die Innwohner der Alpen / und ferner daherum / machen aus dieser Art Meel/ auch Brey/ welchen sie Polluntas nennen/ thun Butter darüber; essen es gierig mit Käß hinweg : Dann es ist eine liebliche und nahrhaffte Speiß.

13. Das Linsen-Brod gibt wol an ihm selbst ein grobes Gebäut; Arbeitenden Leuten aber und Taglöhnern/ welche nicht viel subtiler Natur und Complexion sind/ ist es nicht undienlich; Denn es ist ein gemeines Sprich-Wort / wenn einer reich wird / so achtet er der Linsen nicht mehr/ daher kommt es auch / daß die Linsen gemeiniglich nur der armen Leut Speise sind: Wer aber etwas bessers hat / der läst die Linsen wohl bleiben. Demnach der Linsen Natur belangend/ ist dieselbe mittelmässig/ und temperirt/ nicht allzu hitzig / auch nicht übrig kalt/ trucken aber im andern Grad. Ferner ist dis Orts bey den Linsen / wie auch gleichfalls bey allen und jeglichem dergleichen andern Getraide / sowol als Leguminum, oder Küchen-Saamen / und Früchten/ wol zumercken/ wann man schön Meel und gut Brod davon haben will / mag man sie auf der Mühle zuvor hülsen und beuteln. Arme Leute aber / denen lieber und nützer / daß sie viel Meel bekommen / mögen die Kleyen darein mahlen lassen.

14. Man macht auch wol Brod aus Hirsen/ und ist zwar solches/ sonderlich an denen Orten/ da viel Hirsen wächst/ als im Elsaß / und andern Orten mehr / sehr brauchlich/ auch nicht ungesund. Es ist aber der Hirse kalter Natur und trocken / wie die Naturkündiger davon reden / im andern Grad Complet. Treibet den Harn / stillet das Durchlauffen / und stopffet den Bauch/ wenn man Brod daraus machet/ wie Dioscorides davon saget.

15. Welscher Hirsen/ Panicum, giebt gleichfalls auch Brod / so wohl sättiget/ gleich dem Hirsen-Brod/ daher lässet es sich auch ansehen / als habe das Lateinische Wörtlein Panicum, seines Namens Ursprung genommen / daß es gleich alle andere Brod übertreffe. Es ist aber dieser Saame gar süsses Geschmacks; Daher ihn Diocletianus, der ander Korn- und Saamen-Früchte nennet/ und das davon Brod gebacken/ oder Gemüß daraus gemacht / dem Leib eine nützliche und liebliche Speisse giebt. Ob nun aber wohl etliche sind/ die anders davon schreiben und halten / daß er nemlich gar trockner Natur/ leicht zu zerreiben / und wenig zu guter Leibs-Unterhaltung dienlich sey / so lehret doch die äusserste Hungers-Noth / mit der Speiß / so man hat / und GOtt beschehret / wie schlecht die auch sey/ vor gut zu nehmen.

16. Es ist auch Brod zu backen/ aus Reiß/ welcher aber wol an mehtern Orten / theuer und seltzam ist: Solan man ihn doch jetzt auch in denen Landen/ da er gleich nicht wächst/ um einen billigen Werth bekommen ; und wird aus Italien/ Türckey/ Asien und Cilicien/ dessen jährlich eine grosse Menge anhero gebracht. Weil denn aus Erfahrung gewiß / daß ein wenig Reiß sich auf der Mühle sehr vermehret/ zu dem gut nahrhafftig/ und wolgeschmacktes Meel gibt; sollte man es billig gemein machen/ und überall in Brauch bringen/ sonderlich aber bey Reichen und zarten Leuten/ dann er gibt das allerschönste / weisseste und schmackhaffteste Brod/ als alle andere Früchte. Man muß ihn aber ungeschöhlt / und bey erst gelegner Zeit in einem mörben fetten Acker säen.

17. Vor reiche Leute machet man auch von Krafft-Meel Brod/ das ist ziemlich starck und gesund / fürnemlich aber den schwindsüchtigen / ausgezehrten und schwachen Leuten bekommt es zur Artzney gar wol. Das allerbeste Krafft-Meel / wird aus den schönsten Waitzen / oder Speltzen gemacht. In Griechischer und Lateinischer Sprache heist es Æmylum, darum/ daß es ohne Zuthun der Mühlen bereitet wird. Es hitzet / nach dem man es genossen/ nicht / welches sonst alle andere gemeinere Art Brod / jedoch eines mehr als das andere zu thun pflegen / wie Galenus bezeugt.

18. Weil das Brod/ so von Brand gebacken wird/ allzu sehr im andern Brod austrocknet / und im dritten Brod hitzet / ist es nicht viel Werth / und dienet vielmehr für das Vieh. Denn der Brand ist allezeit der Frucht mehr schädlich als verträglich / und mengt sich unter andern / sonderlich Waitzen / Gersten und Rocken / aus welchem / sagt man / daß wann sie umschlagen/ und sich unarten / der Brand erwachse / daher kommt es auch / daß er von ihnen nimmermehr gantz mag entschieden werden ; Jedoch/ wann hohe Noth vorhanden / ist dis Brod auch nicht zu verwerffen/ dann es ist besser etwas / als nichts / sagte der Wolff/ und fraß eine Mücken. Zu dem sind solche des Brands-Unarten wol abzustellen / und zu verbessern / wann man ander gut Meel darunter menget/ und mit frischem Brunnen-Wasser vermehret. Derowegen soll man ihn nicht gar vor untüchtig halten/ besonder weil Hanen und Hüner zu mästen nützlich/ auch zum Theil in der Artzney ersprießlich ist.

19. Brod vom Nag-Saamen/ Aniß / Endivien/ Wiesen- oder Feld-Kümmel / Bobarellen / oder Juden-Kirschen / und schwartzen Coriander gemacht/ dienet zur Artzney/ darum es auch krancken Leuten/ oder sonst süchtigen Naturen: Als da sind Schwindsüchtige/ Keichende / oder Engbrüstige / die einen blöden Magen/ oder den Lenden-Stein haben/ und dergleichen/ am nützlichsten. In denn Kranheiten / die in den theuren Jahren und Hungers-Nöthen gemeiniglich mehr/ als zu andern Zeiten sich ereignen/ ist diese Hauß-Artzney und Præservativ, denen Menschen welche nur in täglicher Diet und Ordnung / des Essens und Trinckens bestehet/ sehr gut ; Dann gewiß / daß zu Hungers-Zeiten / wann das gemeine Volck alles / was es bekommt / ohne Unterscheid in sich isset/ viel böser/ überflüssiger Feuchtigkeiten im Leib sich sammlen/ welche dann nichts gewissers/ als neue Ursach und Anfang zu allerley Kranckheiten geben.

20. Aus Flug- oder Staub-Meel/ so in der Mühlen von allerley Früchten und Getraid / das aufge-

schüttet wird/ auf dem Mühl-Bett/ Meel-Kasten/und an den Wänden sich anlegt / kan man / (es sey gleich theuer- oder wolfeile Zeit/) ziemlich sein Brod backen; welches/ ob es wol wenig nähret/ so kostet es auch nicht viel/ vermögens derowegen arme Leute desto ehr bezahlen/ wann man es nur in der Menge haben könnte. Weil aber gedachtes Staub-Meel allzu subtiler Substantz und Natur ist/ so giebt es/ wie gemeldet/ wenigere Nahrung; Damit es aber doch die armen Leute/ ohne Schaden brauchen können / mag man es mit andern gröbern Meel / nach gewisser Proportion, so wol nach Gelegenheit der Armen/ als man will / daß es viel oder wenig nähren solle / recht vermischen. Aber hievon genug/ dann man muß solche Ding den eigennützigen Müllern und Becken/ andere unwissend damit zu betrügen / und ihren Nutzen dardurch zuschaffen/ (welches sie doch ohne das wohl thun/) nicht alles der Armuth zum Schaden/ kund machen.

21. Aus lauter Kleyen pflegt man offtermals Brod zu backen / das nähret nicht viel/ laxiret und erweichet mehr den Leib / und ist zu wolfeiler Zeit/ nutzer vor das Vieh/ bevorab an Herren Höfen und Häusern/ Hund und Mast-Vieh darmit zu unterhalten / als vor die Menschen. Jedoch hat es die unvermeidliche Nothdurfft dahin gebracht / daß zum öfftermal auch die Menschen davon haben essen müssen. Es ist aber doch nicht so gar ungeschmack / oder der Natur entgegen/ wie mancher wol meynet / besonders wann Waitzen-Körnlein / oder wann man ein Theil gutes Meel darunter nimmt. Alsdann mag es wol dem / so Cicero Speiß-Brod nennet/ verglichen werden.

22. Von Bier-Träbern/ kan man auch Brod machen/ es ist aber nicht allzuköstlich; Jedoch / weil der verlohrne Sohn/ im Evangelio/ mit dergleichem Kost/ den äussern Hunger gestillet/ was hindert es/ daß nicht andere Menschen / in solchem Fall/ (welches doch der Barmhertzige und getreue GOtt/ gnädig von uns abwenden wolle/) ebenmässiges Mittel auch vor die Hand nehmen. Auf dieser Welt ist nichts edlers / oder liebers/ als das zeitliche Leben/ wann es daran gehen soll. Suche einer noch eher / auf schwehrere und dergleiche Weiß und Weege/ solches zu fristen. Zu deme / der Hopffe/ so dabey ist/ das Gebäu ohne das zu reinigen/ und vor Verderben zu bewahren pflegt/ wird den Träbern ihre pfulische Art wol benehmen / und sie zu recht bringen / wann sonderlich ander gut Meel darunter genommen wird. Aus der Ursachen/ haben wir dis Orts/ sowol der grossen Armuth und Hungers-Noth der Bauers-Leute/ als Nutzens- halben / dieweil es Zucht-Zeichen/ des Träber-Brods nicht geschweigen wollen. Wem es nicht schmecken will/ dem möcht ich wol gönnen/ daß ers besser habe.

Hier können wir nicht vorbey / mehr andere Arten von Brod/ so von allerley Obst- und Bäum-Früchten/ das Menschliche Leben dardurch zu erhalten / können berichtet werden/ zu erwähnen.

Erstlich/ das Aepffel-Brod / ist stattlich gut / mancherley Temperaments. und Geschmacks / und nähret wol. Man machet es aber aus Gärten- und Holtz-Aepffeln/ geschählet oder ungeschählet/ trocken abgesotten/ gleich einem dicken Brey / zu machen / oder in einem Back-Ofen gedörret/ damit es nicht flüssig und wässericht werde. Das Meel aber / so man darzu gebrauchen will / soll zuvor mit einem starcken Sauer-Taig angemachet / wol gesaltzen / und denn Morgens halb so viel der darzu bereiteten Aepffel / darunter gebacken werden. Jedoch düncket uns besser und rathsamer zu seyn / wann man ein Mues daraus machet/ dasselbe mit Wasser siedet / duch einen Durchschlach seyhet / und also an statt des Wassers / so man ohne das darzu gebrauchen muß/ das Meel darmit einmenget/ als dann giebt es ein süsses und wolgeschmacktes Brod/ nähret auch desto besser / wird fein dick und sättigt bald. Nachdeme mancherley Aepffel darzu genommen werden / bekommt es auch mancherley Geschmack und Natur / dann von süssen Aepffeln / wird das Brod süß und lieblich / zu dem warmer Natur. Aus sauren und herben / wird es kalt / und zeucht zusammen. Beyder Art mit einander vermenget/ giebt auch ein gutes Brod; Daher folget / daß dieser Art Brod / in so mancherley Unterscheid befunden wird/ als die Aepffel selbst/ wie man es heissen mochte / Barsterffer-Brod/ anders Hartig-Brod/ und so fort an.

2. Gleichergestalt / wie erst gesagt / kan man von fremden Aepffeln/ jedoch mehr nicht/ als an denen Orten/ da ihrer die Menge wächst/ und da sie nicht so theuer sind/ wie bey uns/ Brod machen ; Als von Granat-Aepffeln/ Pommerantzen / Lemonien / Citronen / und dergleichen. Aber dis Obst/ ist bey uns zu theuer/ darum ist für arme Leute / nicht wol Brod daraus zu backen/ dann es würden nicht viel Pfund auf einen Gulden gehen; Derowegen dismal darvon genug / zur Artzney und Labsal aber / sind sie ohne das/ wol zu gebrauchen.

3. Ebenmässiger Gestalt und Weise/ kan man auch von Garten- und Holtz- oder Feld-Birnen / Brod backen; Und nachdeme jeden beliebet/ mag man saur oder süsse / nach Gelegenheit der jenigen / für die er es machen will/ darzu nehmen/ dann dieser Art Brod laxiren und erweichen / die andern verstopffen und machen hart; Aber wann Hunger vorhanden / fraget man nicht viel darnach.

Ferner ist zu mercken/ daß dieses/ wie auch alle ander dergleichen Brod / so brauner / oder schwärtzlichter Art / eine viel bessere Farbe und lieblichere Gestalt/ ohne sondern Kosten / zu machen / wann man nur ein wenig Saffran darein schüttet. Gleich wie aber alle Birnen / an ihnen selbst/ insgemein (gleichfalls auch die Aepffel) kühlen / und zusammen ziehen: Haben doch diese Natur und Krafft an sich/ die wilden sauren Holtz-Birne/ die süssen aber/ als da sind die Muscateller / und dergleichen / geben ein schmackhafftes Essen/ und wolspriessend Brod.

4. Dergestalt kan man auch von Schlehen / mit/ oder ohne Kern/ zustossen/ Brod machen / das sättigt sehr/ und machet starck. Es ist aber eines / man dörre und mahle sie/ oder zerknitsche und koche sie/ und menge es darnach unter ander Meel. Diesen / wie auch allen andern dergleichen Arten / sauren und strengen Brod / können arme Leute / mit ein wenig Hönig/ Reiche aber/ mit Zucker oder Cinamomen/ gar leicht einen andern und bessern Geschmack machen / und damit

tem-

temperiren / daß es also den eckeln Mäulern desto weniger zuwider sey.

5. An denen Orten / da viel Kirschen wachsen / kan man gleicher Weise / wie auch aus Pflaumen oder Schlehen Brod machen / daß es wol sättiget. Dann / wann Kirschen gedörret / halten sie sich ein gantzes Jahr über / man brauche sie darnach gleich hier- oder wo anders zu. Nach dem koche man sie wieder / und mache entweder eine Latwerge oder Mus daraus / und menge es unter das Meel / oder backe sie in Wäitzen-Brod / oder Kuchen / und esse es miteinander. Die Kirsch-Kern aber / wie auch alle andere dergleichen Früchte / mit den Schalen gemahlen / geben ein weisses Meel / das mag man hernach / viel oder wenig / nachdem ein jeder viel Brod haben will / untereinander Meel / wann mans knättet / mengen.

6. Also / wo es viel Speyerling / Mispeln und Quitten gibt / ist gar ein gesundes Brod daraus zu machen / bevorab in Kriegs- und Sterbens-Läufften / wann die rothe Ruhr / und dergleichen allgemeine Durchläufften des Leibes / hin- und wieder / regieren.

7. Aus Mandeln / wo deren viel wachsen / ist ein gesundes Brod zu machen / dienet aber nicht für arme Leute; Reiche / die es zu bezahlen haben / mögen es gebrauchen. Dann der Natur ist mit Abwechselung der Kost / wie auch alle andere Dinge / sehr wohl gedienet. Wer sie mit den Schalen mahlet / der bekommt wohl mehr Mehl / es füllet aber mehr / als es nähret. Es ist auch ein gesund Brod / speiset wohl / und machet die weichen Naturen fest und trucken.

8. Das Käsen-Brod / ist ein nützliches und wolgeschmacktes Brod / bevorab an den Orten / da viel Käsen wachsen / so leicht zu bekommen / und nicht theuer sind. Wann man dann einen halben Theil / oder mehr Käsen-Mehl nimmt / gibt es ein gutes nährhafftes Brod. Wäre derowegen nicht unrathsam / daß man viel Käsen-Wälder pflantzete / besonders / weil sie in kurtzer Zeit / und gar leicht aufzubringen. Dann solche nachmahls in theurer Zeit / den Menschen nütz- ausserhalb derselben aber / für das Vieh dienlich seyn möchten.

9. Bißweilen kan man auch von Welschen-Nüssen / wann sonderlich unvermeidliche Noth vorhanden / Brod machen. Jedoch ist dißfalls gut Acht zu haben / daß man ihrer nicht viel darzu nehme / dann sie sind dem Haupt schädlich / insonderheit sollen die Schalen nicht zerstossen / sondern darunter gemahlen werden / damit also die Kern nicht so gar artlich schmecken / auch des Mehls desto mehr werde. Es pflegen auch etliche Leute die Nuß-Kuchen / so in Oehl-Mühlen / wann man Nuß-Oehl schlägt / gemacht werden / zu essen.

10. Dergestalt geben auch die rothe Lampertische / (Zellernüsse) item die gemeinen weissen Hasel-Nüß / wann sie gemahlen und gebachen / ein gutes schmackhafftiges Brod / besonders für die Leute / so die Schwindsucht haben.

11. Endlich / wenn der Hunger und die Theurung allzuweit über Hand gewinnen wollte / kan man auch aus Eckern-Mehl / mit andern gemeinen Mehl gemengt / gut Brod backen / das füllet den Magen sehr / und ist für die Wassersucht / wie auch für alles Durchlauffen des Leibes gesund. Dann / wie die alten Historien bezeugen / haben die Leute / ehe das Getraid erfunden worden / Eckern gegessen: Was folts dann / daß man auch jetzund / wo die Noth vorhanden / dahin Zuflucht nehme / wann sie sonderlich ein Jahr oder etliche aufgeschüttelt gelegen / dann / je länger sie liegen / je besser sie werden.

12. Auf gleiche Weiß machet man auch Brod von Buch-Eckern / weil aber dieselbigen von Art und Geschmack etwas öhlicht / soll man des Mehls desto weniger / anders aber etwas mehrers nehmen / selbigem Geschmack um desto mehr vorzukommen / die innern dünnen Häutlein oder Hülsen / wer es gerne thut / darunter mahlen. Und ist fast eine Art / wie die Käsen.

13. Von den zahmen Garten- oder wilden Feld-Rosen / Früchten oder Hambutten ist sehr nutz und gesund Brod zu machen / wann ein wenig ander Mehl darunter genommen wird. Vornemlich aber ist das Hambutten-Brod denen / so den Stein / die Wassersucht / und bösen Magen haben / gesund. Uber das / herrlichen und zarten Leuten / weil es zu essen lieblich. Ohne das / pflegt man die Hambutten / roh und ungekocht zu essen / und sind nicht weniger gut / als gesund.

14. Feigen / grosse und kleine Rosinen / Cubeben / unter Wäitzen- Rocken- Erbis- oder dergleichen Mehl gearbeitet / kan man gar leicht ein nützliches und gutes Brod backen. Weil aber solches / von wegen der feuchten Natur und Eigenschafft / den Bauch allzubald laxiret / und zu Stuhlgängen würcket / darauf dann gleich wiederum neuer Hunger zu folgen pfleget / muß man es mit einem stärckern und stopffendem Zusatz / als mit Erbsen / Eckern / Moschaten / oder aufs wenigste / mit Wasser / darinnen glühender Stahl abgelöscht / temperiren und vermischen.

15. Also kan man auch von allerhand gekochten oder gedörrten Pflaumen / am allerbesten aber / aus den grossen schwartzen Ungarischen oder Böhmischen; Item / von unsern gemeinen Pflaumen / und Mehl darunter gethan / Brod backen / das nähret wohl / und ist feuchter Eigenschafft. Weil aber die Pflaumen bey Zeiten reiff werden / und bald vergehen / soll man dieselbigen / welcherley Art sie auch seyn mögen / wohl dörren / damit man also / das gantze Jahr / Brod daraus backen könne. Weil sonderlich fast aller Bauren Aecker und Gärten voll Pflaumen-Bäume stehen / daß man ihrer / jährlich / eine grosse Anzahl dörren und aufschütten könte.

16. Das Brod aus zeitigen oder unzeitigen Wein-Trauben / mit oder ohne Kern / gebachen / ist der Natur / weil es wohl nähret / und den gantzen Leib / bevorab zu Winters-Zeiten / und auf dem Meer / mercklich stärcket / sehr lieb und angenehm. Weil aber der Trauben-Safft nicht allein viel besser ist /

sondern sich auch länger hält / als die Trauben / ist auch nicht unbillich / daß man ihn im Brauch hat / weil er / alle Ding zuzurichten / viel besser und bequemlicher ist.

17. Wann zu der Herbst-Zeit der Most gekältert / kan man aus den Trästern oder Trüsen Brod machen / das sättiget wohl / und erquicket die / so grosse Hitze haben. Und hat sich derentwegen niemand zu befürchten oder zu beklagen / daß solche Trästern gemeiniglich unrein / auch viel Spinnen / Schnacken / und anders Ungeziefer mit hinein getretten / dann / weil jedermann gern neuen ungegornen Most / von der Kälter her / mit grossem Lust und Verlangen zu trincken pfleget / warum sollte man dann aus den Trästern / daraus doch alles unreine und vergiffte gekältert und rein ausgepreßt wird / nicht Brod machen? Auch kan man ihm / mit ein wenig Kreiden / ins Säuer-Wasser gethan / helffen / daß es nicht so ein heßliches Ansehen und Farbe habe / den Geschmack aber mit Honig verbessern. Besorget sich denn jemand von dem Gifft / der thue Wachholder-Beer / Lorbeer-Blätter / oder andere Gifft-Kräuter hinein / wann die Noth vorhanden / daß man es brauchen und essen muß.

18. Aus Pinien- oder Pimper-Nüßlein ist gar ein gutes Brod / gleichfalls von Dattel-Kernen / noch ein bessers zu bereiten. Dann es ist einmahl gewiß / und von jedermann bekannt / daß gemeldte Stuck sonderlich genutzet / die Natur treflich wohl stärcket / erwecket und lustig machet / darum dann auch dieses Brod / viel besser / dann Feigen-Brod / oder so von andern dergleichen groben und blähenden Materien gemacht. Gemeldter Art und Eigenschafft ist auch das Oliven-Brod / wann es von den zeitigen Oliven gemachet wird / dann es ist temperiret / ziemlich warm / nähret sehr wohl / und ist dem Magen gantz annuthig / erwecket auch den Appetit oder Lust zu essen.

19. Aus unsern gemeinen Heydel-Beeren / kan man auch wohl ein Brod machen / weil sich ohne das / die armen Leute / auch andere / bey uns / zum öfftermal an den Beeren allein satt essen. Und ist das Heydel-Beer-Brod / sonderlich in den warmen Tagen / wann diese Beeren wachsen / welches durch seine kühlende Krafft / den Leib stärcket / nicht unbequem.

20. Wer da will / kan auch aus allerhand Maul-Beeren / so wohl aus dem einheimischen und zahmen als den wilden Brombeeren / Brod bachen / dieses ist sehr gut / und erquicket die Schwachen / insonderheit aber ist es / denen das Zäpfflein geschwollen / die das Fieber und böse Durchlauffen des Leibes haben / nicht allein nutz / sondern auch nothwendig. Gleichfalls wie die Maul-Beer / sind auch die Erd-Beer und Himbeer jedermann gesund / und sehr lieblich zu essen.

21. Das Brod von Lorbeern / item / von Wachholder-Beeren / ist sehr gut und gesund / absonderlich den kalten Naturen / und wassersüchtigen Leuten / item / zu Sterbens-Zeiten / und wann eine böse Lufft zu befahren ist / denn es erhält und bewahrt vor Fäule / sättiget auch gar bald.

22. Die armen Leute haben an der Holder- oder Attich-Larwerge / ein treffliches gutes Essen / zugleich auch eine gesunde Haus-Artzney / dann / wann einer ein gutes Theil von diesen auf ein Stücklein Brod thut / oder Mehl darunter mischet / stillet den Hunger gar bald / und ist den Bauren ein guter Theriack. Es sind aber alle diese Arten / wie auch andere feuchte Brod / viel gesünder / werden auch kräfftiger / und halten sich länger / wann man sie entweder gar hart und dürr / oder zweymahl bächt.

23. Allhie muß ich der Pfersing auch nicht vergessen / dann / wann sie gedörret / kan man auch Brod machen / wie im Böhmer-Land / und anderstwo der Gebrauch ist.

24. Die Ritter / samt andern Kriegs-Leuten / in der Insul Maltha / bachen gar Johannes-Brod / oder essen es auch wohl roh / für den Hunger / dann es allda wächset; Ob es aber gleich nicht jedermann nützlich ist / jedoch / wann es gleich gebachen / und ander Mehl darunter gethan wird / ist es besser / dannenhero es den Schwindsüchtigen / so wol als den Hungerigen / nicht übel bekommt.

25. Letztlich / wissen die Bauren / und andere arme Leute / von allerley Art Schwammen / wann sie gedörret / gemahlen / und unter ander Mehl gebachen werden / desto mehr Brod zu geben. Dann dieweil ihrer in allen Wäldern sehr viel wachsen / aber nicht lang währen / mögen sie arme Leute wohl dörren (dadurch sie zu essen gesund werden) und ihnen zu Nutz machen: Man muß aber / wann man sie sammlet / guter Bescheidenheit und Auffsehens gebrauchen / dann / welche zu viel feucht sind / und auch sonsten / als da sind die Fliegen-Schwämme und dergleichen / sind vergifft / derhalben soll man ihrer müßig gehen. Der andern aber mäßig / und eher nicht / als wann sie wohl bereitet und zugerichtet sind / gebrauchen. Wann man einen weissen Pappel-Baum an dem Stamme / da er in der Erde stehet / spaltet / und warm Wasser / darinnen Sauerteig zertrieben / darein giesset / wachsen innerhalb vier Tagen / rechte gute / und zu essen liebliche Schwämme daraus. Welches ich so wohl zur täglichen Nothdurfft / den Hunger / sonderlich in Wäldern und Einöden / für Kriegs-Leute und andere / die im Elende umziehen / damit zu stillen / als den köstlichen zarten jungen Herren / so zu dieser Kost eine besondere Anmuthigkeit tragen / zu Gefallen / allhie zu End mit-anhängen wollen. Diß sind also die vornehmsten Arten Brod / so man durch GOttes Gnad / aus allerley Obst und Baum-Früchten / GOtt selbst dadurch zu Ehren / dem Menschen aber / samt andern lebendigen Creaturen zum besten machen und bereiten kan.

26. Von Wurtzeln / Kräutern / Specereyen / Getränck / Honig / Oel / Fleisch / Fischen / Eyern / Milch und dergleichen Materien werden auch nachfolgende Brode bereitet. Würtz-Brod / als von Ingber / Pfeffer oder Cinamomen / dieses ist ein herrliches

Brod/ aber nicht allezeit / auch nicht allenthalben zu bekommen / dann offtermals die Würtz und Specereyen / nach Gelegenheit der Zeit / an vielen Orten / in ziemlich-theurem Kauff ; Es sättiget aber ein Bissen Würtz-Brod nicht allein / sondern stärcket auch mehr / dann drey oder vier Bissen anderes gemeines Brod. Vornemlich aber / ist das Würtz-Brod im kalten Wetter denen Leuten die kalter Natur / alt / oder von Unrichtigkeit ihres Leibes wegen / zur Wassersucht geneigt sind ; Item denen / so auf dem Wasser fahren oder kriegen / nutz und gut. Uber das / kan man das Würtz-Brod zum öfftermal / an statt des Weins (wo der sonderlich / oder wol gar nicht zu bekommen / als im Kriege / auf dem Wasser und bey den weitem Reisen) gar wol und füglich / um geringern Kosten / gebrauchen.

27. Unter andern Würtzen und Specereyen / wie köstlich dieselben auch sind / hat ohne Zweiffel billich den Vorzug vor allen diese / deren unser allgemeines / vielgeliebtes Vatterland / das **hochlöbliche Reich Teutscher Nation** / durch GOttes Gnad und Seegen / ein stattliches Einkommen hat / nemlich des **Saltzes** / dessen herliche Nutzbarkeiten nicht genug auszusprechen. Darum es auch der Griechische Poët Homerus, Göttlich / der hochweise Philosophus Plato aber / GOttes-Lieb nennet / daß / wie auch der Naturkündiger Plinius bezeuget / GOtt kein Opffer / wie köstlich es auch / wann nicht Saltz darbey gewesen / gefallen : Und daß die Opffer / welche mit Saltz bestreuet / gleich als unsterblich / vor allem Verderben / sicher seyn. Welches dann gleichfalls im Gesätz Mose / dem Volck GOttes / bey ihren Opffern unverbrüchlich zu halten / hart geboten. Auch rühmet der HErr Christus / des Saltzes Herrlichkeit nicht wenig / da Er spricht : Das Saltz ist ein gut Ding / wann es aber thum wird / womit soll man saltzen ? Darum hie ferner darvon zu reden unvonnöthen.

28. Allhier müssen wir auch einmal auf andere Aecker spatzieren gehen dann das Brod / so aus Wurtzen, Stockel-Ruben / Möhrn / Pastinacken / ist nützlich / und dem Menschlichen Leibe bequem ; Als können arme Leute / auch von den Rüben. Item / von Peterslyn / Merrettich / Rettich / Zwibeln und dergleichen Brod machen. Auch ist bey uns Rüben-Brod, nemlich aus Rüben / so zuvor gewelckt / darnach gekocht / mehrmals hin und wieder gebacken / gut befunden worden. In der Schlesien / auch an andern Orten / ist es gleichfalls im Brauch kommen / nemlich von halb Meel und halb Ruben. So sagt man es auch für eine gewisse Wahrheit / daß Anno 1672. die armen Leute in Schwaben / eben dergleichen gebacken haben. Es ist auch an etlichen Orten dem Land-Volck / was massen aus Rüben / Brod zu backen / öffentlich vermeldet und angezeiget worden / dann die Natur will erhalten seyn / und sollte sie auch gleich Holtz oder Steine essen. Dis Brod aber / wird zu gewissen gesünder seyn / wann man Kümmel / Aniß oder Feld Kümmel darein thut.

29. Aus Schwertel-Wurtz / so wol der gemeinen / als der edlen / so im Gärten gezeuget wird. Item / wild Veil-Wurtz und Rohr-Wurtz / ist gleichfalls ein gut gesundes Brod zu machen. Also möcht einer / von beyder Art Viol-Wurtz / ein schmackhafftiges / hitziges Brod / welches auch wol sättiget / machen. Man kan auch / im Fall der Noth / ohne besondern Kosten / vom Gerörrich / so in den Wassern und Seen wächst / ein hübsches weisses Brod / welches auch nicht übel sättiget / zurichten. Welches dann / beneben viel andern / auch allererst / durch GOttes Gnad / neulich erfunden worden.

30. Kräuter-Brod / ist mehrentheils ein Artzney-Brod. Als von Wegwarten / Saurampffer / Scabiosen-Kraut / Mangolt / Kohl / Ochsen-Zung / Lattig / und dergleichen nützlichen Kräutern / welche zum öfftern hungerige Leute auch roh alleine essen müssen ; Sind auch / wann heffrige Seuchen regieren / am gesündesten.

31. Aus Blättern und Laub von frischen Bäumen / insonderheit aber von Biern- und Aepffel-Bäumen ; Item von trächtigen Wein-Reben / oder auch in unversehener allzuheffriger Theurung / von Buchen und Eychen-Laub / grün / oder gedörret / zerknirscht / oder auf einer Mühlen gemahlen / kan man auch wohl Brod machen ; Und ist solches so ungebräuchlich / oder der Menschlichen Natur so gar entgegen nicht / weil sich zu mehrmalen begiebt / daß man Noth-halben / auch gar nützliche Artzneyen / für kranke Leut / aus diesen und dergleichen machen und zurichten muß. Dahero vor Zeiten noch geschehen / daß die armen Leute in theuren Jahren / das junge Eychen-Laub und Sommer-Letten gekocht / und gegessen ; Auch etliche arme Kinder / mit Blühet-Knöpffen und unzeitigen Holtz-Aepffeln / und Feld-Birn / sich des Hungers erwehret haben.

32. Es haben auch unlängst die armen Dorff-Leute / ihre hungrige kleine Kinder / mit Heu / Grummet und dörrem Gekräutig / welches sie darnach gekocht / ernähret / und von dem Hunger erhalten. Dergleichen schreibet Josephus, daß in Belägerung der Stadt Jerusalem vorgegangen. Darum last uns GOtt fürchten / und fromm seyn / auch von Hertzen bitten / daß er solche schröckliche Straffen gnädigst von uns abwenden wolle.

Wie aber dem allem / so sehen wir für rathsamer an / daß man in dergleichen Nothfällen / ein gutes frisches Heu auf einer Mühlen mahle / und alsdann dieses / unter anderes gemeines Meel mengete / damit es der Menschlichen Natur nicht so gar zu wider und abscheulich wäre / auch dem Leibe etwas mehr Nahrung mittheilen könnte. Dieses sind also die fürnehmsten Art Brod / so man aus Wurtzeln und Kräutern / (GOtt dem Allmächtigen zu förderst / darbey Lob und Danck zu sagen / dann auch unserer und anderer Leute Leben dardurch vor / der schröcklichen Hungers-Gewalt zu fristen) machen kan.

33. Das Wein-Brod wird also gemacht : Wann man ein- oder mehr Maaß Wein / nach dem jeder das Brod gerne wolt hitziger oder stärcker haben / unter das Meel / so man brechen will / mischet. Solches Brod / kan man eigentlich und wol an statt des Weins / wo sonderlich derselbe / wie an vielen Orten / fürnemlich aber in dem Mitternächtigen Ländern /

theuer und nicht wol zu bekommen ist/gebrauchen. Dergestalt / daß mit einem oder zweyen Maaß starcken Wein / so zum öfftern mal für wenige Personen über einem Mittags-Mahl nicht genug / ein grosser Taig / darvon viel Menschen eine gantze Wochen essen können/ gar wol kan angemacht und bereitet werden/ auch mit viel leichter und weniger Mühe und Unkosten / als Würtz-Brod.

34. Von allerley Essig / kan man gar leicht ein nützliches Brod machen/ diese trocknen/ und kühlen ein wenig/ und ist mit etlichen Löffel voll Essig / einen gantzen Taig ein lieblicher Geschmack und guter Geruch beyzubringen. Also kan man auch von Rosen-Essig/ Rosen-Brod/ von andern anders / nachdem einem jeden entweder gelüstet/ oder aber die Nothdurfft erfordert/ Gesunden und Krancken / zu Dienst und Gefallen/ backen.

35. Das Bier-Brod/ kan man gleicher Weis von gutem herrlichen Bier/ für reiche Leute / wann sie sonderlich mager und abgezehret sind / machen / dann es nähret sehr wol: Aus Nach-Bier/ oder Covent aber/ für die Armen/ dann ein Stück solches Brods / speiset gewißlich besser / als zwey Stuck anderes gemeines Brods. Es machet auch sehr fett / welches die Niederländer und andere schleckerhafftige Prasser wol wissen/ welche ihre Capaunen mit Bier und Brod in kurtzer Zeit / sehr fett zu machen pflegen. Summa / es bekommt und nutzet dem Menschen solche Speise wol / welches an den grossen und fetten Cörpern der Hopffen Brüder / in den Bier-Landen / leichtlich abzunehmen. Dergleichen Art ist auch / daß man von Wein und Brod machet/ und anbey viel besser und kräfftiger; Dann vor einem Pfenning wehrt Brod / in einem Trunck Wein/ erquicket und machet mehr / dann eine gantze Maaß Bier/ und ein Laib Brod / welches in theurer Zeit / in Besatzungen und Feldzügen/ auch wol in Acht zu haben/ dann es stärcket die Kriegs-Knechte sehr/ machet aber doch nicht truncken/ welches bey ihnen hoch vonnöthen.

36. Das Honig-Brod backet man auch; Ob es wohl ein Herren-Essen ist/ alldieweil es von wegen der Würtz/ so gemeiniglich theuer/ viel kostet/ und bey dem gemeinen Volck nicht gemein ist; Jedoch/ weil auch die Bauren / Bienen ziehen / und also durch GOttes Gnad/ an vielen Orten/ bevorab in den Mitternächtigen und Ostwärtischen Landen/ Honig genug; Ja/ auch bey uns / eine ziemliche Nothdurfft vorhanden; Warum sollte man daraus nicht Brod backen; und damit es nicht so viel koste/ muß man nicht eben Würtze darein thun. Dis Brod / oder wie mans nennet/ Lebkuchen/ können die Bauren am Spessart trefflich wohl/ halten auch mehr darauf / wann sie übel zu baß sind/ als auf alles Apothecker-Schmiriack / und trincken darauf ihren Malvasier/ des Brandweins einen guten Trunck/ dann ist ihnen geholffen. Item / in obliegenden-schweren Kriegs-Nöthen/ pflegen die Obersten auf eine Vorsorg / mit zwey gebacknen Honig-Brod / welches dann sonderlich in dem Winter/ und auf dem Wasser/ sehr gut speiset/ sich zu versehen. Ist es aber nur einmal gebacken/ so soll man es zu kleinen Stücken reiben/ und wiederum zu Laiben machen/ und noch einmal backen/ alsdann hält es sich länger / und dinet auch besser zur Sättigung.

37. In Winters-Zeiten/ auf dem Wasser / und in den Mitternächtigen Ländern/ kan man nach Gelegenheit / vom Brandwein / das Meel damit eingesprengt/ Brod machen. Solches Brod sättigt gar bald/ macht auch wol trocken / daß es also an statt des Weins/ wo solcher abgienge/ zu gebrauchen. Insonderheit aber ist den alten Leuten; Item / die kalter Complexion sind/ und übel däuen / auch denen so Obst und Fische essen müssen/ sehr nützlich und gesund.

38. Von fremden ausländischen Weinen / als da sind Malvasier oder Cretenser/ Muscateller / Ungarischer/ Spanischer / Alicanten / und dergleichen / ist auch wol Brod zu machen; Dann oberzehlter Wein nur eine halbe Maaß / kan einem gantzen Taig einen herrlichen und lieblichen Geschmack geben/ also/ daß das Brod davon/ nicht allein gesund/ sondern auch zu essen nützlich und anmuthig wird.

39. Das Oel-Brod / wird von allerley Oel / unter das Meel gethan; Unter allen aber ist dieses das gesündeste/ so vom frischen Baum-Oel bereitet wird; Dann/ so wir ohne das tägliche oder Tisch-Oel Speiß zu essen pflegen / sonderlich aber den Kindbettern und jungen Kindern bekommt solches wohl: Warum solten dann hungerige Leute / weil es bevor sehr sattiget und reichlich nähret / sich daran auch nicht erboten. Man kan auch von andern Oelen / welche gleichfalls auch bald sättigen/ als da sind Nuß-Oel / Bein-Oel/ vor arme Leute / Brod backen. Dann / so Mönche/ Nonnen und andere Geistliche Ordens-Leute / aus Andacht und sonderbarer Mässigkeit oder Fasten gemeldte Oele essen/ und damit den Hunger stillen; Warum sollten dann nicht auch andere Leute / im Fall der Noth/ sonderlichen anderen Orten/ da es viel wächst oder anderstwo/ da es nicht theuer / und leicht zu bekommen ist/ solches zur Speise und Kost gebrauchen; Gleiche Krafft / wie durch Erfahrung probieret / hat auch Mandel-Oel und Rindern-Schmaltz/ von wegen ihrer übrigen hohen Eigenschafft/ welches die Kriegs-Leute / so offtermals etliche Täge / in der Schlacht Ordnung stehen/ und in der Rüstung seyn / auch diejenigen/ so offt und viel auf dem Wasser fahren müssen/ wol mercken sollen. Also ist auf diese Weise / an Proviant und Victualien/ viel zu erspahren.

40. Wann einer wollte / an statt des gemeinen Wassers/ von gebrannten Wassern/ der gesunde oder krancke Leute / zum Brod-Backen nehmen/ möchte er solches am füglichsten thun mit Rosen-Wasser/ Ochsen-Zungen-Wasser/ Melissen-Wasser und andern die Menschlichen Leiber / wider mancherley zufällige Presten des Hertzens / zu stärcken / oder mit Majoranen-Wasser / Müntz- oder Balsam-Wasser / so dem Magen / Lebern/ und Haupt dienlich ist/ oder mit andern/ als Petersilgen-Wasser/ vor diejenigen / so den Stein haben. Und dienet solches Brod / mehrentheils die krancken Leute damit zu curiren / als den Hungerigen den Bauch damit zu füllen/ in deme es allzu theuer kommen sollte: Weil aber unser HErr Christus prophezeyet und zuvor gesaget / daß wir Arme und Krancke/ allezeit genug um uns haben werden / als haben wir

dieser Hauß-Artzney hier auch nicht geschweigen wollen.

41. Aus dem Wein-Heffen / kan man gar wol auch Brod machen / das ist hitziger und trockner Eigenschafft. Von Bier-Heffen aber / blähet es und machet Winde; Dann an vielen Orten / thut man / anstatt des Sauertaigs / Heffen in das Brod / weil es davon fein lücker und lose wird / und derentwegen viel gesünder ist; Darum kan auch unser Hefen-Brod nicht ungesund seyn. Derohalben ist besser und Rahtsamer / in den Hungers-Nöthen / die Bier- und Wein-Heffen / vielmehr die Menschen dardurch zu erhalten / als das Vieh damit zu mästen / anwenden. Und dieses sind also / die vornehmsten Art Brode / so aus den beiden Säfften / Getränken / und andern fliessenden Materien / durch GOttes Gnad / zu machen.

42. Von den gebratenen / gedörreten / und gesottenen / oder hart geräuchertem Fleisch / ist auch Brod zu machen. Also kan man auch Wildpret / nach dem es zuvor recht zugerichtet / unter allerley ander Meel / nicht allein wie man die Pasteten backet / sondern auch wie man sonst ander Brod zu Laiben pflegt zu machen / gar fein backen.

43. An andern Orten / pfleget man gedörrte / oder gebratene Fische zu pulverisiren / es unter anderes Meel zu mengen / und Brod daraus zu backen / als in Lappenland / Seeland / Irrland / Norwegen; Item / in See-Städten / und andern Ländern / da es viel Wehr und Fische gibt / allda zum öfftern mal / auf einen Zug viel tausend gefangen werden / und in grosser Anzahl auf das Land gebracht / auch wol manchmal ungeacht daselbst liegen bleiben / und aufeinander verderben. Also schreibet Plinius von den Orten / und einem Volck neben Indien / daß sie von keiner andern Speiß / als von den Fischen / wissen: Die machen sie zu Stücken / dörren es an der Sonnen / und machen ein Brod daraus.

44. Die Eyer-Brode / oder Eyer-Kuchen / wie diese gewöhnlich auf die hohen Feste / und zu den andern Gasterenen gemacht werden / sind gesund zu essen. Wir haben aber darum / deren nicht geschweigen wollen / weil man ihrer so mancherley Art zu machen pflegt: Zu dem / weil es auch mehr / als das andere Brod sättiget und dem Leib trefflich wol nähret; bevorab / wann es mit gutem Bier-Heffen / gesäuret und eingerühret wird: Dann darvon werden die Kuchen fein lucker und lose: Wie ihrer in der Wetterau / fast alle / auch die ärmsten Hauß-Mütterlein / alle Wochen eine grosse Anzahl zu backen pflegen. Wann aber solche Küchen oder Eyerwecken / wiederum zu rieben / und noch einmal (wie Biscoten) gebacken werden / speisset ein kleines Stücklein viel besser / als sonst ein gut Theil anders Brod.

45. Von der Milch / kan man auch ein herzlich gutes Brod / es seye gleich gesäuert oder ungesäuret / machen / dessen nähret auch ein kleines Stücklein besser / als ein anderes Brod / und ist den Schwindsichtigen / auch denen soviel in grosser Hitze wandeln müssen / sehr gut. Allhier ist zu mercken / daß gedachte Milch-Brod / vielmehr sättigen / wenn man Speck darauf thut / daß es Speck-Kuchen werden / wie ebenfalls in der Wetterau gar gemein ist.

46. Aus den frischen Käsen Brod gebacken / speiset / (wie auch Plinius von Pferds-Käsen und andern bezeuget) sehr wohl: Gleichfalls aus Firn-Käsen / wenn sie zerrieben und unter ander Mehl (wie im Schweitzerland der Gebrauch ist /) geknätet werden: Dann es ist einerley / Käß und Brod zusammen essen / oder den Käß ins Brod backen. Von dem Schwartzkünstler Zoroastere, schreibet Plinius, daß er zwantzig Jahr in der Wüsten gelebt / und nichts als Käß / den er aber durch seine Kunst / dermassen temperiret und zugerichtet / daß er auch nicht geschmäckt / wie alt er sey / gegessen hab.

47. Das Butter-Brod sättiget gar sehr / und machet fette Leute. Zu dem ist es gar behend / und allenthalben leichtlich gemacht; Dann man bedarff darzu / weder Holtz noch Back-Oefen / sondern nur eine heisse Aschen / auf einem Herd / und ist doch zu essen / gar lieblich und angenehm. Es ist aber die Butter / wie auch der harte Käß; Item / zweybacken Brod / und dergleichen / der Eigenschafft / daß sie bald / und sehr sättigen. Und pfleget das gemeine Volck dergleichen Butter-Kuchen / auch auf die Kirchweyhen zu backen / thun auch Käß und Butter darauf / gleich den andern Kuchen / vom ungesäuerten Taig gemacht. Also ist die Butter / anstatt des Oels und Schmaltzes / in Mangel derselben / gar wol und nützlich zu gebrauchen.

Cap. VI.

Wie man den Zucker läutern / und selbigen schön mahlen und färben solle.

1. WEil unser seeliger Autor / von der Läuterung des Zuckers / gar nichts meldet / da er doch pag. 302. und p. 316. des Zuckers selbst / und darinnen eine und andere Früchte einzumachen / Erwähnung thut / als habe ich allhier hiervon zu handeln und wie man auch den Zucker zu mahlen und zu färben verfahren solle / nicht Umgang nehmen wollen. Die Läuterung betreffend / so nimmt man zu 3. Pfund Zucker das Weisse von 5. oder 6. Eyern / den Zucker zerklopffet man zuvor in Brocken und Knollen / und thut denselbigen in einen Messingen Kesselein / giesset darüber zu einem Pfund Zucker / den achten Theil einer Maaß frisches Brunnen Wassers / zerklopffet alsdann das obbesagte Eyerweiß / mit weißgeschabten Reutlein / aus einem Besem gemacht und zusammen gebunden / daß es einen weissen Schaum giebt. Unterdessen setzet man den Zucker in den Kesselen über ein gutes Kohl-Feuer / und lässet es ein wenig aufwallen / schüttet hernach den obberührten Eyer-Schaum darein / damit derselbe alle Unreinigkeit des

Zuckers an sich ziehen mögen / säumet denselben alsdann ab / oder lässet es durch sauber Wüllen-Tuch abseyhen / siedet also ferner den Zucker zur rechten Dicke eines Syrups ein. Die Probe des genugsamen Einsiedens ist / wann man ein Spatel-Steckelein / oder etwas anders in den Zucker eindunckt / und schleuckert selbiges in die Lufft / so fliegen alsdann Fäden wie die Spinne-Weben / darvon / dann ist er genug und recht gesotten / sonst bekommt er keine Consistentz oder Hälte. Andere lassen einen oder etliche Tropffen auf ein kaltes Eisen / oder zinnern Teller fallen; Wann es alsdann bald gestehet / nahe beysammen bleibet / und nicht auseinander zerfliesset / auch klebrich und zähe ist / so ist es genug. Einige wollen / das Eyerklar soll in einem reinen Becken mit Wasser / wohl geschlagen werden.

2. Den Zucker zu mahlen und zu färben / verfähret man also: Es werden hierzu allerley Farben genommen / so nicht schädlich sind / und man selbige mit dem Zucker essen darff; als da sind: (1.) Presill-Spähne / diese gehören zur rothen Farbe. (2.) Saffran gehört zur gelben. (3.) Lock-Mos zu dunckelblau. (4.) Safft-grün / zur grünen. (5.) Bolus Armenus, zu licht-braun. (6.) Umbra / zu braun. (7.) Berblau zu licht-blau. Diese Farben werden nachfolgender Gestalt gebraucht und angemacht. (1.) Zu zwey Loth Presill-Spähnen nimmt man den achten Theil einer Maaß Wasser / und giesset selbiges darüber / thut darzu einer Haselnuß groß Alaun / lässet alles miteinander einsieden / biß ohngefähr auf ein Trinck-Glaß voll / seyhet es alsdann durch ein Tuch ab / thut darzu zwey Loth gestossne Gummi / lässet es wieder ein wenig darmit sieden / biß man meynet / daß es schön genug seye. (2.) Saffran brauchet man also: Man nimmt ein Quintlein gantzen Saffran / giesset ein Trinck-Glaß voll Wasser darüber / lässet es über einem Kohl-Feuer halb ensieden / seyhet und drucket es durch ein Tuch. (3.) Lack-Mos wird nur im Wasser eingeweichet / und lässet mans also zergehen. (4.) Safft-grün / ingleichen Grün von blauen Lilien / wird ebenmässig nur mit saubern Brunnen-Wasser angemachet. (5.) Bolus Armenus wird mit Wasser rein angerieben / hernach mit Gummi temperiret. (6.) Umbra / wie Bolus Armenus. Hier ist dieses zu mercken: Umbra wird zum Gebratens der Schau-Essen gröblich geschabet / hernach mit Gummi aufgetragen / der Braten aber wird mit Citronat / mit einem Hölzlein eingestecket / daß es aussiehet / als wann er gespicket wäre. Zu gebratenen Vögeln / von Zucker gemacht / nimmt man gestossne Nägelein. (7.) Berg-blau wird mit Gummi angemachet. Hier ist ferner zu mercken: Alle Farben / wann der Zucker damit angestrichen worden / sollen mit starckem Gummi-Wasser angestrichen werden. Aber / was man candiren will / nicht.

Cap. VII.

Allerley Gewürtz / Blumen / Früchte und dergleichen zu candiren.

1. Nachdem in denen zweyen ersten Theilen von dem Candiren nichts beygebracht worden; Dannenhero nehmen wir in dem dritten Theil Gelegenheit / hiervon etwas weitläufftig zu handeln. Und setzen / wie man allerley Gewürtz / Blumen / und dergleichen candiren solle / zur Nachricht / überhaupts / folgendes: Man läutert den Zucker mit Wasser und Eyerklar / wie im vorhergehenden Capitel erwähnt worden. Nachdem er nun geläutert / so hebet man ihn vom Feuer / lässet solchen eine halbe Stunde kühlen / also / daß man einen Finger darinnen leyden kan. Diesen erkühlten Zucker giesset man alsdann über diejenigen Sachen / so man candiren will. Die Sachen müssen fein ordentlich in ein küpffernes oder meßinges Kesselein geleget werden / man solle aber zuvor unten darein Hölzlein Creutzweiß über einander / wie einen Rost legen / und zwar ohngefähr einen Quer-Finger breit eines vom andern / hernach die Sachen darauf / alsdann wieder / wie zuvor / Hölzlein darüber / und die andere Sachen / also eine Lage um die andere / biß daß das Geschirr so voll / daß ohngefähr noch zwey Quer-Finger hoch lediger Platz übrig verbleibet. Damit nun die Sachen / samt den Hölzern / in dem Zucker verbleiben / und sich nicht empor heben / so leget man etwas schweres darauf / und lässet den Zucker 24. Stunden darüber stehen / hernach lüfftet man denselben ein wenig mit dem Messer ab / an dem Geschirr ringsumher. Oder: Man leget den Kessel um / und lässet den Zucker davon ablauffen / auch gantzer 24. Stunden. So nun der Zucker / welcher sich an den eingelegten Sachen nicht anhänget / abgeloffen / so hält man den Kessel ein wenig über eine Glut / und so man siehet, daß sich der Zucker / so sich am Kessel angeleget / ein wenig aufgelöset / so stösset man denselben ziemlich starck auf den Tisch / der sauber ist / also / daß es miteinander heraus falle / löset also mit dem Messer nach Belieben / ein Stück vom andern ab / und lässet es ferner über Nacht trocknen. NB. So dieses gar schöne Steine haben solle / so leget mans öffters in das Kesselein wiederum ein / und verfähret damit / auf ersterwehnte Art. Anbey ist zu mercken, daß / wann der Zucker zweymahl gebraucht worden, man frischen Zucker nehmen muß / den vorigen kan man zu andern Sachen gebrauchen.

2. Die Blumen auf die beste Manier zu candiren / so nimmt man Rosen / Violen / Schlüssel-Blumen / oder Nägelein / schneidet das Weisse unten davon ab / darnach thut man die Blumen in den fein gesottnen Zucker / so viel / als es seyn kan. So man nun vermercket / daß der Zucker an des Geschirres Neben-Seiten anfängt hart zu werden / und man

es zuvor mit einem Löffel stetig umgerühret hat / so nimmt man es vom Feuer / und rühret stetig in dem warmen Geschirr oder Töpfflein / biß daß man vermercket / daß die Blumen voneinander sind / und der Zucker darauf sich anhänget / als ob er darauf gesiebet sey / giesset es hernach auf ein Papier aus; Weil sie warm sind; reibet sie gelind / siebet es durch ein Sieb / so rein / als es immer seyn kan / schüttet es hernach aus / auf ein reines Tuch / schüttelt es auf und nieder / biß man keinen Zucker mehr mercket / der um die Blumen sich anhänget.

3. Die Blumen / mit ihren eigenen Farben / auf eine sonderbahre Art / zu candiren / verfähret man also: Man weichet Arabischen Gummi / über Nacht / in Rosen-Wasser / des andern Tages nimmt man die Blumen und Kräuter / welche man will / tuncket selbige über und über in das Gummi-Wasser / und lässet sie alsdann wohl abtropffen / hernach bestreuet man sie recht dick / an jeder Seite / mit fein gestossnem Zucker / und legt sie auf Schüsseln oder Scheiben / damit sie in der Sonne trocknen / und so man mercket / daß sie trocken / so wendet man sie um / auf reinen Schüsseln / und wo es an Zucker mangelt / so ersetzet man solchen Mangel und Abgang.

4. Blumen oder Gewürtz mit klarem Candir-Zucker zu candiren / geschicht auf folgende Manier: Nehmet Blumen oder Gewürtz / und kochet sie in einem Syrup mit lauter Wasser und Zucker / rühret sie stets um. Darnach leget sie auf ein Papier / weil sie heiß sind / und wann sie kalt worden / so rühret sie wiederum / und leget sie auf runden Drat / in eine irrdene Pfanne; Die Pfanne muß schmahl seyn auf dem Boden / und oben breit; Darnach nehmet so viel Zucker / als zur Füllung der Pfannen nöthig / und so viel Wasser / daß er darinnen zergehen kan / lasset ihn sieden / dem Candir-Zucker gleich: Darnach schüttet ihn aus in die Pfanne / unter die Früchte und Gewürtze brüh-heiß; Setzet ihn ferner in einen warmen Ofen / oder Stube / da es weder zu heiß / noch zu kalt sey / 24. Stunden lang; giesset hierauf allen Syrup davon hinweg / und setzet die Pfanne wiederum an ihren warmen Ort; Darnach machet den Drath mit einem Messer loß / und leget die Gewürtz oder Blumen auf Papier / daß sie trocken werden.

5. Blumen in dem Spanischen Candir-Zucker zu candiren: Nehmet Blumen / so rein ausgelesen / und stosset sie in einem Mörser / thut sie in einen Syrup / damit die Blumen Safft von sich geben / lasset sie dann sieden / und rühret sie stets um / biß daß sie in Zucker verwandelt werden / darnach schüttet alles auf zinn- oder blecherne Teller / und lasset es kalt werden; Darauf zerreibet es mit dem Löffel / zerstosset es hernach / und seyhet es durch / durcharbeitet es auch mit ein wenig Gummi Tragant / eingeweichet in Rosen-Wasser / darnach wältzet es breit / druckts in Formen / und trocknets.

6. Wann man allerley Früchte / als Citronat / Pomerantzen / Citronen-Schalen / Muscateller-Birnen / Mandeln / Pignien / Pistacien / und andere mehr / candiren will / so verfähret man also: Diese Früchte müssen vorher mit Zucker eingemacht werden; Wann man nun darauf candiren will / thut man den zähen Safft davon / oder gar mit warmen Wasser abgewaschen / alsdann mit schönem geläuterten und etwas dick-gesottenem Zucker gesotten / dann abgehoben / ein wenig stehen lassen / hernach heraus genommen / lange Höltzlein in einen Kessel gelegt / und das Eingemachte darauf / daß der übrige Safft ablauffe / dann in der Wärme trocknen lassen / und zum candiren eingelegt.

7. Wilt du Mannstreu-Wurtzel candiren / so nimm die Wurtzeln / so neulich gesammlet / ohne Knoten / wasche sie rein ab / und thue sie in ein siedheisses Wasser / laß sie darinn sieden / biß sie gantz mürbe wird / darnach wasche sie in 3. oder 4. Maaß Wasser / trockne sie mit einem Tuch ab / darnach flechte oder drehe sie / wie du wilst / dann wiege zweymahl so viel Zucker / als die Würtzeln wägen / nimm die Helffte von selbigem Zucker / ein Achtelein / oder Viertheil eines Nössels (Seidels) Rosen-Wasser / und so viel lauters Wassers / mache daraus einen Syrup / thue die Wurtzeln darein / und nachdem sie mürbe geworden / und klar / netze den übrigen Zucker mit Rosen-Wasser / und koche es Candier gleich / darnach thue die Wurtzeln darein / siede / und schüttele sie auf und nieder / biß daß sie kalt und dörre werden / leg: sie auf Papier / oder auf Scheiben / biß sie durch und durch gantz dürre worden / alsdann thue sie in Büchsen ein. Auf solche Weise kanst du Pomerantzen / oder Limonien / auch Citronen / oder Lattich-Stengel candiren.

8. Angelica-Wurtzeln zu candiren / nimmt man von den grünen / zarten und mürbesten Stengeln / lässet selbige im Wasser sieden / biß daß sie noch mürber werden / ziehet hernach denselbigen die Rinden ab / und leget sie auf ein reines Tuch / nimmt so viel Zucker / als sie wiegen / und siedet den Candir-Zucker mit Rosen-Wasser: Schüttet alsdann die Angelica darein / und siedet selbige geschwind auf. Nimmt ferner die Stengel / einen nach dem andern / leget selbige auf ein flaches zinnernes Blat / oder Pasteten-Schüssel; Und nachdem sie kalt worden / so öffnet man sie mit einem kleinen höltzernen Steckelein / damit sie offen stehen / drehet sie demnach herum / biß daß sie kalt werden.

9. Die Stichel- oder Reissel-Beere zu candiren: Nehmet die Schönsten von gedachten Beeren / die ihr bekommen könnet / kernet sie aus / dann bestreuet sie mit ein wenig Zucker / daß sie ihre Farbe behalten; Darnach nehmet so viel Wasser / als nöthig / sie zu bedecken / und lässets eine kleine Weile / mit ein wenig Zucker sieden; Hernach schüttet sie in ein tieff Geschirr / kochet einen Syrup / Candier gleich / und / wann der Zucker von den Reissel-Beeren abgeseyget ist / so schüttet die Reissel-Beeren in den heissen Candir-Zucker / rühret sie wohl um / aber sehet zu / daß sie nicht in dem Zucker kochen / darnach öffnet jede Reissel-Beer besonders / und leget sie auf den Rand der Schüsseln / auf daß der Syrup gäntzlich von ihnen abgehe / verwechselt sie offt

und öffnet sie jedesmahl. Dann/ je weniger Zucker ihnen anhänget / je besser sie sind.

10. Allerley Gewürtz zu hand-ren / verfähret man also: Die Negelein müssen vorhero wohl destilliret werden/ welches folgender Art geschicht: Man nimmt gantze Negelein / giesset warm Wasser darüber/ lässet sie etliche Tage stehen / hernach destilliret mans/ so steiget das Wasser samt dem Oel herüber; Dann die Negelein heraus genommen / auf ein Sieb geleget / trocken werden lassen / und alsdann zum Candiren gebraucht. Sonst/ wann das Oel dabey bleibet / wird der Zucker-Candigelblecht / und bleibet nicht schön weiß. Will man sie aber nicht destilliren/ so kan man sie gleich einlegen/ so bleiben sie schärffer am Geschmack.

Muscaten-Nuß zu candiren. Nehmet gantze Muscaten-Nüsse/ giesset warm Wasser darüber/ lasset sie stehen/ daß sie wol weich werden; Dann mit einem spitzigen Holtze Creutz-weis durchstechen/ und mit samt dem Wasser/ so zuvor darauf gewesen / in einen Kolben gethan / und gedistillirt / daß das Oel etwas darvon kommt/ alsdann herausgethan / wol trocknen lassen/ und zum Candiren eingelegt. Wann das Oel bey ihnen bleibt/ so hänget sich der Zucker nicht gerne an/ wird auch gelb/ und bleibet nicht wol hart darauf/ sondern wird feucht / lind/ und fället endlich ab; Will man sie aber gleich so einlegen / wie sie an sich selbsten sind/ so kan man es auch thun. NB. Wann man die Nägelein und Muscaten-Nüß destilliret / so verliehren sie die Schärffe: Als kan man das abgedestillirte Wasser nehmen/ und den Zucker zum Candiren/ mit absieden / so bekommt es einen scharffen Geschmack.

Zimmet zu candiren: Man nimmt guten langen Zimmet/ thut ihn in einen Hafen; giesset warm Wasser darauf/ lässets einen Tag oder Nacht stehen; Wann sie erweicht/ so schneidet sie in die Länge und in der Dicke eines Messer-Rückens: Hernach leget man sie zusammen / mit einem Bind-Faden umwickelt und gebunden/ in einer warmen Stuben wol trocknen lassen/ und alsdann zum Candiren eingelegt.

Ingber zu candiren. Schöne/ lange und dicke Ingber-Zehen genommen/ weichet sie nur / wie mit dem Zimmet geschehen/ dann schön abgeschählet/ und in die Länge und Dicke eines Messer-Rückens geschnitten/ in der Breite lässet man ihn/ wie er an sich selbst; hernach wieder trocken werden/ und zum Candiren eingelegt. NB. Der eingemachte Ingber mit Zucker abgesotten/ ist besser zum Candiren zu gebrauchen / als der rohe Ingber.

Muscaten-Blumen / Pfeffer / Cardomomlein und Cubeben zu candiren. Diese Stücke werden uns/ wie sie an sich selbsten sind / zwischen eingeworffen / wann man andere Sachen candiren thut/ deßgleichen auch die Negelein. NB. Die Cardomömlein zum Candiren/ müssen in Schalen seyn.

Oder nimm ein Pfund feinen Zucker / acht Löffel voll Rosen-Wasser / so viel Arabischen Gummi/ als ein halb Kopff-Stuck wiegt / laß es alles zusammen sieden / nach der Candir-Art / darnach schütte es in ein Töpfflein: Thue die Specereyen darein / nachdem sie erst eine Nacht über im Wein oder Rosen-Wasser eingebeitzt gewesen; Bedecke es mit einem Schüsselein / und kleibe es zu mit Töpffer-Leim oder Thon / daß keine Lufft darein kommen könne: Halte es in einem heissen Ort/ drey Wochen/ es wird gantz hart candirt werden. Du must den Topff mit einem Hammer zerbrechen oder zerschlagen/ sonsten kanst du ihr nicht habhafft werden. Auf solche Art kanst du auch Pomerantzen candiren/ und Limonien / so eingemacht sind/ oder auch sonst andere Früchte.

11. Candirte-Kräntzlein zu machen / nimmt man frische Citronen und Pomerantzen / schneidet über Quer/ runde Scheiben daraus/ eines Feder-Kiels dicke; Das innerste weisse Marck heraus geschnitten/ dann im Wasser weich gesotten / heraus genommen. abgekühlet/ und hernach in einen dicken Zucker-Safft eingelegt / einen Tag oder zwey stehen lassen/ daß sie wol Zucker an sich ziehen; Wañ der Safft dünne wird muß er wieder dick abgesotten/ das 2. oder 3. mahl und endlich kalt eingelegt werden. Alsdann nehmet frischen Zucker / läutert ihn mit Eyer-Weiß und Wasser/ den Schaum abgenommen / durch ein rein Tuch gegossen / dann die eingemachten Schalen hinein gethan / miteinander so lange sieden lassen / biß daß der Zucker recht hart wird/ lässet ihn ein wenig erkalten/ dann heraus genommen / über eine Schüssel oder Kessel auf Höltzlein gelegt/ daß sie können ablauffen/ und wohl trocken werden / alsdann zum Candiren eingelegt. NB. Auf diese Weise kan man auch den Calmus/ Alant/ Bibenell-Wurtzeln / in die Runde zusammen bringen / Kräntzlein daraus machen/ und zum Candiren einlegen. Item/ von Roßmarin/ Lavendel und andern Blumen / einen Roßmarin-Stengel / oder was man will / zusammen gebogen/ und in Safft eingedrucket/ mit gestossenem Zucker bestreuet/ und also zum Candiren eingelegt/ wie bey den Blumen gemeldet. NB. Die Wurtzeln müssen candiret werden/ als wie die Citronen- und Pomerantzen-Schalen.

12. Daß die Candilata nicht mösigt werde / verfähret man/ wie folgen wird; Dann / wann die Candilata mösicht wird / ist nichts anders die Ursach/ als daß der Zucker zu hart gesotten/ so schiesset er nicht schön hell an / sondern leget sich dunckel und weißlicht an / das heist mösicht. Also muß man Acht haben / daß der Zucker/ ehe gelinder/ als zu harte gesotten werde / auch muß man den Safft von dem Candirten wohl ablauffen lassen/ wann sonst so viel Safft daran bleibet / so wird er auch weiß und dunckel so man es lässet trocken werden / so ist ihr also zu helffen: Man nimmt die Candilata/ leget sie wieder ein/ daß das Mösichte über sich liegt / giesset einen siedigheissen Zucker darüber / etwas linder/ als zum candiren / doch/ daß er sich nicht ziehet/ alsdann wieder abgegossen / das Candirte in ein Sieb geleget/ in der warmen Stuben abgetrocknet; Dann kan man es wieder einlegen / und den Zucker/ wie zum candiren/ abgesotten/ darauf giessen/ und 24. Stunden stehen lassen / wie bereits gemeldet.

Cap. VIII.

Wie man den Zucker in Formen giessen / und dann auch allerhand Saamen mit Zucker überziehen / auch die Biesem-Kugelu machen solle.

1. DJe **Formmen** belangend / so seynd dieselbige am meisten von Holtz / gebrannten Häfners-Zeuz / Zien und dergleichen bereitet. Wann man nun Zucker in den Formmen giessen will / sollen dieselbige (dafern sie von Holtz geschnitten seynd /) eine oder zwo Stunden zuvor in Wasser geleget werden / hernach bindet man selbige wohl mit Bind-Garn zusammen / und giesset den erläuterten Zucker / so ziemlich dick seyn solle / in die Formen / lässet es ein wenig darinnen stehen und anziehen / und so das jenige / was man in die Form gegossen / hohl seyn solle / und etwan ein Apffel / Birn / Nuß / Castanien / Trauben und dergleichen / so lüfftet man oben das Loch / und lässet den übrigen Zucker / ehe derselbige in der Form gantz gestehet / heraus lauffen / lässet es also eine halbe viertel Stund in der Form erkalten / bindet dieselbige hernach auf / nimmt das Geformmte heraus / vermachet ferner das geöffnete Loch mit dem heraus gelauffenem Zucker / schabet es mit einem Messer fein glatt ab / machet es trocken / und mahlet dasselbe / wie allbereit oben gemeldet worden.

2. Will man diese hohle Zucker-Früchte sehr schön machen / daß man dieselbigen schälen und essen könne / muß man nachfolgender Gestalt handeln: Man nimmt von vorbesagten hohl-gegossenen Zucker-Früchten eine / welche man will / zerlässet in einem irdenen / oder andern Geschirr / weis Wax / und ehe dasselbige wieder gestehet / so tuncket man die Zucker-Früchte behende darein / und alsobald wieder heraus / also / daß sie eine zarte Haut von Wax gleichsam bekommt; dieselbe wird hernach mit Safft und Wasser-Farben bemahlet. So man nun dieselbige essen und gemessen will / so tuchet man sie mit den Fingern nur ein wenig / so zermahet das Wax darvon.

3. Wann man gar schönen Schnee-Zucker machen will / so nimmt man ein halbes Pfund Canari-Zucker / läutert denselbigen schön aus / wie oben gemeldet; Zu bessrer Prob aber / ob derselbige recht gesotten und geläutert / so nimmt man einen Koch-Löffel / tuncket den Stiel desselbigen in kaltes Wasser / alsdann aus dem Wasser in den Zucker / und aus dem Zucker wieder in das Wasser / nimmt hernach den Stiel in dem Mund / und probiret es / ob man solches mit den Zähnen gleichsam als eine Röhre / abbeissen könne; So es nun abgehet gleichsam als ein Finger-Hut / so ist es genug und recht gesotten / und hebet man es demnach vom Feuer ab. Wann der Zucker siedet / so nimmt man ein halb Pfund Eyer-Klar / reibet selbiges mit gesiebtem Zucker an / daß es ein schönes weisses Eiß wird: hernach steiff also / daß es nicht vom Löffel fliesset / hebet hernach den Zucker vom Feuer ab / thut zwey Loth dieses gemachten Eisses darein / und rühret es geschwind unter einander. Wann man nun siehet / daß es in der Pfanne aufsteigen will / so streichet man solches geschwind auf drey mal heraus auf ein Papier / schneidet und formet daraus / was man will / weil es noch warm und weich ist. Nota. An statt des gemeinen Wassers / nimmt man auch Rosen-Wasser / worbey zu mercken / wann man den Zucker über dem Feuer / und derselbige im Schlenckern von dem Holtz oder Spadel flieget / so solle man ihn noch eine Weile / jedoch nicht gar zu lang / rühren / und geschwind / so bald man das Eyer-Weiß darein thut / in eine Schüssel ausgiessen / dann sonsten so lauffet es aus der Pfanne; es wird gleich hart / und wird schön / wie Schnee; Man kan es auch färben / und viel Sachen damit zieren.

4. Das Uberziehen mit Zucker ist mancherley. Wir wollen aber nur zur Nachricht folgendes setzen / aus welchem die curieuse Hauß-Mutter genugsam erlernen kan / was in dem übrigen zu thun sey wird. So man Anis / Fenchel / Coriander / und dergleichen mit Zucker zu überziehen verlanget / so soll man das jenige / was man überziehen will / zuvor von allem Staub reinigen / und die Stengel oder Stiele davon hinweg thun; Alles zwischen sauberen Papieren / an einem warmen Ort / wol trocknen; Unterdessen den geläuterten Zucker in Bereitschafft haben. Ferner so thut man den Anis / Fenchel / oder anders / was man überziehen will / in den Confect-Kessel / und erwärmet es über einem Wind-Oefelein. Hernach nimmt man des geläuterten / und auf einem andern Oefelein erwärmeten Zucker / giesset selbigen nach und nach Löffel weise über den Saamen / und immer mehr eingetragen / und über dem Feuer solcher Gestalt ertheilet / damit es sich nicht aneinander hänge / biß daß es ertrocknet / solang / biß daß sichs nach Proportion des Saamens und Zuckers der Saamen verdeckt / und vom Zucker angenommen wird.

Nachdeme es nun / dem Augenschein nach / dick genug überzogen / so säubert man das Confect durch ein enges Sieb / damit des Zuckers Staub darvon kommen / und was gekörnet / überzogen und granulirt worden / zurück bleibe. Hernach muß der Kessel sauber ausgewaschen und wieder getrocknet seyn / das überzogene wieder hinein gethan / und über einem nicht zu gähem Feuer wieder getrocknet. Will man demnach den überzogenen Saamen krauß haben / so nimmt man ferner des geläuterten Zuckers abermal eine saubere Pfanne voll / siedet denselbigen ein / biß daß er zwischen dem Daumen und Zeiger-Finger zähe und kleberich sich erzeiget; Und nicht / wie bey dem lautern geschehen / vom Löffel flieget. Alsdann nimmt man einen eisernen Löffel / welcher Daumens-breit vom Rand / ein rundes Löchlein haben muß / wirfft den überzogenen Saamen im Kessel / über dem Feuer wol um / und träget mit

dem Löffel den warmen Zucker durch das Löchlein darüber / in solcher Gestalt / daß es nicht köllicht / sondern da sich so dann die Krause schon erzeigen wird / biß daß es / dem Gutdüncken nach / schön genug zu seyn scheinet. Endlich / so kan man solches in einem Sieb / allwo sauber Papier eingethan / schütten / mit saubern Papier ferner bedecken / und hernach auf den Stuben-Ofen vollends recht trocknen lassen. Nota. Wann man dieses Confect bald / oder sonsten groß und wolfeil haben will / so nimmt man rein-gestossenes Stärck- oder sonsten schön weisses wolgetrocknetes Waitzen- oder Speltzen-Meel / und träget es nach und nach / zu Anfang aber gar wenig / nachdeme der Saamen nur geläuterten Zucker befeuchtet ist / ein.

Mandeln / Hasel-Nüsse / Pistacien und Pinees-Nüßlein / sollen zuvor von den innern Schalen gesäubert / in moderirter Wärme / jedoch nicht zu lange damit sie nicht oelig werden / getrocknet / die gantzen ausgelesen / und wie oben gelehret werden / darmit procedirt werden.

5. Wann man die grossen Zucker-Bisam-Kugeln machen will / so nimmt man ein Loth vom schönen weissen Tragant / giesset darüber vier Loth saubers Wasser / lässet es über Nacht weichen / zwinget es hernach durch ein Tuch / stösset es mit einem Vierung schwartz zerstossenem Zucker / und 9. Gran Bisam ab / machet den Taich ziemlich starck und hart / alsdann macht man Kugeln daraus / so groß als man sie haben will / und wolgert selbige in der Hand gantz glatt / lasset ferner selbige in einem Schachtel-Deckel auf- und ablauffen / und solches fast eine Stunde lang / biß daß sie gantz hart werden / sonsten bekommen sie Blatten.

Cap. IX.

Pommerantzen und Citronen auf sonderbare Art einzumachen.

POmmerantzen einzumachen / daß sie gantz verbleiben: Man nimmt schöne Pommerantzen die nicht fleckicht sind / so vollkommenen Safft / und dünne Schelffen haben; schneidet sie Stern-weiß / aber nicht tieff hinein / oder man kan solche auch schrauben / löset nur die Schalen auf das subtilste / damit der innern Apffel mit seinen Häutlein gantz bleiben und daran nichts verletzet werden; Die äussere Schalen muß mit grossem Fleiß gantz zart von dem Apffel gelöst werden / unten und oben aber daran bleiben / daß es anzusehen / als stünde der Apffel nur gleichsam in der Schalen; Absonderlich aber / muß aussen-her das weisse harte Häutlein gantz bleiben / daß der Apffel von dem Sieden nicht möchte verletzet werden; Wann nun die Pommerantzen also geschnitten und zugerichtet / leget sie in ein verglästes sauberes Geschirr / darinnen sie wohl Raum haben / giesset frisches Brunnen-Wasser daran / und lasset es Tag und Nacht / wol verdeckt stehen; Dann seihet das Wasser davon / und giesset wieder ein frisches Wasser daran / lasset es ferner / wie zuvor / stehen / und dieses Wasser auf und abgiessen / wiederholet jeden Tag zwey mahl / leget auch ein subtiles Brettlein darauf / damit sie im Wasser nicht über sich schwimmen; und wann sie ein paar Tag gewässert haben / so leget sie in einen schönen verglaßurten Hafen; giesset wieder ein frisches Brunnen-Wasser daran / wie zuvor / oder legts / welches noch besser / in ein siedendes Wasser / daß es darüber zusammen schlage; deckt es geheb zu / und lasset es auf einer Glut allgemach sieden / biß die Schalen beginnet lind zu werden; dann thuts heraus / auf ein schönes weisses Tuch / bedeckts alsobald mit einem andern; Hernach giesset das Wasser in eine grosse Messinge Pfannen / darinnen die Aepffel zuvor gesotten haben / thut Zucker daran / zu dreyen Aepffeln / wann sie groß sind / ein Pfund Zucker; sind sie aber gar groß / muß man fünff Viertel Pfund Zucker nehmen / damit sie mit der Brüh / wann sie gesotten / wol mögen bedecket werden; und zu einem Pfund des schönsten Zuckers eine halbe Maas dieses Wassers / darinnen die Aepffel gesotten haben / (wiewohl man auch / welches fast noch besser / ein frisches Röhren-Wasser dazu nehmen kan /) stosset den Zucker / oder leget nur ein Stücklein nach dem andern in das Wasser / lasset ihn alsdann wohl sieden / wie einen Syrup / oder Julep / doch also / daß er nicht zu dick werde / dann lasset ihn verkühlen / unterdessen leget die Aepffel in ein weites Geschirr / giesset den gesottenen Zucker darüber / und lasset sie zwey oder drey Tage / nach dem die Aepffel den Zucker bald / oder langsam annehmen / wol bedeckt stehen; Wann er wässericht werden will / seyhet selbigen davon ab / und siedet damit die Aepffel wiederum / wie zuvor ab: dieses wiederholet zum dritten mal / biß die Aepffel schön durchsichtig sind; Man muß aber im Sieden fleissig Achtung haben / daß sich die Schälffe nicht absteige / noch auch die Schalen von den innern Aepffeln / sich gar zu weit abziehen / dann setzet sie in einem Geschirr auf oder nebeneinander / lasset die Zucker-Brüh nach ferner etwas dicklicht sieden / biß sie Faden spinnet; hernach erkalten / wie zuvor / giesset es wieder über die Aepffel / und verwahret sie alsdann; Solte die Brüh zu wässericht werden / so kan man sie nachmalen übersieden.

2. Eine andere Manier / Citronen und Pommerantzen / ohne Schalen einzumachen / ist folgende: Nehmet Citronen und Pommerantzen / schneidet Scheiben daraus / wie ein Thaler dicke / schneidet die auswendige Schale ab / doch also / damit das Fleisch beysammen bleibet / (oder ihr könnet die Schalen gantz abziehen / so ist sie besser zu gebrauchen /) hernach nehmet etwas Zucker in einen Tiegel / giesset etwas mehr Wasser darauf als ihr sonst pfleget / setzet ihn auf das Feuer / und lasset ihn so dicke sieden / wie Syrup / hernach thut eine Citronen und Pommerantzen hinein / lasset sie ein wenig mit sieden; Wann solches geschehen / so schüttet es miteinander in ein Geschirr / thut

noch eine Hand voll geläuterten Zucker hinein/ daß der Safft fein dicke wird/ alsdann verwahret sie wol.

3. Den Citronat machet man also trocken ein: Nehmet schönen grünen oder gelben/ vorhero eingemachten Citronat / waschet ihn mit warmen Wasser / den zähen Safft davon/ thut ihn in schönen geläuterten Zucker / und kochet ihn über dem Feuer sehr hart. Die Proba ist: Nehmet mit dem Spadel ein wenig Zucker heraus / und schwinget es in die Lufft/ wann der Zucker fleugt/ wie eine Feder / so ist er genug gesotten. Lasset den Citronat ein wenig darinnen liegen/ und wann der Zucker will erkalten / so nehmet ihn heraus / leget ihn in eine Schüssel oder Kessel/ auf schmale Höltzlein / und lasset ihn also in einer warmen Stuben ablauffen und trocknen. NB. Er muß allezeit an einem trocknen Ort behalten werden.

4. Riebes- oder Johannes-Beerlein trocken zu machen / ziehet schöne frische und grosse Riebes- oder Johannes-Beerlein / so noch an den Sträußlein hangen/ durch ein frisches Wasser / lassets dann auf einem Tuch wohl abtrocknen / werffet einen / zu kleinen Stücklein geschlagenen Zucker / in ein Pfännlein / läutert ihn mit Wasser / und lasset ihn sieden / biß er etwas dicklicht wird / alsdann tauchet die Sträußlein hinein in den geläuterten Zucker / und kehrets alsobald in einem andern gesiebten Zucker wohl herum / daß derselbe daran klebend bleibe / und die Beerlein schön weiß anzusehen / das Rothe aber nur ein wenig dadurch heraus scheine/ leget sie dann auf ein Papier/ in ein Sieb/ und lassets ertrocknen / so werden sie alsdann etwas härtlicht.

5. Die Mähren oder gelbe Rüben werden also trocken eingemacht: Nehmet Mähren / schabet sie fein/ schneidet die Spitzen und Knöpffe ein wenig ab/ kärbet sie die Länge herunter/ dann schneidet Scheibgen oder Bäglein daraus/ etwann wie ein halber Thaler dick; Ihr könnet auch lange Stücklein schneiden / und in frisch Wasser werffen/ hernach setzet einen Kessel Wasser aufs Feuer/ lassets sieden/ nehmet die Mähren aus dem Wasser/ und thut sie in den siedenden Kessel Wasser / lasset sie wol sieden / nehmet eine Steck-Nadel/ spiesset unterweilen ein Scheibgen an ; Wann es daran behängen bleibet / so seynd sie noch nicht weich genug, fällt es aber ab/ so sind sie recht ; Also könnet ihr den Kessel vom Feuer nehmen/ und mit einem löcherichten Schaum Löffel die Mähren gemach heraus in kalt Wasser heben oder legen / und zwey oder drey Stunden stehen lassen/ biß daß sie kalt werden; Hernach lasset das Wasser rein abseigen/ leget sie ordentlich (damit sie nicht zerfahren) in eine Schüssel/ gieſſet so viel Rosen-Wasser darauf / daß es fast darüber gehet/ decket sie fest zu / und lasset sie also zwey oder drey Tage stehen ; Nach diesem gieſſet das Rosen-Wasser rein wieder ab. Ferner nehmet sechs Pfund Zucker in einem Kessel/ gieſſet eine Maaß Rosen-Wasser darauf/ setzet ihn aufs Feuer / und lasset ihn etwas starck sieden/ schäumet ihn fein rein ; wann solches geschehen/ so nehmet ihn vom Feuer/ und thut gemach die Mähren hinein / setzet den Kessel wieder aufs Feuer/ drucket mit einem Löffel die Mähren unter/ und lasset sie eine Viertel Stunde kochen/ hernach nehmet sie wiederum vom Feuer/ lasset sie eine Viertel Stunde stehen; daß ihr sie aber indessen immer unterraucht mit einem Loffel ; nach diesem wieder aufs Feuer gesetzet / und also sechsmal ab- und übergesetzet / allezeit eine Viertel Stund vom Feuer gelassen ; es muß aber jedesmal sieden/ damit sie den Zucker recht in sich saugen; Hernachmals von dem Feuer genommen/ fein säuberlich aus dem Zucker/ auf Schieber oder Bretter gelegt/ und wol abkeugen lassen. Man kan auch machen/ daß sie nach Citronen schmäcken: Nemlich/ an statt des Rosen-Wassers / welches ihr auf die Mähren und Zucker gieſſet/ (wie gemeldet /) gieſſet so viel schlecht Brunnen-Wasser über / und wann sie auf dem Feuer einmal aufgesotten haben / so reibet auf dem Reib-Eisen von zwey Citronen oder einer Pomerantzen / wornach sie nun schmäcken sollen / die äusserste Schalen / streuet sie im Kessel unter die Mähren/ und lasset es also mit kochen oder sieden. Solches gibt hernach einen guten Geschmack / daß einer nicht weiß/ was es seyn mag. NB Auf solche Manier kan man alle andere gute gesunde Wurtzeln bereiten.

Grüne Mandeln trocken zu machen : Nehmet sie vom Baum/ wann sie noch keine Schalen inwendig haben / und machet scharffe Laugen heiß / werffet sie darein / so könnet ihr sie sauber machen / das Rauhe herab / alsdann in ein frisch Wasser geleget / daß sich die Laugen davon giebt ; darnach gestossen/ und im frischen Wasser gesotten/ biß sie weich werden / dann in einem dünnen geläuterten kalten Zucker gethan / alle Tag biß er die rechte Dicke bekommt/ abgegossen/ übersotten/ und wieder über die Mandeln geschütter; Wann du sie nun willt trocken haben / so setze sie in die warme Stuben/ daß sie durch- und durch erwärmen/ darnach gieß es in einen Seyher/ daß der Zucker ablauffe/ alsdann auf überzint Blech / oder saubere Bretlein geleget/ mit feinem Zucker bestreuet / und in der Wärme trocken lassen/ wie allezeit gelehret worden.

Cap. X.

Die Quitten und Weixeln auf unterschiedliche Arten zu præserviren/ einzumachen/ und Latwergen/ Marmeladen-Kuchen und Gallerten zu bereiten.

1. Quitten einzumachen: Nimm zu 8. oder 9. Quitten/ ohngefehr 1. Pfund Zucker / läutere ihn mit Wasser und einem Weissen vom Ey / wie gebräuchlich / alsdann seyhe ihn durch ein härен Sieblein / und lasse ihn wieder sieden / folgends thue die Quitten / so zuvor geschählet / und in frisches Wesser geleget worden / in den Zucker / laß sieden/ biß sie weich sind / dann lege sie in einen Tiegel oder zinner-

ne Büchsen / bestecks mit Zimmet und Nägelein / und giesse den Zucker / wann er erkaltet / darüber / daß sie allerdings damit bedecket seyn / sonsten lauffen sie gerne an.

2. Quitten einzumachen / daß sie ein gantzes Jahr gut verbleiben: Nehmet eine Quantität Quitten / nach eurem Gefallen / schählet sie / und nehmet die Kerne heraus / die Schalen und Kerne behaltet beysammen / darauf kochet die Quitten / biß sie ein wenig weich sind / dann nehmet sie heraus / und lassets kalt werden / das Wasser nun / darinnen die Quitten gekochet worden / setzet wieder auf das Feuer / und werffet obige Schalen und Kerne / nachdem sie zuvor zusammen wie ein Mus gestampffet worden / darein / und lasset es so lange kochen / biß es dick werde / (solten die Kerne und Schalen nicht genug seyn / kan man auch kleine Quitten zerstampffen / und darein thun /) nachgehends seyget es durch ein grob leinen Tuch / leget die gekochten Quitten in ein Gefäß / und giesset den durchgeseygten Safft darüber / daß sie gantz bedecket werden / und wann sie wolten in die Höhe steigen / wären sie mit etwas zu beschwehren / darauf bindet das Gefäß fest zu / und lasset es also 14. Tage stehen / so werden die Quitten durch ihre eigene Krafft præservirt und erhalten; Solte sich eine schimmlichte Haut melden / ist selbige wegzunehmen / und kan der Safft / nachdem die Quitten daraus genommen / wiederum ein wenig gekocht / und aufs neue aufgegossen werden.

3. Gewürtzt- und ungewürtzte Quitten-Latwergen: Nimm geschälte Quitten / schneids zu dünnen Schnitzlein / dann nimm zu einem Pfund Schnitz 1. Pfund Zucker / und 1. Seidlein ausgepressten Quitten-Safft / laß die Schnitz in dem Safft ein wenig sieden / folgends thue den Zucker darzu / laß unter beständigem Rühren / ferner sieden / alsdann rühre von einer Citronen das Marck / und etwa in einer Viertelstund hernach die Bitzelein hinein / laß sieden / biß es auf einem zinnern Teller gestehet / und wanns erkühlet / in Schächtelein gefasset / und etliche Tage in der warmen Stube stehen lassen / daß es recht trucken wird; Will mans gewürtzt haben / so nimm Muscaten-Blüh / Muscaten-Nuß / Ingber / Cardamomen / Nägelein / Zimmet / Calmus / Galgant / eines so viel / als des andern / alles gröblicht zerschnitten / und wann die Latwerge fertig / so rühr alles hinein / darff aber nicht mehr sieden; Wie viel man des Gewürtzes nehmen will / stehet in eines jeden Belieben.

4. Eine rothe Gallerichte Marmelade von Quitten zu machen: Schählet die Quitten / nehmet die Putzen heraus / und werffet sie gleich in kalt Wasser / damit sie ihre Farbe behalten; Darnach schneidet sie in dünne Schnitten / und werffet sie allezeit wieder ins kalte Wasser / alsdann zu jedem Pfund dieser Quitten / nehmet 3. Pfund Zucker / leget eine Lage Zucker in die Pfanne / und dann eine Lage Quitten / und machet es so fort / biß sie alle in die Pfanne geleget sind; Sehet aber zu / daß die Ober-Lage Zucker sey / setzet es zu einem gelinden Feuer / und decket sie wohl zu; Wann ihr merket / daß sie mürbe werden / und fangen an / roth auszusehen / so lasset sie hurtig fort sieden / biß alles klar werde / und der Syrup gallericht / alsdann hebet ihn auf.

5. Gallerte von Quitten zu machen: Nehmet Quitten / schählet sie / und nehmet die Hülsen und Kern heraus / theilet sie in Viertheil / alsdann nehmet einen irrdenen Topff / (Hafen /) welcher ein Stübichen (oder 4. Maaß) in sich hält / mit einem engen Mund / thut darein 3. oder 4. Hand voll von den Kernen auf den Grund / darnach die Quitten / kleibet es dann zu / und setzet es in den Ofen / mit Hausbacken Brod; Darnach treibet es durch einen härenen Beutel oder Sack / so geschwind / als ihr könnet / zu jedem Pfund dieses durchgetriebenen / nehmet 1. Pfund schönen Zucker / thut solchen darein / lasset es stehen / biß er darinn zergangen / dann setzets auf kleine Kohlen / und wann es anfängt zu schaumen / nehmet solchen ab / giesset zu jedem Pfund Gallerte / 1. Löffel voll Rosmarin Wasser / dann lassets / unter stetem Rühren sieden / biß es eine rechte Dicke bekommt / folgends verwahret es in Gläsern.

6. Weixeln lang frisch zu erhalten: Nimm schöne Weixeln / die frisch und trucken seynd / mit samt den Stielen / thue sie in ein zinnern Geschirr / und mache es auf das genaueste zu / setze sie in einen Keller / in ein frischen Sand / so bleiben sie gut / biß mans gebrauchen will. Man verrichtet solches auch folgender Art. Man thut in ein Bäßlein Zucker / Zimmet und Nägelein streuen / hernach eine Lage Weixel / ferners Zucker / Zimmet und Nägelein / und abermahl eine Lage Weixeln / und so fortgefahren / biß das Bäßlein voll ist / alsdann zugeschlagen / so werden sie ein gantzes Jahr erhalten / oder so lang / biß mans aufmachet. Wanns aber einmahl eröffnet / so bleiben sie nicht gar zu lange mehr / sie sind sehr uebrich / und wohl zu genossen.

7. Herrlich bewährte Pest-Latwerge: Erstlich / nimm frische Rauten / Wermuth / jedes eine Hand voll Welsche Nuß-Kern von 10. Nüssen / Allant / runde Helleborus / jedes anderthalb Loth / weissen Dictam / Cardobenedict / jedes 1. Loth / schwartze Nieß-Wurtz / Pimpernell / jedes ein halb Loth / Saltz ein Quintlein / alles zu subtilen Pulver / nimm dann 2. Pfund Honig / mach alles zu einer Latwergen / darven 2. mal in der Wochen / allezeit ein Quintlein auf ein mal in guten Wein eingeben; darauf muß man vierdtehalb Stund schwitzen / dann soll man den Krancken wieder erquicken / mit Speiß / die leicht zu verdauen ist / sein Tranck soll seyn Cardobenedicten-Wasser mit Citronen-Safft vermischt / dieses stärcket den Krancken und widerstehet den Gifft; So aber 24. Stund um sind / soll ihm die Latwergen wiederum gegeben werden und wiederum 3. Stund geschwitzt / es muß der Mensch neunmal nacheinander schwitzen / dann sonst steckt sich die Kranckheit wieder / bey diesem Krancken soll stets Feuer gebrannt werden / aber mit Wachholder-Holtz / dis reiniget den Lufft / sonderlich bey dem Krancken.

8. Ruhr-Latwergen zu machen: Nimm Säur-Keth / der frisch ist im Sommer auf der Halt / dörre dasselbe in einem glasurten Hafen / wohl vermacht zu Pulver / nimm dieses Pulvers ein Pfund / des guten

Theriac 3. Loth/ alsdann Kitten-Safft / so viel / daß genug ist. Diese Latwergen wird also gebraucht/ wann der Mensch die rothe Ruhr hat/ oder Magensällig ist/ so gibt man 1. Quintlein einer Person/ bestreuet es mit Zucker/ oder mit ein Blätlein Gold/ daß es nicht so unlieblich ist; es hilfft gewiß; Der Quitten-Safft / so man zu der Latwergen gebraucht / muß ohne Zucker seyn / und der Patient muß sich wol warm darauf halten.

9. Eine gar gute Hertz Latwergen zu machen: Man nimmt Salbey/ Isop/ Wein Kraut / Frauen-Distel/ Naß Kern von Welschen-Nüssen / Lorbeer / jedes 2. Loth/ Alant-Wurtz / weissen Diptam / Cranabeth-Beer/ Pimpernell/ Teuffels-Abbis-Wurtzen/ Gasser/ jedes ein Loth/ diese Wurtzen und Kräuter klein zerstossen/ und durch ein Sieb geführt/ des besten Saffran 1. Quintlein/ guten Venetianischen Theriac 1. Loth/ dann mit geläutertem Hönig zu einer Latwergen abgestossen zu rechter Dicke. Wann sich ein Mensch um das Hertz oder Magen klagt/ giebt man einem alten Menschen eines Ducaten schwehr in einem hiezu tauglichen Wasser ein/ und läst ihn darauf schwitzen ; einem jungen giebt man weniger/ ist gewiß approbiret.

10. Gifft-Latwergen: Nimm Galgant / weissen Diptam/ Angelica/ Enzian/ jedes ein Quint; Pinelle/ Tormentill/ Langmid/ runde Hollwurtz/ Zittwer / gelb und rothen Sandel/ jedes ein und ein halb Quint/ Citronen-Schelffen/ rothen Armenischen Boly/ Terra-Sigillata/ Zimmet/ Muscat-Nuß / jedes ein Quint/ Saffran ein drittel Quint / Calmuß / Ingwer / Nägelein/ jedes 2. drittel Quint / gebrand Hirsch-Horn/ Campffer/ jedes ein und halb Loth/ guten Theriac ein viertel Pfund / Zucker ein halb Pfund ; den Zucker laß kochen ; dann die andern Species klein zerstossen/ und samt dem Theriac darunter gemischt. Diese Latwerg ist dienlich in allen giftigen Flecken Fieber/ langwierigen Haupt-Krankheiten/ und wo sonst der Theriac nicht darff gebraucht werden / als bey Kindern / und Schwangern/ hiervon in Theriac-Wasser / mit Citronen-Safft vermischt / nach dem Alter / von einem halben / biß gantzem Quint schwer / auf einmal gebrauchet.

11. Schwindsucht-Latwergen: Nimm weisse Lorbeer / thue die Schelffen davon/ ein Loth / und etwas Creutz Salbey / hacke beydes klein / mische ein Seidlein geläutert Honig/ und ein und ein halb Seidlein Wasser darunter/ laß es miteinander sieden / so lang als harte Eyer / zwings durch ein Tuch / darvon esse alle Morgens / und Abends / ist sehr nützlich.

12. Magenstärckungs-Latwergen: Ulmer-Rosen drey Viertel Pfund / Canari-Zucker drey Viertel Pfund / Hönig ein und ein halb Seidlein / Ingber 6. Loth / langen Pfeffer ein und ein halb Loth / Pfeffer ein und ein halb Quintlein; Nägelein/ Muscaten-Nuß/ Zimmet/ Galgant/ jedes 3. Quintlein; Cubeben / Calmuß/ jedes 1. Quintlein; Zitwer ein und ein halb Loth/ Cardamomi 2. Loth; Wann Zucker und Hönig untereinander gesotten und geläutert/ biß es seine rechte Dicken hat/ alsdann die Rosen darein gethan/ und einen Sud thun lassen/ daß sie einander annehmen/ hernach die Würtz / so alle auf das kleinste muß zerschnitten werden/ hinein / und wol untereinander gerühret. NB. Wann die Würtz hinein gerühret worden / so darff es nicht mehr sieden.

13. Eine andere vortreffliche Magen-Latwergen: Nimm 8. Loth rothe Negelein / halb dünn- und halb dicke/ schneide das Weise unten davon / und hacke sie klein / dann läutere mit einem Seidlein rothen Wein/ ein und ein halb Pfund Zucker / darnach thue die gehackten Negelein hinein / laß es miteinander sieden so lang als weiche Eyer / alsdann folgendes Gewürtz// Muscat-Blüh / Cardamomen/ Muscat-Nuß / Negelein/ Galgant/ jedes ein halbes Quintlein / Zimmet ein Quintlein/ alles gröblicht zerstossen / vier Loth in Zucker / eingemachte Citronen und Pomerantzen-Schelffen/ vier Loth Citronat/ sechs Loth eingemachten Ingwer/ von einer frischen süssen Citronen die Schelffen/ dieses klein würfflicht zerschnitten / und wann die Latwergen vom Feuer gehoben/ alles zusammen darein gerühret/ und wann es erkühlet / in einen Tigel wol verbunden/ verwahret; Dieses ist eine ungemeine Hertzstärckung/ und fast in allen Schwachheiten/ und Kranckheiten zu gebrauchen.

Noch eine köstliche Latwergen vor dem Durst: Man nimmt fünff Viertel Pfund Zucker / läutert ihn gewöhnlicher massen/ mit Wasser / dann thut man von drey Citronen das Marck mit einem silbernen Löffel ein wenig zertrucket/ hinein / läst es ein wenig sieden/ folgends nimmt man ein halb Pfund in Zucker eingemacht- und wieder abgetrockneten Citronat/ welcher auf einem Rieb-Eisentlein gerieben / und thut solchen gleichfalls hinein / lasts wieder ein wenig sieden; letzlich / werden von zwey Citronen die Schelffen genommen/ anderthalbe auf einem Rieb-Eisentlein gerieben/ und die übrige halbe klein/ wie ein Kraut/ geschnitten/ und darzu gethan/ dann sieden lassen/ biß die rechte Dicken kommt/ darnach in Gläser gefast / und wann man grossen Durst hat / einen Löffel voll darvon genommen / oder einen Löffel voll in ein Glaß Wein gethan/ und genossen / ist eine vortreffliche Labung/ auch für die böse Lufft sehr dienlich.

Haupt- und Hertzstärckungs-Latwergen : Nimm præparirte Perlein/ præparirte rothe Corallen / præparirt Smaragd / præparirt Hirsch-Horn / Hirschhorn-Creutzlein/ jedes ein halb Quint; Cubeben/ Paradiß-Holtz / Citronen-Schelffen / Muscat-Blüth/ jedes zweydrittel Quint; Galgant/ Muscat-Nuß / jedes ein drittel Quint; Rosen-Zucker / Nägelein-Zucker/ jedes 3. Loth ; Gold-Blattlein 6. Bisam drey Gran; Zimmet-Oel/ Negelein-Oel/ jedes 7. Tropffen/ Confect-Aller-nuß 3. Quint ; Zucker 8. Loth/ dieses alles klein zerschnitten / und zu Pulver gestossen / den Zucker mit Rosen und Zimmet-Wasser zu einem dicken Safft gesotten/ alsdann alles hinein gethan. Diese Latwerg ist hitziger und scharffer Tugend/ stärcket das Haupt/ Hertz und Magen/ auch alle innerliche Glieder/ nimmt hinweg das Hertzgespert/ erfreuet das Hertz/ benimmt alle kalte Zustände/ des Haubts/ und mildert solche Schmertzen/ treibet die verstandene Zeit/ widerstehet den Grimmen/ und bringet die verlohrne Kräfften wieder. Davon einer Hasel-Nuß groß / dann und wann genommen.

14. Kräfftiges Mandel-Gebäch: Erstlich/ein halb Pfund Mandeln/ mit Rosen-Wasser gantz trocken/etwas gröblicht abgestossen/ in eine Schüssel nebst drey Achtel-Pfund gesiebten Zucker gethan/ folgends von zwey Eyern das Weisse/ auf einem zinnern Teller so lang geklopfft/ biß es lauter Gest wird/ und auch hinein geschütt; ferner Muscat-Nuß/Cardomomen/ Zimmet/ jedes ein Quintlein/ gröblicht zerstossen / von Citronen die Schelffen / auf einem Riebeisen rein gerieben/ und alles wol untereinander gerührt / alsdann von Oblaten / Blumen-Hertz oder was einem beliebt/ geschnitten/ von dem angemachten Geheck darauf getragen / und in einem Oefelein abgebacken. Wann solches geschehen / machet man einen Spiegel mit Zucker und Rosen-Wasser darauf / und bestreuets mit würfflicht-geschnittenen eingemachten Sachen/ oder vergult es nach Belieben.

15. Kräfftige Mandel-Kräpfflein zu backen: Hierzu nehmet einen Vierling mit Rosen-Wasser abgeriebene Mandeln/ sechs Loth Pinnüßlein / thut etwas Zucker / Rosen-Wasser und Zimmet daran/ rühret es untereinander / machet es nicht zu dinn / darnach machet ein Teiglein an mit Rosen-Wasser / Zucker / und schönem Meel / schlaget die Fülle darein / machet Strützelein daraus / dann lasset es in einem Oeffelein backen.

16. Einen Mandel-Krantz zu machen: Nimm von vier Eyeren allein das Weisse / zerklopffs wol / rühr ein halb Loth gesiebten Zucker / 3. Löffel voll Rosen-Wasser/ und ein Pfund gröblicht gehackte/ oder länglicht geschnittene Mandeln darein/ laß über Nacht stehen / damit die Mandeln den Zucker recht anziehen/ alsdann mische von 2. Citronen / die Schelffen klein zerschnitten/ darunter / folgends lege es auf Oblaten / so hoch es beliebet / bachs in einem Ofen fein braun: Die Mandeln müssen aber ja nicht aufeinander gedrücket / sondern lose aufgeleget werden / daß es schön krauß außsihet / der Krantze müssen vier oder fünff seyn/ immer einer kleiner als der andere / doch so / daß wenn sie aufeinander gesetzet werden / nicht durchfallen/ sondern sich hübsch aufthürmen. Die Oblaten / weil sie nicht groß genug / können zusammen geklebet werden/ ehe man sie schneidet. Man kan auch Hertzgen oder runde Creutze schneiden/ sie mit diser Materi belegen / und abbacken / auch hin und wider vergülden. Wenn es recht gemacht wird/ siehet es schön auß.

17. Mandel-Krantz oder andere Figurn: Hacket ein Pfund Mandeln klein/ rühret ein Pfund Zucker / 8. Loth Pistacien / 8. Loth Pinnen-Nüßl / eingemachten Citronat/ Citronen/ und Pommerantzen-Schelffen / von jedem 4. Loth / alles samt den Nüßlein klein länglicht zerschnitten / wie auch Muscatblüh / Cardamomen/ Zimmet und ein wenig Negelein / wol untereinander/ feuchtets mit Zimmet und Rosen-Wasser an / machet auf vorher beschribene Art / Krantz/ oder aber schneidet allerhand von Oblaten Blumen / Buchstaben / oder was sonsten gefällig/ leget von dem Gehäck darauf/ backts / übereisets/ alsdann bestreuets mit gefärbtem Bisam-Zucker/ und vergulds zierlich.

18. Kleine Mandel-Brödgen zu machen: Nimm von drey Eyern das Gelbe / klopffe es wohl / und rühre darzu ein Pfund schönen Zucker / der wohl gestossen und durch ein Sieb gesiebet / ein Pfund gestossne Mandeln / ein Loth Zimmet / ein Quintlein Ingber/ 2. Quintlein Negelein / ein halb Quintlein Pfeffer / vier Gran Bisam / diesen löse im Rosen-Wasser auf/ und mache es zu einem Teige / thue es in die Förmchen / und laß es bachen / hernach kanst du es vergulden.

19. Dotter-Brod zu machen/ Nehmet zu 20. Eyr-Dottern / 20. Loth rein gestossenen Zucker/ klopffet die Eyr-Dottern bey einer halben Viertelstund / hernach schüttet den Zucker darein / rührets wiederum bey einer halben Stund / ferner neunzehen Loth gar schönes Mehl / gantz gemach/ und ja nicht starck / darunter / sonst wird das Brod blöfficht; Thut vier Loth abgeschölte/ und nach der Zwerch zerschnittene/ auch eine Stund vorher im Rosen-Wasser gelegene Mandeln / mit klein zerschnittenem Zimmet/ Cardamomen/ und Muscatblüh/ so viel beliebt/ darein / und mischets unter den Teig; Ist selbiger ein wenig zu dinn / so darff man wohl etwas mehr Mehl darzu nehmen / dann ein Mehl fliesset / das ander quillet; Es muß der Teig in der Dicken seyn / daß er eben von dem Löffel abrinnet / hernach schmiret ein Schärtlein mit Butter / giesset den Teig darein / bestreichts mit frischem Wasser oben her / lassets auf einem Blech im Ofelein anderthalb Stund bachen / bis es schön gelblicht sihet / und haltet das Oefelein in einer stäten Hitz: Wann es nun gebachen / und abgetrocknet / schneidets zu Schnitten / überziehets nach Belieben mit einem weisen Eis / schneidet aber die Schnitten / wann man sie eisen will / etwas dicker / dann sonst / eisets erstlich nur auf der einen Seiten gantz dinn / und stellets in einen Ofen/ daß es drocken wird / hernach eiset es auch oben auf der andern Seiten / aber etwas dicker als unten / und belegets mit eingemachten Schelffen und Nüßlein schön zierlich / fassets am Rand mit Gold ein / und leget guldene Flecklein oder Stern darauf / oder überziehets mit einem Zimmet-Eis/ und vergulds nach der Zierd / man darff es aber alsdann nicht mehr in den Ofen setzen / sonst verliehret es den Glantz / und wird blaßficht. Will mans ungeeiset lassen / stehets in Belieben.

20. Tauben von Zucker-Brod zu bachen; Zu ein Paar Tauben nehmet Zucker und des schönsten Mehls jedes ein halb Pfund/ zerklopffet aber zuvor vier gantze Eyr / und zwey Dötterlein / rühret so dann nach und nach erstlich den Zucker / und dann das Mehl/ auch so es beliebt/ etwas von allerley guten Gewürtz darein / schmiret die Mödel mit Butter/ vermacht sie ausserher wohl mit Leimen oder Dohn/ giesset den Teig hinein / setzets in den Ofen/ und lassets bey gelindem Feur abbachen / verguldets dann / und bezierets nach Belieben.

21. Zimmet-Brod. Zerklopffet 6. gantze Eyer / und 10. Dottern/ rühret drey viertl Pfund gesiebten Zucker/ 2. oder 3. Löffel voll Rosen-Wasser / anderthalb Loth Zimmet / halb Loth Cardomomen / ein Quint Muscatblüh/ alles gröblich zerstossen / 8. Loth zu Stücklein geschnittene Mandel / und drey Viertl Pfund schön Mehl/ einen Löffel voll nach den andern darein / dann giessets in ein mit Butter geschmirtes Schärtl halb voll/ bachets in einem Oefel bey stäter Hitz gemach ab-

schnei-

schneidets folgends Schnitten-weis / und braunts auf beeden Seiten schön.

Zimmet-Brod / auf andere Weis/ 4. gantze Eyr/ und 2. Dötterl/ 15. Loth Zucker/ 4. Loth länglicht geschnittene / über Nacht im Rosen-Wasser geweichte Mandel / ein halb Loth klein geschnittene Zimmet / und 15. Loth schön Mehl / solches alles untereinander gerührt / hernach in Schärtl mit Butter geschmirt gegossen / und backen lassen.

23. Mandel-Brod auf andere Art. Rühret unter 3. zerklopffte Eyr / ein viertl Pfund gesiebten Zucker / ein viertl Pfund Mandel / Stückel-weis geschnitten / 1. Quint Zimmet / halb Quint Muscatblüh / halb Quint Cardemomen / das Gewürtz gröblich zerstossen / ein Löffel Rosen-Wasser / ein Viertl-Pfund schön Mehl / und gantz zu letzt von einer Citronen die Schelffen klein geschnitten / schmiret das Schärtl mit Butter / füllets halb voll / lassets gemach backen / und wann es fertig / schneidets in Stücken / thuts nachmahlen in Ofen daß es abbräune.

24. Mandel Brod / rühret erstlich 4. gantze Eyer / und 3. Dottern zimlich lang: dann je länger die Eyer gerühret werden / je schöner das Brod wird; Ferner rühret nach und nach ein Viertl Pfund gesiebten Zucker / 4. Loth zu Stückl geschnittene Mandel / 2. Löffel Zimmet oder Rosen-Wasser / eine Hand voll Anis / gröblich zerstossen / Gewürtz / Zimmet / Cardomomen / Muscatblüh / jedes ein halb Loth / eingemachten Citronat / klein geschnittenen Citronen / und Pomerantzen-Schelffen / von jeden 2. Loth / und ein halb Pfund schön Meel darein / schüttets in einen mit Butter geschirten Schart / lassets backen / schneittet folgends Schnitte daraus / bräunts ab auf einem Blech / oder lassets unabgebräunt / nach Belieben.

25. Langes Brod / zerklopffet mit einem saubern zarten Besem Reissig vier gantze Eyer / vnd zwey Dötterlein eine halbe Stund lang / daß sie zu lauter Gest werden / dann rühret nach und nach ein halb Pfund gesiebten Zucker / und eben so viel schön Meel hinein / füllets in mit Butter gantz dünn geschmirte Schärtl / oder von Papier länglich gemachte Tröglein / halb voll / und backets in gäher Hitz ab. Dann schneittets Stückl-weis nach Gefallen.

26. Klein geschnitten Brod. Zerklopffet 2. oder 3. Eyer / nachdem sie groß / sehr wol / dann rühret ein halb Pfund klar-gesiebten Zucker / ein gut Theil Anis / ein halb Pfund des schönsten Meels / gröblich gestossene Zimmet / Muscatblüh / Cardomomen / Muscatnuß Pfeffer / klein geschnittene Citronen-Schelffen / wie auch 4. Loth klein geschnittene Mandel darunter / hernach würckets auf ein Bret zusammen / schneidet etliche Stück daraus / walchet den Teig etwas rund und lang mit den Händen / fahret mit einem Wälcher-Holz darüber / daß er ein wenig breit werde / lasset ihn ein Stund also liegen / folgends leget solchen auf ein mit Meel bestreutes Blech / und backets in einer gleichen Hitz schön Liecht-gelb / dann schneidets geschwind / weil er noch warm / kleine Plätzlein davon.

27. Klein geschnitten Brod / anderst: Rühret unter ein zerklopffts Ey 4. Loth Zucker / und ein halb Anis / würcket so viel Meel darein / daß man den Teig damit außwürcken könne / machet etwann eines Fingers dick / länglichte Würstlein / überstreicht sie mit Eyeren / legets auf ein vor mit Butter bestrichenes / und abgewischtes Blech / lasts backen / dann schneitets / weils noch warm / Plätzl-weis.

28. Gute Mandel-Würstl zumachen: Nimm ein halb Pfund Butter / und ein halb Pfund gestossnen Zucker / in eine Schüssel / knöte es wol untereinander / denn thue darzu ein halb Pfund schön und wol gedörret Meel / und ein halb Pfund gröblicht gestossene Mandeln / knöte es miteinander durch eine Viertl Stunde lang / es muß aber in der Kühle geschehen / darnach mache kleine Würstgen daraus / ungefehr eines Fingers lang und dicke / lege sie auf ein Blech / und drücke darauf mit einem Messer-Rücken drey Zwerch-Striche / bestreichs mit einem wol-geklopfften Ey / und backe sie Anfangs langsam / und hernach starck. Es müssen auch die Würstgen alle zwey Finger breit von einander geleget werden / den der Teig mehret sich sehr.

29. Aniß-Plätzlein zu backen: Nehmet zwey Eyer / zerklopffets mit einem besondern Besen-Reisig bey einer halben Stand / rühret 6. Loth klein gerädenen Zucker / einen Vierling Meel / wie auch ein wenig zerschnittenen Aniß / Zimmet / Muscatblüh / und Cardomomen darein / darnach schneittet Oblaten / so groß ihr wolt / thut des Teiges mit einem Koch-Löffel darauf / legets auf ein Blech / und backets in einem Oefelein. Wenn sie gebacken sind / menget Zucker unter gut Rosen-Wasser / rührets so lang / bis weiß wird / alsdann streichets mit einem Messer / so dick ihr solches vonnöthen erachtet / darüber / lassets also im Oefelein eintrocknen / oder leget den Teig Plätzlein-weis auf ein mit Butter beschmirtes Blech / und backets in einer gähen Hitz / oder rühret ein Viertl Pfund gesiebten Zucker unter drey zerklopffte Eyer / wie auch zwey Löffel Rosen-Wasser / stosset ein Viertl Pfund Mandel mit 8. Löffel voll Zucker ab / menget ferner jedes ein Quintlein Aniß / Zimmet / Fenichel / und drey Löffel voll vom schönsten Meel darunter / streichets auf Oblaten / und backets. Man kan auch nach Belieben klein zerschnittene Citronen-Schelffen darein rühren.

30. Allerhand zierlich- und durchbrochenes Zuckerwercke zur Collation zu machen. Zerklopffet vier Eyer unter einen halben Vierling Zucker / dann nehmet so viel Meel / daß man den Teig kan abwürcken / und er sich nicht mehr anhänget / darnach schneidets nach dem Model aus / hierauf klopffet Eyer-weiß in einem Häfelein sehr wol / rühret des allerschönsten klaren Zuckers darunter / spiegelt darmit die durchgebrochene Waar / und vergüldets.

31. Zimmet-Mandeln: zerklopfft ein Weiß von Ey mit ein wenig Rosen-Wasser / werffet die abgezogene Mandeln darein / lassets durch einen Seiher / oder Durchschlag wieder verseihen / schüttet einen klar-gestossenen Zucker in eine Schachtel / thut die Mandeln nach und nach dazu hinein / schüttelt sie hin und her / damit sich der Zucker an die Mandeln hänge / werffet selbige in eine andere mit Zimmet-Stirp angefüllte Schachtel / verfahret wie zuvor / damit das Zimmet an dem Zucker klebend bleibe / legets dann auf einen brei-

ten zinnern Teller/und verwahrets an einem trocknen Orth.

32. Zimmet-Röhrlein machet also: Weichet schönen Tragant in Rosen-Wasser/ zwinget ihn nachmahls durch ein reines Tüchlein/ rühret klar durchgesiebten Zucker/ Zimmet/ und etwas weniges von Bolo Armen. darein/ als welcher ihnen die Farb giebet; lasset ein paar Tropffen Zimmet-Oel darein fallen/ wircket so viel klar gesiebten Zucker darunter/ biß es wie ein rechtes Taiglein wird. Alsdann walcherts zu langen Strützeln; überfahret hernach mit einem Walcher-Höltzlein/ daß es in der Dicken wird/ wie ein Zimmet-Röhrlein/ nehmet alsdann kleine Weiden-Höltzlein/ eines Fingers lang/ oder so lang als man selbst will/ schlaget den Taig darum zusammen/ legts auf ein Papier/ lassets ertrocknen/ und ziehet/ wann sie erhartet/ die Höltzlein heraus.

33. Negelein zu machen: Rühret unter einen in Rosen-Wasser eingeweichten Tragant/ einen klar durchgeräilten Zucker/ lasset indessen ein Stücklein Rocken-Brod im Oefflein dürr/ wol braun und fast gantz schwartz werden/ stossets alsdann zu Pulver/ siebets durch/ daß es gantz klar wird; rühret davon so viel unter den Zucker/ biß er die rechte Farb bekommt/ wie gestossne Negelein; Man kan auch 1. paar Tropffen Negelein-Oel darein fallen lassen/ und alsdann den klar durchgesiebten Zucker darein wircken/ biß er zu einem rechten Taiglein wird/ dann formiret kleine dünne Strützeln daraus/ schneidets sodann/ und lang als die Negelein/ und oben in ein jedes derselben mit einem Messer ein Creutzlein/ leget es dann auf ein Papier/ und lasset es ertrocknen.

34. Von Zucker-Plätzlein/ und Zucker-Brod/ welche auch Spanisch-Brod/ Jesuiten-Brod und Zucker-Strötzel genennet werden: Nimm sieben frische Eyer/ zerklopffe sie wol/ und thue darzu drey Viering des schönsten durchgesiebten Zuckers/ rühre einen Löffel voll nach dem andern hinein/ daß es ohngefähr drey Viertheil Stunde gerühret wird: Rühre ferner drey Viering des besten Meels/ auch einen Löffel voll nach dem andern hinein/ daß es einen glatten Taig giebt. Hiervon kanst du Plätzlein machen: Solche Plätzgen werden Löffel-Weise auf ein mit Butter-geschmiertes Papier gelegt/ und geschwind gebacken. Man kan es auch in Blechernen Formen giessen/ und so backen. Wer will/ kan auch Citronen Schalen einmischen/ nach Belieben. Oder Bisam/ so zuvor in einem Löffel Brandwein aufgelöset/ und zertrieben worden.

35. Pfeffer-Nüsse zu machen: Nimm ein gantz Ey/ zerschlage es und rühre ein Viertheil Pfund guten durch gesiebten Zucker darein/ die gelbe Schale von einer Citronen/ welche auf einem Reib-Eisen abgerieben/ oder sehr dünne abgeschälet/ und gantz klein geschnitten worden/ auch Pfeffer/ Muscat-Blühe/ Zimmet/ und Cardamomen; Wann du willt/ kanst du auch klein geschnittenen Citronat darein thun/ und alsdann so viel Meel/ daß es ein linder Taig wird/ dann treibe ihn mit einem Wolger-Holtz von einander/ daß er eines Fingers dicke wird/ truck mit einem darzu behörigen Eisen Plätzlein daraus/ legs auf ein Blech/ mit ein wenig Butter bestrichen/ und backe sie in einem Ofen.

36. Galanterie-Küchlein zu machen: Nimm ein Pfund ungesaltzne Butter/ und so viel Waitzen-Meel/ reibe es untereinander/ biß sich die Butter verlohren/ dann thue ein halb Pfund oder/ weniger durchgesichten Zucker darzu/ und bereite daraus einen Taig; will etwa der Taig nicht vest genug werden/ so kan man sich mit ein oder zwey Eyer-Dottern helffen/ und solche darunter knätten; Hiervon nimmt man nun nach Belieben/ so groß als die Küchlein werden sollen/ bestreichet solche mit dem gelben von Ey/ und bestreuet sie hernach mit weissem oder gefärbtem bundten Zucker; dann muß man sie jäh backen/ damit sie fein räsch werden.

Cap. XI.

Trockene Früchte/ Pomerantzen/ Limonien/ Citronen/ Pfeben/ Kürbis/ Borsdörffer-Aepffel/ Birn/ Pflaumen/ Kirschen/ Mourellen/ Pfirßing/ Quitten ꝛc. einzumachen/ daß sie trocken verbleiben.

1. Nehmet Limonien/ Citronen und Pomerantzen/ so viel als ihr haben wollt/ schneidet an einem Ort in die Länge ein Ritzigen hinein/ und werffts in frisch Wasser; Nach diesem lasset einen Kessel Wasser wol sieden/ und leget der Citronen etliche hinein/ und lasset sie so lange sieden/ biß sie etwas weich worden; Nehmet eine Steck-Nadel/ und probierts/ wann sie sich weich stechen lassen/ so nehmet sie heraus/ und leget sie in frisch Wasser/ lasset sie drey oder vier Tage darinnen liegen/ gebet ihnen alle Tage dreymal frisch Wasser; Nach diesem nehmet mit den Fingern/ oder höltzernen Schupgen/ fein subtil durch das Ritzigen das inwendige Fleisch/ oder Marck und Kern heraus; Welche nun zerbrochen sind/ die zertheilet halb oder in vier Theile/ und werffet sie wieder in frisch Wasser. Ihr könnet sie dann noch ein Tag oder Nacht im Wasser liegen lassen/ hernach so nehmet so viel Zucker in einen Kessel/ als ihr getrauet/ die Citronen darinnen zu sieden/ giesset etwas Wasser darauf/ lasset ihn zerschmeltzen; setzet ihn hernach aufs Feuer/ und lasset ihn eine viertel Stunde sieden/ schäumet ihn fein rein/ nehmet ihn vom Feuer/ und leget die Citronen/ Pomerantzen oder Limonien in Zucker hinein (lasset aber das Wasser erst rein abtrieffen) setzet sie alsdann aufs Feuer/ und lasset sie eine viertel Stunde sieden/ nehmet sie hernach

wieder vom Feuer / und lasset sie ein- oder anderthalb Stunde stehen / tauchet sie aber indessen immer unter/ darnach setzet sie wieder auffs Feuer / und lasset sie eine viertel Stunde sieden/ alsdann wieder vom Feuer genommen und so lange stehen lassen/ wie schon gemeldet/ und also fünff oder sechsmal ab- und über gesetzet. Wann solches geschehen / so nehmet sie von dem Feuer/ und lasset sie ein wenig verkühlen/nach dem nehmet sie heraus/ und leget sie auf ein Gegitter/leget aber erstuch ein wenig Stroh auf das Gegitter / lasset sie treuge werden/ aber nicht zu gehling. NB. Also kan man auch Melonen und Kürbis machen / sie müssen aber nur halb reiff seyn. Von den Melonen oder Peben und Kürbis kannt ihr mit einem Messer die Schalen fein dünne abschneiden ; Man darff diese Früchte nicht so lange im Wasser liegen lassen / wie die Citronen und Pommerantzen/ dann sie haben keine Bitterkeit oder Herbe mehr an sich ; Waschet sie nur fein rein ab. Auch Lattich/ Antivien/ Hindläufft/ Peterssilien-Wurtzel und dergleichen/ werden eben auf solche Manier zugerichtet.

2. Mit den Borsdörffer-Aepffeln verfährt man also: Nehmet Börsdörffer-Aepffel / so viel ihr wollet/ schneidet sie halb voneinander/ schälet sie rein / leget sie in frisch Wasser / hernach lasset einen Kessel Wasser sieden/ und schüttet die Aepffel hinein/ lasset sie ein wenig weich sieden/ doch daß sie nicht zu weich werden ; Nehmet sie vom Feuer/ langet sie mit einem löcherichten Schaum-Löffel subtil heraus / leget sie auf ein rein Tuch / und lasset sie rein abtrieffen ; hernach nehmet Zucker in einen Kessel / giesset etwas Wasser darauf/ lasset ihn ohngefehr eine viertel Stund lang sieden / dann leget die Aepffel hinein / und nach deme sie eine Weile gesotten / nehmet es vom Feuer / lassets etwas erkühlen/ legets folgends auf ein Gegitter ; einige legen zuvor ein wenig Stroh auf das Gitter/ und lassens wieder gemach abtrocknen/ streuen auch/ wann sie auf der Horde liegen / etwas Zucker darauf.

3. Pfirsinge/ Pflaumen / Birnen ꝛc. machet man trocken folgender Gestalt ein: Nehmet 1. Pfund Zucker/ giesset darauf 2. Achtle Wasser und läutert ihn wol/ lasset ihn so lange sieden/ bis er wol einfliesset ; dannech die Pfirsingen / oder was ihr wolt geschählet/ zerschnitten/ gantz oder halb/ ein wenig im Wasser übersotten/ an den Zucker gethan/ ein Wal oder fünff aufsieden lassen. Hernach die Pfirsingen heraus genommen/ und in einer Schüssel auf Höltzlein geleget / daß der Zucker abläufft ; Dann in einem Syrup ein Tag oder Nacht auf einem warmen Ofen stehen lassen/ nach dem aus dem Zucker genommen / und an einen warmen Ort gestellet/ die Pfirsingen alle Tage umgewendet/ und überall mit Zucker bestreuet / solches etwann einen Tag oder fünff gethan / biß man siehet / daß der Syrup abgelauffen / und die Pfirsing völlig ertrocknet.

Cap. XII.

Unterschiedliche Muscazin- Pasternal- Lemoni- Pommerantzen- Nürnberger- Englische Gewürtze/ Specerey-Zimmet- und Eyß- Lebzelten/ auf besondere Arten zu machen.

1. DJe Muscazin-Lebzelten werden also bereitet: Nehmet ein Pfund ungeschählte Mandeln/ wischet den Staub darvon / alsdann stosse mans gröblich/ aber fein gleich/ und gantz ohne zu giessen ; wann sie gestossen sind/ nimmt man ein Pfund gestossenen Zucker/ 8. Loth Mund-Meel/ gestossenen Zimmet daß sie braun darvon werden / Muscat-Nüß geschnitten/ so viel man will / mische alles wol untereinander/ schlag 6. gantze Eyer darein / und mache den Taig darmit an; Man darff nicht alles auf einmahl daran giessen/ dann es bald vergessen ; der Taig muß fest angemacht werden / darnach auf Oblat gelegt/ und nach dem Brod/ oder Pasteten gebacken.

2. Zu dem Pasteral-Lebzelten/ nehmet auf 1. Pfund Mandeln/ ein Pfund Zucker / die Mandeln klein gestossen / und den Zucker schön geführt / alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert / die gestossene Mandeln darinn abtrücknen/ und abkühlen lassen/ demnach mit dem halben Pfund Zucker abknätten/ ausgemacht/ und fein dünn auswalgen/ Lebzelten Model daran gedruckt/ und gebacken.

3. Weisse Lemoni-Lebzelten zu machen / mit Aepffel oder Quitten vermischt; von Aepffeln werden sie schön weiß/ aber von Quitten wolgeschmacker : Nehmet eine Citrone/ thut die gelben Schalen davon/ reibet das Weisse in ein frisches Wasser / lasset es eine halbe Stunde darinnen / alsdann die geriebene Citrone aus dem frischen Wasser genommen / in ein Tüchlein gebunden/ und in ein heisses Wasser gestossen/ daß die Rauhe weg kommt/ thut es heraus/ legt es geschwind in kaltes Wasser / darnach die Citrone unter ein halb Pfund durchgetriebene Quitten oder Aepffel gerühret/ samt ein halb Pfund schönen weissen klein- gestossenem Zucker / lasset es sieden / biß es sich vom Beck schählet/ alsdann in eine Schüssel gestürtzt/ über Nacht stehen lassen/ alsdann auf das Papier den Lebzelt-Form aufgestrichen/ und nach Gefallen der Dicke in Model gedruckt ; Man kan das Saure von den Citronen schön auslösen/ und auch darunter mischen/ gleich wann mans vom Feuer will heben / man muß aber Achtung geben/ daß die Hitz nicht zu gähe hinzu gehet; Wann sie zwey Tag auf dem Papier legen / muß man sie schon abledigen/ daß sie rösch drucken werden / so bleiben sie inwendig wol safftig.

4. Nürnberger Lebzelten zu machen : Nehmet eine halbe Maaß/ (oder/ wieviel ihr machen wollt/) Hönig/ setzet es zum Feuer/ daß es so lange siede/ biß es ziemlich braun werde/ rühret es immerdar im Sieden; Nehmet Semmel-Meel/ schüttet das Hönig darein ; dann mischet zerstossenen Pfeffer/ geschnittene Muscat-Nüß/

Négelein / Muscatblüh / Cardomomen / eingemachten Citronat und Ingber darunter / mach einen Teig / aber nicht zu fest / walge ihn aus / druck ihn in die Mödel / aber nicht zu dick / dann sie werden im Backen dicker / streue Meel auf ein Bret / und lege die Lebzelten darauf / backs in einem Ofen / aber ehe du sie hinein legest / must du sie mit Wasser überwischen / daß sie nicht meelicht seyen / und wann sie schier gebacken / so nimm sie heraus / leg sie wieder auf ein anders Bret / und überstreiche sie mit einem wol heissen Wasser / thue sie wieder in den Ofen so lange / daß sie nur übertrocknen / man kan in dem Ofen am ersten einen probiren / wird er blätterig / so ist der Ofen zu heiß.

6. Zu weissen Englischen Lebzelten: Nehmt eingeweichten Tragant / so ihr wollt / stost Zucker darein / welcher klein gepulvert ist / hernach nehmt den Teig / und frische Lemonien-Schelffen / klein geschnitten / auch gar ein wenig Mund-Meel darunter / walgt den Teig aus / druckt ihn in die Mödel / legt ihn auf die Glut / und backts fein kühl und langsam / daß sie fein hohl und weis bleiben / wann ihr sie aber braun haben wolt / so nehmt geribnen Zimmet darunter / sie gehen im Backen hoch auf.

7. Zu guten Gewürtz Lebzelten: Nehmet ein Pfund schönes Meel / ein Pfund gestossnen gesämten Zucker / Zimmet / Negelein / Mußcat-Nuß jedes ein Loth / das Gewürtz alles groblecht zerschnitten / 5. Eyer-Klar / 3. Eyer-Dottern wol abgeklopfft / und den Teig darmit angemacht / und Lebzelten daraus formirt.

8. Zu den Lebküchlein von guten Specereyen nimmet man zu 8. Pfunden Mellis- oder Benis-Zucker schönen Hönig 2. Maas / ein Quintlein Pommerantzen-Schelffen und geschnittenen Citronat / jedes ein Loth / Muscat-Nuß 4. Loth / Negelein zwey und ein halb Loth / Pfeffer drey Loth / Cardomömlein 1 Loth / Pfeffer 3. Loth / Ingber 6. Loth / gestossnen Zimmet 10. Loth. Giesset darüber eine halbe Maas guten Wein / lasset es zergehen / und rühret die besagte Stück nacheinander darein / macht es hernach mit schönem weissen Meel zu einem rechten Teig / und wircket denselben wol auß; Von diesem Teig wegt man zu 6. oder 8 Lothen ab / formirt es in den Mödeln / und backet es in einem Ofen / wie eben gedacht worden / und so sie auß dem Ofen dañ gehoben / bräunet man dieselbige / so man will / mit Hönig-Wasser / es muß aber daßselbe gar dünn seyn.

9. Die Zimmet-Lebzelten zu machen: Nimm ein halb Pfund Mandeln klein gestossen / den Safft von dreyen oder vieren Lemonien / darnach sie safftig seyn / zu unterschidlichen mahlen / mische darunter ein Pfund Meel / und ein Pfund schön gesiebten Zucker / und Zimmet-Stup / so gesiebt muß seyn / von Lemonié die Schelffen / das wircke alles wohl durch einander ab / schlag es auf ein Oblat / bachs kühl.

10. Zu dem Zucker-Lebküchlein: Nimmt man zu drey Pfund Mellis-Zucker ein Pfund Hönig / und darzu ein Pfund Rosen-Wasser; thut alles zu sammen in ein Messing Kesselein / lässets über ein Kohl-Feur fein sittiglich zergehen / und verschäumet es fleißig / thut hernach folgende Stück darmnter; nemlich: Gestossenen Zimmet / sechs Loth Muscat-Nuß und Ingber / jedes ein und halb Loth / Pfeffer zwey Loth / schön weiß Meel sechs Pfund / oder so viel als vonnöthen ist / diß alles knettet man fleißig zu einem Teig gantz steiff / machet Küchlein daraus / so groß als man will / und duncts auf Formen / bäcket es hernach in einem Ofen / so nicht zu heiß seyn solle / und verguldet dieselbigen.

11. Auf eine andere Art machet man sie also: Man nimmt Canari-Zucker zwey Pfund / zerlässet solchen mit Rosen-Wasser über einem Kohl-Feuer / wann derselbige anfängt zu sieden / und die Probe hat / so wie oben beschrieben / so hebt mans vom Feur / und knettet darunter so viel weisses Meel / bis daß es ein steiffer Teig wird / und menget darunter ferner nachfolgende Stücke: Gestossnen Zimmet / vier Loth / Muscat-Nuß zwey Loth / Negelein ein halb Loth / Ingber drey Loth / machet und formet die Küchelin nach Belieben daraus / und bäcket selbige / wie oben gelehret worden. Oder man nimmt zu zwey Pfunden guten Zuckers / schönen Honigs eine halbe Maaß / lässet den Honig in einem Hafen / über einem Kohl-Feuerlein ein wenig aufkochen / rühret hernach den Zucker darein / lässets miteinander gemach sieden / und giebt wol Achtung darauf / daß solches nicht anbrenne / noch überlauffe / thut ferner folgende Species darein: Gestossnen weissen Pfeffer ein halb Loth / Ingber fünff Loth / Muscat-Nuß vier Loth / Negelein und Cardomömlein jedes ein Loth / dieses alles mit schönem weissen Meel zu einem Teig geknettet / und daraus die Küchlein zu acht oder zwanzig Lothen abgewogen und gebacken.

12. Weisse Mandel-Lebküchlein: Leget ein Pfund Mandel über Nacht in ein kalt Wasser / ziehet die Haut herab / trocknet sie mit einem Tuch / schneidet auß einer Mandel überzwerch drey Theile / leget selbige vermittelst eines Papiers auf ein Blech / trocknets im Oefelein ab / daß sie ein wenig bräunlicht werden / nehmet alsdann ein Pfund schön trocknen Zucker / und eben so viel wohlgedörrtes Meel / schlaget acht Eyer daran / und rühret den Teig wol ab / wann dann die Mandeln erkühlet sind / schüttet sie in den Teig / wie auch anderhalb Loth guten Zimmet; Mußcatnuß / Muscatblüh / und Cardomomen jedes 1. halb Loth / und zwar alles gröblicht zerschnitten / dann von einer Citronen die Bitzelein / streichet diesen Teig auf Oblaten / so groß / als man sie haben will / setzets auf ein Blech / und lässets gemach backen / solte der Teig gleisend werden / daß er fliessen wolte / kan man ein wenig Stärck-Meel darunter mischen.

13. Die Eiß-Lebzelten machet man also: Von neugelegten Eyeren nehmet das Weisse / und ein wenig Rosen-Wasser / rührets mit einem saubern Löffel sehr wol ab / rührt inmerzu einen Löffel voll gesähmten Zucker nach dem anden darzu / ihr must hernach eine darunter klein geschnittne eingemachte Citrone / auch gesähmte und grob gestossne Mandeln thun / rührets wol darunter / streicht es auf Oblaten / schneidets in Formen / wie kleine Marcipane / und lässets bey einem heissen Ofen trocknen.

Cap. XIII.

Allerley Früchte als Ingber/ und andere Beere/ Morellen/ Möhren/ Pistacien/ Rosinen / Corinthen/ Citronen- und Pomerantzen-Blühe/ Cappern/ Violen/ Spillinge/ Nespeln/ Juden-Kirschen / Maulbeer/ Wein-Negelein/ Johannis-Beer / ꝛc. einzumachen/ und in Safft zu erhalten.

1. DJe Börsdörffer Aepffel werden also eingemacht und erhalten : Nehmet derselben so viel ihr wollet / schälet sie gantz rein / und schneidet sie voneinander / lasset auch welche gantz: Hernach lasset einen Kessel Wasser sieden / thut die Aepffel hinein/ und lasset sie ziemlich weich werden/ doch aber daß sie nicht zerfahren; dann nehmet sie heraus/ legets auf ein rein weiß Tuch / und lasset sie wol abseyhen ; Hernach schählet andere gemeine Aepffel / und schneidet sie klein / werffets in das Wasser/ worinnen ihr die vorigen Aepffel gesotten habt / setzet sie aufs Feur/ und lassets eine gute Weile kochen/ daß sie gantz zerfahren wollen; Hernach giesset es miteinander durch ein Härines Sieb/ daß ihr den Safft bekommet; nehmet von diesem Aepffel-Safft in einen Kessel / so viel ihr nöthig / und darnach ihr viel Aepffel habt/ und thut auf ein Maaß Safft ein Pfund Zucker. Ihr könnet auch wol den Zucker nehmen / worinnen ihr die truckenen Aepffel gesotten habt / setzet ihn aufs Feuer / und lasset ihn aufsieden/ dann nehmet ihn vom Feuer/ und thut die Aepffel/ nebst etlichen klein zerschnittenen Zimmet-Rinden und Würtz-Neglein hinein / giesset auch ein wenig Wein darzu / setzet sie auf das Feuer / und lassets miteinander ein wenig sieden ; Ihr könnt sie auch wol ein- oder zweymal ab- und aufsetzen/ darnach die Aepffel hart seynd. Wann solches geschehen / so nehmet sie wieder vom Feuer / bringet den Schaum rein herunter/ hernach nehmet sie subtil mit einem Schaum-Löffel gantz trocken und ohne Suppen heraus / leget sie in ein steinern Gefäß / nach diesem nehmet den Safft / giesset ihn durch ein Härnen Sieb/ und thut das dicke Zeug davon / setzet ihn alsdann wieder auf das Feuer / und lasset ihn so starck sieden wie Syrup; Folgends giesset ihn auf die Aepfel/ daß er darüber gehet/ alsdann verwahret sie wol. Wie nun diese Aepffel gemacht sind/ also kan man auch Erd-Beer/ Heidel-Beer/ Stachel-Beer/ Johannes-Beer/ Hagenbütten/ Weintrauben / Aerbis-Beer und dergleichen einmachen. Diese Früchte aber müssen noch grün und etwann halb reiff seyn / und solche alle kan man mit Aepffel Safft einmachen/ dieweil diese Früchte noch keinen Safft geben können.

2. Die Hinbeer einzumachen/ verfähret man also: Nehmet rechte/ reine/ reiffe Hinbeer/ thut welche in ein Tuch/ drucket und presset den Safft heraus; Wann solches geschehen/ so nehmet Zucker in einen Tiegel / so viel ihr wollet giesset auf ein Pfund Zucker ein Maas Safft/ setzet ihn aufs Feuer/ und lasset ihne eine Viertel-Stund sieden / hernach nehmet ihn vom Feur/ thut schöne gantze Hinbeere hinein / setzet sie wieder aufs Feur/ und lasset sie sieden/ auf solche Manier wie die Aepffel; Leget sie alsdann fein subtil und gantz trocken ohne Safft in ein steinern Gefäß / nehmet hernach den Safft/ und läutert ihn duch ein härines Sieb/ damit das Dicke heraus kommt / setzet alsdann den Safft wieder aufs Feuer / lasset ihn so dick und starck sieden wie Syrup/ giesset ihn hernach auf die Hinbeeren/ und verwähret sie wol.

4. Die Möhren könnt ihr also einmachen: Schälet sie rein/ schneidet Scheibgen oder Blätzlein daraus/ werffets in frisch Wasser / hernach lasset einen Kessel Wasser sieden/ und thut die Möhren aus dem Wasser hinein/ lasset sie ziemlich weich kochen. doch aber/ daß sie nit zerfahren ; probiret sie mit einer Steck-Nadel; Wann sie nun weich genug / nehmet sie heraus / und legts wieder gemach in frisch Wesser / hernach nehmet Zucker in einen Kessel/ giesset ein wenig Aepffel-Safft darauf / (auf ein Pfund Zucker/ ein Maaß Aepffel-Safft/) lasset ihn aufsieden / dann thut die Möhren hinein/ und lasset sie so lange sieden / bis der Safft so starck wie Syrup wird ; Reibet von zweyen Citronen oder einer Pommerantzen die äusserste Schalen/ und thut sie auch darzu/ (an andere Wurtzeln aber darff man keine Citronen oder Pommerantzen thun / dann die haben ohne das ihren eignen Geschmack/) wann solches geschehen / so schüttes gemach in ein steinern Gefäß/ und verwahret es wohl. Andere Wurtzeln darff man nicht zu Scheiben oder Blätzlein schneiden/ sondern man muß sie rein schaben/ und die Länge herunter auf die Helffte auskerben/ und den Kern heraus nehmen dann er ist hart/ und nur das Auswendige zu gebrauchen.

5. Die Pistacien werden also eingemacht: Nehmet Pistacien ein Pfund/ ziehet die Schalen ab / wie man die Mandeln schälet / hernach nehmet ein halb Pfund Zucker in einen Tiegel / giesset etwas mehr Wasser darauf/ als ihr sonsten pfleget/ lasset ihn aufsieden/ thut alsdann die Pistacien hinein/ und lasset sie ein wenig darinnen sieden ; Siedet den Zucker ferner/ biß er wie ein Safft wird/ in der Dicken ; Wann solches geschehen/ so thut sie zusammen in einen steinern Tiegel/ und verwahrts wohl.

6. Mit den Rosinen verfähret man also: Nehmet ein Pfund grosse Rosinen / machet sie rein von Körnen / hernach nehmet ein Pfund Zucker in einen Tiegel/ giesset eine Maaß Aepffel Safft darauf/ lasset ihn aufsieden / und thut dann die Rosinen hinein/ lasset sie so lange sieden/ biß der Zucker dick wird wie Syrup; Demnach thut sie zusammen in eine Büchse/ streuet auch noch zu letzt eine Hand-voll klar-zerstossnen Canari-Zucker hinein/ und verwahret sie wol.

7. Pomerantzen-Blühe einzumachen : Erstlich die

Pomerantzen-Blüh gesäubert / aus einem frischen Wasser gewaschen / dann in einem Kessel mit einem guten Theil Wasser / daß sie darinnen schwimmt / über ein Kohl-Feur gesetzt / und so lang sieden lassen biß sie recht weich ist; Dises kan mit einem Häfftlein probiret werden / ob sie lind ist zustechen; dann im Wasser stehen lassen / biß es kalt / das Wasser darvon gegossen / und ein frisches darüber / (so wol zum Sieden als Waschen muß Röhren-Wasser genommen werden) Will man sie weiß haben / so nimmt man weissen Zucker / wo nicht / so ist auch der Mittlere gut darzu. Auf zehen Pfund Zucker ein gantzes Ey / ists aber ein Feiner / nur das Weisse vom Ey / und wenig Wasser darzu / mit der Hand geschlagen / biß es einen Gest gibt / alsdann in den Zucker gethan / über dem Feuer sieden lassen / sauber abgesäumt und lind gelassen / dann die Blüh in einen Diegel gethan / den Zucker darüber gegossen / und mit einem höltzenen Teller bedeckt / so einen Tag stehen lassen / den 2.ten 3.ten 4.ten und 5.ten Tag wieder den Zucker abgesoden / als alle Tag einmahl / und so es viel Blüh / so nimmt man auch viel Zucker / läst ihn ein wenig dick sieden / dann diesen / so an der Blüh ist darzu gegossen / und miteinander aufsieden lassen / daß er etwas dicker wird als vorhin / dann stehen lassen / biß er recht erkalt ist / (sonsten schmurt die Blüh zusammen / und wird hart) und wieder an die Blüh gegossen / NB so sie nicht im Wasser weich wird / so wird sie auch nicht mehr weich im Zucker / sondern bleibt zäh / daß nit wol zu geniessen ist.

8. Capperen einzumachen: Nehmet 2. Pfund Cappern in ein Gefäß / giesset frisch Wasser darauf / und lasset sie zwey Täg wässern / alsdann waschet sie rein ab / hernach lasset das Wasser sieden / und kochet sie zimlich weich; Dann werffet sie in ein frisch Wasser; Nehmet ein Pfund Zucker in einen Tiegel / giesset Aepffel-Safft darauf / etwas mehr / als ihr sonst pfleget / lasset ihn aufsieden / und thut alsdann die Cappern hinein / welche so lange sieden müssen / biß der Zucker so starck wie Syrup wird / thut sie hernach zusammen in eine Büchse oder Tiegel / streuet auch noch eine Hand-voll Zucker darzu / und verwahret sie wol.

9. Violen machet man / (wie auch Negelein und Rosen ꝛc.) also ein: Nehmet (welche Blumen gefällig) pflücket die Blätter rein von den Knospen ab / hernach nehmet Zucker in einen Tiegel / giesset etwas Wasser darauf / setzet ihn aufs Feuer / und lasset ihn etwas dicke sieden / dann nehmet ihn ab vom Feuer / und thut die Blumen hinein / setzts wieder aufs Feuer / und lasset sie etwas dick werden; man muß aber nicht zu viel noch zu wenig Zucker nehmen / sondern daß es recht ist / das Gemeinste ist / zu einem Pfund Blätter / zwey Pfund Zucker.

10. Die Spillinge kan man also einmachen: Nehmet recht zeitige Spillinge / thut die in ein Gefäß / und schwehret sie wol / giesset laulicht warmen Zucker darauf / giesset den Zucker etliche mal ab / und siedet solchen allezeit wieder / biß er recht dicke bleibet.

11. Imgleichen die Mespeln: Nehmet reiffe Mespeln / schneidet oben das Blätlein darvon / wischet das Rauche mit einem Tüchlein aus dem Putzen / thut sie in eine Büchsen oder Tiegel / und thut laulichten Zucker-Syrup darüber / in acht oder vierzehen Tagen sidet den Syrup noch einmahl ab / biß er dicke bleibet.

12. Juden-Kirschen einzumachen: Nehmet Juden-Kirschen / die schön und wol / auch zeitig seynd / zichet ihnen das Häuslein ab / und fasset es mit den Fingern zusammen / daß ihr die Kirsche nicht mit den Händen anrühret / sonsten wird sie bitter / tuncket sie in warmen Zucker / thut sie in eine Büchsen / und giesset einen warmen Zucker-Safft darüber; wann der Zucker dünne wird / wiederum abgesotten / so offt es nöthig seyn wird.

13. Maul- oder Braun-Beer einzumachen: Nehmet der schönsten frisch-gebrochenen Beer / so viel ihr wollet / thut sie in eine Büchse / und giesset einen feinen hart-geläuterten Zucker kalt darauf / daß er wol darüber gehe; wann der Zucker dünne wird / so siedet ihn also lange / biß er recht dicke bleibet.

14. Saurach / oder Wein-Negelein einzumachen: Schneidet die Wein-Negelein mit einem subtilen Messerlein auf / nehmet die Kern heraus; dann wäget zu einem Pfund Beerlein / so annoch an ihren Sträußlein hangen / zwey Pfund Zucker / läutert derselben / wie gebräuchlich / und lasset ein guten Theil abgefallene Beerlein zugleich damit sieden / daß der Zucker schön roth werde; wann er nun ein wenig dicklicht gesotten / lasset ihn in etwas erkalten / leget die frischen Saurach oder Wein-Negelein in ein Gieß oder Tiegel / und giesset des Zuckers alsdann soviel daran / daß die Brühe darüber gehe / beschweret es mit einem kleinen Bretlein / siedet nach etlich Tagen den Zucker / biß er seine Dicken vollständig überkommen.

15. Closterbeer / Creutzbeer / oder Richelbeer einzumachen: Nehmet grüne Creutzbeer / die völlig gewachsen sind / und dreymal soviel Zucker als sie wägen; darnach nehmet ein wenig Wasser / lasset den Zucker darein schmeltzen / und machet einen Syrup daraus / und weil der Syrup kocht / so schüttet die Creutzbeeren darein / und / sobald sie einen guten Sood gethan / so nehmet es vom Feuer weg / und lasset sie wol zugedecket erkalten; darnach kochet sie noch einmal und hebets auf.

16. Reisselbeerlein einzumachen: Nehmet ein Pfund Reisselbeere / thut die Steine oder Körner daraus / und zweymal soviel seinen Zucker / als sie wägen dazu; darnach streiffet zwey oder drey Hand voll Reisselbeeren von den Stengeln ab / und thut sie in eine Schüssel / Hafen / oder Topff / nebst zwey Löffel voll oder mehr gestossenen Zucker / rühret es wol untereinander / drucket den Safft aus; ihr müsset soviel Reisselbeeren-Safft haben / als zur Netzung des Zuckers vonnöthen / dardurch die Reisselbeeren erhalten werden / dann man muß kein Wasser darunter mischen; darnach lasset den Zucker samt dem Safft sieden / und thut alsdann die Reisselbeeren / von denen die Steine ausgenommen sind / darein / und lasset sie so starck sieden / als es immer möglich / biß man siehet / daß sie recht gar und klar sind / alsdann höret man auf / und nimmt sie ab.

18. Johannes-Beerlein einzumachen: Streiffet schöne Johannesbeerlein ab / die nicht gar groß seynd / (dann die kleinen pflegen insgemein besser und süsser zu seyn / presset oder windet den Safft davon durch ein Tuch / und lasset ihn fast eine halbe Stund lang sieden / ehe man den Zucker daran thut / nehmet aber zu einem

halber

halben Pfund Safft/ein Pfund Zucker/leget ein Stücklein nach den andern in den Safft/und last ihn alsofort sieden/verfaumt selbigen/daß er schön hell wird/ und auf einen Teller wie anderer Safft gestehet / leget dann die Ribes- oder Johannesbeerlein / zusamt den Sträußel/ also gleich hinein in den Safft / und lasset es ein wenig darmit sieden/ biß sie nur etwas einschrumpffen wollen/ legets dann warm in einen Tiegel/lasset es erkalten/und setzets wol zugebunden/in Verwahrung. Diese Johannesbeerlein werden nicht wässericht / lauffen auch nicht an / und kan man auf diese Art auch die Weichseln einmachen.

Cap. XIV.

Ingber/ Calmus/ Alant-Wurtzeln und Wegwarten einzumachen.

1. WEn Virginischen Ingber einzumachen / verfähret man also: Nehmet Virginischen Ingber / leget ihn ins Wasser/ lasset ihn 8. oder neun Tage weichen/so lange biß er weich und weis wird; Hernach lasset ihn ein wenig kochen und sieden: Ferners nehmet Zucker in eine Pfanne / giesset etwas Wasser darauf/ und lasset ihn sieden : Hernach thut den Ingber hinein/ machet und handthieret damit/wie bey den trockenen Citronen und Pommerantzen weitläufftige Anweisung beschehen.

Dörren Ingber einzumachen: Nehmet schöne dörre Ingber-Zehen/ leget sie in gute scharffe Laugen / so von lebendigem Kalck und Aschen ziemlich scharff gemacht/ lasset es über dem Feuer wohl kochen / hernach siedend heiß über den Ingber gegossen/ (manche nehmen auch Seiffen-Sieder Laugen/) 24. Stunden darauf stehen lassen; Wann er noch nicht recht mürbe/ setzt man die Lauge wieder über / und nochmal siedent darüber gegossen: Wann er nun weich worden/ so waschet ihn mit frischem Brunnen-Wasser wol aus/gebet ihm alsdann des Tages zweymal frisch Brunnen-Wasser / biß so lange der Schmack der Laugen vergehet. Machet einen Zucker-Safft/ giesset ihn kalt darüber/ und lasset es stehen ; Wann der Safft dünne wird/so wird er noch einmal gesotten/und wieder kalt über gegossen/und solches so lange/ biß er recht dicke bleibet.

Grünen Ingber einzumachen: Nehmet den schönsten kleinesten Ingber/ waschet ihn aus kaltem Wasser/ biß das Wasser lauter bleibet. Lasset ihn einen Tag und Nacht weichen/ schüttet ihn auf ein Sieb/daß das Wasser abtropffet/ dann thut ihn wieder in ein Häfflein oder Topf / giesset eine scharffe heisse Lauge darüber von Buchenem Holtz gemacht/ und über 8. Tage gebet ihm eine frische Lauge / lasset ihn dann noch vier Tage weichen/ durchstechet den Ingber auf beyden Seiten nach der Zwerch wol/ leget ihn dann wieder in die Laugen/ biß er wol mürbe und weich worden/dann seihet die Laugen ab leget ihn in frisch Brunnen-Wasser/ lasset ihn über Nacht stehen / und wieder frisch Wasser darauf/ dis thut so lange/biß das Wasser lauter bleibet/ und man keine Lauge mehr schmäcket / lasset ihn an der Lufft auf einem Sieb trocknen/ doch daß er nicht bestäube/ giesset einen kalten Zucker darauf/und wann der Safft dünne wird/so siedet ihn wieder / biß er dicke verbleibet.

Einen andern Ingber einzumachen : Nehmet Wein-Reben Aschen/giesset Wasser darüber/leget den Ingber darein/ rühret ihn alle Tage dreymal um/und solches thut vierzehen Tage; Hernach waschet/schählet und durchstechet den Ingber mit einem Pfriemen/ leget ihn zwischen zwey Tücher / und beschwehret ihn wol mit Steinen; leget ihn nach dem Pressen wieder in ein frisches Wasser/ und trocknet ihn also. Nehmet dann einen Zucker-Safft siedend-heiß / werffet den Ingber darein/ und verfahret ferners / wie allbereits Meldung geschehen.

2. Wie der Calmus eingemacht: Schabet den Calmus auf das schönste / lasset ihn / wann er zu langen Stücklein geschnitten worden/im Röhren-Wasser sieden/ biß er weich wird/ seyhet das Wasser herab / läutert einen Zucker/ und giesset ihn darüber; Wann er nun fünff oder sechs Tage lang gestanden/ und Brüh dünn wird/ so seyhet sie wieder davon / und verstärcket es so offt mit Zucker/ biß man vermeinet/daß der Calmus den Zucker angezogen habe/ und gut zu essen seye; man muß ihn aber nicht zu weich im Wasser sieden/ damit er etwas hartlicht bleibet.

Dieser eingemachte Calmus ist eine köstliche Hauß-Artzney / und mag zu vielen Kranckheiten / sonderlich zu einem bösen undäuigen Magen/gebraucht werden. Ist auch gut zu Morgens gegessen/für bösen/ vergifften Pestilentzischen Lufft / machet einen guten wolriechenden Athem/ befördert und treibet den Urin / und heilet allerley Gebrechen und Mängel der Blasen und Nieren / zerbricht den Stein / befördert der Weiber Menses oder Blumen/ &c. Wer den Calmus früh nüchtern genieſſet/ dem macht er einen guten däuenden Magen/ und præserviret den Menschen vor allen Fiebern.

NB. Die Säufflinge und nassen Brüder haben zum Theil/ den Gebrauch/und zu ihren nicht geringen Nutzen/ erlernet / und wissen solchen wol zu practiciren/ wann sie nemlich des Abends einen guten Sa'us zu sich genommen/ oder zu viel getruncken haben/ daß ihnen folgendes Tages der Kopff unlustig / und der Magen überstilpet ist / dann essen sie früh Morgens eingemachten Calmus/ der ist ihnen eine gute Artzney und Erwärmung des erkalten / oder überfüllten Magens. Auch ist der Calmus sonderlich gut für böse/ ungesunde und unreine Wasser/ dafür sich mancher im Reisen und Wandern nicht allezeit hüten kan. NB. Der Calmus / so weiß an der Farb/ ist der beste; er dauret gemeiniglich drey Jahr / unversehret in seiner Krafft und Natur.

3. Die Alant-Wurtzeln schabet und schneidet zu Blätzlein / lassets über Nacht in Röhren-Wasser liegen/ setzet in einem Kesselein ein Wasser zum Feuer;

Wann es siedet/ leget die Wurtzeln darein/ lasset sie so lang sieden/ als man ein paar Eyer sieden mag ; dann giesset das Wasser herab / leget die Wurtzeln auf ein Sieb/ damit sie verseihen; läutert nachmals einen Zucker/ leget die Wurtzeln darein / lassets also miteinander absieden/ biß man meinet / daß der Zucker dick genug seye ; giesset dann ein halb Achtelein Rosen-Wasser daran / lasset sie noch einen Sud darüber thun/ alsdann ein wenig erkalten / legts in einen Tiegel/ verbindts wohl/ und setzt es in ein kühles Ort ; Wann die Brüh dünn will werden / kan man sie wieder abseihen/ mit Zucker verstärcken/ und ferner/ biß zur rechten Dicken/ absieden lassen.

4. Die Wegwarten lasset rein und schön abschaben/ werffet sie hernach in ein frisches Wasser / so bleiben sie schön weiß/ nehmet selbige / schneidet die inwendigen Kern heraus / werffet sie wieder in ein frisches Rohren-Wasser/ lassets über Nacht darinnen stehen ; des andern Tages siedet ein ander Wasser ab / leget die Wegwarten darein/ und siedets biß sie ein wenig weich worden/ alsdann seihet das Wasser wieder herab / lasset die Wegwarten auf einem Tüchlein / so über ein Sieb geleget worden/ verseihen und ertrocknen ; Hernach nehmet zu einem Pfund Wegwarten fünff viertel Pfund Zucker/ läutert selbigen / wie bekandt/ mit einem Weisen von Ey/ und wann er schön geläutert und versaumt ist/ siedet die Wegwarten darinnen / leget selbige in einen Tigel / lasset den Zucker noch ferner ein wenig sieden ; und wann er erkaltet/ giesset ihn über die Wegwarten ; verbindet den Tiegel/ setzet ihn an ein kühles Ort/ und übersiedet den Zucker / wann er dünn werden wollte/ so offt / biß er in seiner rechten Dicken verbleibet.

Cap. XV.

Unterschiedliche Zucker zubereiten.

1. In köstlicher Negelein-Zucker der für das schwehre Hertzklopffen und Ohnmächten kan gebrauchet werden : Erstlich/ nehmet 1. oder 2. Citronen/ nachdem sie groß / hackt es mit allen gantz klein; dann ferner / Roßmarin / Boragi- Ochsenzungen- gelbe Veil-Blühe / eines so viel als das andere / thut es in ein Glaß / giesset guten Muscateller- oder andern starcken Wein darauf / daß es nur durch und durch naß werde ; laßt es ein oder zwey Tage baitzen / brennet es kühl aus; nehmet des ausgebrannten Wassers ein Seidlein / läutert ein Pfund Zucker damit/ lasset ihn sieden / biß er gestehet ; Dann thut zwölff Loth schöne / dicke / rothe Negelein abgeschnittner darein / so vorhero in einem steinern Mörsener zerstossen / lasset es zwey oder drey Sud thun/ dann von zwey Lemoni das Saure heraus / thut es darein / lasset es noch zwey Sud thun/ laßt es erkalten/ thut es in ein Glaß / dann Bisam oder Ambra drey Gran wol zerrieben/ darein gerühret ; Wann eines schwach ist/ ein wenig davon genommen/ auch auf ein Scharlach-Flecklein gestrichen/ und über das Hertz gelegt ; Wer den Bisam oder Ambra nicht leyden kan/ derselbe kans auslassen.

2. Ein herrlicher Schlag-Zucker/ dem Haupt/ Magen/ und der Brust nützlich / ist folgender : Nehmet Majoran-Blühe/ blau- und gelben Veil / rothe Rosen/ Schlüssel-Blumen / rothe dicke Negelein/ Wild-Salve-Blühe/ Ochsen-Zungen / Borrago / jedes ein Loth / zu diesem nehmet 18. Loth Zucker / Baldrian- Roßmarin- Lavendel-Blühe / jedes 2. Loth/ Zucker zu jedem 4. Loth/ wie die Blühe nacheinander kommen; Alles wol untereinander gestossen / dann in ein Glaß gethan/ und an die Sonnen gesetzt ; dann nimmt man von den Speciebus Aromaticis Rosatis, so in der Apothecken zu finden / 1. Loth / und vermengt es mit den Blühen in einem Mörsner wol durcheinander ; Wann es zu dick will werden / so feuchte es mit Lavendel-Wasser an / davon alle Morgen einer Hasel-Nuß groß genommen / welcher sich des Schlags besorgt.

3. Magen-Zucker : Nehmet weissen Ingber zwey Loth/ Zimmet 1. Loth / Pariß-Körner 1. Loth / Galgant / Negelein / Muscat-Nuß / jedes ein halb Loth. Cubeben / langen Pfeffer / Muscat-Blüh / jedes ein Quint ; Zucker 3. viertel Pfund ; aus diesen Stücken bereite den Magen-Zucker / solcher stärcket denselben so er blöd und kalt ist / erhält desselben gute Däuung/ und verhütet das Erbrechen.

4. Der Pommerantzen- und Wermuth-Zucker wird also gemacht : Erstlich nimm 8. Loth frischen Wermuth / wasche ihn sauber/ hacke und stosse denselben in einem steinern Mörsener gantz klein / ferner 8. Loth süsse Pommerantzen / löse die Kern davon / und das übrige hacke alles samt den Schelffen auch gantz klein/ alsdann nimm 3. Vierling schönen Zucker/ gieß ein wenig mehr als ein halb Seidlein frisches Brunnen-Wasser daran/ laß solchen ein Weil sieden / und läutere ihn mit einem Ey / hernach seyhe ihn / daß er fein schön lauter und klar wird / so dann schütte den Wermuth samt den Pommerantzen darein / und laß solches miteinander so lang sieden / biß du vermeinst / daß sich die Rauhe von dem Pommerantzen-Safft / und Wermuth recht versotten / und es in der Dicken wie ein Rosen-Zucker wird/ dann wann sich die Rauhe nicht versiedet / so schimmelts gern. NB. Wann ein Mensch an den Winden / an der Gall / oder Magenwehe leydet / soll er bißweilen von disem Zucker zu Nachts und Morgens jedesmahl einer halben Nuß groß einnehmen / dann es vertreibet die Wind und Gall/ und stärcket gewaltig den Magen.

5. Zucker von Ulmer-Rosen: Nehmet Ulmer-Rosen / schneidet unten das Gelbe sauber hinweg / und rätelts durch ein Sieb / daß nichts von Saamen darunter bleibt / thut sie in ein zinnern Geschirr / giesset siedendes Röhren-Wasser darüber / lasts ein wenig darstehen/ dann drucket sie vest auß / daß alles Wasser

darvon

darvon komme/ folgends nehmt auf ein Pfund Rosen/ ein Pfund Zucker/ den läutert wie gebräuchlich / wann solches geschehen / thut die Rosen hinein / lassets zwey Stund / unter beständigem Rühren / gemächlich sieden / und hebet ihn/ wann er erkaltet ist / auf zum Gebrauch.

6. Rosen-Zucker mit Citronen für die Hitz: Nim/ wann das Gelbe unten herab geschnitten von Ulmer-Rosen/ und Zucker-Rosen / jedem 4. Loth / hackts klein/ thus in eine Schüssel/ rühr drey Viertlpfund gestossnen Zucker darunter / das Mark von einer Citronen/ und von der Schelffen ohngefehr das Drittel so klein gewürffelt muß zerschnitten werden / wann es wol untereinander gemischt/ kan er in einem Glas verwahret werden.

7. Ochsen-Blümlein-Zucker: hacket Blumen/ nehmet zu einem Loth Ochsen-Blumen drey Loth Zucker / stosset es untereinander/ und bewahret es in einem Glas / also möget ihr auch andern Blumen-Zucker zurichten/ nur gebet Achtung/ daß ihr zu den Blumen weniger Zucker nehmet / welche feuchter Natur sind / als die mehr trockner / oder wo die Blumen allzufeucht wären/ möget ihr sie vorhero im Schatten erwelcken lassen / hernach einmachen.

8. Prætervir-Zucker / so in Contagion- und Pestzeiten nützlich zugebrauchen: Schneidet und hacket Angelic / Liebstöckel-Wurtzel/ Gundel-Reben / Cardobenedicten/ Weinrauden- und Alant-Wurtzel / jedes ein Loth / alles auf das kleineste / mischet drey Viering Zucker darunter; Wann eine Pestilentz oder gifftige Seuche regiret/ möget ihr alle Morgen früh nüchtern darvon einnehmen / ihr möget auch Baldrian-Liebstöckel-Angelic- und Pestilentz-Wurtzeln klein schneiden/ und in einem Säcklein an den Hals hängen/ so seyd ihr mit der Hülffe GOttes wol verwahret.

Cap. XVI.

Allerley Säffte und Syrupe zu machen.

1. CItronen-Safft zu bereiten: Nehmet Citronen/ schälet sie / thut die Kern heraus / pressets aus/ lasset das Außgepreste entweder an der Sonnen / oder auf dem Ofen distilliren / thut ein wenig Mandel-Oel darauf/ lassets bey nahe acht Tage also stehen/ dann nehmet anderthalb Zucker/ gusset eine Maaß Wasser daran/ läutert ihn mit Eyer-Weiß / lasset ihn wol dick sieden / thut das Oel mit Baumwollen von dem Citronen-Safft / giesset den Zucker daran / und verwahret ihn zum Gebrauch. Dieser Safft kühlet und benimmt der Gallen die Schärpffe / bewahret das Hertz vor allen giftigen Zufällen / stärcket und kräfftiget dasselbige/ und behütet es vor Ohnmacht.

2. Granat-Aepffel-Safft: Nehmet Granat-Aepffel/ thut die Kerne auf das säuberste herauß / zertreibet es alsdann in einer Schalen auf das beste / und seyhet den Safft durch ein härines Tuch/ und wann ihr drey Loth Safft habt/ so nehmet ein halb Pfund Zucker/ machet ihn schön klar mit einem Röhren-Wasser/ lasset ihn sieden / biß daß er gar wol an dem Löffel spinnet / dann giesset den Safft darein / ist eine vortreffliche Labung/ wann ein Mensch von sehr grosser Hitze ist.

3. Erdbeer-Safft: Nimm Erdbeer / zerstosse sie wol in einem steinern Mörser/ presse den Safft heraus/ alsdann ein Pfund schönen Zucker / und ein halb Seidlein Erdbeer-Safft genommen / dann in einem neuen Hafen wol verdeckt sieden lassen / biß er eine rechte Safft-Dicken überkommen / nachgehends / wann er erkaltet / in einem Glas verwahrt. Dienet vor alle innerliche unnatürliche Hitze um die Brust / und Lung/ imgleichen wo Leber und Miltz entzündet ist/ mag auch wider alle brennende/ gifftige / und pestilentzische Fieber / und dergleichen Kranckheiten nützlich gebraucht werden. Eben auf diese Weise kan man auch von Citronen einen Safft bereiten.

4. Johannis-Beerlein-Safft: Wolzeitige Johannis-Beer genommen/ zupffets von den Stielen ab/ und pressets aus/ thut dann zu einem Seidlein außgepreßten Safft ein Pfund Zucker/ lasset es sieden biß die Prob da ist. Oder man presset unter einer Presse Johannis-Träublein aus/ wiegt hernach den Safft / und nimmt zu jedem Pfund Safft/ zwey Pfund gestossenen Zucker / stellet es an die Sonne / lässet es so lange / als man will/ darinn stehen/ rühret es offt um/ so bleibet dieser Safft frisch Jahr und Tage.

Cap. XVII.

Allerley Artzney-Säffte/ Syrupen und Julepen/ wie auch Latwergen zu bereiten.

1. DEn Rettich-Safft machet man also: Man nimmet Rettich nach Belieben / stösset solchen zu einem Brey/ in ein sauber Tuch gethan / und mit zween Tellern zwischen beeden Händen starck außgedruckt. Hernach nimmt man Brandwein einen halben Schoppen/ darein leget man grosse Rosinen/ 1. Loth Zucker. Thut alles zusammen in ein Glas/ oben wol zugemacht/ alsdann im warmen Wasser/ so nicht allzuheiß/ einen Tag lang stehen lassen/ hernach wann man es brauchen will/ mit obigem Rettich-Wasser ein halb Trinck-Glas voll vermischet / Morgens und Abends 2. Löffel-voll davon genommen.

2. Den rothen Saurach- oder Wein-Lägelein-Safft / bereitet man also: Man nimmt wohlzeitige

Beer von Saurach / so man auch Erbseln nennet / thut selbige / in einem leinenen Sack / zwinget sie unter der Preß aus. Diesem Safft lässet man hernach in einem irrdenen verglästen Geschirr sieden / und fleissig verschäumen / auch biß auf den halben Theil einsieden / und langsam kochen / daß er wird wie Honig / verwahret dasselbige zum Gebrauch. NB. Solchen kan man ein Jahr und länger / ohne Zucker erhalten. Dieser Safft / wann er ohne Zucker gesotten / wird gantz braun. So man aber Zucker darzu thun will / so bleibet er schön roth. Dienet für den grossen Durst / in hitzigen Fiebern ; oder zerstosset die von Stielen gezupffte Saurach oder Weinlägelein / in einen Marmorsteinern Mörsel / mit einem höltzernen Stößel / presset es aus / schüttet solchen Safft in saubere Gläßer / giesset eines halben Fingers-hoch frisch Mandel-Oehl darauf / und verwahret solchen wol verbunden an einem kühlen Ort : Man kan ihn solcher gestalt lange Zeit zu der Nothdurfft aufbehalten. Auf eine andere Art : thut die Stiel von den Weinlägelein / pressets aus / lasset den ausgepresten Safft drey biß vier Tag stehen / daß er gefalle und lauter wird / giesset hiervon eine Maaß / unter 1. Pfund geläuterten Zucker ; dieser Safft kühlet / widerstehet den giftigen Fiebern / unterdrücket die Gallen / löschet die große Hitze und Durst / ist auch nätzlichen in der Ruhr.

3. Ein bewährter Safft / für das herab-Sincken des zähen Schleims im Hals : Man nimmt ein halb Maß Malvasier / thut darzu drey oder vier Löffel-voll zerstossenen guten Hut-Zucker / ferner Borragem- Ochsen-Zungen- Melissen- und Rosen-Wasser / jedes einen Löffel-voll / alles miteinander vermischet / und auf den halben Theil einsieden lassen / also / daß es zu einem Safft werde ; von diesen Safft mag man / wann man Abends schlaffen gehet / auch sonsten am Tag einen Kindes-Löffel-voll nehmen ; zertheilet den Schleim und machet Auswerffen.

4. Der von unzeitigen Trauben bereitete Safft ist also beschaffen : Man nimmt unzeitig-ausgepresten Trauben-Safft fünff Pfund / Hut-Zucker drey Pfund / clarificirt es mit Eyerklar / und siedet es zu einer rechten Dicken / thut es hernach in ein gläsiernes oder verglästes Geschirr / und verwahret es zum Gebrauch. (1.) Dieser Trauben-Safft ist dienlich denjenigen / so in hitzigen Fiebern liegen / darvon giebet man den Patienten in grossem Durst / mit Saurampffer-Wasser vermischet / und zu einem Julep gemacht / zu trincken. (2.) Es stillet das Unwillen und Durchlauffen / so aus der Gall entstehet. (3.) Ist gut den schwangern Weibern.

5. Ein purgierender Quitten-Syrup : Man nimt rothen Quitten-Safft drey Pfund / præparirt Scammonii oder Diagryd drey Loth / mischets wohl durcheinander / lasset es etliche Täge stehen / also / daß sich die Krafft aus dem Scammonio gezogen ; darnach giesset man es durch ein Tuch gemächlich ab / daß es nicht trüb werde ; thut darzu weissen Hut-Zucker / so viel als des Saffts ist / und siedet es zu einem rechten Syrup ; Dieses Syrups nimmt man einen Löffel-voll / zertreibet selbigen in einer bequemen anmuthigen Brühe / oder mit ein wenig Wein / und giebet es dem Patienten nüchtern zu trincken ; es purgieret ziemlich starck / aber sanfft ohne Schmertzen. NB. Schwangere Weiber sollen sich dieses Syrups enthalten.

6. Ein purgirender Rosen-Syrup ; Man nimmt schöne frische Leibfarbene Rosenblätter / ein gutes Theil / so viel man will / thut dieselbige in eine zinnerne grosse Flasche / giesset darauf sied-heiß Wasser / also / daß dasselbige einer queeren Hand-hoch darüber gehe ; lasset es vier und zwantzig Stund-lang stehen / dann setzet die Flasche in einen Kessel mit heissem Wasser ; nachdeme es nun zimlich warm worden / so zwinget es durch ein leinen Tuch zimlich hart aus / thut wieder frische Blumen darein / und das zum wenigsten fünff oder sechsmal ; je / nachdeme man den Safft starck oder gelind haben will : Alsdann thut man zu einer halben Maaß Safft zwey Pfund Zucker / darzu das Weiß von einem Ey / setzets über das Feuer / siedet es stätig / und verschäumts / biß daßes zu einem Syrup wird. (1.) Diesem Syrup nimmet man Morgens nüchtern drey Löffel voll in einer Aerbis- oder wolgesottenen Hüner-Brühe vermischet / ein. (2.) Ist auch gut den schwangern Weibern / und (3.) welche mit der Pest angegriffen / und keinen Stulgang haben. Man mag es ohne Gefahr gebrauchen. (4.) Den jungen Kindern nur halb so viel / es laxiret fein. (5.) Stärcket das Hertz.

7. Citronen-Syrup : Man nimmt schöne frische Citronen oder Limonien / schneidet die Schale ab / löset das Fleisch von dem inwendigen weissen Häutlein mit dem Messer sauber ab / / thut es in ein Zucker-Glas / streuet darauf weiß-gestossnen Canari-Zucker / zweymahl so viel als des Citronen-Fleisch ist / verbindets / und verwahret es zum Gebrauch. (1.) Dieser Syrup dienet insonderheit für grosse Hitze. (2.) Löschet den Durst. (3.) Treibet den Gifft vom Hertzen. (4.) Darum hat dieser Safft in der Pest-Zeit billig den Vorzug vor allen andern Artzneyen.

8. Nuß-Syrup : Man nimmt unzeitige grüne Welsche Nüß / wann sie noch weiche Schalen haben / zerstösset es in einem Mörser / presset den Safft durch ein starck leinen Tuch auß. Siedet es hernach mit Zucker zu einem Syrup / und verwahrt es zum Gebrauch. (1.) Ist dieser Syrup dienlich vor Kinder und alte Leute / insonderheit / wann dieselbige die Kinds-Blattern haben / daß ihnen dieselbige nicht im Hals schaden. (2.) Hiervon solle man einen Löffel-voll unter frisches Braunellen-Wasser mengen / durcheinander schütten / und offt den Mund und Hals damit gurgeln. Hernach von disem Syrup einen kleinen Löffel-voll / mit Rosen-Hönig vermenget / fein gemächlich einschlüngen / so heylet es den Hals / und schaden die Purpeln niemand. NB. Den Kindern solle man weiß gedörrten Hunds-Koth in ihren Trunck legen / und also stätig darüber trincken lassen.

9. Ein guter Julep für den grossen Durst in hitzigen Fiebern : Man nimmt blauen Viol-Syrup / drey Loth / Saurampffer- oder Wegwart-Wasser 6. Loth / Zimmet-Wasser 2. Loth / recht Vitriol-Oel / so destillirt / / 4. Tropffen. Alles durcheinander vermischt und zu einem Julep gemacht. Davon gibt man dem Patienten zu trincken / so offt er will. Oder nehme schwartz-Kirschen-Wasser ein halb Seidlein / Rege-

ein Safft/ Pönien-Safft/ nachdem mans süß haben will/ und drey Löffel-voll Mayen-Blümlein-Wasser/ mischets alles untereinander; Dieser Julep ist ein treffliche Labung/ stärcket das Hertz/ und den Kopff.

10. Ein Julep für das Rotlauff: Man nimmet Holder-Blüh- und Pestilentz-Wurtzel-Wasser/ jedes 3. Loth/ See-Blumen-Wasser 2. Loth/ drey gestossne Lorbeern/ vermischet es wol zu einem Julep/ darvon gibt man dem Krancken warm zu trincken/ und lässet ihn alsdann schwitzen.

11. Ein Mayen-Julep: Man nimmt Balsam-Syrup 2. Loth/ Zimmet-Wasser 8. Loth/ Vitriol-Oel 4. Tropffen/ vermischet es/ und machts zu einem Julep/ dieser Julep dienet für einem schwachen Magen: so offt man das Trücken und Kälte des Magens verspühret/ so nimmt man obiges auf zweymahl ein.

12. Ein Julep für das Grimmen: Man nimmet Camillen- und Balsam-Wasser/ eines so viel als des andern/ thut darein ein wenig Candel-Zucker/ machts warm zu einem Julep.

13. Ein guter Julep in der Pest: Man nimmet præparirte Perlen 1. Scrupel/ rothe Corallen ein halben Scrupel/ Oriental. Bezoar/ 5. Gran/ Manus Christi Täffelein 1. Loth/ zerstösset es in einem Mörsner: giesset Sauerampffer- und Borragen-Wasser jedes 3. Loth/ Rosen-Wasser 2. Loth/ Citronen-Safft ein Löffel voll darzu/ vermischets zu einem Julep/ und giebet den Krancken/ so von der Pest angegriffen/ offt ein paar Löffel voll davon zu trincken.

14. Holbeer- und Maulbeer-Safft: Man nimmt Holbeer zerrührts/ und stellts 3. Tage in Keller/ darnach presset mans durch ein Tuch/ und stellt den ausgepressten Safft in Keller 4. oder 6. Täg/ biß er versaurt hat, dann thut man die Haut und den Gest herab/ und läst ihn durch ein klar Tuch lauffen/ alsdann nimmet man zu einem Seidlein Safft ein Pfund Zucker/ den klein zerstossen/ und durch ein Sieblein gebeutelt und einen Löffel voll nach dem andern eingerührt/ man muß lang rühren, nachdem es viel ist/ eine Stund/ auch noch wol länger; Folgends kan man den in Gläsern verwahren/ ist eine treffliche Kühlung. Oder presset wol zeitige Holler auß/ durch ein sauber leinen Tüchlein dann 4. Loth Safft/ und 8. Loth Zucker/ über einige Kohlen gesetzt/ fleissig gerührt/ und abgeschäumt/ wann es sieden will hinweg gethan/ gerührt/ wieder über das Feuer/ und gerührt/ abermahlen abgehoben/ und solcher Gestalten dreymahl abgewechslet dann erkühlen lassen/ und zum Gebrauch aufgehoben. Eben auf diese letzt-beschriebene Art kan man auch von Maulbeern einen Safft sieden/ solcher kühlet/ und ist vor die bösen Hälse sehr nutzlich zu gebrauchen.

15. Ein köstlicher Lungen-Safft für Schwindsüchtige nützlich zu gebrauchen: Nehmet Lungen- und Leber-Kraut/ Ehren-Preiß/ Isop/ Kundel-Reben/ Alant-Wurtz und Hirsch-Zungen jedes ein Hand voll/ hacket die Kräuter alle klein/ thut es in einen Hafen/ giesset anderthalb Seidlein Wein daran/ lassets zwey Zwerchfinger einsieden/ pressets darnach auß/ nehmet 1. Pfund Zucker/ ein halb Seidlein Hönig/ läutets mit einem Ey/ thut den außgepressten Safft darzu/ seyhet beydes durch/ lassets sieden/ biß er dick wird.

15. Ein Safft von süssem Holtz: Man nimmt Süßholtz ein Pfund/ rein geschabt/ schneidet es in kleine gewürffelte Stücklein/ trocknet es in einem Ofen/ und zerstösset es in einem Mörsner/ thut solches hernach in einen steinern Krug/ oder sauber Glas/ das zuvor nicht gebraucht worden; Ferner thut man Hasel-Wurtz/ Scabiosen-Kraut/ Isop und ander Wasser darzu/ daß solches vier Querfinger hoch über das Süßholtz gehe/ setzet den steinern Krug wol zugestopfft in einen Kessel voll Wasser/ bestopfft denselbigen rund herum voll Heu/ daß er im Wasser nicht umfallen könne; Lässet solchen vier Stunden lang im siedenden Wasser stehen/ und dieses thut man acht oder zehen Tage nacheinander; darnach seyhets man durch in eine Schüssel/ und setzet die Schüssel auch über siedendes Wasser/ lassets ein wenig einbrädeln/ thut alsdann darzu ein Pfund weissen gestossnen Zucker-Candi.

17. Blauen-Violen-Negelein/ Flitsch-Rosen- und Pönien-Safft: Wann der blaue Veil abgezupffet ist/ so wieg ihn/ und stoß oder hack ihn gar klein/ alsdann wieg dreymahl so viel Röhren-Wasser/ als des Veils ist/ und laß sieden/ thue den Veil in ein zinnernes Geschirr/ gieß das siedende Wasser darüber/ und rühr ihn mit einem silbern Löffel an/ dann deck und bind ihn mit einem vierfachen Tuch auf das gehebste zu/ setz ihn in Keller/ laß ihn Tag und Nacht stehen/ darnach nim auch dreymahl so viel Zucker/ als des Veils/ und läutern also: Nimm den angebrühten Veil/ zwinge ihn durch ein Tuch in ein sauber Geschirr/ alsdann nimm dieselben Blätlein/ gieß so viel Wasser daran/ als du zum Zucker-Läutern bedarffst/ drucks noch einmahl auß/ gieß es über den Zucker/ und wann er geläutert ist/ so gieß den ersten außgezwungenen Safft daran/ und laß ihn sieden/ biß er eine rechte Dicken hat. Wird gebraucht in scharffen Fiebern/ Hitz der Leber und Hertzens/ Bräune der Kehlen/ trocknen Husten/ und löschet den Durst. Eben auf diese Art wird auch der Safft von dicken braunen Negelein-Blumen gesotten/ so eine treffliche Hertz-Stärckung. Imgleichen von Flitsch-Rosen-Blättern/ welcher Safft zur Reinigung des Geblüts gebraucht wird; Und von Pönonien-Rosen/ dieser kühlet und stärcket den Kopff.

18. Gewürtzter Quitten-Safft: Nehmet 30. Loth schönen Zucker/ 28. Loth schönes Hönig; das Hönig thut erstlich in ein Beck/ giesset 3. oder 4. Löffel guten Wein darein/ und läuterts aufs schönste; darnach thut es vom Feuer/ und lasset es ein wenig erkalten; alsdann giesset darein anderthalb Pfund/ lauter ausgepressten Quitten-Safft/ und 18. Loth Wein-Eßig/ rühret es glat ab/ und laßt es wiederum eine viertel Stund sieden/ dann thue den Zucker hinein/ und laßt ihn sieden/ biß er eine rechte Dicken hat; folgends langen Pfeffer/ Ingber/ Zimmet/ jedes ein halb Loth/ Muscatblüh/ Negelein/ rothe Röslein/ jedes ein Quint/ alles klein zerstossen/ darunter gerühret/ und noch einen Sud thun lassen/ alsdann verdeckt lassen erkühlen; So ihr ihn wollt gebrauchen/ rühret ihn jedesmal auf/ massen sich das Gewürtz auf dem Boden pfleget zusetzen. Oder

nehmet 4. Pfund ausgepreßten Quitten-Safft / in ein Keßlein / werfft von 3. Citronen das Marck in den Safft / laßt es zusammen eine halbe Stunde sieden; Hernach thut Paradiß-Holtz und Galgant / jedes 2. Quintlein / Cardomomen und Negelein / jedes ein Quintlein / wie auch 2. Ingber-Zehen / alles gröblich zerschnitten / hinein / lasset es ferner eine viertel Stunde sieden; dann serbet es durch ein härnes Sieblein / gießet es wieder in das Keßlein / und lasset ihn / nebst etwas Malvasier und einem Pfund schönen Zucker sieden / biß er eine rechte Safft-Dicke bekommt / daß er sich spinnt; Wann er nun erkalt / verwahr ihn in einem Tiegel / zum Gebrauch. Dieser Safft dienet vor die Abkräfften / auch zur Stärckung des Magens / einen Löffel voll davon zu sich genommen.

19. Aepffel- und Birn-Safft: Reibet sogenandte Hart-Aepffel auf einem Rieb-Eisen / presset den Safft davon aus / lasset solchen ein paar Tag im Keller stehen / und wann er gefallen / seihet ihn durch ein Haren-Tuch / siedet ihn nachmals eine Weile / werfft so viel schönen gemeinen Koch-Zucker / oder aber / welches besser / Kandel-Zucker hinein / als beliebig / lasset ihn ferners sieden / biß er die rechte Dicke hat. Dieser Safft ist nutzbar vor die Husten / immerzu ein klein Löffel voll davon genommen. Von allerhand andern Aepffeln machet man auf gleiche Art / mit- oder auch ohne Zucker Säffte / so zu allerley Speisen und Brühen gebrauchet werden; Wie auch von Birnen / worzu die Wasser- oder Graben-Birn die besten; unter diesen Safft aber darff kein Zucker kommen / weilen er so / süß genug; Solcher wird gleichfalls zu den Essen-Speisen genutzet.

20. Cardobenedicten-Safft: Cardobenedicten-Kraut / Wermuth-Knöpfflein / Ochsenzünglein. Barabien-Blüh / jedes gedörrt eine Hand voll / thut diese Stück untereinander gemischter / in einen geglästen Hafen / gieſſet ein wohl-gemessenes Seidlein Röhren-Wasser siedend darüber / lasset es wohl bedeckt 24. Stund stehen / hernach zwingts durch / wiegt so viel Zucker als des Saffts ist / lassets zusammen sieden / verschäumt es sauber / werffet die Schelffen von einer Citronen / daraus alles Weisse geschnitten worden / nebst 6. gantzen Muscatenblumen / hinein / und lasset es sieden biß der Safft etwas dicklicht wird. Oder nehmet anderthalb Loth Cardobenedicten-Kraut / 3. Quintlein Wermuth / ein halb Loth Ochsenzünglein / und ein halb Loth Barabij / verfahret übrigens damit / wie sonst erwehnet.

21. Der Syrup von Negelein-Blumen wird also bereitet: Man nimmt schöne wohl-riechende Negelein-Blumen / schneidet unten das Weisse von den Blättern ab / nimmt hernach so viel Zucker / als sie wiegen / zerstösset den Zucker / gantz klein / darnach thut man den zerstossenen Zucker in einen Spanischen Krug / also / daß der Boden des Krugs bedecket werde / hernach die Blätter auch eine Lage darauf / und also ferner Zucker und Blätter / je eines um das andere / biß daß alles darein; Verstopffet hernach den Krug wohl zu / und setzet denselbigen in siedend Wasser: Wann man nun vermeynet / daß die Krafft der Negelein-Blätter genugsam in den Zucker sich gezogen / so seyhet man es durch / und lasset es hernach über einem gelinden Kohl Feuer zu rechter Dicke einkochen. NB. Auf diese Weise kan man auch von allen andern wohl-riechenden Kräutern und Blumen einen Syrup machen.

22. Borragen Syrup zu machen: Man nimmt ein Pfund Borragen-Safft / und ein halb Maaß Melissen-Safft / lässet es in einem Hafen sieden / und wann das Gröbste von dem Safft aufsteigt / so thut man das Weisse von zweyen Eyern wohl geklepfft / in drey oder vier Löffel-voll Rosen-Wasser darzu; Wann man nun siehet / daß das Weisse von Eyern will hart werden / so giesset man ein wenig Wein-Essig darein / und wann es siedet / so schaumet man es wohl ab / serbet es hernach durch einen härnen Beutel / und setzet das Durchgeseihete wieder über das Feuer; nimmt ferner ein Pfund Zucker darzu / läßt es also dick genug zu einem Syrup einkochen; Man solle auch ein wenig Safran darein thun.

23. Syrup von Pappeln: Man nimmt zwey Untz Pappel-Wurtzeln / Graß-Wurtzel / Sparagen Eiß-Holtz / grobe Rosinen ausgekörnt / jedes ein halb Untz; die Spitzen von Garten- und Hasen-Pappeln / St. Peters-Kraut / Welsch-Bibernell / Wegreich / Frauenhaar / weis oder schwartz / rothe Zucker-Erbsen / ein Untz / der vier grössern und der vier kleinern kalten Saamen / jedes 3. Quintlein; Die alle kocht man in 6. Pfund klarem Wasser / so lang / biß daß noch vier Pfund übrig verbleiben: Serbet es hernach durch / kocht es mit vier Pfund weissen Zucker zu einem Syrup.

24. Syrup von Venus- oder Frauen-Haar: Man nimmt 12. Loth Frauenhaar / Süß-Holtz geschabt und in kleine Stücklein zerschnitten / zwey Loth / dieses weichet man zusammen 24. Stunden lang in 2. Maaß Röhren-Wasser / setzet es hernach über ein gutes Feuer / lässet es einsieden / biß auf 2. Seidlein; zu diesem nimmt man ferner zwey Pfund geläuterten Zucker / läßet es miteinander auf einem gelinden Kohl-Feuer zu einem Syrup einsieden / und offt abschäumen / daß es schön klar werde.

25. Syrup von Rüben: Man nimmt die beste Steck-Rüben / schählet und kochet sie in einem sauberen Hafen / alsdann nimmt man den klaren Safft mit so viel feinem Zucker und kocht es zu einem Syrup.

26. Syrup von weissen Andorn: Man nimmt weissen Andorn / zwey Hand voll / Haselwurtz / eine Hand voll / Poley / Aeckermüntz / jedes auch eine Hand voll / Süßholtz / zwey Drachma / Feigen / ein Loth lange Rosinen auch so viel / die Körner ausgenommen / Pflaumen-Körner / Aeniß / Fenchel / ein und ein viertheil Untz. Dieses alles siedet man in 2. Maaß Wasser / biß daß es einsiedet auf anderthalb Seidel; zwinget es durch ein sauber Tuch / und lassets mit 4. Pfund Zucker zu einem dicken Syrup einsieden.

27. Syrup von Lungen-Kraut: Man nimmt Lungen-Kraut / so an den Eych-Bäumen wächset / Welsche Salbey / Isop / Haselwurtzel / Frauenhaar / Ochsenzungen-Kraut / weis Andorn / jedes eine Hand voll; ferner Süß-Holtz klein geschabt / vier Loth / Anis-Saamen / auch so viel / lange Rosinen / die Körner ausgenommen /

nommen ein und ein halb Pfund. Alles zusammen in einen saubern Hafen gethan / mit 2. Maaß Brunnen-Wasser über Nacht zugedeckt / und eingeweichet, hernach über dem Feuer / biß auf den halben Theil einkochen lassen / abgesiehen / und zu einem jeden Seidlein dieses Saffts / nimmt man ein Pfund Zucker / und lässet es zu einem Syrup sieden.

Cap. XVIII.

Unterschiedliche Marcipan vom kräfftigen Zeug zu bereiten.

1. DJe Marcipan auf die geringste Art zu machen / verfähret man also: Man nimmt ein halbes Pfund Zucker / ein Pfund Mandeln in Rosen-Wasser wol abgestossen / machet es wol untereinander / daß es dick wird; dann klebet zwey Oblat-Blätlein mit Rosen-Wasser an einander / und stecket den Teig / welcher zuvor wohl muß ausgewircket seyn / eines zwerchen Fingers dick darauf / dann krümmet oben die Reifflein herum / welche / nach Belieben, ein wenig gewunden werden können; backet es in einem Oefelein / jedoch nicht zu heiß / daß es fein gelblicht bleibet / streuet Trisanet darauf / oder schneidet abgezogene Mandeln von einander nach der Länge / verguldet oben die Blätzlein / stecket sie voll Mandeln.

2. Marcipan auf eine andere Art: Man nimmt 3. viertel Pfund süsse Mandeln / leget selbige über Nacht in frisches Wasser / schählet und stösset sie klein in einem saubern steinern Mörßner / besprenget selbige unterwährendem Stossen bißweilen mit ein wenig Rosen-Wasser / dann davon bleiben sie schön weiß; sonsten werden sie von ihrem Oel geib; Ferner zerstösset zwey Pfund schönen weissen Zucker unter die Mandeln / nehmet hernach eine runde Form / oder Teller / leget darauf solcher Grösse eine Oblate / auf diese streichet man den Marcipan / Mues oder Teig mit einem nassen Messer so dick / als man will / setzet es in einem kleinen Ofen, oder Torten-Pfannen / und weil es bäcket / besprenget man es mit Zucker / oder mit ein wenig Rosen-Wasser / darunter viel Zucker vermischet worden / netzet in diesem vermischten Wasser eine Feder / und bestrecket den Marcipan offt damit. NB. Man nimmt auch wol zu einem Pfund Zucker nur acht Loth Mandeln, giebt einen wolgeschmackten Marcipan.

3. Marcipan durch die Spritze / samt einem Geschmack nach Citronen und Pomerantzen / oder allerhand wolriechenden Oels / machet man also: Auf ein Pfund Teig reibet von zweyen Citronen oder einer Pomerantzen die äusserste Schalen / oder nehmet auf ein Pfund / acht Tropffen Anis- oder ein anders beliebiges Oel / thut es in dem Teig / knettets wol / und färbt ihn auf was Farb ihr wollet / wie vorhero / bey den Zuckerfärben schon gemeldet; Wann solches geschehen / so thut von dem Teig nacheinander in die Spritze / und drucket ihn durch auf Papier / leget und formiret daraus was euch beliebet / und lasset es auf einem Ofen wol abtrocknen.

4. Marcipan wie eine Pyramis / gefroren / von allerhand Farben: Nehmet 2. Pfund gestossenen Zucker in einen Kessel / giesset zwey Maaß Rosen-Wasser darauf / lasset ihn zerschmeltzen / alsdann setzet ihn aufs Feuer / lasset ihn starck sieden / so lange biß er sich am Kessel oder Löffel etwas weiß anlegt; dann nehmet ihn vom Feuer / und rühret drey Pfund feine klein-gestossene Mandeln darunter / setzets miteinander wieder auf das Feuer / und lassets so lange stehen / biß es dick und starck wird; ihr müsset es aber immerfort rühren / sonst brennet es leicht an: Probiret es alsdann mit einem Finger / wann es anklebet / so ist es noch nicht starck genug / klebet es aber nicht an / so ist es starck genug; alsdann nehmets vom Feuer / und schüttets in eine Schüssel / sonst wird es küpffern; wann es nun kalt ist / so nehmets auf den Tisch / und knötet soviel Zucker darunter / als ihr könnt: Wann solches geschehen / treibet den Teig auf / und trücket ihn in die Pyramis-Forme; machet auch sonsten allerley Stücken Marcipan was euch beliebet / daraus: Wann ihr ihn nun wollet färbicht haben / so trieffet von gutem Safft / was Farbe ihr haben wollet / auf den Teig / und knötets wol untereinander. Das Eyß / so auf das Marcipan getragen wird / ist also zu bereiten: Man nimmt das Weiße von einem neu-gelegten Ey / thut ein klein wenig Rosen-Wasser daran / hernach in ein klein höltzernes Schüsselein / dem allerweisesten Zucker / so man haben kan / mit einem höltzernen Löffelein darein gerühret / eine gute halbe Stund-lang / (dann je länger es gerühret wird / je weiser wird es) dann streicht mans / ohngefehr eines Messer-Rücken-dick auf das Gebachens und lässets noch eine Weile in der Torten-Pfanne stehen / nur oben eine Glut darauf. NB, So man das Eyß will gefärbt haben / nimmt man zu dem Blauen blauen Violen-Safft / so neu gesotten seyn solle; zu den Rothen / Weichseln oder Weinlägelein-Safft; und zu dem Grün / Saft-Grün; zu dem Gelben / Saffran.

Oder: Thut Zucker in einen Tiegel / giesset ein wenig Wasser darauf / setzet ihn aufs Feuer / und lasset ihn ziemlich sieden; wann solches geschehen / so nehmet ihn vom Feuer / lasset ihn ein klein wenig verkühlen / alsdann so giesset den Safft hinein / was Farben ihr haben wolt / rühret ihn wol drunter / hernach streichet solches auf die Marcipan fein geschwind / sonst wird es hart / und lässet sich nicht streichen / könnt auch wol den Tiegel mit einer Kohl-Pfanne bey euch setzen / so bleibet das Eyß dünn: Folgends setzet die Marcipan alsbald auf Papier / und bachet sie in der Torten-Pfannen; lasset sie solang ob dem Feuer stehen / biß das Eyß fein auflaufft / alsdann so nehmet sie vom Feuer / und verwahret sie.

Das aufgezogene Eiß zu machen: Hierzu nimmt man schönen weiß-gestossenen Zucker / soviel man will / mit Rosen-Wasser eingerieben / daß es wird wie ein dicker Safft; alsdann auf die Marcipan / so zuvor gebachen / eines Messer-Rucken s-dick / mit einem Haar-Pen-

sel aufgestrichen / und in die Torten-Pfanne gesetzet; obenher etwas starck Feuer gegeben / so wird sichs schön in die Höhe und in Blasen begeben; wann es aufgestrichen / so hebet den Deckel mit dem Feuer ein wenig in die Höhe überhin / so bleibet es schön in der Höhe stehen / und wird auch weiser als sonst.

Rother Zucker-Spiegel: Nehmet drey Eß-Löffelvoll klar- und wie ein Mehl gestossenes Zuckers / röstet ihn wol trocken auf einer Kohlen / doch / daß er nicht anbrenne / giesset dann ein wenig frisch-ausgepreßten Saurach oder Weinlägelein-Safft / so nicht mit Zucker zum Syrup gesotten ist / daran / und rühret ihn schön glat ab / daß er eine rechte Dicken bekommt; dieser Spiegel muß sehr wohl abgerühret werden / dann kan man damit eisen oder spiegeln / was man will / und selbiges alsdann in der Stuben ertrocknen lassen.

Zimmet-Spiegel: Röstet einen Mehl-klaren Zucker / gantz trocken / über den Kohlen / rühret ebenfals gantz klar zu Mehl zerstossenen schönen lichtē Zimet darunter / giesset Rosen-Wasser daran / doch nicht zuviel / damit er seine rechte Dicke bekomme; rühret alles annoch ferner wohl durcheinander / und bespiegelt das Zucker-Werck aufs allergeschwindeste / dann er wird gar bald hart / und lasts ertrocknen.

Rothen Streu zu machen: Darzu nehmet rothen gestossenen Sendel anderthalb Loth / feuchtet ihn mit guten Brandwein an / lasset ihn ein wenig stehen / so färbet er sich roth; alsdann nehmet sechs Loth weisen Zucker / thut ihn in eine Pfanne / giesset Wasser daran / soviel / daß man ihn recht schmelzen kan; siedet ihn hernach fein starck / daß der Zucker springet / und fein leicht wird / so ist er genug gesotten; den Sandel in eine andere Pfanne gethan / und den hart-gesottenen Zucker darüber gegossen / wol umgerühret / so lange / biß daß sich der Zucker schön färbet / und sich in ein gröblich Pulver voneinander giebet; hernach auf ein Papier gethan / und in gelinder Wärme austrocknen lassen / alsdann gestossen / auch nach Belieben durch ein Sieb geschlagen / und zu dem Gebrauch aufgehoben.

5. Marcipan Fili werden also bereitet: Wie die vorige Marcipan zu Pyramis in dem Teig / man muß aber / wann er vom Feuer genommen / und kalt worden ist / auf dem Tisch auch etwas Tragant einwürcken / hernach feine lange Schnür darauß wältzen / alsdann allerhand Bretzeln / Zweiffels-Knoten und dergleichen formiret / leget sie dann auf Papier / und bachet sie in der Torten-Pfanne. NB. Diesen Marcipan darff man nicht färben / sondern lassen / wie er an sich selbsten siehet / dann wann die Bretzeln schön weiß / je besser und schöner siehet es.

6. Marcipan auf Frantzösische Manier zu machen: Man macht Marcipan von süssen Mandeln / Hasel-Nüssen / Pistachen / Pignolen / bittern Mandeln / Abricosen / Pfirsing-Kern und andern Sachen / alles auf einerley Art. Will man demnach gute Marcipanen machen / so nimmet man ein Pfund Mandeln / schälet selbige im warmen Wasser / und nachdem sie geschälet / wirfft man sie alsobalden in kaltes Wasser / damit sie schön weiß bleiben / dann trocknet mans zwischen reinen Tüchern ab / und stösset sie in einem Marmor-steinern Mörsner rein ab / unter wehrendem Stossen befeuchtet man dieselbige mit Pommerantzen-Blüh- oder gutem Rosen-Wasser / damit die Mandeln kein Oel von sich geben / menget alsdann darunter ein Pfund klein gestossnen und durchgesiebten Zucker / und machet alles zu einem dicken Brey; Thut hernach diesen Teig in eine Pfanne über ein gelindes Feuer / rühret ihn stetig um / daß er nicht anbrenne. Nachdeme er nun gar / so thut man solchen auß der Pfanne in ein mit Zucker bestreutes Geschirr / und lässet ihn kalt werden / wältzert hernach selbigen auf einem Tisch mit einem Roll-Holtz / gleichwie sonsten einen Meel-Teig / machet alsdann darvon grosse oder kleine Marcipan / Hertzen / rund mit Gläsern außgeschrutten / viereckig / ablang durchgeschnittne Buchstaben / oder wie es einem beliebt / und zieret selbige auf dem Rand herum / schiebet sie hernach in einen mittelmässigen Ofen / der nicht zu heiß seye / lässets so lange backen / biß daß sie neben herum ein wenig bräunlichte Farbe bekommen; thuts aus dem Ofen / lässets erkalten / machet hernach das Eys von Zucker- und Pommerantzen-Blüh- und Rosen-Wasser darüber; Es solle aber das Eys in der Dicke wie ein weisser Hönig seyn. Nachdeme es nun wiederum in den Ofen geschoben / und das Eys sich anfängt aufzublasen / so ziehet mans auß dem Ofen / lässets erkalten / und verwahret es an einem trocknen Ort.

8. Eine andere Marcipan zu machen: Nehme der besten Mandeln zwey Pfund / weichets in kaltem Wasser / biß die Schelffen herunter gehen; trocknet sie auf einem reinen Tuch wieder wol ab / stossets in einem Mörsner mit Rosen-Wasser klein / dann nehme zu einem Pfund Mandeln zwölff Loth aufs kleinest gestossnen Canarien-Zucker / vermischets wol / setzets in einem Becken auf eine ziemliche Glut / wendets offt um biß der Teig trocken wird / und sich abschählet / dann nach netzet Oblaten an den Enden mit Rosen-Wasser durch Mahler-Pensel / klebets zusammen / ebnets ab daß es rund wird / legets auf ein Blech / thut den Teig Faum gleich darauf / die Oblat muß zwey Messer-Rücken breit gerings umher vorgehen / alsdann schneidet Oblat-Stücklein / die ein wenig breiter seynd / dann das Marcipan dick ist / druckt das Pensel ein in Rosen-Wasser / bestreichet das Marcipan auch die geschnittene Oblat rings herum / legts um das Marcipan / eines um das ander / gleich ob ein Reiff herum lege / bet mit einem Messer die schmale Oblat unten an der Marcipan über sich an das Oblat-Reifflein / daß aneinander kleben; wo es nicht kleben will / netzt es wenig / und drucks genau aneinander / ist es nun bestanden / so thut den allerschönsten gestossnen und siebten Canarien-Zucker in eine Schalen / rühret mit Rosen-Wasser gar wol ab / daß er weiß wird / die Dicke eines Strauben-Teigs bekommet / dieses gusset mitten auf das Marcipan / theilets gleich aus / chets / machet eine gleiche Glut darunter / und auf Teller / damit es allgemach trocknen kan / sonst wird blasigt; wo es aber weiß wird / wie ein gefroren Eys ist es gar.

9. Schön- und zierlich-gemödelte Marcipan zu reiten: Man nimmt ein Pfund guter Mandeln / chets ein / zichets ab / und trücknet sie wieder / stossets

Milch ab/soviel Zucker und Rosen-Wasser/das gut ist/ darunter / thut es alles in ein meßing Beck / rösts auf Kohlen ab / so trocken als möglich ist; wann er nun nimmer anklåbet/und ihr ihn in die Mödel trucken könnet / so nehmet ein schön Krafft-Mehl in ein Tüchlein / streuet den Model wol darmit über und über / alsdann trucket den Teig darein/daß es fein eben ist/thut ihn hernach aus dem Model auf ein Blech oder Teller / setzets auf den Ofen / lasset wol einheitzen / daß es ertrocknet / schön weiß und liecht wird / alsdann verguldets.

11. Allerhand Früchte / Vögel und Thiere / von Marcipan-Massa / aus freyer Hand oder Formen / zu machen: Darzu nehmet gute frische Mandeln ein halb Pfund / weichet sie über Nacht in ein frisches Wasser / biß man die Schale abziehen kan/ stosset sie hernach mit Rosen-Wasser in einem steinern Mörßner ab/wol klein/ daß sie nicht mehr gläntzen / nehmet nicht zuviel Rosen-Wasser / damit sie nicht gar zu dünne werden / sonsten muß man sie gar zu lange über den Feuer haben ; wann sie gestossen/so thut sie in einen saubern Kessel/ thut darzu ein halb Pfund schönen weisen gestossenen Zucker / und trocknet sie also ab/ daß/ wann ihr mit dem Finger oder Hand darauf trucket / sie nicht bekleben bleiben; schüttet ihn nachmals heraus auf ein Bret / daß er ein wenig erkühle / und würcket ihn mit etwas Mehl und Zucker aus : Etliche gebrauchen an statt des gemeinen Mehls/ ein Krafft- oder Sterck-Mehl/ zum auswürcken; es muß aber die weise Sterck zuvor klein gestossen und durch ein härenes Sieblein gebeutelt werden. Auch kan man diesen Teig im Keller über Nacht stehen lassen/ so wird er schön zähe / und lässet sich besser verarbeiten. Daraus kan man allerley machen und formiren / aus freyer Hand/was man will ; wann man aber in die Formen was drucken will / muß man die Form mit den Krafft-Mehl bestreuen/damit es desto leichter widerum herauß gehet / und nach der Formirung auf Höltzlein oder Drat stecken / und wol trocknen lassen ; alsdann kan man sie schön an ein- und andern Ort vergulden: Verlanget man aber Braun-Gebachens zu haben / so leget ein Papier auf ein Blech / und die Frücht nacheinander darauf / setzets in Ofen/ lassets schön licht-gelb werden / und vergüldets dann ebenfals nach Belieben. Wer von dieser Massa oder Teig was aus freyer Hand formiren oder machen will/ muß den Teig nicht lange in den Händen herum wälgern/ sonst wird er gantz oelicht und ungestalt / je geschwinder man darmit umgehet / je schöner die Früchte werden.

12. Braun-gebachen-gefüllte Früchte: Man nimmt von den erst beschriebenen Mandel-Zeug / thut selbigen nicht gar eines halben Fingers-dick auswalchern / alsdann die Mödel wohl bestüppen / und den Teig in beede Theil der Mödel wohl eindrucken / in die Höhlen aber derselben / machet eine Füll von klein-gehackten Mandeln Citronat Citronen und Pomerantzen-Schelffen/ Zucker Zimmet Muscatblüh/Cardomomen ; man kan auch ein wenig geriebenes / in Zucker geröstetes Eyren-Brod/ mit darunter rühren/ alsdann mit süssen Wein anfeuchten/ nachmals von dieser Füll in die Höhlen auf den Teig in die Mödel legen/soviel man nemlich meinet/ daß man die zwey Mödel darüber genau zusammen drucken könne ; zuvor aber kan man den Teig neben-herum/auf das subtilste/mit einem Eyerweiß bestreichen/ und alsdann die Mödel auf das Beste aufeinander zusammen drucken / nachmals den einen Model gemach herab nehmen/und mit einem dünnen Messer den Teig rings-herum glat abschneiden/alsdann die Früchte aus dem andern Model auch heraus heben / und also / wann sie wie die andern braun-gebachene Früchte / wol abgetrocknet worden / in dem Ofen licht-gelb backen / oder abbräunen lassen / und nachmals zierlich vergulden.

13. Allerley Früchte/Thiere/ Vögel/ Zucker-Bildslein/ Tisch/ Stühl und Bänck / Wiegen / Bettstädten/ und mancherley Figuren/ was man formiren will/ von Tragant-Massa zu machen: Man nehme schön weiß Krafft-Meel ein halb Pfund/schönen weissen Zucker ein halb Pfund. dieses auf das allerkleineste gestossen/ gesiebt/ und untereinander gemenget ; Alsdann nehmet schönen weissen Tragant/ so viel ihr wolt/ weichet ihn in Rosen-Wasser ein ; Wann er weich/zwinget ihn durch ein sauber Tuch / das nicht zu grob ist/ (der Tragant muß recht dick seyn / doch daß man ihn kan durchzwingen/) nehmet von dem Tragant in einen saubern Mörßner/ stosset ihn so lang/ biß daß er schön weiß und zähe wird/ dann thut das Krafft-Meel und Zucker/so vermischt/ nach und nach darunter/biß daß es ein guter zäher Teig wird, und nicht anklebet. Daraus könnt ihr aus freyer Hand drucken und formiren/was ihr wollt / auch euch in allen verhalten / wie mit den Marcipan-Früchten gemeldet worden.

14. Ausgeschnittne durchgebrochne Marcipan zumachen: Treibet Marcipan-Massa eines Messer-Rückens dick auf/ hernach blecherne Formen genommen / und damit eine Figur / (oder nach Papier-Mödeln) geschnitten / auf Papier geleget/ und gebachen/wie sichs gebühret. Hernach einen Spiegel von Zucker gemacht / mit gefärbtem Bisam-Zucker bestreuet / und in linder Wärme trocken werden lassen ; dann auf der andern Seiten auch also gemacht/ und die Ränder umher vergüldet/ so sind sie fertig.

15. Gestürtzte Eyer von Marcipan zu machen: formiret Marcipan-Massa gleich halben Eyer-Schalen / so innwendig hohl seyn/ legts auf eine Oblaten / daß das halbe unter sich kommt/ nehmet halb abgezogens Mandeln / und halb Zucker/ stossets mit Rosen-Wasser/ / daß es wird wie dicker Brey oder Latwerge. Schneidet Mandeln/so viel man bedarff / würfflicht / von dem Gestossnen / um das Ey herum eines Daumens breit geleget/ die würfflichte Mandeln darauf gestreuet / und in der Torten-Pfanne gebachen / daß die Mandeln etwas gelblicht werden: Hernach machet man auf das Ey einen weissen Spiegel / bey linder Wärme getrocknet/ auch das Ey mit belegt; was von den Oblaten vorgehet / schneidet man ab.

16. Teig oder Massa zu durchbrochne Zuckerwerck zumachen / nehmet 2. Loth des schönsten und besten Tragants / giesset frisch Wasser daran/ lasset zwey Nacht und einen Tag ihn weichen / dann rühret ihn mit einem Löffel wol untereinander / daß er glatt wird/ thut das Schwartze aufs fleissigste davon / zwinget das andere durch ein Tüchlein / rühret zwey Loth gar schönen Canarien-Zucker daran / nehmet schön weiß Krafft-Meel/ würckets darunter/daß ein zäher Zeig wird/ die-

sen Teig thut in ein steinern Geschirr/ setzet ihn über Nacht in den Keller / er bleibet etliche Täg gut.

17. Kräfftige Marcipan zu bereiten: Man nimmt gute frische Mandeln 8. Loth/ Pistacien drey Loth/ eingemachte Citronen/ Pomerantzen-Schalen und Citronat / jedes ein Quintlein/ Galgant ein halb Quintlein/ Mußcaten-Blühe ein wenig; weichet die Pistacien in Rosen-Wasser/ so gehet das Häutlein ab/ dann schneidet es alles gar klein / hernach nehmet die abgezogene Mandeln/ zwölff Loth schönen Zucker / stosset es mit Rosen-Wasser ab/ thut das Geschnittne darunter/ streichet es auf Oblaten/ verkleibt es neben herum mit Oblaten; Nach diesem nehmet 4. Loth gesiebten Zucker/ rühret ihn mit Rosen-Wasser dick ab / giesset es auf das Marcipan / lasset es backen.

18. Ochsen-Augen von Marcipan-Zeug zu machen: Nehmet Mandeln und Zucker / stosset es mit Rosen-Wasser wol klein/ und röstet es ab / doch nicht zu hart/ daß es ein wenig feucht bleibet / würtzet es mit Zimmet/ Mußcaten-Blühe/ Galgant / Cardomomen / ein wenig Pfeffer / rühret alles wohl untereinander/ schneidet die Crucifix aus den Oblaten rund/ wie sie sind/ streichet den Marcipan-Zeug darauf/ daß es fast eines Daumens dick sey/ nehmet ein Messer / und machet es fein rauch mit den Spitzen / machet Zucker mit Rosen-Wasser an/ zu einem Spiegel gantz dick/ streichet es auf die Ochsen-Augen/ backet es auf dem Ofen.

19. Oblaten zu backen: Machet schön Waitzen-Meel mit Wasser sehr dünne an/ schön glatt und nicht grumpfflicht: Hernach mit einem Löffel auf das warme Eisen getragen / starck zusammen gedruckt/ und über das Kohl-Feuer gehalten/ bißweilen umgewendet/ biß sie ausgebacken sind/ und also fort: Die Materie muß fein fleissig gerühret werden/ damit es nicht klumpicht wird. NB. Man muß allezeit das Eisen mit Speck / Butter / oder weissem Wax / (welches man in ein weis Tüchlein bindet/) beschmiren/ sonsten hängen sich die Oblaten an. Uber währendem Backen muß das Eisen immer warm gehalten werden/ so gehet es desto geschwinder von statten.

Cap. XIX.

Von Biscoten/ Zucker-Brod und dergleichen.

1 Biscuit oder Biscoten auf Frantzösische Art zu machen: Man nimmt drey frische Eyer/ schlägt dieselbe ziemlich lang / dann ein halb Pfund gesiebten Zucker/ rühret und klopffet ihn darunter/ hernach etwas des schönsten Meels / und Anis nach Belieben; Lasset den Teig durch einen Trichter auf ein mit Butter beschmiertes Papier trieffen / und setzet die Biscuit ein wenig von einander / damit sie nicht zusammen fliessen. Backet selbige/ wie bewust/ und macht das Eyß ingleichem darauf.

2. Gute Biscuiten zu machen: Man nimmt schönen weissen Zucker und klar Semmel-Meel / jedes ein Pfund/ mischet es wol unter einander / nimmt hernach das Weisse von vier oder fünff neu-gelegten Eyern/ und zerklopfft es mit Rosen-Wasser / zu dem Eyer-Weiß mag man auch wol einen Dotter nehmen/ auch/ so man will/ gantzen Aniß und Coriander darein thun/ machet es in der Dicke / wie einen starcken Küchlein-Teig / streichet es eines kleinen Fingers dick auf Oblaten/ und lässets im Ofen bachen; Wann die gröste Hitze vergangen ist / so lauffen sie schön auf; So man demnach vermeynt/ daß es genug seye / thut mans aus dem Ofen/ bestreicht es mit einem Spiegel / und thut es wieder ein wenig in den Ofen/ damit sie trocknen/ schneidet es in lange Stücklein/ und lässet es im Ofen ferner trocknen/ und fein rösch werden; Verwahrt es dann an einem warmen Ort.

3. Andere Biscoten zu machen: Erstlich nehmet schönen gestossnen Zucker drey viertel Pfund/ Krafft-Meel 12. Loth/ schönes Meel 6. Loth / schlaget in eine Schüssel eilff Eyer/ sind unter denselben gelbere Dottern/ so nehmet sie heraus / und an statt deren leget andere Dottern hinein/ dann wann die Dottern ungleich/ werden die Biscoten nicht schön. Nehmet einen neuen Hafen/ der wol ausgebrannt / und beyläufig anderthalb Maaß hält / schüttet den Zucker und Eyer hinein/ lasset es / eine Stunde oder länger / mit einem Koch-Löffel allezeit auf einer Seiten wohl abrühren / so wird der Teig weiß; ferner rühret das Meel in Hafen/ giesset es in die Torten-Pfanne oder Papier-Capsel/ macht es zu / und setzt es auf die Glut. unten wenig/ oben aber groß: wann es sich hebet und oben anfangen will braun zu werden/ so kan man ein Fließ-Papier darauf legen / und also eine Stunde bächen lassen/ oder biß sie aufschröt/ hernach gemach übertrocknet. Die Probe/ ob sie genugsam trocken seyn ist/ so man ein Messer durch sticht / und das Messer trocken heraus gehet. Alsdann schneidet man es zu Biscoten/ darnach sie ein jedes dick haben will / und trocknet sie bey einer Glut oder Sonnen/ so sind sie fertig.

4. Auf noch eine andere Art Biscoten zu machen: Hierzu nehmet ein Pfund durch gesiebet Meel/ und so viel feinen durchgesiebten Zucker / das Weisse von sieben Eyern/ und sechs Dottern: Klopffet sie ein wenig/ hernach / mischet das Meel und den Zucker durcheinander / und thut solche Specerey und Saamen darein/ wie euch am besten düncket/ mit ein wenig Bisam/ grauen Ambra und Rosen-Wasser. Alles dieses samt den Eyern/ thut in einen steinernen Mörßner/ stosset es zwo Stunden lang/ darnach bestreichet die Scheiben mit Butter/ und lasset es darauf tropffen/ alsdann wischet mit einer Feder darüber / eingetaucht in Rosen-Wasser und Zucker / und setzet es also in den Ofen/ der nicht allzu heiß seyn muß: lasset sie darinnen stehen eine viertel Stunde oder etwas länger.

5. Biscot- oder Anis-Rauten zu bachen: Menget ein viertel Pfund Zucker/ und so viel schön Meel/ wohl unter einander / schlaget unter ein Theil dieses Vermischten/ ein Ey/ rührtes durcheinander/ mit dem andern Theil / würcket dieses fein trocken ab/ dann wäl-

gert einen Blatz/ schneidet ihn nach dem Model/ streuet Meel darauf / daß er sich im Model nicht anhänget/ drückt ihn in dem Model/ schneidet auch ein Oblaten so groß als der Model ist/ streuet gestossen Coriander und Anis darauf / leget den Model auf die Oblat/ setzet also mit einander auf ein küpffern Blech in ein Oefelein/ doch daß es unter dem Blech hohl ist / und nicht aufflieget/ backet es mit einer guten Hitze / lasset das Oefelein zu / biß sie sich wohl über sich gegeben.

6. Gutes Zucker-Brod auf unterschiedliche Arten zu machen: Man nimmt von 8. Eyern das Weisse/ und drey Eyer-Dotter/ so weißlicht sind / klopffts ein wenig/ dann ein halb Pfund schönen/ weissen/ gestoßnen Zucker/ thut es in einen Hafen/ rühret den Zucker und die Eyer wohl untereinander / hernach gar schönes Meel thuts zu den Eyern/ macht es wie ein Sträublein-Teig / thut einen Löffel voll zerknirschten Coriander (so man will) darein/ schlagt den Teig zuvor wohl. Nachdeme nun der Ofen warm/ so legt man grosse Oblaten / so man sonsten Mandaten nennet / auf ein Papier/ stülpet das Papier rings um in die Höhe / damit der Teig nicht ablauffen könne / giesset also den Teig auf die Mandaten ohngefähr einer Hand breit/ nehmt hernach eine Hand voll Meel/ und eine Hand voll Zucker/ rühret es untereinander. Nachdeme nun der Teig aufgeschüttet worden / so streuet man von dem Meel und Zucker eben ein wenig darauf/ und thut es geschwind in den Ofen/ lasset es so lang bachen/ biß daß es gelblicht-braun wird/ thuts alsdann heraus/ lässets erkalten/ und schneidet es zu Schnitten/ ohngefehr Fingers-dicke/ legts auf sauber Papier auf ein Bret / und nachdem der Ofen fast gantz kalt / so thut mans mit dem Bret hinein/ daß sie noch besser erstarcken.

7. Eine andere Art Zucker-Brod zu bachen/ welches gut zum Trunck ist: Nehmet fünff Eyer / schlaget sie in einer Schüssel/ eine gute viertel Stunde lang / nach diesem ein Pfund Zucker/ darunter sehr wohl gerühret/ hernacher ein Loth gestoßnen Zimmet / ein halb Loth gestoßne Negelein/ drey Pfund schön Meel/ solches alles wohl mit einander lange gerühret / und zuletzt die äusserste gelbe Schalen/ von zwey Citronen oder einer Pomeranzen/ welche noch frisch / auch darunter gerühret ; Solche Schalen muß man auf dem Reib-Eisen abreiben ; thut diesen Teig auf Oblaten / und backet es in einer Torten-Pfannen.

8. Zucker-Brod auf Frantzösische Art zu machen: Man nimmt fünff neu-gelegte Eyer/ schlägt sie auf/ und zerklopffet dieselbige wohl eine gute viertel Stund; nimmt hernach des schönsten Zuckers ein halbes Pfund zerstossen / und ein halbes Pfund des schönsten Meels/ rühret den Zucker unter die zerklopffte Eyer / thut auch Rosen-Waßer daran / und rühret es ziemlich lang durcheinander ; darauf rühret mans ferner fein glatt unter das Meel/ daß es nicht knollicht wird / also daß das Teiglein nicht zu dick noch zu dünne werde / und wann mans mit dem Löffel aufhebt/ gemählich darvon ablauffe ; macht alsdann aus Papier Kästlein oder Tröglein / so lang und breit als man das Zucker-Brod haben will/ setzet selbige auf ein kupffern Blech/ so einen gleichen Boden hat ; alsdann füllet die Tröglein mit dem Teig/ nur halb voll/ thut es in einen Back-Ofen/ so gehet es fein schön auf ; man muß aber bald darzu sehen / und wann sie anfangen gelb zu werden/ so thut mans aus dem Ofen / und reisset die Papierlein darvon ; Hernach schiebt man sie wieder in den Ofen eine viertel Stund lang / damit sie auf den Neben-Seiten gar abtrocknen. NB. Wann die Eyer-Dottern weiß/ so ist es besser/ und wird der Teig auch weiß / und so man will/ kan man auf das Zucker-Brod schmale Strichlein von Eyß machen.

Cap. XX.

Allerhand Arten von kräfftigen Broden und Zucker-Wercken zu machen.

1. Nyser Brod zu bachen: Nehmet 10. Eyer wohl zerklopffet/ ein Pfund gestoßnen Zucker/ ein Pfund Waitzen-Meel unter die Eyer gerühret/ wol geklopffet / und gebachen/ als wie ander Brod.

2. Spanisch Brod: Zerklopffet drey gantze Eyer/ und drey Dötterlein wohl in einer Schüssel / rühret ein halb Pfund gesiebten Zucker darein/ und giesset einen Löffel voll Rosen-Wasser darzu/ rührts eine halbe Stund/ folgends rühret ein halb Pfund schönes Meel und 2. Loth / mit Rosen-Wasser kleingestoßne Mandeln hinein ; Wann nun der Teig schön glatt ist schmieret die Mödel mit Butter / füllet sie halb voll mit dem Teig/ setzt es in Ofen/ und laßt es gemach bachen. Einige nehmen ein halb Pfund schönen Zucker/ eben so viel schön Meel/ 5. Eyer-Dottern und 4. gantze Eyer; Dieses alles untereinander wohl abgerühret/ in die Mödel gegossen/ und in gäher Hitze gebachen. Oder zerklopffet 5. Eyer/ darein 2. Pfund Zucker/ etwas Muscatblüh/ Cardomomen/ Zimmet / zwey Löffel Rosen-Wasser / und ein halb Pfund schön Meel gerühret/ folgends in Mödeln gebachen.

3. Spanische Bretzeln zu bachen: Nehmet ein Pfund des besten und kläresten Weitzen-Meels / rührets mit guter süsser warmer Milch ein zum Teige/ thut darein drey Loth oder mehr klaren gestossnen Zucker / treibet den Teig auf das dünneste / als ihr könnet/ in Form oder Länge / wie ihr die Bretzeln haben wolt. NB. Wann des Zuckers zu viel darunter genommen wird / so bleibet es nicht beysammen. Darnach nehmet ein halb Pfund Mandeln / schählet sie gantz rein / stossets in einem Mörsner auf das zarteste und kleineste mit ein wenig Rosen-Wasser; Stosset wiederum unter die Mandeln einen gantzen oder halben Eyer-Dottern/ nachdem es vonnöthen ist: Ferner schlaget diesen Mandel-Zeug hernach in den vom Meel und Zucker gemachten Teig ; formiret Bretzeln darauß / und bachets in der Torten-Pfanne / gebet so wol oben als unten

Feuer/ und lassets allgemach backen. Wer will kan etwas Bisam im Rosen-Wasser zerreiben.

4. Englisch Brod; zerklopffet 3. gantze Eyer/ und 4. Dötterlein/ rühret 12. Loth gesiebten Zucker/ und eine halbe Eyer-Schalen voll Rosen-Wasser darein/ rührts eine Viertelstund lang/ ferners 4. Loth im Rosen-Wasser klein gestossene Mandeln/ Muscatblüh/ Cardomomen/ Zimmet so viel beliebig/ und zu letzt ungefehr 9. oder 10. Loth schönes Meel darein gerührt/ hernach in steinerne Mödel/ welche mit Butter geschmirt/ halb voll geschütt/ bey einer halben Stund in einem Oefelein auf ein Blech gelblicht gebachē/ folgends da und dort ein wenig verguldt. Oder zerklopffet 4. gantze und 8. Dötterlein wol/ rühret ein Pfund gesiebten Zucker/ neben so viel schönes Meel darein/ klopffet den Teig glat ab/ und giesset ein Achtl-Maaß Rosen-Wasser daran/ dann giessets in mit Butter geschmirte Mödel/ halb voll/ lassets in einem wol erhitzten Ofen backen.

5. Portugesisches Brod zu backen: Nehmet ein Viertlpfund abgezogene Mandeln/ mit Rosen-Wasser ein wenig gröblich abgestossen/ ein halb Pfund gestossnen Zucker/ Bolus armen. ein wenig darunter gemischt/ damit es durch und durch etwas röthlich gefärbet wird: Dann thut darzu ein halb Loth Zimmet/ Negelein/ Cardomömlein/ Muscaten-Blumen/ eines so viel als des andern/ alles nur gröblich zerstossen/ nebst schönem Meel/ mischet es untereinander/ daß ein Teig daraus wird/ Semmeln daraus formiret/ so groß als beliebet/ auf ein Papier mit Meel gestreuet/ geleget in die Torten Pfanne/ mit lindem Feuer außgebachen/ oben stärcker als unten. Wann sie fertig herausgethan/ auf dem Papier erkalten lassen/ hernach mit einem Messer abgelöset/ und Creutz-Striche mit einem Messer-Rücken darauf gedrucket.

6. Schwedisches Brod: Stosset ein halb Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser etwas gröblich ab/ thut ein Viertl Pfund Zucker in ein Kesselein/ röstet die Mandeln darinnen über einer Glut/ oder Kohlen/ alsdann rühret noch ein Viertlpfund Zucker/ und ein halb Pfund schönes Meel/ wie auch gröblich gestossenen Pfeffer/ Ingber/ Negelein/ Cardomomen/ Muscatnuß/ Kümel/ und Anis/ und drey wol zerklopffte Eyer darunter/ giesset ein wenig Zimmet-Wasser dazu/ und würckets mit schönem Meel folgends ab/ daß ein rechter Teig daraus werde/ und man schöne runde Laiblein daraus machen könne/ oder formiret sie etwas länglich/ nach eigenem Belieben/ legets auf ein gemelbtes Blech/ und lassets im Oefelein eine Stund lang backen/ wann es nun ein wenig erkalt/ so übereisets/ streuet gröblich zerstossnen Zucker/ Fenchel oder Kümel oben darauf/ alsdann lassets bey dem Ofen ertrocknen.

7. Schwedisches Brod/ auf eine andere Art: Rühret etwas mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln/ ein gantzes Eyer/ und 3. Dötterlein/ drey achtl Pfund geläuterten Zimmet/ zuvor Zucker/ Muscatblüh/ Cardomomen/ Pfeffer/ Negelein/ und so viel schönes Meel darunter/ daß es wie ein Küchles-Teig wird/ würcket ihn auß/ machet längliche Stückl davon/ dann vermittelst eines Messers-Schnittlein darein/ lassets in einem Ofen ein wenig gelblicht werden/ überstreichets mit Rosen-Wasser/ so mit Heller Latwergen vermischt/ daß es wie Rocken-Brod anzusehen/ wann es nun trocken/ machet man einen Spiegel darauf/ und bestreuets mit gröblichtem Zucker/ auch nach Belieben Aniß.

8. Gelbes Brod zu backen: man nimmt ein halb Pfund gestossenen Zucker/ zwey Pfund Weitzen-Meel/ zehen Eyer-Dottern/ zwey gantze Eyer/ dieselben wol untereinander geklopfft/ dann Zucker und Meel eines nach dem andern hinein gethan/ und geklopfft/ hernach in papierene Capseln oder blecherne Formen halb voll gefüllet/ (die Capseln müssen ohngefehr drey oder vier Finger hoch seyn) die blecherne Formen müssen mit Butter geschmirt werden/ und in der Torten-Pfanne gebacken; Unterher ein lindes Feuer/ und oben ein wenig Kohlen geschüttet: Wann es wol recht in der Höhe ist/ oberher etwas stärcker Kohlen aufgeschüttet/ und also außbachen lassen/ daß es eine harte Rinde bekommt. Dann nehmet einen Eyer-Dotter/ mit Wasser angemacht/ und oberher mit einem Pensel bestrichen/ hernach herauß gethan/ und in länglich-dünne Stücken eines Messer-Rückens dick/ wann es noch warm ist/ geschnitten/ und trocknen lassen/ und zum Confect aufgesetzt.

9. Weisses Brod zubachen: Achtzehen Eyer-Weiß genommen/ wol dick/ als einen Gest zerklopfft/ ein Pfund Zucker/ ein halb Pfund Stärck-Meel ein halb Pfund Weitzen-Meel/ wol untereinander gerühret/ gebachen/ als wie das gelbe Brod.

Muscaten-Brod zu backen: Nehmet ein halb Maaß Eyer-Weiß/ und zwey Pfund Zucker/ zerklopffets wol/ thut zwey Pfund-Meel/ und einen Löffel voll Fenchel darunter/ klopffets wol untereinander/ darnach thut Oblaten in das Schärtlein/ neben und unten/ giesset den Teig hinein/ daß das Schärtlein nur halb gefüllet werde/ lassets in einem Ofel einbachen/ biß es braun wird/ setzets an einem Ort/ da es kühl ist/ oder in Keller/ darnach schneidets nach Belieben. Wer will kan auch etwas gut Gewürtz und lang geschnittene Mandeln darunter thun.

10. Muscaten-Brod anderst: Vermischet 6. Eyer/ etwas Kern oder süssen Ram/ streuet ein wenig Zucker/ Zimmet/ und so viel schönes Meel unter die Eyer/ daß wie ein dicker Strauben-Teig wird/ dann giessets in mit Blatten belegte Schärtl/ lassets wol backen/ biß es sich schön hebt/ wann es fertig/ und erkühlet/ schneidets Stückl-weis bestreuets überall mit Zucker/ und lassets auf Papier im Ofel abtrocknen.

11. Ulmer-Brod: Man nehme zwey Pfund schönes Meel/ drey Viertl-Pfund Zucker/ ein halb Loth Cardomomen/ ein Quint Muscat-Blüh/ Pfeffer/ Fenchel/ Anis/ und Coriander/ der aber muß zuvor über Nacht im Essig beitzen/ und wieder ertrocknen/ giesset den vierdten Theil einer Maaß gantze Milch/ und eben so viel Heffen von Weitzen-Bier daran/ schlaget fünff oder sechs Eyer-Dottern darein/ der Zucker und das Meel werden geräitelt/ die Eyer mit der Milch und Heffen/ so etwas laulicht seyn müssen/ abgeklopfft/ und als der Teig zuvorderst angemacht/ gesaltzen/ und so lang geklopffet/ biß er sich von dem Becken löset/

alsdann wird das Gewürtz / der Anis / Fenchel / und Coriander darein gerühret / längliche Läiblein daraus gemacht / auf ein mit Meel bestreuetes Papier gelegt / und vor dem Ofen gesetzet / damit er ein wenig gehen könne / wann sie nun genug gegangen seyn / schneidet der Länge nach mit einem Messer darein / setzets ins Oefelein / welches nicht gar heiß seyn darff / lassets eine gute Stund lang bachen / machet aber das Oefelein vor der halben Stund nicht auf / wann dann dieses Brod schön außgebachen ist / so schneidets zu Schnitten / weils noch ein wenig warm / dann wann es kalt / läst es sich nicht mehr schneiden / legets nochmahl auf auf ein Blech / und röschet es ab.

12. Holländisch / oder Citronen-Brod zu bachen: Eyer-Weiß genommen / dasselbe wol geschlagen / biß es schönen weissen Schaum gibt; alsdann von einer Citronen die äusserste Schalen nur das Gelbe auf einem Reibeisen abgerieben / vom Safft auch ein wenig darein gedruckt / so viel man will; Nehmet das Eyer-Weiß samt der Schalen und Safft / rühret schönen weissen gesiebten Zucker / so viel als genug ist / darunter / biß es einen Teig giebet / daß man ihn alsdann außwälgen (in dem Außwälgern braucht man auch Zucker und kein Meel) dann mit der blechern Form außgeschnitten.

Cap. XXI.

Außführlicher Bericht vom Apothecker-Gewicht / und unterschiedlichen Chymischen Zeichen / samt deren Bedeutung.

1. DAs Apothecker-Gewicht / davon unser Seel. Autor pag. 336. gar kurtz gehandelt / erfordert eine bessere Außführung / und ist hiervon folgendes zu melden: (1) Ein Pfund 24. Loth / wird bezeichnet mit ℔. Ist zu Franckfurt 24½. Loth Silber-Gewicht.

(2.) Ein Pfund hat 12. Untz. Ein Untz wird bezeichnet mit ℥.

(3.) Ein Untz thut 3. Loth.

(4.) Ein halb Pfund hat 6. Untz / wird bezeichnet mit ℈. thut 12. Loth.

(5.) Ein Quintl oder Drachma hält 3. Scrupel / wird bezeichnet mit ʒ.

(6.) Ein Scrupel ist der dritte Theil eines Quintleins bezeichnet mit ℈.

(7.) Ein Scrupel hält 28. Gran / bezeichnet mit gr. ist eines Gersten-Korns schwer.

(8.) Ein Guttula ist ein Tröpfflein / dieser machen 60. ein Quintlein / bezeichnet mit g. Seynd also in einem Loth 240. und in einer Untz 480. Tröpfflein / oder auch so vil Gran; dieser gehen auf ein Apothecker-pfund 5880. Guttulæ oder so viel Grana.

Im übrigen bedeut S. oder ß. Semis, Semissis, als ist halb so viel / es seye für Gewicht / was es wolle.

P. 1. Pugillus, ist / so viel man mit 3. Fingern fassen kan.

M. 1. Manipulus, ist eine kleine Hand-voll.

N. 1. heist Numero, an der Zahl.

Bal. Mar oder B. M. Balneum Mariæ, das ist / der Brei Kessel mit heissem Wasser / darinn der Distillier-Kolben gesetzet wird.

Colat. heist Colatura, oder Colatum, das Jenige / was durchgesiegen ist.

Nota. Ein Löffel-voll in Säfften / oder weissen Wein / wird bey nahe für 1. Loth gerechnet.

Im Apothecker-Gewicht kan man mit 14. Gewichten / so klein und geschmeidig sind / von einem Gran oder Gersten-Korn schwer / biß 4. Pfund wiegen. Die 14. Gewichtlein sollen folgender Gestalt seyn oder halten / nemlich:

Das Erste	— — —	1. Gran.
Das Andere	— — —	2. Gran.
Das Dritte	— — —	4. Gran.
Das Vierdte	— — —	8. Gran.
Das Fünffte	— — —	16. Gran.
Das Sechste	— — —	63. Gran.
Das Siebende	— — —	1. Quint.
Das Achte	— — —	2. Quint.
Das Neunte	— — —	7. Quint.
Das Zehende	— — —	1. Untz.
Das Eilffte	— — —	2. Untz.
Das Zwölffte	— — —	4. Untz.
Das Dreyzehende	— —	8. Untz.
Das Vierzehende	— —	31. Untz.

oder 2. ℔. 7. Untz / so das gröste ist.

Damit man aber hurtig mit diesen 14. Stücken fortkomme / so kan mans numeriren mit 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14.

Hernach mit dem Abwiegen sich richten nach dem Täfelein / so hierbey gesetzet ist.

Tafel des Apothecker-Gewichts / was massen man nemlich mit 14. Stücken von 1. biß auf 23040 Gran / nemlich von einem Gersten-Korn schwer / biß auf 4. Pfund abwegen könne.

Gran.	Gewicht / so einzulegen.	Gran.	Gewicht / so einzulegen.	Quintlein.	Gewicht so einzulegen.
1	1	31	5.4.3.2.1.	1	7
2	2	32	6 1.2.3.4.5	2	8
3	1.2.	33	6 2.3.4.5	3	7. 8.
4	3	34	6 1.3.4.5	4	9|7. 8.
5	3.1	35	6 3.4.5	5	9|8.
6	4.2	36	6 1.2.4.5	6	9|7.
7	3.2.1	37	6 2.4.5	7	9
8	4	38	6 1.4.5	8	1.9
9	4.1	39	6 4.5.	Unz.	
10	4.2	40	6 1.2.3.5.		
11	4.2.1	41	6 2.3.5	1	10
12	4.3.	42	6 1.3.5	2	11
13	4.3.1	43	6 3.5	3	10. 11
14	4.3.2	44	6 1.2.5	4	12
15	4.3.2.1	45	6 2.5.	5	10. 12
16	5	46	6 1.5.	6	11. 12
17	5.1	47	6 5	7	10. 11. 12
18	5.2	48	6 1.2.3.4	8	13
19	5.2.1	49	6 2.3.4	9	10. 13
20	5.3.	50	6 1.3.4.	10	11. 13.
21	5.3.1	51	6 3.4	11	10. 11. 13.
22	5.3.2	52	6 1.2.4	12.	12. 13
23	5.3.2.1.	53	6 2.4.	Pfund	
24	5.4.	54	6 1.4		
25	5.4.1.	55	6 4	1	12. 13
26	5.4.2.	56	6 1.2.3.	2	14|10.11.12
27	5.4.2.1.	57	6 2.3.	3	10. 12. 14.
28	5.4.3.	58	6 1.3.	4	
29	5.4.3.	59	6 3.		
30	5.4.3.2.	60.	6 1.2.		

Wie man dieses Täfelein verstehen solle / hat man nachfolgende Exempel:

WAn solle abwiegen ein Pfund / ℔ j.
— — sieben Unz / ℥ vij.
— — drey Drach. ʒ iij.
— — siebenzehen Gran / gr. xvij.

(1.) So sucht man erstlich in dem Täfelein 1. Pfund; darbey stehen auf der Seiten 12. 13. Dieses Gewicht legt man in die Schale. Hernach sucht man die 7. Unz; Darbey stehen 10. 11. 12. Dieses legt man zu dem vorigen. Ferner 3. Quintlein oder Drachm. Darneben stehen 7. 8. Diese auch in die vorige Schale gelegt. Für 17. Gran die Stücklein 5. 1. thun in allem 9. Stuck zusammen / so hat man das begehrte Gewicht.

(2.) Wollte man 37. Gran haben / so legt man in die eine Schale das Gewicht mit N. 6. und in die andere Schale zu der Waar die 4. Stück 2. 5. 4. 5. also fortan.

3. Man solle abwiegen zwey Pfund / ℔. ij. fünf Unz / ℥. v drey Quint / ʒ iij. 33. Gran / gr. xxxiij. So sucht man in der Tafel / unter den Pfunden / die 2. Pfund darbey stehen diese Zahlen 14\|10. 11. 12. Weil aber 14. mit einem Strichlein unterschieden ist

so bedeutet es/ daß man 14. solle zu der Waar / und die übrige / nemlich 10. 11. 12. in die Gegen-Schale legen/ so kommt es recht auf die 2. Pfund / die wiegt man erstlich ab. Darnach sucht man in der Tafel die 5. Unz / darbey stehen 10. und 12. Diese legt man in die leere Schale. Ferner sucht man die 3. Quintlein/ darbey stehen 7. und 8. Diese legt man auch zu diesen ein. Und für die 33. Gran / legt man die 6. ; so abgeschnitten mit einem Strichlein / in die Schale zu der Waar / und die 2. 3. 4. 5. in die andere Schale zu den vorigen Gewichtlein. So hat man 5. Unzen/ 3. Quint/ und 33. Gran. Darzu thut man die vorige 2. Pfund/ so hat man das Gewicht/ wie begehrt worden.

Uber voriges/ setzen wir noch ein Exempel/

(1.) Man solle abwiegen: Drittehalb Pfund. Zwey und ein halb ℔. Drey und ein viertheil Unz. Fünff und ein sechszehntheil Quintlein. Drey Gran. Erstlich leget man die 2. Pfund/ wie oben gelehret worden/ hernach für ein halb Pfund oder 6. Unz/ legt man 11. 12. absonderlich. Für 3. Unz legt man 10. 11. Und für ein viertel Unz / oder 2. Quintlein. Und nach 5. Quintl. zusammen 7. Quintl. legt man N. 9. Endlich für ein sechszehen Theil Quintl. oder 3. und drey viertheil Gran zu schwer / so wenig zu bedeuten hat. Also kan man mit allen andern procediren/ nur daß man in Acht nimmt/ im Täfelein/ die jenige Zahl/ so mit einem Strichlein abgesondert / denn die muß zur Waare geleget werden.

Denen Chymischen Zeichen nebst deren Bedeutung p. 337. im Autore bemercket/ können folgende zugesetzet werden.

- ☍ Magnes, Magnet.
- ♀ Cuprum ustum, gebrañt Kupffer oder Ertz.
- ⊕ Crystallus, Chrystall.
- ◊ Orichalcum, Messing.
- △ Borax.
- ☲ Cinnabaris, Zinnober.
- ♃ Sal Alcali.
- ▽ Aqua, Wasser.
- ☉ Oleum, Oel.
- ◊ Sapo, Smeigma, Seiffe.
- ♎ Purificiren.
- Nox, Nacht.
- ♁ Annus, Jahr.
- ♃ Spiritus.
- ♍ Cementiren.
- A E Coaguliren.
- ☌ Digeriren.
- ▽ Filtriren.
- ⌃ Lutiren.
- ♒ Solviren.
- ☉ Sal.
- ♄ Phlegma.
- ℞ Tinctura.
- ♎ Purificiren.
- ♀ Tartarus, Weinstein.
- ♂ Æ S. Ertz.
- \A Alcohol vini, rectificirter Brandwein.
- ▽ Aqua pluvialis, Regen-Wasser.
- AB. Balneum arenosum, Sand-Bad.
- CC. U. Cornu cervi ustum, Gebrannt Hirsch-Horn.
- ♋ Cucurbita.
- F. Fiat.
- ⊙ Ignis rota, Reverberir-Feuer.
- L ♂ Martis Limatura.
- M. Misce, Mische.
- ♔ * Regulus Stellatus.
- ♁ v. Sal volatile, Flüchtig Saltz.
- S. a. Secundum artem, Nach der Kunst.
- Λ Volatile, Flüchtig.

Cap. XXII.

Unterschiedliche herrliche Wasser zu destilliren / deren Tugend und Fürtrefflichkeit nicht genugsam zu preisen.

EIn herrliches Aurum potabile, oder Gold-Tinctur / ist folgendes: Reib Gold mit Nitro, Saltz und Alaun / wie es D. Zwölffer lehret; Darnach laß es miteinander im gemeinen Wasser sieden / und laß dasselbe biß auf die gäntzliche Trockne abrauchen / dann schütte puren Wein-Spiritum darüber / und digerire: So wird sich der Wein-Spiritus einer Gold-Farb gleich färben; giesse den gefärbten Spiritum ab / und giesse wieder andern daran / solches continuirend / biß daß er alles das Gold ausgezogen. Destillire den Spiritum gantz gelind davon / biß die Materie wie ein Syrup zurück bleibet. Schütte darauf dreymal so schwer Honig-Spiritus, welches geschicht / das Fulminiren zu verhindern; Nachgehends præcipitirs mit Harn-Spiritu, so wird das Gold auf den Boden fallen / wie ein grün-brauner Koth oder Leimen / so in Filtro bleiben wird. Laß den Liquorem, so durch das Filtrum gangen / noch zehen oder zwölff Tag stehen / so wird sich von der Materi noch mehr von sich selbsten præcipitiren / aber nicht so grün / noch so braun / wie zuvor / welche du durch das Filtrum absondern sollst. Dieses continuire / biß sich kein Gold mehr præcipitirt / und jedes mal wird das jenige / so sich præcipitiren wird / subtiler und reiner seyn. Wasche deine præcipitationes mit destillirten Wasser ab / biß du alles das Saltz und die Schärffe davon gebracht hast / darnach thue darzu dein Menstruum vom Wein-Spiritu, mit Spiritu oder Saltz von Harn acuirt / so wird er auf dem Boden / in 24. Stunden / eine roth-braune Tinctur aufziehen / giesse das gefärbte Menstruum ab / und giesse anderes darzu / und continuire solches / biß es sich (auch bey der Wärme des Marien-Bads) nicht mehr färbet / das erstemal wird sich das Wasser kalt / und ohne Wärme / färben / aber darnach muß man die Wärme des Marien-Bads dazu gebrauchen / dann es sich sonsten nicht mehr färben würde. Destillire deinen gefärbten Spiritum, biß ein feuchtes Gummi zurücke bleibet / zu Ende dieser Destillation wird ein Phlegma herüber gehen / welches man absonderlich auffangen muß / und so man alsdann zu viel Hitze giebt / so wird ein wenig Tinctur mit diesem Phlegma aufsteigen / dann wann du es zu sehr austrocknest / so wird es sich nicht wohl in dem Wein-Spiritu solviren. Auf ein Quintlein dieses Gummi thue ein Untz Spiritum Vini, und ein halb Achtle Spanischen Wein / und filtrir es durch das graue Papier; Davon gib eine Untz für die Dosin. Damit du nichts von deinem Gold verliereſt / so nim das zurück gebliebene Corpus; nachdem dein Menstruum, alle die Tinctur / so es gekönnt / heraus gezogen hat / und wiederhohle mit demselben von neuen an die gantze Operation, wie du mit dem rothen Gold gethan hast / als nemlich reibe dasselbige mit den dreyen obbemeldten Saltzen / und laß es in gemeinen Wasser / biß auf die Truckene sieden; Dieses wiederhole noch ferner / mit dem Wein-Spiritu, filtrire diesen Spiritum, und laß ihn zu einem Syrup abrauchen / solvier darinnen dreymal so schwer Honig-Spritum; præcipitirs mit Spiritu Urinæ; wasche die Præcipitation aus / von aller ihrer Saltzigkeit / und ziehe die Tinctur davon mit deinem Menstruo Nota, So offt als du die Tinctur mit deinem Menstruo ziehest / so wird das erstemal / nach dem du dein Præcipitat. abgesüsset / der acuirte Spiritus vini die Tinctur Kält und Wärme ausziehen; Nachdem du aber diese erste Extraction wirst ab- und neu Menstruum darüber gegossen haben / soll es im Marien-Bad digerirt werden. dann sonsten wird sich das Menstruum nicht färben. Eben diese Operation wiederhole mit dem Corpore, oder der Materi, welche keine Tinctur mehr von sich giebt / anfangend mit dem Aussieden / in gemeinem Wasser / mit den obgedachten drey Saltzen / und endend mit Ausziehung der Tinctur / vermittels deines Menstrui. Dieses wiederhole / biß dir kein Gold mehr übrig / sondern alles in Tinctur solviret seye. so wirst du sehen / daß jedesmal das Gold teigichter worden / und im digeriren des Menstrui mit dem Gold / ein Oel darüber schwimmen wird. Also wird das aurum potabile gemacht; In dem man aber daran laboriret / und man sich etwan von diesem rechten Weeg abgewendet / so hat man andere Curiositäten / und insonderheit den Crocum solis, wie ihn D Zwelferus beschreibet / zu machen gelernet / nemlich also:

Reibe dein Gold mit drey Saltzen; Laß es in gemeinem Wasser sieden / und biß auf die Truckne abrauchen / solvir es von neuem / in gemeinem Wasser; Wann alles solviret ist / so præcipitire es mit dem Weinstein-Oel / laß den Liquorem durch das Filtrum durchgehen; Da hat man in dem Filtro den fliessenden Mercurium gefunden / mit dem Pulver / welches Zwelferus den Crocum solis nennet / es ist aber kein Gold dabey / und ist nur eine erdigte Materie der Saltzen / mit einigem Spiritu von Gold imprægnirt / welches Gold gantz in dem Liquore ist / so durch das Filtrum gangen / und sich nicht mit dem Weinstein-Saltz præcipitirt / sondern der Spiritus Urinæ præcipitirt alles / und ist fulminirend; Wann es præcipitirt ist / so giesse den gedachtes Liquorem davon ab / und schütte auf das præcipitirte Gold gemein Wasser / und vom fliessenden Mercurio, solche schlage oder klopffe miteinander / so wird der Mercurius machen / daß das Gold zu einem Castanien-braunen Pulver werden wird / welches du wohl von aller Saltzigkeit abwaschen sollst / und wann du solches Pulver in einem Tiegel thust / und dasselbige mit starcken Feuer reverberirst / so wird es fix werden; wann du es aber festiglich mit Schwefel reibest / und es hernach zu reverberiren einsetzest / so wird das Gold alles mit dem Schwefel weggehen: Wann das Gold durch die drey Saltze / und das gemeine Wasser solvirt /

mit dem Wein-spiritu ist ausgezogen worden / so kan man es præcipitiren, indem man es bewegt / und schüttelt sie in einer langhalsigen Viol / mit fliessendem Mercurio. alsdann fällt zu einem Veichel-Farben gar subtilem Pulver / welches so offen ist / daß / so es mit gemeinem Schwefel vermischt wird / sich alles mit gedachtem Schwefel / oder Reverberir-Feuer sub eviren wird / doch kan die Tinctur nicht so leichtlich davon / als von denjenigen / so mit dem Spiritu Urinæ præcipitirt werden außgezogen werden.

2. Ein ander bewährtes Aurum potabile ist dieses: laß ein Untz fein Gold in 8. Untzen Aquæ regalis lösen / wann es wol solvirt ist / so schütte ein halb Maas gemein Wasser zu der Dissolution, damit das Aq. reg. zu schwächen; darnach giesse allgemach / und nach und nach dazu eine Maaß Laugen / so mit gemeinem Wasser und calcinirten Weinstein gemacht seye; Welche das Gold auf dem Boden præcipitiren wird / und wann du siehest / daß die Ebullitiones aufhören / so höre auch auf / gedachte Laugen darüber zuzugiessen / und laß es also miteinander 24. Stund lang sind stehen / oder biß daß du siehest / daß all das Gold auf dem Boden præcipitirt ist / und sich nichts mehr præcipitiren will / giesse darnach dem Wasser allgemach ab / und anders darüber / und für dieses drey oder viermahl aber mehr / biß du dein Wasser keine Geschmack davon abziehest / eben als wie du es dazugethan hast. Wann das geschehen / / schütte dein Gold auf ein grad Papier / so über einen gläsern Trichter ausgebreitet sey / und laß es gemächlich darauf / ohne Hitze trocknen; So es trocken / thue es in eine gläserne Schüssel / oder dergleichen Geschirr / und giesse dazu nach und nach / und zu verschiedenen mahlen / ungefehr 2. Untzen von dem Vitriol und Philosophischen Oel / so gemach beschrieben / so wirds alsbald heiß / und sich erhitzen und schwartz werden wie Dinten / und nach Schimmel- und Dämpffigkeit stincken wie die Graber; Und wird auch das Geschirr davon so heiß werden / daß man es nicht mehr in den Händen wird halten können / sondern dasselbe auf den Tisch stellen müssen; laß es also 3. Tag lang stehe / und in welcher dieser Zeit das Dissolvens stätig arbeiten / massen du solches erkennen wirst / durch die kleine Ebullitiones, so es thun wird. Nach den verflossenen gedachten drey Tagen / giesse allgemach darüber 2. oder drittehalbe Maaß gemeinen Wassers / welches davon wird Veiel-Farb werden / und all dein dissolvirt Gold mit sich nehmen: Thue es in ein bequem groß gläsern Gefäß / und laß es also still stehen / so wirst du in einem Tag oder etlichen dein Gold / welches wie schwammichte Atomen scheinen wird / sich nach und nach auf dem Boden præcipitiren sehen. Wann es wol præcipitirt ist / so giesse das Wasser gemächlich davon ab / und anders darüber / und thue das zwey oder dreymahl; Darnach / wann du das Wasser abgegossen / laß es auf warmer Aschen trocknen / in demselben Geschirr / darin es ist. So es trocken / schütte destillirten Essig dazu / daß er vier Finger hoch darüber gehe / und setze es in die Digestion, so wird der Essig grün werden / und an sich ziehen alles das Jenige / so von den Spiritibus des Weinsteins / und des Vitriols / übrig seyn mag; Dann giesse es allgemach ab / und laß das übrige Pulver trocknen; Darnach thue es in einen Tiegel / und laß es bey einem mittelmässigen Feuer völlig außtrocknen. Wann es nun gantz trocken ist / so thue es in eine langhälsigte Viol / und schütte darüber acht Untzen wol rectificirten Saltz-Spiritus, jedoch ohne Separirung des Phlegma; Darnach setze es in Digestion auf die Aschen / biß du siehest / daß dein Spiritus tingirt und einer Himmel-blauen Farb / oder wie Pommerantzen gelb ist. Und so du wilt / kanst du auch wol wieder neuen Saltz-Spiritum über diese setzen / biß er keine Tinctur mehr an sich nimmt. Wann alle die Tinctur mit dem Saltz-Spiritu ausgezogen ist / so thue ihn in einen kleinen Kolben / und destillirs biß zur Dicke eines Honigs / und schütte dein Menstruum wieder darüber / und destillirs biß auf siebenmahl allezeit zur Honigs-Dicke; ausgenommen das letzte mahl / da du es biß auf die Trockne abziehen solst. Nach diesem nimm acht Untzen guten Spiritus ardentis Saturni, denselben giesse auf dem Gold / und setze es in Digestion 24. Stund lang / oder mehr / so wird er sich färben / und alle Tinctur des solvirten Golds an sich ziehen / und wird auch alle die Fixe Spiritus des Saltzes mortificiren / welche noch in dieser Dissolution übrig blieben seyn mögen / man kan sich dessen gantz allein gebrauchen auf diese Manier; Nemlich / so man einen Tropffen oder zween / oder mehr / davon in einen bequemen Liquorem schüttet; Aber ich halte darfür / man kan es noch kräfftiger machen / indem man es mit den Tincturen von Bezoar / von Corallen / von Perlen / und von grauem Amber vermischet / welche Tincturen sollen ausgezogen werden / wie folget:

Die Perlen und Corallen werden also præparirt; Man muß dieselbe erstlich in destillirtem Essig solviren / darnach den Essig abrauchen lassen / auf die zurück bliebene Materi am Boden / Brandtenwein / so mit dem vierdten Theil seines Gewichts / Saltz-Spiritus acuirt worden / giessen / welcher sich in einer sehr schönen Gold-Farb färben wird; darnach gieß es allgemach ab / und laß abrauchen; solvire diesen Extract, welcher hinterblieben / im Rosen- und Cardobenedicten-Wasser / jedes die Helffte / welches Wasser sich Goldgelb färben wird. Die Tinctur von Bezoar-Stein wird auf diese Weiß ausgezogen / man reibet den Bezoar / und schüttet darüber Brandten-Wein / so mit dem Saltz-spiritu, wie gesagt / acuirt ist / so wird sich derselbe schön roth färben / man giest ihn dann gemächlich ab / und andern darüber / biß er keine Tinctur mehr an sich ziehet. Darnach läst man das Menstruum abrauchen / und giesset über den Extract, von dem gedachten Cardobenedicten- und Rosen-Wasser. Die Tinctur des grauen Ambers wird ausgezogen / so man guten Wein-Spiritum darüber schüttet / und es an die Sonn oder in Aschen in Digestion setzet; Oder aber / so man denselben im Honig-Spiritu solvirt / welcher Honig-Spiritus insonderheit diese Eigenschafft hat / denselben zu solviren. Das Aqua regalis, damit das Gold solvirt / wird gemacht / mit acht Untzen Spiritus vini, welchen man mit seinem Phlegma über ein Untz gemein Saltz / so decrepitirt / solvirt und coagulirt worden / destillirt. Das Philosophische Vitriol-

Oel wird auf folgende Manier præparirt: Nimm acht Unтzen gut Zinn/ laß es schmeltzen in einem Tiegel / so es geschmoltzen/ thue es vom Feuer hinweg / und indem es noch im Fluß / schütte acht Unтzen gemeinen Mercuri darein / und zwar um alsobalden in einen Marmor-steinenen Mörsner/ und reibs mit einem höltzernen Stämpffel / oder Reib-Keule/ biß es sich außbreite/ als wann man es hinter Spiegel-Gläser thun wolte. Wann das geschehen / so nimm ein Pfund guten Venedischen Sublimat / und reib denselben mit gedachtem Amalgama, vom Zinn und Mercurio, so lang biß es schwartz wird/ und darnach fett/ daß es sich an dem Stämpffel / wie Butter oder Schmaltz anklebet/ und endlich wie ein schwartzer Brey wird; Und ob es schon scheinet / als wann sich der Mercurius davon separiren wolte/ so must du ihn doch nicht davon separirē/ sondern es allzeit miteinander reiben lassen. So es dann zu einem schwartzen und lautern Brey worden / schütte es aus in tieffe porcelinerne oder gläserne Schüsseln / und setze es an einen feuchten Orth / oder laß es auf einem Tisch oder Fenster / an der kühlen und heitern Lufft der Nacht stehen/ jedoch dergestalt / daß weder Wind noch Regen/ noch Sonne dazu komē / so wird sich dein Oleum Philosophicum separiren/ und über die Feces schwimmen; Giesse dasselbige gemächlich ab in eine Phiol / und laß stehen / biß es lauter worden / auf daß man es gebrauchen könne; Dieses Oel ist sehr schwer und fix im Feuer / wie die Saltze. Man muß auch notiren / daß/ solches Oel wol zu machen / es bey einer feuchten Zeit oder Regen-Wetter / oder in einem kühlen Keller geschehen soll/ dann sonsten wird man niemahls damit zu recht kommen / sondern wird die Materi allezeit in dem steinern Mörßner zu Pulver verbleiben.

3. Noch ein ander trefflich Aurum potabile zu bereiten: Nimm ein gut jung Huhn/ laß dasselbige gemeinem Brauch nach ausnehmen/ brühen/ alles Eingeweid heraus nehmen an etlichen unterschiedlichen Orthen / da es am fleischichten ist / als auf der Brust / an den Kolben und unter den Flügeln eröffnen/ so viel geschlagene Gold-Blättlein in dieselbige Löcher hinein schieben / biß du dessen zwey Loth verbraucht / darnach setze das Huhn also mit dem Gold gefüllt an einen solchen Orth/ da es sechs und dreyssig Stunden in einer natürlichen Wärme könne bleiben/ so wird das Gold gantz zu Wasser/ dann dieses ist der jungen Hüner verborgene Eigenschafft / daß sie das Gold solviren: Derowegen / wann du es so weit gebracht hast / so wasche das Fleisch des Hünleins mit einem solchen destillirten Honig-Wasser / so seine Geister noch hat / und einmahl oder drey rectificiret sey / dermassen fleissig ab / daß nichts von dem Golde darinnen bleibe. Alsdann nimme so viel Aqua vitæ als viel der abgewaschenen Brühe von dem Huhn ist/ misch unter einander / thue zu einem jeden Pfund dieses Wassers ein Quintl Sal armoniac, so fein weiß und ohne Flecken sey/ hinzu/ setz in einem Geschirr von Glaß drey gantze Monat also miteinander in einem warmen Pferds-Mist / setze jedoch alle Monath einmahl darnach / und nimme das lautere / so oben über den Hafen schwimmet / fein allgemach davon herab/ thue es in ein wohl verwahrtes Glaß / setze das übrige wiederum in den Mist / und widerhohle es alle Monat von neuem biß zum dritten mahl. Endlich laß die überbliebene Hefen in einer heissen Aschen destilliren / und schiere dem Feuer tapffer zu/ daß alle Feuchtigkeit heraus komme/ du must aber / wann du die Hefen jetzund, wie gemeldt/ destilliren wilt / ein halb Pfund des allerbesten Aquæ Vitæ darüber giessen / das Jenige/ so heraus tropfft / zu dem andern vorigen/ das du in den Mist herab gehoben hast / hinzu thun/ und wiederum in einem Balneo destilliren / biß keine Feuchtigkeit darinnen zu spühren/ und alsdann andere fünff und zwantzig Tag in einen warmen Mist setzen/ so ist es bereit und fertig/ erfordert keine andere grosse Mühe und Unkosten / und ist ein dermassen heylsamer Safft/ daß er gleichsam die Todten auß den Gräbern auferwecken / und wiederum lebendig machen kan. Und wird also gebraucht: Man nimmt dessen ein Quintlein mit 2. Loth Viol-Julep/ vermischt in einer Brühe und gutem destillirten Wasser ein; Wann der Mensch den Tod/ wie man zu sagen pfleget / schon allbereit auf der Zungen hätte/ so wird er doch dardurch wiederum lebendig und gesund/ dienet demnach den alten Leuthen sonderlich wol/ indem es nemlich die verlohrne Kräfften wiederum bringet / und die geschwächte und gefallene Natur wieder aufrichtet: Wie ich dann der Jenigen gar viel gesehen / welchen die Sprach in ihren grossen und gefährlichen Schwachheiten allbereit verfallen/ daß sie sich weder mit GOtt versöhnen/ noch auch das zeitliche belangend / einige Anordnung thun können / biß sie etwas von diesem Liquore in dem Leib bekommen / da fiengen sie alsobald wiederum an zu reden / und ihre Sachen nach Nothdurfft zu bestellen / welches doch ihrer viel nicht glauben / daß eine Artzney in der Welt seye/ so solche Krafft und Vermögen habe. So weit Fioravantus im 2. Buch der Artzney-Kron/ p. 242.

4. Ein sehr köstliches Wasser / daß den Menschen bey guter Gesundheit erhält / reiniget das Geblüt / erfrischet das Hertz/ und dardurch ein Mensch/ doch nach GOttes Willen/ biß in sein Alter bey seiner Gesundheit und Gestalt bleiben kan: Nimm Ingber / Zimmet-Rinde / Nelcken/ Saffran/ Cubeben / Paradiß-Körner / jedes ein halb Loth/ Pulver Diamargariten-Electuarii de gemmis, geschlagene dünne Gold- Blätter und Silber-Blätter/ jedes ein Quint / Zittwer / 2. Quint / Spicanardi und Lorbeern mit ihren Blättern jedes ein halb Quint / Bisam/ Ambra/ jedes ein halb-Quint/ das alles stoß/ und giesse darauf ein Seidlein Rosen-Wasser/ und eine Maaß des besten Brandtenweins / das laß 14. Täg an der Sonnen stehen / darnach destillire das durch ein gläsern Helm/ und verwahre es wol/ daß die Krafft bleibe; diß Wasser trinck Abends und Morgens / und salbe die Haut und das Angesicht darmit / es wird seine Krafft beweisen / mehr dann immer mehr davon mag beschrieben werden. Seine grosse Krafft ist mit Gold nicht zu bezahlen.

5. Ein herrlich Hertz-stärckend Wasser destillirt man also: Nimm Ingber/ Galgant / Muscatnuß / Paradiß-Körner/ Negelein/ Aniß/ Wieß- oder Matten-Kümmel/ jedes ein Quintl/ alles miteinander zerstossen; Salbey/ Müntz / rothe Rosen/ Welschen Quentel / Roß-

marin / Poley / Camillen / Miltz-Kraut / Lavendel / Meer-Wurtz / jedes ein Hand-voll; thue das alles in zwey Maaß guten Wein / laß 24. Stund lang einbeitzen / und rühr es bißweilen um / darnach destillirs in einem gläsern Kolben / und behalte das erste übergehende Wasser absonderlich. Dieses Wasser stärcket die Lebens-Geister / oder Spiritus vitales. über die massen / erhält die Kräffte der Jugend; Ist gut für alle Kranckheiten / welche von kalten Feuchtigkeiten herkommen / für das Gicht oder Paralysin, für den Schlag / für die Zusammenziehung der Spannädern (Contractiones Nervorum;) Es hilfft zum Empfangen und Fruchtbarkeit der Weiber; Ist auch trefflich für das kalte Podagra / oder Glieder-Wehe; für den Stein und das Gries / für Nieren-Schmertz und Zahnwehe. Und dieses Wasser wird noch besser / wann man es den gantzen Sommer durch an die Sonne setzt.

6. Ein herrliches Wasser / so dem Menschen gleichsam jung erhält: Nimm Paradeiß-Holtz / Negelein / Ingber / Galgant / Zimmet-Rinden / Muscaten-Blumen Muscaten-Nüß / langen Pfeffer / Calmuß / Cubeben / Koaba-bara der kleinen Cardomomlein / Meleguetten genannt / Cardomomen / und Roßmarien jedes ein Loth / Schwalben-Kraut / Mercurius-Kraut / Cardobenedicten / Meisterwurtz und weissen Diptam / jedes 2. Loth / laß alle diese Sachen in 6. Pfund des allerbesten aquæ vitæ, als dasjenige ist / daraus man quintam Essentiam zu machen pflegt / acht Tag nacheinander weichen / nachmals in einem Balneo destilliren / zu einem jeden Pfund oder Maaß Wassers / so mit Rosen-Wasser vermischet ist / muß man 8. Grain Bisam hinzuthun / und in einem wohlverstopfften Glas verwahren; Dessen alle Morgen 1. Quintlein oder 2. eingenommen / erhält den Menschen lange Zeit gesund: dann es hat die Natur / daß es die erkaltete Mägen wiederum erwärmet, die natürliche Wärme stärcket / und also die Däuung mehr befördert / als die Natur in einem jungen Menschen selbst thun kan. Ja es erwärmet auch das Geblüt in den Adern / und macht es dermassen flüssig / daß das Hertz sein Amt und Geschäfft / ohne einige Hindernüß verrichten kan. Item / es trucknet die feucht- und kalte Materien / so die Geschäffte der Natur verhindern / gewaltig aus / und hat sonsten viel andere Tugenden mehr / welche ich allhie nicht alle erzehlen kan.

7. Ein bewährtes rothes Aqua vitæ destillirt man also: Nimm guten gebrannten Wein / 4. oder 6. Maaß / den ziehe so offt ab / biß ein leinenes Tüchlein zween Finger breit darein genetzet und angezündet / zu Aschen verbrennet / oder biß ein Pflaum-Feder dareingelegt / an Boden fällt. Zu einer Maaß dieses gebrannten Weins / nimm 4. Pfund grosse Rosin / die muß man entzwey schneiden und die Steinlein sauber heraus thun / den gebrandten Wein soll man in ein grosses Glaß thun / und wohl verbinden / daß kein Geruch heraus komme. Die Rosin aber in ein verglästen Hafen / der 3. Maaß hält / den Hafen mit schönen frischen Brunnen-Wasser füllen / und beym Feuer absieden lassen / biß es schön roth wird / wie ein rother Wein / so soll man des Wassers 1. Maaß durch ein weiß leines Tüchlein abseihen / und in ein sauber Häfelein wohl verwahren / den Hafen aber beym Feuer wieder voll Wassers giessen / und den dritten Theil lassen einsieden / darnach durchseihen durch ein Tuch / und die Rosinen wol austrocknen / so hart als man kan / daß alle Krafft heraus komme / das Wasser wieder in Hafen thun / darinn es vor gesotten worden / denselben in einen Kessel setzen / darinn man destillirt / und das Wasser abriechen lassen / biß es so dick wird / wie ein geläutertes Honig: darum man es nicht zu decken soll / weil es im Destillir-Zeug stehet. Wann es ist wie ein Honig / so gieß es ab in ein Häfelein / setze es zu dem andern gesottnen Wasser / und decke es zu. Zu 2. Maaß des obbeschriebenen Brandweins / nimm 5. Loth Zimmet / Muscatennuß / Galgant / Negelein / jedes ein Loth / stoß die Würtzlein / und räde sie durch ein Sieb / thue es in ein Destillier-Glaß / an den erstgemeldetem Wein / vermach es wohl mit einem Teiglein von Weitzen-Meel und Eyerklar bereitet / daß kein Dampff daraus komme / stelle es in ein Brennzeug 24. Stund / doch daß das Wasser im Kessel siede / und daß es in steter gleicher Wärme bleibe / laß an einander erkalten / dann seihe den Wein vom Gewürtz ab / in ein groß Glaß / und thue zu einer Maaß des Weins / der auf dem Gewürtz gestanden ist / des rothen ersten Wassers von den Rosinen ein Maaß / und des Dicken / das man nennet die Süssigkeit / auch ein Maaß / mache es gehеb zu / und schwäncke es wohl untereinander / setz es drey Tag in einer Stuben auf den Ofen / schwancks offt / so wird es schön lauter / und setzen sich die Hefen / doch daß der Ofen nicht zu heiß sey. Darnach / wann es lauter ist / so soll man es durch ein dickes Tüchlein lauffen lassen / und nicht hindurch nöthigen. Wann es nicht gern hindurch laufft / soll man es wieder auf den Ofen setzen / daß es sich gantz biß zu Grund wohl setze.

8. Ein ander auserlesenes Aqua vitæ: Nimm Ingber / Nelcken / Zimmet-Rinde / Muscaten-Blumen / Paradies-Körner / Galgant / jedes 2. Loth / Zitwer / langen Pfeffer / Cubeben / Cardomomen / Anis / Fenchel / jedes ein Loth / Krausemüntz / Basilien / Poley / Isop / Salbey / Roßmarien / Lavendel / jedes ein Loth / mache jedes besonder zu Pulver / doch nicht zu klein / thue es in eine grosse zinnerne Kanne / und giesse zwey Maaß guten Malvasier oder Rheinfall darauf / verkleibe den Hafen fest zu / und setze es in die Erden in heissen Kalch / und lasse es 14. Tage stehen / darnach nimms heraus / und destillir es / verwahre es wol / daß die Krafft nicht heraus gehet / und wann es gar ab ist / so rühre die Kräuter und Wurtzeln wohl um / und gieß das Wasser wieder darauf / und destillire es noch einmal / und gieb ihm gröſſer Feuer / dann zum ersten mal / und wann es aber abgezogen ist / so destillire das Wasser wieder / allein in einem reinen Helm / also ist es gut und recht gemacht; Dis Wasser ist trefflich gut für viel und mancherley Gebrechen / die ich nicht alle beschreiben mag / sonderlich matten krafftlosen Leuten; es sey alter oder junger Menschen Kranckheit; So kan auch etwas darein geträufft / und die neugebohrnen Kinder darmit bestrichen werden.

9. Ein auserlesenes aromaticirtes Aqua vitæ zu allen Erkaltungen des Magens dienlich. Dieses Aqua vitæ wird mit Orientalischen Gewürtzen aromaticiret /

hat grosse Krafft und Vermögen / und wird also gemacht: Nimm Muscat-Nuß / Negelein / Galgant / Cardomomen / Cubeben / Muscaten-Blumen / Zimmet / Ingber / Saffran und Wermuth / jedes 4. Loth / laß alles gröblich zerstossen / und wohl untereinander mischen / thue es nachmals in einem wohl verkleibten Kolben / gieß 6. Pfund des allerbesten Aquæ vitæ darüber / und laß es 6. Tag also über einander stehen / alsdann mit seinem Helm und Recipienten versehen / in einer Aschen destilliren / es giebt ein roth Wasser / so unter andern destillirten der allerköstlichsten eins ist / und zu allen Kranckheiten / so ervann von Kälte herkommen / über die massen ersprießlich. Es heilet alle Wunden / ohne einigen Schmertzen / reiniget alle offene Schäden / macht ein gut Gedächtnüß / vertreibet den Husten / machet ein frölich Hertz; und was desgleichen mehr ist welches ich allhie nicht alles erwehnen kan / dann seine Tugenden sind nicht zu erzehlen / will sie demnach einem jeden selbst probiren lassen.

Cap. XXIII.

Allerley Præservativ und Antidota, oder Gifft-Mitteln / wider empfangenen Gifft.

1. Præservativ-Pillulen wider den Gifft / werden also gemacht: Nimm Meisterwurtz / Natterwurtz / Tormentil / Baldrian / weissen Diptam / Epheuwurtz / rund Osterluzey / Enzian / auserleßnen Lerchen-Schwamm / und Stein-Saltz / eines so viel als das ander / laß alles klein pulverisiren / mit den Säfften von Zwibeln und Knoblauch zu einen Pillulen Teig machen; Wann solches geschehen / ein Quintlein Saffran hinzu thun / und eine Weile an die Sonne setzen; So bald es daselbst trocken worden / wiederum zu Pulver stossen / mit den gemeldten beyderley Säfften von neuem vermischen / zu einem rauhen Teig formiren / und denselbigen in einem Geschirr von Bley verwahren; Und wann du dessen bedarffest / so nimm vier Quintlein davon / mach mit dem Syrup von Saurampfern runde Pillulen daraus / und gieb sie dem mit Gifft beladenen Menschen / wie man mit andern Pillulen zu thun pfleget / ein / es erzeigt seine übergrosse Krafft und Würckung in kurtzer Zeit: Dann ein jedes deren Stücke so hinein kommen / hat die Art / daß es sich dem Gifft widersetzet: welches sie dann hernach desto besser vermögen / wann sie mit einander vermischet sind. Derowegen / wer sich für Gifft zu besorgen hat / der mache sich mit diesen Pillulen gefasst / und sehe / daß er dieselbigen immer im Vorrath bey sich habe / so ist er / mit Hülff und Beystand des Allmächtigen / seines Lebens versichert.

2. Ein bewehrtes Gifft-Pulver: Nimm Baldrian-Wurtzel 1. Loth / Eyter-Nesselwurtz 2. Loth / Engelsüß 2. Loth Eybischwurtz 4. Loth / wilde Angelic / zahme Angelic / ana 3. Loth / Keller-Holtzwurtz 3. Loth; Alles zwischen zweyen Frauen-Tagen gegraben / und in einen gläsern Hafen gethan / darüber guten weissen Wein-Essig gegossen / daß es zwey Zwerg Fingers-breit darüber gehet / und bey einem Kohl-Feuer eine halbe Stunde sieden lassen / gieß den Essig ab / laß die Wurtzel dürr werden / stoß sie zu einem Pulver / darzu 12. Ingber und 30. Erdbeer-Blätter / ferners Wurtzeln und Schalen 3. Loth / und Crucіata-Wurtz 2. Loth. Eisenkraut-Wasser getruncken / so einem Gifft ist beygebracht worden / ist gut. Oder Märrettig-Wasser / hat gleiche Würckung. Item / Rettig-Wasser soll eben auch die Krafft haben. Oder Taubenkropff-Wasser mit Theriac vermenget / getruncken / und in einem Bad trocken geschwitzet / treibet allen Gifft aus. Item / Mayen-Blümlein-Wasser getruncken / ist gut für Gifft. Oder nimm weissen Schweffel / klein gestossen / einer Linsen groß / guten Theriac einer Welschen Bohnen groß: zerreibs mit einem Loth Brandewein / daß es wol vermischet werde; Gibs auf einmahl ein / das nimmt den Gifft / und setzet die Geschwulst / wann der Mensch aufgeloffen wäre. Oder gib ihm drey oder vier Löffel voll gesottnen Quitten-Safft / da weder Zucker noch Honig innen ist / mit einem halben oder gantzen Quintlein geschabten Hirsch-Horn / das im dreyssigsten gefället worden / vermischt / Abends vor dem Schlaffen gehen / im Trunck ein.

3. Wann einer sich besorget / daß er Gifft bekommen / so nimm die Lacke von der Butter / siede dieselbe und schäume sie rein / thue ein wenig gestossene Lorbeer darein / und gib dem Patienté davon ist / eine gewisse Kunst. Nimm ein Quint von Hirsch-Zehmer / so zwischen zweyen Frauen-Tägen geschlagen / geschabt in weiß Lilien-Wasser / in Baum-Oel getruncken / hilfft wider das scharffe und aussetzende Gifft / dann es benimmt ihme die Schärffe / aber man muß es etlichmal trincken / und darauf wiederum auswürgen / oder sich zum Erbrechen zwingen / damit es nicht allzu lange bey einem bleibe.

4. Nimm Zittwer / Myrrhen / Raute / Poley / Epheu-Rinde / jedes gleich viel / zerstoß dis alles zusammen / und trinck es / brichst du dich / so bist du genesen.

Wer Gifft gessen hat: Reit ein Pferd warm biß es schäumet / nimm des Schaums in eine Schüssel / thue darzu so viel Saltz / zweymal so viel Essig / schlage es durcheinander / trincke das / so speyest du den Gifft aus / es seye auch was es immer wolle. Oder nimm Quitten-Safft einen halben Löffel voll / Baum-Oel 2. Löffel voll / das brauche / so wirst du dich brechen / das ist sehr gut.

Cap. XXIV.

Allerley Balsam zu machen.

EIn hohes Arcanum eines edlen Balsams/wider Chirag. Podagra. Gonor. Dol. Ischiach. &c. Rec. Mastich, Cliban, Myrrh. rubr. Armoniac. Opoponus, Bdellii Mum, an. unc. 2. Vitriol. ℔. 1. Mellis ℔. 9. Tartari unc. ß Aquæ vit. ℔. 3. destillantur omnia simul; Wann nun der Schmertzen angehet/so bestreich den Ort mit einem Federlein/ und eine Weile darauf geruhet/ so verschwinden die Wehetagen mit Verwunderung/ daß man es eigentlich spüret.

1. Ein unvergleichlich edler Balsam vor viele Gebrechen dienlich: Man nehme des schönsten Terpentins ein Pfund/ Lorbeer-Oel und Arabisch Gummi/jedes 8. Loth/ Galbanum, Weyrauch und Myrrhen/ jedes sechs Loth/ das Gummi von Epheu/ Paradeis-Holtz/ Galgant/ Negelein/ groß Wallwurtz/ Zimmet-Rinden/ Muscat-Nuß/ Zitwer/ Ingber und weissen Diptam/ jedes 2. Loth/ Bisam und Ambra/ jedes ein Quintlein: Laß alle diese Stuck mit einander stossen/ mit 6. Pfund des allerbesten Aquæ vitæ, in eine Retortam thun/ ein leinen Tüchlein hinein stossen/ das Wasser mit samt dem Tüchlein brennen/ rühr alsdann das Wasser mit samt den andern Materien wohl untereinander/ laß 9. Tag übereinander weichen/ und endlich in einer heissen Aschen destilliren/ es laufft ein weiß Wasser mit samt einem Oel heraus/ das Feuer aber erhalte klein/ biß anfänget/ ein schwartzlicht Oel heraus zu laffen; Wann solches geschiehet/ so setze einen andern Recipienten vor/ schier dem Feuer mehr und mehr zu/ biß die Spiritus sämtlich heraus kommen; Alsdann seud das Oel von dem schwärtzlichten Wasser ab/ und behalt ein jedes besonder/ dergleichen du dann auch mit dem ersten Wasser zu erfahren hast/ daß du nemlich das Oel von dem Wasser unterscheidest. Das erste Wasser/ als das weisse/ ist das Balsam-Wasser/ das Oel aber/ so von demselbigen ist genommen worden/ ist das Balsam-Oel; das andere Wasser nemlich das schwärtze/ wird Mater Balsami, sein Oel aber/ Balsamus artificialis, oder der durch Kunst gemachte Balsam genennet; er übertrifft an Güte alle Schätz und Edelgesteine/ der gantzen Welt. Dann das Wasser/ so am ersten zu den Alembico heraus laufft, belangend/ erhält dasselbige die Augen allezeit hell und klar/ macht ein schön und lauter Angesicht/ dasselbige damit gewaschen/ erhält den Menschen gleichsam jung; Item/ es zerbricht die Steine in den Nieren/ hilfft dem Harn/ als welcher vom vielen Grieß wird aufgehalten/ fort/ heilt alle und jede Wunden an dem gantzen Leib/ sie seyen beschaffen/ wie sie wollen/ dieselbige darmit gewaschen/ und leinene Fäßlein darinnen genetzt/ hinein geschabet; Ja/ es hilfft auch denen Schwindsüchtigen/ und dienet wider alle Flüß und Husten vertreibet alle Hüfft-Wehe/ dieselbige mit darinnen benetzten Tüchern überlegt/ gleichsam in einem Augenblick.

Das andere Wasser/ Mater Balsami genannt/ heilet den Grind/ so damit gewaschen wird/ sehr bald/ wie gleichfals auch den Erbgrind/ Aussatz/ und alle andere Geschwähr/ so nicht die Naturen haben/ daß sie um sich fressen/ gewaltig/ und ohne alle Beschwehrd/ und dienet zu vielen Schwachheiten mehr/ welche ich allhie nicht alle erzehlen kan. Das Oel von Balsam/ dienet gleichfals zu unzehlich viel Sachen/ und sonderlich zu den Wunden des Haupts/ da etwann die Hirnschal zusamt den darunter liegenden Häutlein mit verletzt sind: Es erhält das Angesicht/ dasselbige darmit geschmieret/ ist zu dem Seitenstechen eine ausbündige Artzney/ ein Quintlein mit Wasser getruncken/ und ist sonsten zu vielen Dingen bewehrt; der Balsam aber selbst/ ist ein wunderbahrlicher Liquor; und wer sich mit dem Lenden-Weh behafft findet/ der nehme dessen 2. Quintlein ein/ es vertreibet die Schmertzen also bald; Also dienet es auch zum Husten/ Catharren und Flüssen; Erhaltung des Hauptes und Magens/ und ist zu allen Haupt-Wunden das heilsamste Mittel/ so man immer finden kan; das Haupt täglich einmal damit geschmieret/ dann es dringet biß in das Hirn hinein/ und gar biß in den Magen; resolviret alle Beulen und Geschwulsten/ in und an dem gantzen Leib; und weiß ich die Kranckheiten nicht alle zu erzehlen/ welche dieser Balsam zu heilen pfleget/ dann es dienet beydes kalten und hitzigen/ erwärmet die Kälte/ und erkühlet die Hitze/ und dasselbige alles/ durch Hülffe seiner verborgenen Qualität und Eigenschafft.

Ein bewährter Taback-Balsam ist folgender: Nim die Stiele von den Tabacks-Blättern/ und distillire sie in einem Kolben mit drey Helmen/ und 35. Vorlagen aneinander: Im ersten wirst du ein Wasser bekommen/ im andern ein Oel/ und im dritten einen Balsam; welche drey/ du jedes besonder aufheben solt. Der Balsam ist trefflich für allerhand Geschwär und offne Schäden/ oder Wunden/ damit hat man einem Mann ein sehr böß Geschwär an einem Bein geheilet; und eine Jungfrau ist dadurch von den Flechten/ so sie im Angesicht hatte/ geheilet worden. Er ist auch gut fürs Zahn-Wehe/ wann man Baumwolle darein duncket/ und auf den Zahn leget/ über diß ist er sehr medicinalisch/ so man ihn einnimmt/ nehmlich 8. oder 10. Gran in weissen Wein. Er öffnet alle Verstopffungen der Lungen und Leber/ (so man aber über 10. Gran davon einnehme/ so würde es brechen machen/) wie auch den Magen/ wann man ihme damit schmieret/ und reibet. Bestreicht man aber den Bauch und den Nabel damit/ so würcket er unten durch den Stuhlgang: du kanst aus dem/ was nach der Destillation hinterständig blieben/ das Saltz ausziehen/ welches köstlich ist/ die Lunge und Leber/ sammt dem gantzen Geblüt/ so verderbt seyn möchte/ zu reinigen. Es erweckt den Appetit zum Essen/ und macht eine sehr leichte Däuung; Es ist auch trefflich wider die Wassersucht. Die Dosis ist 7. Gran/ in einem Quintel Schwefel-Balsam eingenommen. Zu dem ist es auch herzlich für das Zahn-Wehe/ wann

man nehmlich ein wenig/ von diesem Saltz / in ein leinen Tüchlein thut/ und es auf die Zähn hält / so heilet es den Schmertzen ohnfehlbar/und ziehet viel Humores aus.

3. Dem fürtrefflich-bewährtē Schwefel-Balsam/machet man also: Mach den Spiritum Terebinthinæ also: Destillire den Terpentin in einem Kolben/ ohne Zusatz einiges andern Liquoris, im Marien-Bad/ darnach rectificire ihn 3. oder 4. mahl; das Zeichen/ wodurch man erkennen kan/ daß er genug rectificirt ist / wann er sich wohl mit dem Spiritu vini vereiniget und vermischet / darnach schütte ihn über Flores sulphuris, welche 5. oder 6. mahl sublimirt worden / digerire sie eine Zeitlang miteinander / so wird der Spiritus vini alle den Schwefel dissolviren/ dann schütte ihn ab / und schütte neue darüber/vermische diese Dissolution in einem Kolben/ mit 12. mahl so viel destillirten Wasser / und destillire es darnach im Marien-Bad/ biß die Substanz wie Colophon. oder Griechisch-Pech/bleibet/ welche/ nachdem sie erkaltet/durchsüchtig und roth/ wie ein Rubin seyn wird. Das Wasser wird all den Terpentin-Spiritum weg geführet haben / und nichts als der Schwefel zurück geblieben seyn. Diesem stosse zu Pulver/u. schütte guten Wein-Spiritum darüber/welcher ihn gantz dissolviren/(ausgenomen etliche feces von gedachtem Schwefel/) und daraus ein Balsam werden wird; dieser Balsam ist trefflich für alle Brust- und Lungen-Wehe; und wann man die Flechten/ Grätzen/ oder anders dergleichen / damit schmieret/ so werden sie in 3. oder 4. Tagen heilen.

4. Der Teutsche Balsam bestehet aus folgenden Ingredientien: Man nimmt Lorbeer / Wachholder-Beer/ jedes 1. Pfund/ Paradis-Körner / Diptam / jedes 2. Loth / Bertram / Negelein/ Pfeffer / Muscaten-Blumen/ Zimmet-Rinden/ jedes 1. Loth/ Calmus/ Galgant/ jedes 1. Quint. Diese Stück klein gestossen / in ein Glas gethan / darüber anderthalb Maas guten gebrandten Wein gegossen/ wol vermacht / und 6. Tag stehen lassen. Ferner Balsam-Kraut / Lavendel/ Fenchel/ Salbey/ Melissen-Kraut/ jedes 8. Loth/ die Stengel von den Blättern abgebrochen / klein gehackt / in einem Mörsner gestossen/ daß es ein wenig feucht werde. Alles zusammen in einen Kolben gethan/ 1. Maas guten fürnen Wein darüber gegossen/ und wol vermacht. Wann es drey Tag lang gestanden / so destillirt mans durch den Helm / daß nichts darvon ausrieche. Nimm den Brandten-Wein / der über den Wurtzeln ist/ seyhe ihn ab / so lang es lauter ist. Giesse denselbigen in das Wasser / so von den Kräutern destillirt worden/so wird es so trüb wie Molcken. Verstopffe es wol / und setze es an die Sonne. Nimm die übrige Species, die noch feucht sind / thue sie in einen Kolben/ destillire sie auch/ biß daß sie trocken werden / giesse denselben destillirten Wein zum vorigen Wasser / lasse es wiederum einen Tag lang stehen. Darnach nimmt man eine Maas Jungfrau-Hönig / thut halb so viel des vermischten Wassers darzu/ setzets über das Feuer / lässets aufsieden/ schäumet es wol / und wann es ein wenig erkühlet/ so vermischet man alles zusamen / setzets an die Sonne/ wol vermacht / so scheidet es sich fein lauter/ nimmt oben den Geist ab / und was lauter ist/ in ein anders Glas/ zerreibt ein Quintlein Saffran / solches darunter vermischet/ so ist dieser Teutsche Balsam verfertiget / und wird also gebrauchet: (1.) Des Morgens einen Löffel voll darvon getruncken / stärcket über die massen das Gehirn. (2.) Schärffet das Gesicht. (3.) Reiniget die Flüsse des Haupts. (4.) Wehret der Unsinnigkeit. (5.) Heylet alle Mund-Geschwär. (6.) Ist nutz zum Zahn-Fleisch. (7.) Vertreibt das Brust-wehe. (8.) Ist gut wider die Schwere des Haupts. (9.) Macht einen starcken Athem. (10.) Hilfft wider das Hertz-Gesperr. (11.) Reiniget den Magen / und öffnet desselbigen Verstopffung/ und stärckt ihn. (12.) Treibt aus alle böse Feuchtigkeit. (13.) Machet Lust zu essen. (14.) Bringet gute Däuung und sanfften Stuhlgang. (15.) Erfreuet das traurige Gemüth. (16.) Heylet die Apostemen der Lungen. (17.) Ist gut für den Husten. (18.) Eröffnet die Verstopffung der Leber und Miltz. (19.) Hilfft wider das Stechen der Seiten. (20.) Vertreibt das Grimmen im Leibe. (21.) Verwehret den Krampff. (22.) Widerstehet der Gelbsucht. (23.) Wehret der hinfallenden Kranckheit. (24.) Lässet keinen Stein in den Blasen wachsen. (25.) Ist gut für das Lenden-Wehe. (26.) Stillet den Blut-Lauff. (27.) Beschirmet vor dem Schlag. (28.) Reiniget die Mutter / und leget derselbigen Schmertzen. (29.) Insonderheit ist es denen Podagrämischen gut/ wann man darvon trincket / und auch davon über den Schaden leget.

5. Ein fürtrefflicher Schlag-Balsam ist: Man nimmt ausgepreßt Muscat-Oel vierthalb Scrupel/ der besten Ambrä 2. Gran/ Aliptæ Moschatæ 6. Gran / Bisam 10. Gran / destillirt Spick Oel 4. Tropffen / Mayen-Blumen-Oel 5. Tropffen / zerreibts in einem Mörsner / und gebrauchet ihn also: 1. Man nimmt nicht mehr dann eines Senff-Korns groß / eben auf dem Kopff und Würbel geschmiret. 2. Auch in die Naß-Löcher. 3. Zu Zeiten ein wenig in den Mund auf die Zunge genommen.

Schlag-Balsam auf eine andere Art: Bisam in dem Rosen-Geist solvirt/ 1. Quintl Ambra Grisia 25. Gran/ destillirts Zimmet-Oel ein halb Quintl / destillirts Negel-Oel / destillirts Lavendel-Oel/ von jedem 18. Tropffen / destill. Citronen-Schalen-Oel / destill. Majoran-Oel/ destill. Rosenholtz-Oel/ jedes 25. Tropffen / destill. Rauten-Oel/ destill. Agtstein-Oel/ destill. Roßmarin-Oel/ jedes 15. Tropffen / von dem besten und gerechten Oppoballamo, 25. Tropffen / von dem ausgepreßten Muscatnuß-Oel / 6. Quintl/ Zibet ein halb Quintl/ Hirschen-Brunst/ so viel als vonnöthen/ daß er schwartz wird/ misch zu einem Balsam.

6. Zimmet-Balsam: Nimm Canari-Zucker 1. Loth/ (muß im Zimmet-Wasser gekocht werden daß es einem Hönig gleich wird/) denn weiß-Wax/ Muscaten-Oel/ jedes ein halb Loth/ dieses untereinander und zergehen lassen / daß ein Corpus daraus wird/ darnach Zimmet-Oel ein halb Loth darzu gethan/ so wird es ein guter und lieblicher Balsam/ ist zu gebrauchen in Ohnmachten/ und in Hertzens-Schwachheiten/ die Schläff und Nasen-Löcher damit bestrichen.

7. Der Haupt-Balsam wird also gemacht: Man

nimmet Muscat-Oel/ 1. Quint. destillirt Majoran-Oel/ 6. Tröpfflein/ der rechten Ambrâ 3. Gran/ dieses alles vermischet/ und in ein saubers Tüchlein gethan/ und bestreicht nur damit die Nasen-Löcher. Oder man nimmt ausgepreste Muscatnuß / Agtstein-Oel / und Lavendel-Oel/ mischts untereinander/ und streichet einer Erbsen groß auf den Wirbel des Haupts/ auch in die Ancken / zertheilet die Flüß vortrefflich; zuket auch das Zäpffel / wann es herab gesuncken/ wieder hinauf.

8. Ein auserlessener künstlicher Balsam wird also bereitet: Man nimmt Angelica-Wurtzel/ Enzian / Rot-Wurtzel/ die wohlriechende Allant / Baldrian/ Diptam / Peonien-Wurtz / jedes 1. Quint. Anis Samen/ Fenchelsamen/ Basilien-Körner / Peonien-Körner/ präparirten Coriander/ jedes 1. und ein halb Quint Blumen von Ochsen-Zungen/ Borragen/ rothe Rosen/ Mertz-Violen/ Stöchades/ jedes 2. Quint / Ermanardi-Blühe/ Lavendel-Blühe/ Isop-Blühe / traune Betonien-Blühe / Roßmarin-Blühe / Lorber Blätter/ jedes 1. Loth/ schön geschält Süß-Holtz/ Citronen- und Pomerantzen-Schalen/ jedes 3. Scrupel zerschneidet und zerstosset alles klein/ giesset darüber 2. Maaß guten gebrannten Wein / lassets wohl zugedeckt in einer sanfften Wärme 6. oder 7. Tag lang stehen / thut hernach darzu Terpentin / ein halb Pfund/ lässets auch 2. Tag lang stehen/ und destillirets hernach in Bain. Mar. biß daß es siedet. Nehmt ferner Zimmet/ Muscat-Nuß/ Muscat-Blühe/ Negelein/ jedes 1. und ein halb Loth / Calmus / Zitwer / jedes 1. Loth / klein Ingber/ Galgant/ Cardomömlein / Cubeben / Paradieß-Körner/ schwartzen langen Pfeffer/ Paradieß-Holtz/ jedes ein halb Loth/ Rhabarbara / Saffran / jedes 1. Quint / dieses alles zerstösset man auch/ und was zum erstenmahl herüber destilliret worden/ giesset man über diese Species, lässets wohl verdeckt ein Tag oder drey also stehen; destillirets zum andernmal / wie zuvor/ und thut zu diesen destillirten nachfolgende Stücke: Styrax Calamitæ, 2. Loth / rothe Myrrhen/ Weyrauch/ Mastix / Aſæ dulcis, Agtstein/ jedes 1. Loth/ stösset alles zu Pulver / und lasset es in obermeldten destillirten wieder ein Tag oder 4. stehen; extrahirts noch einmal in Bain. Mariæ, was hierüber steigt / in dasselbige thut man Styracis Liquid. vermischet es wohl unter einander/ lasset es wohl zugedeckt an einem warmen Ort stehen. Destillirts das letzte mahl/ und macht ein Säcklein in den Helm/ leget darein Species Diambræ; wann es also herüber gangen / so scheidet man das Oel und Wasser von einander; das Wasser behält man absonderlich/ biß daß man einen frischen Balsam machen will / und wird also gebrauchet: Dieser Balsam stärcket alle innerliche Glieder / nehmlich: 1.) das Hertz/ 2.) das Haupt/ 3.) das Ingeweid/ 4.) die Nieren/ 5.) die Blasen/ 6.) die Mutter/ 7.) den Magen/ 8.) es lässet nichts verschleimet werden/ so mans in der Wochen ein oder zweymal nimmt. NB. Dieses Balsams in Malvasier oder in einer guten Hüner-Brühe eingenommen/ je nach deme das Anliegen / und die Person ist / kan die Dosis 9. oder 10. Tröpfflein seyn.

9. Ein guter Magen-Balsam: Nimm destillirt Wermuth-Oel/ Dcumenten-Oel/ Quitten-Oehl / jedes 1. Loth / destillirt Negelein-Oel / Muscaten-Blüh Oel / Mastix-Oel/ jedes ein Quint/ weiß Wax ein wenig/ dieses auf einer Kohlen unter einander zergehen lassen/ und den Magen damit bestrichen / stärcket solchem/ dienet wider alle Beschwernüß so von Kälte herkommen/ und stillet das Erbrechen.

10. Balsam wider die böse Lufft: Agtstein-Balsam/ Weinrauten-Balsam/ jedes ein halb Loth/ / Angelica-Balsam/ 1. Quint/ dieses zusammen vermischt/ und solchen in die Nasen-Löcher gestrichen / wann schwartzer dücker Nebel / übeler Gestanck / oder böse Lufft vorhanden.

Cap. XXV.

Allerley Oel zu bereiten.

1. WJe man Oel von allerhand Blumen machen solle: Nimm die Blumen/ daraus du Oel machen wilst/ stosse/ und weiche / oder imbibire sie mit Bren-Oel/ (oder in Ermanglung dessen mit süß Mandel-Oel) lasi es also acht oder 10. Tag stehen darnach mache es wol warm/ und presse es aus/ so ist es fertig. Es wird aber bald gartzig; Solches nun zu verhüten. kan man ein wenig Alaun darzu thun. Oder nimm zu einem Pfund Oel/ das du vor der Gartzigkeit bewahren wilst / etwann zweyer Erbsen groß Saltz auch so viel Alaun/ und halb so viel gefeilet Kupffer. Vermisch dieses alles mit gedachtem Oel / setze es ins Marien-Bad / und laß es ein wenig darinnen sieden. Darnach siede es durch / und stelle das Oel acht Tag lang an die Sonne/ und behalte es in einem wol zugemachten Geschirr/ so wird es nimmermehr stinckend oder gartzig werden/ ist bewährt.

2. Vitriol-Oel ist ein überaus köstlicher Liquor, dann es ist gleichsam eine Art des Auri potabilis, sintemahl zwischen dem Vitriol und Gold ein geringer Unterschied zu finden. Ein solches zu machen nimm Römischen Vitriol/ so viel du wilt/ setze denselben in einen Reverberier-Ofen so lang über ein Feuer / biß er gantz roth / wie Mennige (ist ein gewisse rothe Farbe) wird/ laß ihn alsdann calciniren/ thu ihn in einen kleinen wol verkleibten Kolben/ setze es mit seinen grossen Recipienten in einen Wind-Ofen/ mach ein Flammen-Feuer von Holtz darunter/ laß dasselbige acht Stunden also brennen/ mache es alsdann etwas gröſſer / biß alle Spiritus heraus kommen/ welches dann zum höchsten in sechszehen oder achtzehen Stunden zu geschehen pflegt/ es bekommt eine schwartze Farb/ corrodirt und durchnaget gewaltig / und läst sich trincken/ wer es aber innerlich gebrauchen will/ der sehe zu/ daß er sein nicht über 4. Gran auf einmahl einnehme / weil es allzusehr das Eingeweide angreifft. Es wird in allerley Feuchtigkeiten getrun-

cken / ist eine heylsame Artzney / in der Wochen zwey oder drey mahl getruncken: Dann es vertheilt Choleram, stärcket die Natur/ reiniget die Nieren / erkühlet die Leber / purgiret das Geblüt / und vertreibet alle hitzige Fieber. Ausserhalb aber aufgelegt/ reiniget es alle um sich fressende Geschwär / disponirt dieselbige zu Solution, und heylet sie in kurtzer Zeit / heylet das Haar ausfallen/ eine Salbe daraus gemacht / so nicht corrodirt oder wegfrist / und wird sonsten zu dermassen vielen Artzneyen gebraucht/ daß ich nicht alles erzehlen kan.

3. Zum Rosmarin-Oel: Stosse die frische Kräuter zu einem Muß / beitz es in Wein ein Monat / destillier es nachmahlen in Balneo, die trockne überbliebene Materien stosse wiederum/ giesse das übergezogene Wasser darüber / laß es ein Monat in der Digestion stehen / destillire es nachmahls im Aschen / und separier das Oel vom Wasser/ auf solche Manier werden alle Kräuter-Oel destillirt / darum unnöthig ihre Präparir- und Zubereitungen zu beschreiben; will derowegen ihre Tugenden allein beschreiben. Dieses Oel hat viel kräfftigere und geschwindere Würckung als das Roßmarin-Wasser. Dann ein Tröpfflein Oels ist in seiner Krafft besser/ denn 2. Löffel voll Wassers/ und wird von allen Welt-Weisen das Oel einem rechten Balsam verglichen/ welches alle gifftige Wunden und Geschwär wunderbahrlicher Weis heylet. Es wird auch sonsten gerühmet zu allen Ohnmachten / Haupt-Stärckungen / wie es auch zu allen Gebrechen kan gebrauchet werden/ zu welchem man das Kraut/ oder sein gebrandt Wasser gebrauchet.

4. Das Eyer-Dotter-Oel ist gleichfals ein heylsamer Liquor zu vielen unterschiedlichen Sachen dienstlich / und ein solches Oel / so sich nimmermehr verzehren läst: Dienet zu vielen Alchymistischen Geschäfften/ hilfft alle Artzneyen foviren / und wird also gemacht: Nimm das Gelb von hart-gesottenen Eyern / machs in einem Mörsner zu einer Massa / setze es in einem Küpfernen Geschirr auf ein gut Kohl-Feuer/ rührs mit einer Spatel immer und so lang untereinander/ biß es selbst zu Oele wird / und wann du siehest/ daß solches geschehen / so seyhe es alsobald durch / so hast du das rechte Eyer-Dotter-Oel / eine köstliche und bewährte Artzney/ einer schwartzen Farb/ und ein solch Secret / so ihrer wenig wissen. Es heylet alle Wunden in kurtzer Zeit / machet die Haupt- und Bart-Haar schwartz / und benimmt die Masen der zugeheylten Wunden / dieselbige damit geschmieret / vertreibt den Schmertzen der Gulden-Adern / zusamt dem Seiten-Wehe / und dienet sonsten zu vielen andern Sachen mehr.

5. Negelein-Oel macht man also: Nimm Negelein ein Pfund / die gröblich gestossen sind/ beitze sie im Rosen-Wasser / so lange/ biß sich alle Krafft und Geschmack aus den Negelein gezogen hat / darnach nimm 6. Loth Mandel-Kern/ zerschneide sie / und lege sie in die Sonne / und so du es 5. oder 6. mahl gethan hast/ so presse oder drucke das Oel in einem leinen Tuch rein aus / und verwahre es in einem Glas / dichte zugemacht/ und setze diese zwey zusammen gegossene Oele an die Sonne 3. biß 4. Wochen lang / dann kanst du dieses Oel an einem nicht gar zu warmen Ort wohl verwahrt aufbehalten. Auf diese Weis macht man auch Bisam-Oel/ Benzoin-Oel/ Storax-Oel/ item die Olea von Zimmet/ Nußaten/ Nußaten Blumen und ist gut dem Magen/ Haupt und Hertz/ die Weiblein Scham damit gesalbet/ und im Gemächte warm/ wehret das Aufsteigen der Mutter.

6. Pomerantzen-Blüt-Oel verfertigt man also: Nimm Pomerantzen-Blüt/ so viel du willst / imbibire oder weiche sie ein in Bern-Oel/ (oder in Ermangelung dessen / kan man süß Mandel-Oel darzu nehmen) in einer gläsern Flasche / thue darzu ein wenig Alaun/ und ein wenig Amber/ stelle es an die Sonne / wo sie am heissesten hinscheinet/ laß einen Monat also stehen/ thue unterweilen frische Blumen darein / und gib Achtung/ daß es wohl bedeckt sey; Darnach seihe es durch und behalt es/ so wird es einen sehr anmuthigen Geruch haben; den Alaun thut man darzu / damit / wie oben gemeldet/ das Oel nicht gartzig werde.

7. Rosen-Oel wird also verfertiget: Nimm Feld-Rosen/ und hacke sie wohl klein/ und nimm Baum-Oel lege die Rosen darein / und setze sie auf ein klein Feuer/ laß ein wenig durch einander sieden / thue sie alsdann in ein Glaß / und setze sie an die Sonne / ein Wochen oder 4. und trucke sie alsdann durch ein rein Tüchlein oder Säcklein/ so ists ein Rosen-Oel / kühlet / zu hitziger Geschwulst / und Wehe-Tagen des Haupts ist es sehr gut.

8. Das Oel von Myrrhen/ hat für sich selbst diese Natur und Art/ daß alles dasjenige/ darein es einwann gethan wird/ für der Fäule erhält: Wie gleichfals auch die Angesichter sehr frisch und schön / dieselbige damit geschmieret / daß der Mensch immer scheinet/ als sey er noch jung; es heilet auch die Wunden sehr geschwind/ oder innerliche Kranckheiten / 2. Quintlein davon eingenommen/ reiniget die Ohren von aller Unsauberkeit/ und hat sonsten noch viel heilsame Kräfften mehr. Ein solches zu machen / nimm auserlesene Myrrhen / so nicht verfälscht seyn/ 12. Loth Aquæ vitæ, so durchaus kein Phlegma hat/ 24. Loth / setze diese beyde Stück in einen gläsern Kolben sechs Tag in einem warmen Pferds-Mist/ laß es nachmals / biß alles Wasser herausgelauffen/ in einem Balneo destilliren, so bleibt das Oele auf dem Boden des Kolbens liegen / das seihe durch ein leinen Tuch/ und bewahrs zu deiner Noth: Und wann du einem Menschen das Angesicht damit schmieren/ und dasselbige schön erhalten willt/ so nimm zuvor Nesseln/ laß dieselbige in Wasser sieden/ und in dem es siedet/ so laß den Menschen das Angesicht darüber halten/ daß er davon schwitze: Wann solches geschehen/ so trockne ihm das Angesicht von dem Schweiß wiederum ab / und schmiere ihn alsobald mit dem Oel.

9. Ein herzliches Corallen-Oel: Nimm ein Pfund Corallen/ drey Pfund salis communis, zerstoß und zerreibs mit einander zu einem subtilen Pulver/ thue es in ein Glaß wohl verlutiret / setze es in eine Sand-Capellen / gieb ihm am ersten lind Feuer / biß die Spiritus in den Recipienten kommen/ darnach stärcke das Feuer/ biß so lang kein Wasser mehr herunter steiget; Dis ist eine treffliche Medicina per se ohne alle Zusatz zu gebrauchen. In der Farbe der rothen Corallen ist ein gro-

Arcanum, dergleichen nicht viel sind. Bey dem / der sie brauchet / ist nicht wohl möglich / daß in seinem Blut / Aussatz / Schurf / Unreinigkeit und andere böse Dinge gefunden wird / dann es reiniget und erleutert das Geblüt dermassen / daß kein offner Schade beym Menschen einwurtzeln und bleiben kan. Es heilet inner- und ausserhalb ein jedes Fistel / Krebs und Wolff.

10. Ein köstliches Perlen-Oel: Nimm gepulverte Perlen / thue sie in destillirten Essig / digerirs im Marien Bad / biß alle die Perlen solvirt sind / darnach laß den Essig gantz abrauchen: destillirs / und süsse es ab / mit vielem Waschen in warmen Wasser / so lang / biß das Wasser ungeschmackt davon gehet; Wasche die Materi noch 2. oder 3. mal mit Rosen-Wasser / schütte Mayen-Thau / so destillirt oder nur filtrirt darüber: Folgends destillirs mit einander / daß es starck siede / so wirst du in der Vorlag das Oel uñ Wasser finden / welche da von einander scheiden sollst; die Perlen-Materi / wann sie gewaschen / in Pferds-Mist setzen / mit Wein-Spiritu zehen oder zwölff Tag lang / und in währender dieser Zeit zwey mal den Mist ändern und frischen nehmen darnach thue den Spiritum davon / und destillirs mit obgedachtem Mayen-Thau.

11. Das berühmte Mayen-Blumen-Oel / zur Stärck- uñ Erhaltung der Gedächtnüs / wird folgender Massen gemacht: Man nimmt Mayen-Blumen / so viel man ohngefähr mit dem sechzehenden Theil einer Maaß Baum-Oel / übergiessen kan / thut die Blumen in ein gruebers Glaß / oder zinnernes Geschirr / giesset das Baum-Oel dazu / also / daß es über die Blumen gehe / vermacht das Geschirr / setzet es in einem Kessel heiß Wasser / lasset es eine Stunde lang sieden / thut es hernach aus dem heissen Wasser / seihet es durch ein leinenes Tuch in ein ander Geschirr / und drucket es wohl aus; hernach nimmt man frische Blumen / und thut solche in das abgesiehene Oel / setzet es ein / siedet es wieder / und drucket es aus; dieses thut man mit frischen Blumen und vorigem Oel / zum drittenmal / alsdann zum viertenmal / wieder frische Blumen daran / und dreyssig Tag lang an die Sonne gestellet / letzlich abgesiehen / und das Oel in ein Glaß gethan / thut ferner darzu eine Muscat-Nuß / 15. Cubeben-Körner / 25. Negelein / stosset es in einem Mörsel zu kleinen Pulver und rühret es in das Oel / vermacht das Glaß / setzet es wieder 14. Tage an die Sonne / so ist es recht gemacht.

NB. So man es wol-riechend machen will / thut man ein wenig Bisam darein. Der Gebrauch ist also: Dieß Oel ist gar dienlich und köstlich zur Behaltung der Gedächtnüß / der Pals und Schläffe / ingleichem das Genick darmit Morgens und Abends geschmieret / und solches etliche Tage nach einander. Es hilfft und stärckt dem Haupt.

12. Wachholder-Oel wird also zugerichtet: Man nimmt gute frische und ausgelesne wol-zeitige Wachholder Beer / zerstösset dieselbigen in einem Mörßner gar klein / thut sie in den Destillier-Kolben / giesset darauf siedheisses Brunnen-Wasser / also / daß es zween Quer-Finger hoch darüber gehe / destilliret nach gemeiner Art / so hat man das Oel auf dem Wasser. Hernach giesset man auf das im Brenn-Kolben gebliebene so viel Wein-Hefen / nemlich / sind im Brenn-Kolben vier Maaß Beere übrig geblieben / so thut man dazu auch vier Maaß Hefen / rühret es wohl unter einander; Wann die Trusen noch warm sind / lässet es wohl zugedeckt fünff Tage lang stehen / oder so lang / biß es sich setzet / alsdann destilliret es / so gehet der Spiritus und Wasser mit einander. Wann es nun nicht mehr wol riechet / so höret man mit dem Destilliren auf; hernach ziehet man die Phlegma darvon / so hat man ein köstliches Wasser.

Der Gebrauch ist folgender: Dieses Oel ist eine vortreffliche und köstliche Medicin, man mag es innerlich und äusserlich gebrauchen / des Morgens nüchtern etliche Tropffen in Wein getruncken. (1.) Reiniget den Magen. (2.) Stillet das Würgen oder Uebergeben. (3.) Machet Lust zum Essen. (4.) Benimmt den kalten Husten / und alle Gebrechen der Brust. (5.) Stillet alle Blut-Flüsse. (6.) Treibet den Harn mit Gewalt. (7.) Stillet das Grimmen und Leib-Wehen. (8.) Vertreibet das tägliche Fieber. (9.) Ist ein gewisses Experiment wider die Pest / so man dessen ein Scrupel / oder / nach Gelegenheit der Personen / zehen Tröpflein / mit ein wenig Holder-Latwergen und Cardobenedicten-Wasser vermischet / gleich im Anfang einnimmt / und darauf geschwitzet. (10.) Ist es auch ein Prælervans für solche Seuche / des Morgens nüchtern etliche Tröpfflein in Wein / oder wann es heiß Wetter / im Rosen- oder Apostemen-Wasser / einzunehmen. (11.) Vertreibet es die Schmertzen der Glieder / so von Kälte herkommen. (12.) Dienet für das vielfältige Erbrechen / wann man nur ein wenig oben auf den Wirbel des Haupts schmieret / und in die Naß-Löcher streichet. (13.) In Summa / dieses Oel dienet wider alle Gebrechen / so von kalter Phlegmatischer Materi herkommen; Darum es im Anfang der Wassersucht und Geschwulst ebenmässig einzunehmen.

NB. Wer mit dem schweren Sieg-Tag beladen / und solche Schwachheit empfindet / der solle alsobald einen Löffel-voll dieses Oels einnehmen / es vergehet zur Stund; Darum die jenigen / so sich das befürchten / allezeit gegen das neue und volle Liecht sich solches bedienen sollen.

13. Regenwurm-Oel bereitet man also: Man thut Regen-Würme in trocknen Sand / lässet sie eine Nacht darinnen / damit sich der Schleim darvon im Sand abziehe / thut hernach solche in ein Glaß mit einem engen Halß / machet einen Brod-Teig darum / setzet es in Back-Ofen / lasset es 2. Stunden darinnen / so werden die Würme zu Oel.

(1.) Dieses Oel dienet für Lähme und Erstarrung des weissen Geäders.

(2.) Man kan es auch mit Hirschen-Unschlitt zu einer Salbe machen / und die lahme Glieder Abends und Morgens fein warm darmit schmieren.

14. Zu Spick- und Lavendel-Oel nimmt man Spicanarden und Lavendel / so viel als man will / zupffet die Blümlein ab / stösset dieselbige in einem Mörßner gar wohl / thut selbige in ein starckes Hänffen-Säcklein

drucket es wohl aus unter einer warmen Preß/ stellet es in ein Glaß an die Sonne wol verbunden / so wird es vor sich selbst schön lauter und gut. Dieses Oels in Wein eingenommen / stärcket den Magen / vertreibet die Colic und das Grimmen im Leib / so von Winden herkommen.

Cap. XXVI.

Den Spiritum Vitrioli, Spiritum Tartari, oder Weinstein-Geist/ Spiritum Salis, oder des Saltzes / und Spiritum Sambuci, oder den köstlichen Holder-Geist / samt andern mehrern/ zu bereiten.

1. DEr Spiritus Vitrioli wird also bereitet: Man nimmt Ungarischen / Cyprischen und Römischen Vitriol/ solvirt denselbigen im destillirten Wasser/ oder Mayen-Thau / durchseihet denselbigen/ lässet ihn hernach einen gantz Monat in der heissen Aschen/ Sonne/ oder Mist in einem nicht gar zu wohl zugemachtem Alembico digeriren/ dieweil nicht leichtlich etwas heraus dämpffet. In obbesagter Zeit stösset er die Hefen aus. Lässet ihn ferner digeriren / daß er keine Hefen mehr von sich giebet / nachmals wieder durchseihen; Was klar und lauter ist / bey gelindem Feuer des Balnei, oder im Sand destilliren/ so kommt die Phlegma in 2. oder 3. Stunden darvon/ dieselbige hebet man fleissig ab/ biß die Spiritus kommen; welches man spühren kan/ wann sie sauer kommen / alsdann setzet man ein ander Glaß vor. Dieser Spiritus Vitrioli bekommt einen lieblichen Geschmack/ und annuthige Säuren / in welchem nicht die geringste schädliche Schärffe/ sondern eine Spiritualische und durchtringende Säure gespüret wird. Ist nützlich/ und zu den Curen eine nothwendige Artzney.

Auf eine andere Art kan man den Spiritum Vitrioli nachfolgender Gestalt machen: Man nimmt des rohen Vitrioli, und reiniget denselbigen / wie oben gelehret worden/ 2. Pfund; destilliret es bey dem allerstärcksten Feuer/ damit der Spiritus, samt dem Oel/ heraus komme/ thut zu dem/ was heraus kommen/ zwey Theile destillirt Regen-Wasser/ und lässet es im Balneo Mariæ mit einander destilliren/ so steiget der subtilste Spiritus mit dem Regen-Wasser in die Höhe/ und lässet das allersäurste Oel auf dem Boden liegen. Dieser Spiritus, mit dem Regen-Wasser vermischet / dringet gewaltig durch/ und hat in den Ungarischen und andern hitzigen Fiebern ein grosses Vermögen.

2. Den Spiritum Tartari (Geist des Weinsteins) machet man folgender Gestalt: Man nimmt des besten weissen Weinsteins/ so im Bruch schön gläntzet / 6. Pfund; wäschet im laulichten Regen-Wasser alle Unreinigkeit darvon / hernach auch im laulichten Wein/ trocknet denselbigen in der Sonne / oder warmen Stube/ fleissig ab/ und stösset ihn hernach zu Pulver. Oder/ man nimmt den pulverisirten Weinstein/ wäschet denselbigen im warmen Regen-Wasser/ und lässet ihn zergehen/ und was nicht zergangen/ und auf dem Boden liegen blieben/ lässet man im Regen-Wasser sieden/ biß daß er zergehet; Hernach durch ein Maculatur, oder Filtrir-Sack abgesiegen / das Wasser darvon abgedämpffet/ die letzte Helffte an einen kälten Ort gestellet/ damit der Weinstein wieder hart und zu einem Stein werde. Und dieses ist der geringste Weinstein/ welches zum Destilliren sehr bequem; Dieses thut man in einem Destillier-Kolben/ und destillret ihn wie ein Scheid-Wasser/ leget den grösten Vorlag darann/ und vertleibet denselbigen zum aller Besten / dann sonsten durchdringet dieser Geist / und gehet verlohren hinweg. Das Feuer solle man anfänglich gantz gelind machen/ hernach je länger je stärcker/ biß daß alles herüber gangen.

NB. Man muß aber fleissig Achtung geben / daß das Feuer nicht zu starck seye / sonsten zerspringet das Destillier-Glaß; Das Wasser tropffet zum allerersten heraus; nach demselbigen ein stärckendes Oel; dieses muß man von dem vorigen scheiden und separiren. Der Spiritus wird am ersten corrigiret / und nachfolgender Gestalt rectificiret / nemlich: Wann man denselbigen 8. Tage in einen kühlen Keller in feuchten Sand setzet. Das Oel aber wird durch einen destillirten Essig/ durch eine Retort / bey offenem Feuer verbessert / da es mit dem Essig heraus tropffet / und dasselbige jetzund roth/ dann gelb herüber gehet; Dann also nimmt der Essig den Brand in dem Oel an/ und das Oel folget in einer Gold-gelben Farbe / ohn allen Gestanck. Der Spiritus, oder Wasser / wird nachmals in der Aschen durch den Alembic destilliret und in zwey- oder drey mal rectificiret / damit er desto besser rein werde / und seinen stinckenden Geruch verliere.

NB. Wann man das Saltz von dem Capite mortuo, seinem Todten-Kopff/ (das ist von dem überbliebenen/ so nicht kan herüber destilliret werden/) fein künstlich abziehet / und den Spiritum darüber im Balneo rectificiret / so gehet der Gestanck mehrentheils hinweg/ dann eben auf solche Weise kan man alle Oel durch das Abziehen/ von ihrem eigenen Saltz / am allerbesten von ihrem Gestanck rectificiren. Den Gestanck vertreibet auch der Brandtwein/ wann man denselbigen mit diesem Spiritu herüber gehen lässet; Oder man kan ihn mit Negelein rectificiren. Oder / etliche Tropffen Vitriol-Oel mit zwey oder drey Löffel voll Brandtwein digeriren / und hernach mit dem Spiritu des Wein-Steins vermischen. Es vertreibet demselbigen allen Geschmack; Oder man thut ein wenig Rosen-Wasser darzu. Hierbey ist nothwendig zu mercken/ daß man diesem Spiritui den Gestanck nicht gäntzlich benehmen solle/ weil derselbige insonderheit in der Pest-Zeit / die stinckende Schweiß mit grossen Nutzen / häuffig aus des Patienten Leib treibet. 1) Dieser Spiritus ist sehr vortrefflich wa-

allen andern Artzneyen in Eröffnung der Verstopffungen/ und Ausrottung der Fäule. 2.) Ist sehr bequem in der hinfallenden Seuch und Gichtbruch / des Tages dreymal gebrauchet; Dann er durchtringet den ganzen Leib/ und stärcket denselbigen / welcher sonsten von dieser Kranckheit sehr geschwächet wird. 3.) In der Wassersucht / wird er mit den destillirten Wassern von Seidanell und Attich mit grossem Nutzen genossen: Also auch mit dem Oel von Vitriol / auf welche Weise er das Wasser durch den Harn gewaltig austreibet / und was durch dieses Mittel nicht hinweg kommt/ das wird durch andere schwerlich vertrieben. 4.) Befördert den Weibern die verstopffte Monatliche Blum. 5.) Reitet den anfangenden Aussatz aus. 6.) Hilfft dem Rothlauff / wann desselben ein Quintlein schwär mit gleich so viel Theriac genossen wird/ zu erwünschtem Ende; Jedoch also/ daß man in den starcken Personen eine Ader zuvor eröffnen lasse. 7.) Ist in den Frantzosen eine sonderbare Artzney / wann man ihn nemlich mit den Turpetho Minerali gebrauchet; Dann/ er treibet die innerliche Seuche aus der Mitte des Leibes heraus; Nach welchem die Ruffen der Geschwär / wann sie mit dem Oel von Frantzosen-Holtz geschmieret werden / sehr fein herab fallen. 8.) Er vertreibet auch die Gelbsucht / und alle Kranckheiten/ so von denselbigen herkommen. 9.) Aus dem Centro ziehet er auch alle verborgene Räudigkeit heraus. 10.) Befördert den Schweiß. 11.) Ist gut für die Halß-Geschwäre / und gefährliche Seiten-Stechen. 12.) Wird in dem Haupt-Wehe gebraucht. 13.) Ist auch gut in den Fiebern und Contractur, oder Lähme; Die Dosis oder Gewicht ist zum höchsten 2. Scrupel/ mit bequemen und darzu gehörigem Wassern eingenommen und gebrauchet.

3. Der Spiritus Salis, oder der fürtrefflich bewährte Saltz Geist/ wird also angestellt: Man nimmt von dem getrockneten und calcinirten Meer-Saltz / 4. Pfund / darzu frischen Haffner-Lätt / 2. Pfund / so durch ein Sieb geräben. Macht solches/ mit Regen-Wasser an/ zu einem dünnen Teig. Formiret daraus runde und länglichte Knöpfflein/ lasset es hinter dem Ofen dürr und trocken werden; Nachmals in einer irdenen Retort wol vermacht/ und auf dem halben Theil aufgefüllet. Setzet einen Recipienten vor/ er hält das Feuer / biß die Phlegma alle heraus kommen in einer Hitze und Grad / hernach stärcket man das Feuer / und destilliret es so lang / biß daß der weisse Spiritus herüber steiget. 1.) Dieser Spiritus ist sehr gut/ den verschlossnen Harn fort zutreiben/ wann man dessen nur 2. oder 3. Tropffen in Cardobenedicten oder Johannes-Kraut Wasser einnimmt. 2.) Wann man dieses Spiritus mit dem Cardobenedicten- oder Wermut-Wasser / etliche Tropffen vermischet / so kan man denselbigen innerlich mit grossen Nutzen zur Wassersucht brauchen / alle Tage. 3.) Für den Aussatz in Wein eingenommen / reiniget das Geblüt. 4.) Zur Stärckung des Hauptes / nimmt man solches mit Lavendel-Majoran/ oder Salbey-Wasser. 5.) Zur Kühlung des Hertzens/ mit Violen-Rosen-Borragen- oder Melissen-Wasser. 6.) Zum Magen / mit Deument/ oder Balsam-Wasser. Dieses macht Lust zum Essen / und guten Appetit. 7.) Zur Leber / mit Wegwart/ Lattich/ oder Cardobenedicten-Wasser. 8.) Zum Miltz/ mit Endivien- oder Burtzelkraut-Wasser. 9.) In der Pest/ mit denen darzu gehörigen Hertz-Wassern. Item/ wann man die Pestilentzische Beulen darmit streichet / treibet es zurück/ und ziehet den Gifft an einem andern Ort / ohne allen Schaden heraus. 10.) Stillet den Englischen Schweiß/ (gewisse hitzige Kranckheit / darüber viele des Todes seyn müssen) in Essig eingenommen. 11). Reiniget die Nieren und Blasen / zerbricht den Stein / mit dem Bad gebrauchet. 12). Tödtet die Würmer/ dessen nur etliche Tropffen in Beyfuß-Wasser eingenommen. 13.) Wer gebrochen ist/ schmiere sich mit diesem Oel / und gebrauche ein Bad dazu; es heilet in kurtzer Zeit; man nimmt nur etliche Tropffen davon ein. 14.) Wider das Grimmen und Colica / ist dieses ein fürtreffliches Mittel / wann man nur 5. Tropffen davon in Wein einnimmt. 15.) Vertreibt das langwürige Fieber / wann man 4. Tropffen in Aqua vitæ gebrauchet. 16.) Ist gut wider die Gelbsucht / dessen nur 3. oder 4. Tropffen/ täglich 4. Wochen lang/ eingenommen. 17.) Im Darm-Gicht/ rothen Ruhr/ Gicht-Bruch/ Schlag/ Podagra / auswendig den Schmertzen damit bestrichen / braucht man solches mit starcken Brandtwein/ oder Spiritu vini rectificato, so man in Apothecken bekommt. 18.) Es heilet auch alle innerliche und äusserliche Geschwär / als: Fisteln / Krebs / Wolff / und dergleichen / in kurtzer Zeit/ wann man es nur offt und viel damit schmieret. 19.) Wo eine Contractur vorhanden / oder ein Glied aus seiner Stelle gewichen/ oder / ein Apostema vorhanden/ so vermischet man solches unter die dazu gehörige Salben.

4. Der Spiritus Sambuci, oder das köstliche Holder-Wasser/ wird folgender Gestalt bereitet: Man nimmt Roggen-Sauer-Teig / mischet denselbigen wol mit warmen Wasser/ ohngefähr 4. Loth / darnach Attich/ oder Holder-Beer / ein Viertel von einem Scheffel / zerstosset dieselbige wol / thuts in einen irrdenen Hafen / vermischet es wol mit dem vorigen Sauer-Teig/ lassets ein Tag lang am Feuer stehen / wann es nicht genug aufgühren will / so thut man ein wenig Heffen darein / lässets 10. Tag zugedeckt stehen; rührets zuweilen; destillierts in Alembio, das erste Wasser besonder/ also auch das andere / das dritte Wasser / so abgezogen wird / giebet guten Wein-Essig / dafern man es ein wenig mit Beeren färbet / es mögen Hinn-Brom- oder Erd-Beer seyn. Destilliret es bey gelindem Feuer/ macht den Brenn-Kolben nicht zu voll.

5. Wie man den Roßmarin-Geist / oder Roßmarin-Spiritum machen soll: Nehmet frischen Roßmarin / 2. Theil / stosset demselben klein / thut davon 3. Theil über den gebrennten Wein-Stein / und abgezognen Brandt-Wein / dieses etliche Tag und Nacht wohlbedeckter baitzen lassen / darnach ausgebrennt / ein Erbis groß Campffer (Kaffer) in die Röhren gethan. NB. Der Wein-Stein wird beym Haffner gebrennt / wie man sonst das Hirsch-Horn pflegt zu bren-

brennen / alsdann gieſt man den Brandtwein daran / und deſtillierts herüber / will man aber den Geiſt deſtillierter haben / ſo nimmt man einen Brandtwein / der von einem guten Wein gebrennt iſt.

6. Den Wermut-Geiſt zu brennen: Nimm guten friſchen Wermut 2. Hand-voll / gieß darauf ein Seidlein / oder halbe Maaß des ſtärckeſten alten Weins / baitz den Wermut damit ein / laß ihn 3. Tag wohl verwahret ſtehen / alsdann brenn ihn in einen zinnern Kolben aus / ſo iſt er gerecht / und hat kein Hitz: Dann ſo weiche 3. Biſſen Brod in dieſes ein / und giebs dem Krancken zu eſſen.

7. Den Pomerantzen-Geiſt zu machen: Nimm hundert ſüſſe Pomerantzen / die ſchön gelb an Schalen / und nicht grün ſind / ſchneide von denſelben die Schälffe Blätter-weiß herab / und ſchneide die ſauber aus / daß nichts weiſſes dabey verbleibe / alsdann ſchneide ſie auf einem zinnern Deller / länglicht und klein gewürffelt / (dann wann man es auf dem Holtz ſchneidet / ſo gehet das beſte Oel in das Holtz) nimm hernach dieſe / thue ſie in ein dicke gläſerne Flaſchen / die kein zinnern Schrauben hat / gieß darauf 2. Maaß Malvaſier / oder guten alten Welſchen Wein / der die Haube und Süſſe behalten hat / vermach die Flaſchen mit Wax / Papier und Blaſen / damit kein Dampff oder Geruch davon kommt / hat man aber ein Pantoffel-Holtz an ſtatt des Wax / ſo iſt es beſſer / dann das Wax ziehet mehr an ſich / von dem ſtarcken Geruch / laß es alsdann 12. oder 14. Tag auf das längſt an der Sonnen ſtehen / oder an einem warmen Ofen / und beutle es des Tags einmahl um / damit die Schälſen in die Höhe kommen; brenns hernach auf dieſe Weiſe aus: Nimm ein gläſernen Kolben / und ſchütte von der gebaitzten Materi darein / aber nicht viel / die Suppen muß allezeit 2. Finger über die Species aufgehen / man muß ſehen / daß es gleich ausgetheilet werde / damit nicht einmahl viel / das andermal wenig Suppen kommt / oder Species / und der Kolben muß aufs Höheſte / nur auf 4. Finger eingefüllet werden / ſetze darnach den groſſen Hut auf dem Kolben / vermach ihm wohl mit Papier und Leinwath / ſetz ihn in ein kupffernen Brenn-Zeug ein / man kan auch an ſtatt des Weins / den Safft von Pomerantzen nehmen / ſo iſt es nicht ſo hitzig. Probatum.

8. Den Muſcaten-Blühe-Geiſt zu machen: Nehme man Muſcat-Blühe 7. Loth / Muſcatnuß 9. Loth / ſolches klein zerſtoſſen / von ein groſſem oder zwey kleinen Citronen die gelben Schälſen auf ein Reib-Eiſen herab gerieben / darauf gieß Trientiner-Wein ein Maaß / ausgepreſten rothen Quitten-Safft 2. Maaß / laß wol vermachter 3. Tag ſtehen / hernach nimmt man Rockenes Brod / klein gebröſelt / thuts alles zuſammen in ein Kolben / und läſſts gemach ausbrennen / der erſte iſt der beſte und der ſtärckeſte / kan beſonder behalten werden / man machet ihn mit Zucker-Candi ſüß / als man gerne will / und läſts durch ein Flüß-Papier lauffen / wann man ihn gar klar haben will. Probatum.

9. Gundel-Kraut-Geiſt zu machen: Nimmt man Gundel-Kraut mit ſamt der Blühe / und hacket es klein / thut es in ein Flaſchen / und gieſſet gar ſtarcken guten Wein darauf / daß das Kraut hübſch naß iſt / vermacht die Flaſchen wohl / und vergräbet ſie in Roß-Miſt / läſt es 9. Tag darinn ſtehen / hernach brennet es aus / nehmet wieder friſches Kraut / und gieſſet das ungebrennt darauf / dieſes thut zum dritten mahl / allezeit friſches Kraut / ſo wird es kräfftiger / und ſchmeckt gar ſchön. Dieſer Geiſt iſt gut für alle Ohnmachten / ſonderlich vor dem Schlag / man ſchmiert ſich damit / kan auch ein kleinen Löffel-voll eingeben / auch Tüchlein entuncken / und auf die Puls legen; Ingleichen kan man ihn mit Methridat vermengen / und auf ein rothen Scharlach aufſtreichen / auf das Hertz und Puls legen / iſt gewiß haupt gut.

10. Den Glieder- oder Ameißen-Geiſt zu machen: Erſtlich nimmet man des ſtärckeſten Rhein-Brandtenwein 3. oder 4. Maas / thut darein Lavendel / Majoran / Roßmarin / Gundel-Kraut / Hertzen-Freud / Eiſen-Kraut / Meliſſen / Salbey / von dieſen Kräutern jedwedern einen guten Theil / hacke es / und laß es betzen etliche Tag / hernach brenn es aus / alsdann nimm Ameißen mit ſamt den Eyern / 3. oder 4. Hand voll / thue es in den Brandten-Wein / laß es wieder etliche Tag ſtehen / und brenn es abermahl aus / nimm auch weiſſen Senfft eine Viering / Weyhrauch / Maſtix / Paradiß-Holtz / Negelein / Muſcatnuß / jedes ein Loth / diß alles klein geſtoſſen / in Brandtwein gethan / und wieder ausbrennt / ſo iſt er fertig / vermache ihn wohl: Von dieſem Geiſt ſchmiert man ſich frühe / und zu Nachts ohne Feuer / wo der Schmertzen iſt / aber man muß ein Zeit brauchen; es hat vielen Leuten die Schmertzen benommen / auch lahmen Gliedern die Stärcke wiederum gebracht.

Cap. XXVII.

Allerley liebliche und kräfftige Waſſer zu bereiten.

1. EIn herrliches Schlag-Waſſer iſt dieſes: Nimm der grünen edlen kleinen Salbeyen / wann ſie blühen / 3. Viering / Muſcatnuß / Jngber / Pariß-Körner / Negelein / jedes 1. Loth / zerſchneid es / und leg alles zuſammen / miſch untereinander / gieß ein Maaß gar guten Malvaſier daran / in ein zinnerne Kannen / decks wol zu / daß kein Dampff davon gehe / laß ſtehen vierzehen Tag und Nacht. Darnach ſeyhe den Wein von dem Gewürtz durch ein rein Tuch / ſtoß das Gewürtz gar klein in einem Mörſner / legs dann wieder in den Malvaſier / darinnen ſie geweicht worden / brenn es aus in einem Brenn-Kolben; lege unten in das Glas / darein das Waſſer tropfft / ein Hand voll friſche Salbey / wann es ausgebrennt iſt / ſo verwahre es wohl. So du keinen Malvaſier haſt / ſo nimm den beſten Wein / den du haben kanſt. Wann ſich nun einer beſorgt vor dem Schlag / oder / daß er was darvon empfind / oder daß ihn der Schlag ſchen

getroffen/ so nehme er alle Morgen einen Löffel-voll 2. Stund vor dem Essen/ und zu Nacht/ wann er schlaffen will gehen/ auch ein Löffel voll drey Tag nacheinander/ und so Tags oder Nachts Ohnmacht/ Schwindel oder dergleichen sich befindet/ so nehme er auch einen Löffel voll des Wassers ein/ ist offt probirt. Etliche machens durchaus dem gleich/ allein/ daß sie/ für die Salbey Lavendel-Blumen nehmen.

2. Ein ander köstliches Schlag-Wasser: Nimm Mayen-Blumen eine zimliche Anzahl/ gieß 3. Seidlein Malvasier darauf/ oder andern guten starcken Wein/ laß in einem Glase etliche Wochen an der Sonnen stehen/ und maceriren/ darnach destillir es in Alembico. Dieses Wassers des Stärcksten/ (je stärcker/ je besser/) nimm 2. Maas/ und thue es wiederum in ein Glas/ und nimm folgende species: Lavendel-Blühe 1. Unz oder 2. Loth/ Linden-Blühe 2. Loth/ der kleinen wolriechenden Salbey ein halb Pfund/ Eberwurtz 2. Quint/ Majoran 2. Loth/ rothe Rosen 2. Loth/ Isop 2. Quint/ Petersilgen-Wurtzel 2. Loth/ Petersilgen-kraut 2 Quint/ Tormentill-Wurtz 1. Loth/ Natter-Wurtz 6. Quintlein/ Wolgemuth 6. Quintlein/ Roßmarin 1. Loth/ Poley 2 Quintlein/ Bibernell/ Baldrian/ Ana 2. Quint/ Meister-Wurtz 1. Quint/ Angelica oder Geist-Wurtzel 2. Quint/ Engelsüß 1. Loth/ Benedicten-Wurtz 2. Loth/ Rauten 1. Loth/ weissen Dictam 2. Loth/ Eichen-Mispeln 1. Loth/ diese Stuck thue alle zerschnitten in das Glas/ darinnen die zwey Maas des andern macerirten Mayen-Blumen-Wasser seyn/ mache es fest zu/ daß keine Lufft oder Geruch daraus kan/ laß es vier Tag und Nacht stehen/ und darnach destilliren. Wann nun das Wasser mit den obgeschriebenen Stücken destilliret worden/ so thue in solches wiederum folgende Stück auch zerschnitten. Nimm Ingber/ Negelein/ Cubeben/ jedes 2. Loth/ Galgant 1. Loth/ langen Pfeffer 2. Quint/ Calmus 1. Loth/ geschälte Lorbeern 2. Quint./ Saffran 1. Quint/ Fenchel anderthalb Loth/ Liquiritz anderthalb Loth/ Manus Christi 2. Loth/ Canel oder Zimmet 1. Loth/ Thurbint 2. Quint/ Rhabarbara anderthalb Quint/ Citrinat-Schalen 1. Loth/ Conser. Rolarum, 2. Loth/ Rapontica 2. Quint/ Granatorum 1. Loth/ Theriac des besten 1. Loth/ geschäumt Honig 1. Pfund. Diß alles durcheinander vermischt/ und wol zugemacht/ wanns etliche Täg an der Sonnen gestanden/ wiederum durch einen Alembicum gedestillirt/ und nachmahlen darunter folgende Stücklein zerstossen gethan. Nimm des besten Bisams 1. Scrupel/ Ambra Gryseä 1. Scrupel/ Campher 1. Quint/ des besten Zuckers 2. Loth/ laß 4. oder 5. Tage stehen/ und seyhe es hernach durch ein dickes Tuch ab/ das Wasser behalt an einem kühlen Orth/ je älter es wird/ je besser und kräfftiger es ist. Dieses Wasser verwahret/ als einen Schatz/ wird billich eine Mutter aller Artzney genannt/ ist nicht allein für den Schlag/ fallende Sucht und schweren Gebrechen vortrefflich gut/ sondern stärcket auch das Hertz/ Gehirn und alle Kräfften des Leibes/ verzehrt alle böse unnatürliche Feuchtigkeit/ sie kommen von Kälte oder Hitze/ erhält im Menschen die natürliche Wärme/ mag innen und ausserhalb des Leibs gebraucht werden/ ist wider die Pestilentz/ Theriac eingenommen/ sehr gut/ mit einem gerösteten Brod/ soll des Morgens ein Tropffen oder vier eingenommen werden/ junge Leuthe aber sollen des nicht viel gebrauchen/ man kan diß Wasser über 20. Jahr halten.

Auf andere Art ein gutes Schlag-Wasser: Nim frische Mayen-Blumen 8. Loth/ Lavendel-Blüh 6. Loth/ Muscatnuß/ Cubeben/ Zimmet/ jedes 1. Loth/ Peonien-Wurtz/ Eichen-Mispel/ Calmes/ jedes drey Quint/ Muscatblüh/ Galgant/ Negelein/ jedes ein halb Loth/ Senfft-Körner/ Peonien-Körner/ jedes anderthalb Quint/ guten Wein ein Maas/ Brandtwein/ ein halb Maas; Bemeldte Stück/ alle klein zerschnitten/ und eingebeitzt 24. Stund stehen lassen/ alsdann gebrandt/ wie gebräuchlich; Dieses Wasser stärcket das Haupt/ Hirn und Nerven/ hilfft und erhält das Gedächtnüß/ dienet wider den Schlag des Haupts/ als der Glieder/ so wohl innerlich/ ein biß zwey Löffel-voll/ als äusserlich die getroffene Glieder/ damit zu bestreichen.

3. Ein überaus gutes Hertz Wasser: Nimm Cubeben/ Galgant/ Cardomömlein/ Steinklee-Blumen/ Negelein/ Zimmet/ Jngber/ Muscat-Blühe/ alles zu groben Pulver gestossen/ jedes ein Quintlein; Ringel-Blumen-Safft ein Achtle; Krause- und Spitzmüntz-Safft/ jedes ein halb Achtele/ Zucker ein Pfund/ der Blumen oder Blühe von Schlüssel-Blumen/ Roßmarin/ Borretsch: Ochsen-Zung/ Ringel-Blumen/ jedes 2. Quint; Angelic-Wurtz-Wasser ein Achtle. Rosen-Wasser ein halb Achtele. Mische das alles untereinander/ und schütte drey Achtele guten Spanischen Wein darüber/ laß 10. oder 12. Stund einbeitzen/ darnach destillirs/ nachdem du unten in das destillier-Geväß/ Blätter von Milz-Kraut/ oder Scopopendrium verum gelegt hast. Diß Wasser præservirt und heylet von den Lungen-Suchten/ verhindert die Verderbung des Geblüts/ welches es vermehret/ und reiniget; Es ist trefflich vor das Milz/ und die Melancholey/ stärcket den Magen/ und das Gedächtnus über die massen/ und erhält den Menschen bey guter Gesundheit/ und gleichsam bey seiner Jugend: Der dieses geniessen will/ der nehme einen Löffel voll des Morgens nüchtern ein oder zwey mahl die Wochen im Sommer/ und im Winter kan es ebenfalls zwey oder drey mahl eingenommen werden.

Doctor-Langen-Wasser: Nimm Stechas-Blumen ein Loth/ Lavendel-Blüh 2. Loth/ Roßmarin anderthalb Loth/ Negelein 3. Quint/ Cubeben anderthalb Quint/ weissen Diptam/ Eichen-Mispel/ jedes 1. Loth/ Peonien-Körner/ Peonien-Wurtz/ jedes 3. Quint/ Muscat-Blüh anderthalb Quint/ Majoran 2. Quint/ Zimmet 2. Quint/ Muscatnuß anderthalb Loth/ Fenchel-Saamen 1. Loth/ Peonien-Blätter/ Schlüssel-Blumen/ jedes 2. Loth/ langen Pfeffer 1. Loth/ guten Brandtwein ein Maas/ guten weissen Wein ein halb Maas; Diese Stück alle klein zerschnitten/ 24. Stund eingebeitzet/ darnach herüber gezogen/ und ein oder zwey Löffel-voll in der Wochen/ dem nächsten Tag vor dem Neu- oder Vollmond/ davon gebrauchet/ verwahret vor dem Gicht/ und Freiß.

Gut Magen-Wasser/ Zimmet/ Negelein/ Jngber/ jedes 3. Quint/ Muscatblüh/ Muscatnuß jedes 2

Quint/ Zittwer 1. Quint/ Galgant anderthalb Quint/ Cubeben 3. Quint/ guten Brandtwein 1. Maas; Dieses alles zerschnitten darein gebeitzt/ und des andern Tags gebrandt; Diß Wasser verzehret alle böse Feuchtigkeiten des Magens/ und verhütet das Erbrechen. Kan auch den Kindern ein Tüchlein darein genetzt/ und warm über den Magen geschlagen werden.

Äusserlich-Glieder-Wasser: Mastix 4. Loth/ Muscatblüh 2. Loth/ Negelein 1. Loth/ Spickanard-Blumen 3. Loth/ Salbey 4. Loth/ langen Pfeffer 2. Loth/ des besten Weins 1. Maas: wann alles klein zerschnitten/ im Wein 24. Stund gebeitzt/ alsdann gebrandt. Ist dienlich in kalten Flüssen/ oder wohin der Schlag getroffen/ äusserlich damit geschmiret/ stärcket Nerven und Glieder.

Theriack-Wasser: Nimm guten Theriack ein viertl Pfund/ guten Wein halb Maas/ guten Wein-Essig halb Maas/ dieses untereinander gemischt/ und herüber gezogen. Es treibet den Schweis vortrefflich/ sonderlich mit der Gifft-Latwergen/ Mantuanischen Pulver/ Theriack/ oder Medrithat/ als ein Tranck vermischt/ eingenommen.

4. Das Guldene-Wasser genannt: Nimm Veltliner-Wein ein halb Maas/ Salbey 8. Loth/ Wermuth ein Quint/ Dosten 3. Quint/ Betonien/ Roßmarin/ Poley/ Majoran/ jedes ein halb Loth/ Rosen anderthalb Loth/ Isop 1. Loth/ Saturey halb Loth/ Liebstöckel-Wurtz/ Binellen-Wurtz/ Teuffels-Abbiß/ jedes halb Loth/ Wachholder-Beer 1. Loth/ Deumenten/ Eisenkraut/ gelben Veil/ Quendel/ blauen Veil/ Ochsen-Zungen/ Borragen-Blüh/ jedes 3. Quint/ weissen Ingber/ Galgant/ Muscat-Nuß/ Calmus/ Enzian/ Lorbeer/ Coriander/ Pomerantzen-Schelffen/ Petersilgen-Saamen/ Negelein/ Zimmet/ jedes vierthalb Quint/ Granaten-Schalen dritthalb Quint/ Cardomomen/ Cubeben/ langen Pfeffer/ schwartzen Pfeffer/ Zittwer/ Theriack/ weiß Diptam/ Rhapontica/ Saffran/ jedes halb Quint/ Aniß 5. Quint/ Süß-Holtz anderthalb Loth/ Rosen-Zucker 1. Loth/ Honig 12. Loth/ guten Brandtwein halb Maas/ samtliches klein geschnitten/ in den Wein und Brandtwein/ drey Tag eingebeitzt/ folgends herüber gezogen/ darnach 2. Gold-Blättlein darzu gethan. Ist gut/ einen Löffel voll gebraucht in schwären Fällen/ oder Flüssen/ als wo die Sprach verfallet/ in schweren Kranckheiten/ bey Freiß und Ohnmacht/ davon in Mund genommen/ und dem Krancken in die Nasen gespritzt/ ist auch äusserlich sehr nutzbahr in kalten Flüssen/ die Glieder damit zu bestreichen.

Mutter-Wasser: Nimm Deumenten/ Melissen/ jedes ein Hand voll/ Stickwurtz 1. Loth/ Liebstöckel/ Angelica/ Peonien-Wurtz/ Zittwer/ jedes halb Loth/ Poley anderthalb Quint/ Roßmarin/ Salbey/ jedes halb Quint/ Bibergeil halb Loth/ Saffer halb Loth/ Muscatblüh/ Muscatnuß jedes anderhalb Quint/ Galgant 1. Quint/ guten weissen Wein 1. Maas. Diese Stück klein zerschnitten/ im Wein drey Tag stehen lassen/ hernach ausgebrandt. Solches widerstehet allen bösen Feuchtigkeiten/ und Aufsteigung der Mutter/ ein oder zwey Löffel voll auf einmahl genommen.

Ein vortrefflich Wasser vor dem Durst: Nimm ohngefehr drey grosse Hand-voll Wegwarten/ lege sie etliche Stunden in frisches Röhren-Wasser/ daß die Bittern heraus gezogen wird/ dann thue sie in einen saubern Hafen/ gieß 2. Maas Wasser daran/ laß sieden biß weich werden/ darnach gieß das Wasser davon in einen Krug/ worein ein viertl Pfund Weinbeer/ ein Quint Zimmet/ Zucker/ nachdem mans süß verlangt; nimm eine gantze Citronen/ mit samt der Schelffen/ welche aber muß in die Runden herum gleichsam wie geschraufft/ zerschnitten werden/ thue sie hinein/ setz den Krug wol verbunden in den Keller/ und wann es erkaltet/ darvon getruncken/ man kan es auch unter dem Wein mischen/ und geniessen.

5. Das Himmlisch- oder Kayserliche Wasser: Nimm weissen hartzichten Turbit/ zwey Untzen/ Mastix-Thränen/ Negelein/ Galgant/ Muscat-Nuß/ Zimmet/ Cubeben/ jedes ein Loth/ gelben Sandel/ zwey Untzen: Alles grob gestossen/ und mit einander in einer gläsern Viol/ oder dergleichem irrdenen wohl-verglasurten Geschirr vermenget; thue dazu zwo Untzen Venedischen Terpentin/ zwey Pfund weissen Honig/ vier Pfund wohl rectificirt- und gereinigten Wein-Spiritus, verstopffe das Geschirr wohl/ und laß die Ingredientien zween Tag baitzen/ darnach destillire es im Marien-Bad. Das erste Wasser/ so übergehet/ ist gar hell/ dessen soll man ein halben Löffel voll/ mit ein wenig oder wenig mehr Spring-Brunnen-Wasser/ eine Stund vor der Mahlzeit einnehmen; Damit kan man sich vor folgenden Kranckheiten behüten und præservi-ren: Nemlich/ vor dem Nephritischen/ oder Gries-Grimmen/ Magen-Wehe/ und Undauungen; Ubrigens/ so reiniget dieses Wasser auch das Geblüt/ vertreibet die Wind/ heilet alle Verstopffungen der Leber und des Miltzes; schlägt die Dämpffe der Mutter nieder; stillt die Flüsse vom Hirn/ und das Podagra oder Zipperlein/ so von zäher und schleimmigter Feuchtigkeit herkommt; stärcket das Hertz denjenigen/ so in äusserster Schwachheit/ entweder durch Kranckheiten/ oder durch plötzliche und schnelle Zufäll liegen/ und macht/ daß sie wieder zu sich selbst/ und zu ihrem Verstand kommen. Man muß es/ so bald man sich übel befindet/ stracks einnehmen; wie auch in dem Gries-Grimmen.

Wann obgedachtes helle and klare Wasser nicht mehr gehet/ muß man das Geschirr aus dem Marien-Bad thun/ und in Aschen einsetzen/ alsdann das Feuer nach- und nach stärcken und treiben/ so wird ein weiß Wasser herüber gehen.

Ehe man aber mit dieser andern Destillation verfahre/ soll man ein Loth frische Canel (Zimmet-Rinde) und auch ein Loth Spicanard darzuthun/ und dann das andere Wasser destilliren; welches darnach in einem wohl zugestopfftem Geschirr verwahret werden soll.

Die Tugenden dieses andern Wassers sind diese: Es heilet die Wunden und Schäden/ und das nolime tangere, so man drey oder vier mal des Tages leinene Tücher/ oder Compressen in ein solch Wasser genetzet/ und auf den Schaden gelegt. Man kan dis Wasser auch mit dem ersten vermischen/ so wird es durch solche

Vermischung stärcker und kräfftiger / insonderheit wider den Stein. Uber dis / so man ihm ein wenig Corallen- und Perlen-Saltz / jedes ein Loth / und Crystall von Wein / ein Untz zusetzt / wird es noch mehr Krafft bekommen.

Das dritte Wasser zu machen / muß man mit Stärckung des Feuers anhalten / biß ein röthlicht und oelicht Wasser herüber gehe; Dieses wird mit keinem von den beyden vorigen Wassern vermischet.

Es ist trefflich für Wunden und Schäden; Heilet die guldene Ader / wann man dieselbige offt / mit einem darein genetztem Tuch / wäschet. Es stillet auch den Schmertzen des kalten Zipperleins / oder Podagrams / so der krancke Ort damit bestrichen wird. Die Erfahrung hat erwiesen / daß das erste von obgemeldten Wassern auch den kalten Brand heilet / wann man den schadhafften Ort damit drey oder vier mal des Tages wäschet.

6. Eine Anweisung das Schwalben-Wasser zu machen: Nimm junge Schwalben / die noch in Nestern liegen; solche Schwalben / die vorne am Halß braun / und in Häusern ausziehen / haben an den Schwäntzen lange Federn auf beyden Seiten: deren nimm 1. Schock 3. 4. oder 5. und thue ein guten starcken Eßig in einen Hafen / reiß jede Schwalbe in der Mitten von einander / die grosse Federn in den Flügeln und Schwäntzen schneid mit einer Scheer oder Messer ein wenig ab / doch / daß die Kiel noch in den Schwalben bleiben; lege sie in Eßig / also / daß der Eßig ein halben Finger darüber gehe / deck es zu / und laß ein Tag fünff oder sechs stehen / alsdann so nimm zu 3. Schock Schwalben / 6. Loth gut Bibergeil / zerschneid die gar klein / misch es unter die Schwalben / laß es noch ein Tag und eine Nacht mit den Schwalben in Eßig stehen / alsdann nimm die Schwalben und Bibergeil / thu sie in ein Glaß / setze sie in ein Balneum-Mariæ, und deckellers aufs fleißigste / allenthalben wohl vermacht / daß kein Dampf darvon gehe / so wirds schön lauter; Das Wasser nüchtern getruncken / ist eine gewisse Artzney für die fallende Sucht / von allerley Beschwernüssen verursachet. Und wann schon der Mensch fünff Jahr damit beladen wäre gewesen / so soll ihn doch vollkömmlich geholffen werden / wann er dis Wasser 4 Täge nach einander nüchtern einnimmt; ein alter Mensch / bey einem Löffel voll / ein säugendes Kind aber / nur etliche Tröpfflein mit Mutter-Milch / oder allein mit ein wenig Zuckers / von wegen der Säuren / vermischt; Es vertreibet auch Hirn-Wütigkeit wunderbarlich / 9. Täge nacheinander des Morgens ein wenig getruncken / nach Gelegenheit des Alters der Personen.

Es stärcket das Hirn über alle andere Artzney / reiniget den Magen / und machet weit um die Brust. So sich der Mensch vor dem Schlag / oder Gewalt GOttes besorget / ist dis ein gewiß Præservativ, wann der Mensch dessen einen Tag drey oder vier Tropffen einnimmt / und solches des Jahrs zweymal gebraucht / jedesmal gehörter Gestalt / doch / daß er zuvor wohl purgiere. Ist auch bewährt für den Schwindel / gleicher massen wie erstgemeldt / eingenommen. Es sollen sich aber dis Wassers schwangere Weiber / von wegen der Frucht / enthalten; Und wer es sonst brauchen will / soll weder sauer Kraut / Schweine-Fleisch / noch Pfeffer / oder was sehr über sich raucht / essen / auch alles was hitziger Natur ist / meiden; So aber einer die fallende Sucht hat / soll er sich des Weins gäntzlich enthalten / ein viertel Jahrs lang.

7. Ein köstlich Zimmet-Wasser: Man soll nehmen ein Pfund Zimmet / denselben stossen / darnach drey Pfund Brandtwein / und zwey Pfund Rosen-Wasser / laß alles miteinander digeriren in einem wohl-zugestopfften Geschirr / zween Tag darnach destillirt / mit dem refrigeratorio. und thue das Wasser / so destillirt / wieder auf frischen Zimmet / und digerir es / wie zuvor: das thue so offt / biß dein Wasser so starck sey / als du es begehrest / darnach mische Zucker und grauen Amber darunter.

Auf eine andere Weise: Nimm guten ausgebissenen Zimmet ein Pfund / stoß ihn / darfst ihn nicht durchräben / gieß 3. Maaß frisches Brunnen-Wasser daran / laß es über Nacht also stehen / und thue nur ein halbe Maaß auf einmahl in Hafen; wann du es brennen willt / brenns sittiglich mit kleinem Feuer aus.

Noch auf eine andere Art: Nimm ein viertel Pfund Zimmet / guten alten Wein / ein und ein halb Seidlein / laß drey Tag baitzen / alsdann in einen gläsern Kolben herüber gezogen / und wohl verbunden / verwahret. Dieses Wasser erwärmet / und stärcket alle innerliche Glieder / nemlich / das Hertz / Haupt / Hirn / den Magen / die erkalte Leber; und ist gut wieder alle Schwachheit / so von Kälte herkommen.

Ein köstlich Prælervativ Zimmet-Wasser: Guten Zimmet 6. Loth / Angelica / Zittwer / weiß Diptam / jedes 2. Loth / Citronen-Schalen / ein halb Loth / alles zerstossen gröblich / in eine halbe Maaß guten Wein / und so viel Rosen-Wasser / zwey Täg eingeaitzt / hernach gebrandt / und wohl verbunden / verwahrt; Ist vor jung- und alte Leute köstlich. Für einen Löffel voll genommen.

8. Ein Hertz-stärckend Wasser aus Negelein oder Graß-Blumen: Nimm eine Quantität Negelein / oder Graß-Blumen / darauf schütte Brandtwein / laß es 2. oder 3. Täg digeriren; darnach thue es zusammen in einen Kolben / mit einem ungebleichten Tuch / oder Cannevas bedeckt / und Graß-Blumen darauf gelegt / damit der Spiritus, so durch die Blumen aufsteiget / eine hübsche Farbe bekomme: Dann setze den Helm darauf / samt einen Vorlag / und destillier den Spiritum, welchen du mit Graß-Blumen-Safft und feinem Zucker süß machen sollst. Du kanst / so dir es beliebet / auch ein wenig Amber und Bisam / zu den Blumen auf gedachten Cannevas legen.

9. Ein köstliches Rauten-Wasser: Nimm die Blätter von der Rauten / wann sie in ihrer Stärcke ist / thue dieselben in ein gläsern Kolben / mit seinem Helm / destillire das Wasser davon im Marien-Bad; solches Wasser gieisse über frische Rauten / und destilliers wie zuvor. Dieses Distilliren wiederhohle / und gieisse jederzeit das abgezogene Wasser über frische Rauten; zuletzt ziehe nur zwey Drittel davon über; welche du wieder absonderlich destillirest / und nur die Helfft davon ziehen / und das übrige aber im Kolben lassen sollt.

Dieses letzte herübergezogene Wasser ist trefflich rein/ geistreich / sehr anmuthig / und voller Tugend; Davon trincke ein klein Glaß voll/ des Morgens nüchtern/ und des Abends/ wann du schlaffen gehest so stärcket es den Magen und alle Lebens-Geister/ und machet dabey ein gut Gedächtnüß.

10. Wie man Nelcken-Wasser brennen soll / daß es recht kräfftig und gut werde: Nimm Gewürtz-Negelein/ Mußcaten-Nuß / Mußcaten-Blüh / und Zimmet-Rinden/ jedes ein halb Loth / schneid es klein/ gieß ein halb Achtele Wasser darauf/ und ein Seidlein guten starcken Wein/ laß es 4. Wochen stehen; Ob es etliche Täge länger oder kürtzer weicht / daran ist nichts gelegen; Darnach stoß das Gewürtze klein/ wie ein Mues/ und drucke es durch ein Tuch/ gieß an dasselbe halb so viel als zuvor/ des besten Weins/ und laß es abermal stehen; Dann nimm ein Pfund volle Nelcken/ die Blätter rein abgeschnitten / und gieß den von dem Gewürtz durchgedruckte Wein auf das Pfund volle Nelcke/ daß sie durchaus naß werden/ decke sie fest zu/ daß kein Geruch heraus gehet/ und laß sie 3. Stund stehen; Darnach destillire es/ und verwahre das Wasser gar wohl; nimm alsdann wieder ein Pfund volle Nelcken/ die Blätter rein abgeschnitten/ und vermische sie unter die Würtz/ und dem Wein / destillire es/ thue das Wasser zu dem ersten/ so wirst du ein sehr kräfftig Wasser haben. Dis Wasser ist eine treffliche Stärcke den schwachen Weibern/ wañ sie sich und die Kinder schwach befinden; Es giebt grosse Krafft krancken Leuten/ Jung und Alten: auch in Kindes-Nöthen. Ist gelinde und lieblich zu trincken.

11. Ein gar gut Perlen-Wasser: Nimm ein Quintlein bereite Perlen / und ein halb Achtle von einer Maaß Mayen-Thau / und ein Achtlen einer Maaß Melissen-Wasser/ rührs mit den Perle wohl durcheinander / thue es in ein Gläßlein / und verbind es geheb. Dis ist gar ein gut Wasser für Ohnmachten/ oder wann jemand sonst schwach ist/ ein Löffel voll oder zwey darvon getruncken. Die Perlen sollen hierzu mit Rosen-Wasser abgerieben seyn.

12. Ein ausserlesen Augen-Wasser: Man soll nehmen weissen Wein/ und roth Rosen-Wasser/ jedes ein halb Achtle / solches in ein Glaß thun / Aloë hepatica, Weiß/ oder Augen-Nicht/ (Tutia) und feinen Zucker/ jedes vier Untzen / und jedes absonderlich zu Pulver gemacht; darnach das Glaß wohl zugestopfft / im Sommer an die Sonne gesetzt/ drey oder vier mahl des Tages gerüttelt/ und umgerührt. Dieses Wasser stärcket die Augen/ und vertreibet alle Hitze und Flüße derselben.

13. Ein anders Wasser vor böse Augen / welches auch eine schöne Haut machet. Thue ein Pfund ungelescht Kalch in einen kupffern Hafen/ gieß fünff Seidlein Röhren-Wasser daran/ laß 12. Stund wol bedeckt stehen / hernach seyhe es durch ein Tuch in ein kupffern Beck ab/ wiederhohle solches Seyhen biß das Wasser gantz hell und lauter wird / thue darein ein Loth Salmiac/ haue es mit einem saubern Besem-Reisig 12. Stund lang aneinander/ dann nimm ein Quint Campffer / (der zuvor mit ein klein wenig Baum-Oel in einem Schällein abgerieben) thue solchen darein / und haue es noch ein Weil/ daß es wol untereinander vermischt werde / wann man will / kan man es noch einmahl durchseyhen / dann zum Gebrauch in einem Glas verwahren. Wann es recht gemacht / muß es schön blau aussehen. Die Augen damit ausgewischt/ machet schön.

14. Kräfftiges Wasser / wird sonsten auch der ungebohrnen Kinder-Balsam genannt: Nehmt Muscatblüh ein Loth/ Muscatnuß dritthalb Loth / Negelein/ Zimmet / weissen Ingber / Cubeben / Paradeß-Körner / Zitwer / jedes 5. Quint. Salben / Kümel / Fenchel/ Ersen-Kraut/ Lavendel / jedes 3. Loth. Documenten/ Peonien-Wurtz / Peonien-Körner/ Eichen-Mispel/ jedes ein viertl Loth/ Rosen dritthalb Loth/ alles klein zerstossen / und zerschnitten/ daran gegossen ein drey Achtei Maas guten Malvasier/ ferner Rosen-Wasser/ Ochsen-Zungen-Wasser / Erdbeer-Wasser/ Mayen-Blumen-Wasser/ Borragen-Wasser/ Ersen-Kraut-Wasser / Fenchel-Wasser/ Salben-Wasser/ jedes ein achtel Maas/ drey Tag und Nacht stehen lassen / alsdann gebrandt / wie man andere Wasser brennt. Dieser Balsam ist wunderlicher Tugend/ so äusserlich / als innerlich zugebrauchen / allen Matronen wohl bekannt/ und also unnöthig davon Meldung zu thun.

15. Ein köstlich Wasser vor dem Stein: Nimm ein halb Maas des besten destillirten Brandtweins/ ferner gebrennt Erdbeer-Wasser/ Petersilgen-Wasser/ jedes ein halb Seidlein / ein halb Pfund schön gestossenen Zucker-Candi/ ein Achtel-Maas Malvasier. Alles zusamen in ein Glas gethan/ zwey Täg und zwey Nächt stehen lassen/ davon Morgens früh getruncken/ so offt es beliebt. Es vertreibet den Grieß und Stein/ läst auch keinen mehr wachsen. Oder nimm anderthalb Seidlein Wachholder-Wasser des besten/ zwey Loth Juden-Döcklein / zwey Hand voll Gunreben / und 2. Loth Süß-Holtz / alles zerschnitten/ in ein Zucker-Glas gethan/ 8. Tag bey einem warmen Ofen / oder in der Sonnen/ das Glas mit Wax und Papier wol verbunden/ damit es nicht ausraucht/ stehen lassen/ aber alle Tag fleissig gerührt/ hernach starck durch ein Tuch gezwungen/ daß der Safft recht durchkommt / folgends zwey Loth weissen zerstossnen Candel-Zucker/ darzu in eine Flaschen gethan/ davon Morgens und Abends zwey Löffel voll davon genommen: Wann es zu hitzig / kan mans die Wochen ein oder zweymahl gebrauchen. Seynd die Sachen frisch zu haben ist es besser dann dürr. Dieses ist gut für dem Stein/ zermalmet denselben / läst keinen mehr wachsen / erwärmet und machet einen guten Magen. Probatum.

16. Ein trefflich Puls-Wasser: Nimm Rauten/ Wachholder-Beer von jedem 5. Hand voll/ rothe dürre Rosen/ anderthalb Loth/ Muscatnuß 3. Quint / Muscaten-Blumen 3. Loth / Negelein/ anderthalb Loth / Bibergail/ die Stuck hacke gantz klein/ vermisch es zusamen/ und gieß 5. Seidlein gar sauren Wein-Essig darauf/ laß es 5. Wochen in der Wärme stehen / darnach destillire ein Wasser daraus / thue in ein Glas rothe Rauten / rothe Rosen / beedes dürr/ jedes ein Hand voll / und gieß das Wasser darauf/ das binde schwachen Leuthen mit einem Schwämlein/ auf die

Puls-Adern an den Händen und Füssen/ fahre damit fort/ es stärcket trefflich.

17. Ein bewährt Wasser vor schwere Flüsse: Nim 2. Pfund Wachholder-Beer/ 1. Pfund grüne/ frische Lorbeern/ Meisterwurtz/ Erdbeer-Wurtzel/ Jngbeer/ Zimmet-Rinde/ jedes 2. Loth/ das alles klein gestossen/ ein jedes insonderheit/ Müntzen/ und Bachmüntzen jedes 1. Pfund/ Lavendel und Poley/ jedes 24. Loth/ Negelein und Cardomomen jedes 1. Loth/ dieses alles klein geschnitten/ diese Stück allesamt zusamen vermischet/ und fünffmahl gedestillirten gebrandten Wein darüber gegossen/ 3. Maas in einen Krug gethan/ und wol vermacht im Keller in einem feuchten Orth eingegraben/ und 4. Wochen stehen lassen/ folgends gedestillirt und wol verwahret/ daß keine Krafft heraus kan/ hernach diß Wasser wol verwahret. Wem nun ein geschwinder Fluß fället/ der nehme ein Schwämlein/ duncke es in diß Wasser/ und schmiere das kranckte Glied gegen einer sanfften Hitze wol darmit/ das thue alle Tage Morgens und Abends/ biß so lange du Besserung findest; Es verzehret alle böse Gesüchte; legt die Wehetagen; benimmet das Zittern; dieses ist an vielen Leuthen bewährt befunden worden.

18. Ein sehr köstlich Wasser aufs Bad zu gebrauchen: Nimm ein Maas ferner Rosen-Wasser/ Weissen-Wasser/ Lavendel-Wasser/ Salbey-Wasser/ Majoran-Wasser/ Geiß-Veil-Wasser/ Königskertzen-Wasser/ Gundelblüh-Wasser/ Betonien-Wasser/ Goldrünel-Wasser/ jedes ein Seidlein/ thue darein Roßmarin/ Salbey/ und Krausemüntz/ jedes 2. gute Hand voll/ laß die Kräuter drey Nacht weichen/ dann nimms heraus/ stoß sie in einem Mörsner/ daß es wie ein Brey werde/ vermisch es wieder in das Wasser/ das darauf gestanden ist/ thue ein Seidlein Rosen-Essig darzu/ und destillier es/ wann der Mensch aus dem Bad gangen/ so gieß er das auf sein Haupt/ und habe es wol ein/ er salbe seine Arm und Brust darmit/ das zihet alle schädliche grobe Hitze aus/ stärcket das Gehirn und Sinnen/ machet den Kopff leicht/ und den Menschen lustig; Es mag auch allemahl gebrauchet werden/ wann sich der Mensch erhitzt/ mit Gehen/ Reiten/ Fahren/ oder wo die Hitze her ihr Ursach hat/ es thut viel Guts.

19. Ein köstlich Krafft-Wasser: Nimm gut Rosen-Wasser eine Maaß/ und so viel guten Malvasier/ thue darzu 3. Löffel voll guten Essig: ferner 3. Loth dürre Pomerantzen-Schelssen/ klein zerschnitten/ dürre Lavendel-Blumen ein viertel Pfund/ und ein Loth gute Negelein/ gröblich zerstossen/ thue alles zusammen in einen gläsern Kolben/ und laß in Putrefactione stehen fünffzehen Tag wohl vermacht. Darnach destillirs in Balneo-Mariæ, mit linder Wärme/ so viel dir möglich ist/ und in das destillirte Wasser hencke 2. Gran guten Bisam/ vermache es sehr wohl/ laß es an einem sichern Ort stehen/ je älter es wird/ je besser wird es.

Ein ander gut Krafft-Wasser: Nimm Zimmet/ Negelein/ Galgant/ Angelicä/ Zitwer/ Rhapontici, Wachholder-Beer/ jedes ein Loth/ Jngber/ 2. Loth/ Süß-Holtz/ Enß/ Kümmel/ Fenchel/ eingebaitzten Coriander/ Engelsüß/ Tormentill-Wurtz/ Bibenellwurtz/ jedes 4. Loth. Die Stück stoß alle gröblecht/ und thue sie in ein Gütter- oder Korb-Glaß/ gieß ein Maaß guten Brandtwein darzu/ vermache es wohl mit Wax/ laß es also vierzehen Tag stehen/ darvon brauch alle Morgen einen Löffel-voll/ und füll das Glaß alle Wochen mit frischem Brandtwein. Du magst auch einer Hasel-Nuß groß von gestossner Bibernell-Wurtzel/ die im dreyßigsten Tag des Mertz-Monats/ gegraben worden/ in einen Löffel-voll dis Wassers einnehmen/ für Engbrüstigkeit/ Gelbsucht/ und Anfang der Wassersucht/ auch für das Grieß.

20. Ein köstliches Honig-Wasser: Man nimmt des allerlautersten Honigs/ so keinen unlieblichen Geschmack hat/ und an einem guten Ort gewachsen ist/ 2. Pfund/ läst denselben in einem solchen grossen Kolben/ daß allererst der fünffte Theil darvon voll werden/ wol verkleibet/ und mit seinem Helm und Recipienten versehen/ bey einem Feuer so lang destilliren, biß etliche weisse Dämpffe heraus steigen/ welche/ wann man den Helm mit leinen in kalten Wasser genetzten Tüchlein überdeckt/ wie gleichfalls auch den Recipienten/ zu Wasser/ und an der Farbe/ einem rothen Blut gleich/ werden: Wann nun die Destillation vollendet/ so thue das Wasser in ein wohl-verstopfft Glaß/ und laß es so lang darinnen stehen/ biß es gantz hell/ und einem Rabin gleich werde; hernach wiederum durch ein Balneum, zum wenigsten einmal oder sieben/ destillirt/ so verleurt er seine rothe Farbe/ wird schön Goldgelb/ und bekommt einen solchen lieblichen Geruch/ dergleichen sonst bey keinem Ding auf der gantzen Welt zu finden. Es ist ein über diemassen heilsam Wasser/ dessen ein oder zwey Quintlein einem Menschen/ so gleichsam in Todes-Nöthen liegt/ eingeben/ bringt denselben alsobald wiederum zu recht/ und dasselbige eben so wol als auch die Quinta-Essentia selbst. Item/ es heilet auch alle Wunden und andere offne Schäden gleichsam in einem Augenblick/ dieselbige damit genetzt. Vertreibet den Husten/ stillet alle Cathar und Flüß/ das Miltz-Wehe und viel andere Krankheiten mehr/ deren ich allhie mit Fleiß nicht gedencken will/ sintemal es der Leser doch schwerlich glauben würde. Wann es in einem Balneo zwantzig mal mit seinem Silber destilliret wird/ so wiederstattet es den Blinden das verlohrne Gesicht; So ist auch dem Gichtbrüchtigen darmit aus dem Bette geholffen worden/ als man ihm sechs und viertzig Täge nach einander darvon eingegeben: wie es dann auch den Schlag sehr fein heilet/ und die Leiber für der Putrefaction oder Fäule erhält.

21. Ein köstliches wohlriechendes Wasser: Nimm zwey Hand-voll abgezupfften Spick/ zwey Hand-voll frische Pomerantzen-Blüh/ ein halb Loth Negelein/ ein Loth gute Zimmet/ zwey Muscaten-Nüß/ alles klein zerschnitten/ in ein Seidlein Rosen-Wasser/ und ein Seidlein guten Wein eingebaitzt/ wohl verbunden/ etliche Täge stehen lassen: hernach ausgebrandt; Dieses Wasser riechet herrlich/ und wann man Kopf-Schmertzen hat/ solchen damit geschmieret/ hilfft sehr wohl.

22. Wohlriechende Tinctur, zum Angesicht und Hand-Waschen/ machet eine schöne Haut: Gewürtz-Negelein/ Bley-Zucker/ jedes ein halb Quintlein/ gu-

te außerlesene Zimmet/ ein Quintlein/ Benzoë, Storax, jedes 2. Loth; Wann dieses alles wohl in einem Mörßner vereinigt/ und klein gerieben/ giesset man ein und ein halb Seidlein von dem stärcksten Brandtwein/ so zwey biß dreymahl überzogen; Darauf laßts an der Sonnen/ oder des Winters auf dem Ofen/ bey öfftern Unrütteln/ stehen/ biß eine schöne rothe Tinctur extrahiret/ alsdann ist es gerecht zum Gebrauch/ wann man nun diese Tinctur gebrauchen will/ muß man erstlich nehmen Bohnenblüh-Wasser/ Rosen-Wasser/ und Pomerantzen-Blüh-Wasser/ solche untereinander mischen/ alsdann unter drey oder vier Löffel solches Wassers 40. biß 50. Tropffen obiger Tinctur fallen lassen/ und dann zum Waschen gebrauchen.

Cap. XXIIX.

Allerhand Brandtweine zu machen.

1. Einen guten Anis-Brandtwein zu brennen: Nimm ein halb Pfund Aniß/ solchen sauber gereiniget/ und gröblicht zerstossen/ in ein Glas geschütt/ und drey Viertl oder sechs Maas Brandtwein daran gegossen/ 3. oder 4. Tag an einem warmen Ort stehen lassen/ und alle Tag untereinander gerührt/ darnach alles zusammen in einen Brenn-Kessel geschüttet/ und 2. Viertl alten guten Wein darzu gegossen/ kühl ausbrennt/ so lang er schön klar herüber gehet/ ist er starck und gut/ so bald er trüb kommet/ muß man ihn absonderlich aufheben. Den starcken Brandtwein gießt man in ein grosses Glas zusammen/ darnach nimmt man drey Hand-voll Brunn-Kreß/ solchen sauber gewaschen/ in einem Mörsner ein wenig zerstossen/ und in den starcken Brandtwein hinein geschütt/ untereinander gerühret/ und ein Weil stehen lassen/ so bekommt er ein schöne grüne Farb/ wann man keine Brunn-Kreß haben kan/ so ist das grüne Fenchel-Kraut eben so gut/ dann nimmt man drey viertl Pfund Zucker/ gießt den trüben Nach-Brandtwein darauf/ läst es auf einer Glut zergehen/ dann gießt mans zum andern Brandtwein in das Glas/ und wol untereinander gerührt/ darnach läst mans durch ein Fließ-Papier lauffen/ daß es schön klar wird: wer aber gern den Brandtwein gar lind will haben/ (er ist sonst gar starck/) so kan man den Zucker mit einem halben Seidel Wasser anetzen/ und den Nach-Brandtwein darzu giessen/ so wird er gar annehmlich und gut.

2. Brandtwein aus allen Kräutern zu machen. Nimm Wermuth oder anders Kraut/ was man will/ laß am Schatten trocknen/ aber nicht dürr werden/ es muß des Krauts vil und ein grosse Menge seyn/ auf einen Eimer/ das laß klein hacken und zerstossen/ in ein Eichenes Faß gethan/ warm Wasser/ darein 2. Hand voll guten frischen Hopffen/ auch ein Hand voll Sauer-Teig/ zuvor zertrieben/ und gesotten seyn worden/ also/ daß es werde wie ein Muß/ es soll aber das Faß nicht zu viel gefüllt/ sondern der dritte Theil noch leer bleiben/ und oben wol vermacht werden/ mit einem kleinen Deckel oder Boden/ in dessen Mitte doch ein Loch seye/ damit man täglich die Materi wol untereinander rühren möge mit einem langen Stecken/ und kan man allwegen über das Loch einen Spunt legen/ darfst es nicht hart zuschlägen/ damit es etwas Lufft habe/ laß es also in einer Stuben 3. oder 4. Wochen lang verziehren/ biß die Materi sauer worden/ schier wie ein Essig/ alsdann in einer Blase destillirt/ wann es anfangt gar wässerig zu gehen/ solle man aufhören/ diß/ so herüber gangen/ muß zum andern mahl herüber getrieben werden/ so hat man den Spiritum, oder Brandtwein aus den Kräutern. NB. Wann die Kräuter am vollkommnesten sind/ so presse ein Quantität/ von welchen Kräutern du wilt/ den Safft heraus/ thue hernach von dem Kraut und Sauer-Teig/ oder Hopffen/ etwas zu dem Safft vermischen/ und laß 14. Tag im Keller stehen/ doch daß umgerührt wird/ wann es sauerlicht/ so brenn es aus/ dann wieder herüber getrieben/ so ist es noch besser.

3. Aus Wurtzeln und allerley Beeren Brandtwein zu bereiten. Gleicher Gestalt ist es mit den Wurtzeln/ wie mit den Kräutern zu procediren/ nemlich daß wann sie noch frisch/ doch ein wenig welck und trocken werden/ man sie klein zerhacket/ alsdann im warmen Wasser mit Hopffen und Sauer-Teig zugericht/ jöhren lassen; Die Beer sollen zuvor in einem Mörsner wol zerquetscht werden/ dann Wasser darüber geschütt in ein Eichenes Faß/ daß wie ein dünnes Muß werde dann soll mans jöhren lassen/ das Faß oben mit einem Boden wol bedeckt/ darff es nit zuschlagē; aber rühre es alle Tag mit einem Stecken um/ an demselben muß unten ein rund Holtz seyn/ wie ein Deller/ dann im jöhren die Beer sehr übersich steigen/ also darmit unter sich zu drucken/ wann sie verjöhren/ so gehen die Beer nicht mehr übersich/ welches ein Zeichen ist der vollkommnen Verjöhrung/ und wird die Materi sauer seyn wie ein Essig/ das Faß aber muß solcher Zeit an einem warmen Ort stehen/ so faulen die Beere desto bälder/ und vor sich selbst/ ohne Säuerung; Kan man die Materi nicht an einem warmen Orth haben/ so muß man solcher eine Säuere geben mit 4. Seidel guten Essig/ und ein Maas Bierhefen/ in zween Eimer der Materi von Beern/ und Wasser geschütt/ wol untereinander gerühret/ gleichfalls dann destillirt wie einen Brandtwein/ gibt erstlichen zimlich Oel/ das soll man rectificiren/ den Brandtwein kan man auch zum andern mahl herüber ziehen.

Ein köstlicher Brandtwein: Man nimmt Krausemüntz/ roth-Rosen/ jedes eine halbe Hand voll schwartzen Pfeffer ein halb Loth/ Muscaten-Blüh/ Muscatennuß/ Ingber/ Negelein/ Galgant/ Calmuß/ Alantwurtz/ Zimmet/ Lorbeer/ jedes ein Loth; Dieses alles zu Pulver gestossen/ und in Brandtwein gethan/ davon alle Morgen und Abend/ einen Löffel voll genommen/ ist gut für die Flüsse/ und stärcket den Magen.

4. Brandtwein den Stein zu treiben: Erstlich muß man nehmen des besten Brandtweins 6. oder 7. Maas / solchen in ein weites Essig-Glas / so einen langen Hals hat / giessen / samt den nachfolgenden Stücken: Nemlich / eine zimliche Quantität Himbeer / auch von den gemeinen schwartzen Waid-Kirschen / so rothe Stengel haben / welche am ersten in einem steinern Mörsner mit den Körnern müssen zerknirscht werden. Item / Juden-Kirschen 8. Loth / Gundel-Reben-Blätter 4. Loth / Reßmarien 8. Loth / Bibernell- Stein-Brech- Süß-Holtz- Calmuß-Wurtzeln / jedes 8. Loth / solches alles / wanns möglich ist zu bekommen / frisch genommen / klein zerschnitten / Zittwer-Wurtzeln 8. Loth / Teutschen-Kümmel / Peterſil- Rättich-Saamen / jedes 2. Loth; Diese Saamen in einem Mörßner etwas zerstossen / frische Cronabeth-Beer anderthalb Seidel auch zerquetschet / aber nur gröblicht; solches muß man mit dem Brandtwein wol vermachter / 5. Monat an der Sonnen / oder wie es die Gelegenheit gibt / baitzen lassen; Allein / man muß es alle Wochen 2. mal wol unter einander rühren / auch das Glaß nicht so voll angiessen / damit es Raum zum Gehren hat / auch alle Monat was von Brandtwein / nach Proportion darzu fallen / hernach im Balneo- Mariæ, nach Apothecker-Manier / zweymal abziehen / und im May ist die Zeit / den Anfang zu machen.

Wann man nun Schmertzē / wegen den Stein oder Gneß / empfindet / soll der stärckste Mann / nicht über drey Löffel-voll / ein Weibs-Person aber / nur einen Löffel-voll / und also fort / nach Beschaffenheit der Natur brauchen: verursachet alsobald einen süssen Schlaff / und erlediget von Schmertzen. Probatum.

Oder brenn einen Brandtwein aus Hötschepötschen / thu ihn in ein Glaß / und stelle ihn an die Sonne; Und wann die Erd-Beer recht zeitig seyn / so leg so viel Erd-Beer in den Brandtwein / daß das Glaß halb voll werde / laß es drey Täge stehen / druck es dann durch ein Tuch starck aus / thue wieder frische Erd-Beer darein / und mit diesen so lang procedirt / weil die Erd-Beer währen; Ist ein trefflicher Brandtwein / wo man Schmertzen empfindet / daß man sich darmit schmieren lasse / und auch etliche Tropffen davon einnimmet.

5. Ein guter Purgier- oder Laxier-Brandtwein: Nimm erstlich 8. Loth Jalapæ / 2. Loth præparirt Weinstein-Pulver / 16. Loth Zucker-Candi / und von einer Citrone die Schelffen / thue es in ein Maaß guten Brandtwein / laß es an der Soñen / im Winter aber auf dem Ofen stehen / und rührets offt untereinander / so ist es fertig. Von diesem Purgier-Brantwein muß man auf einmal 2. Löffel voll / oder nach dem die Natur ist / mehr eingeben.

6. Den Brandtwein von Pomerantzen zu machen: Man nimmt Pomerantzen-Schelffen / und schneidet sie gar subtil aus / daß man nichts Weisses daran siehet / und schneidet es länglicht / wie ein Kraut / legts in ein Glaß / giest einen starcken Brandtwein darauf / und läßts an der Soñen stehen; So offt du Schelffen hast / kanst du sie hinein legen / damit er kräfftig und starck werde von den Schelffen / und wann man die Blähungen oder Winde empfindet / so netzet man ein doppeltes Tüchlein / oder gebätes Brod darein / so groß / daß es den Magen bedeckt / auf einer Glut warm gemacht / und laulicht auf den Magen gelegt / ist sehr gut: auch vor die starcke Leute / wann sie sich sehr brechen / giebt man ihnen ein oder zwey Löffel-voll ein / nachdeme die Person ist / es ist vielen geholffen worden / wann anders das Brechen nicht von der Gall ist. Probatum.

Cap. XXIX.

Zeltlein / Marſellen / und Grieben zu machen.

1. Weisse Zucker-Zeltlein / so man Krebs-Aeuglein nennet / zu machen: Man nimmt schönen weissen Zucker-Candi 1. Loth / Zucker-Reni / ana. Violwurtz / und Tragant / jedes ein Quintlein: Diese Stücke sollen alle wohl gestossen seyn / hernach zusammen in einem Mörßner gethan / und Rosen-Wasser daran gegossen / jedoch nicht zu viel / daß es nicht zu dünne werde / einen Löffel-voll nach dem andern / das alles zwo Stunden lang untereinander gestossen; Je länger man sie stösset / je besser sie werden. Formierts hernach wie Krebs-Aeuglein; säet Krafft- oder Stärck-Meel auf einen Bogen-Papier / und leget die Zeltlein darauf / lasset es auf einem Ofen trocknen / thut es hernach in ein Sieb / rädelt das Meel wieder davon / und verwahrt es.

Oder / man nimmt Krafft-Meel 2. Loth / Violen-Wurtz 1. und ein halb Loth / Tragant ein Quint / Bisam 3. Gran / gemeinen Zucker einen Viering / Zucker-Candi auch so viel / macht es / wie allererst gelehret worden.

2. Manus Christi-Zeltlein zu machen: Man nimt Zimmet-Wasser / siedet es auf einer Glut mit Zucker in einer Pfannen; Und nach dem es wohl gesotten / treibt mans mit einem Löffel wol durcheinander / giesset hernach die Zeltlein auf ein zinnen Blat / so zuvor genetzet seyn solle.

Oder / nimm bereitete Perlen ein Loth / der fünff bereiteten edlen Stein / jedes 1. Quintlein: Zerlaß ein Pfund schönen weissen Zucker in 4. Loth guten wohlriechenden Rosen-Wasser und 4. Loth guten Zimmet-Wasser: laß ihn allgemach sieden / biß zur rechten Prob; Wann er genug hat / so reib ihn mit einem höltzernen Stössel / und wann er ein wenig erkaltet / so thue die Perlen mit den Edelgesteinen darein / und gieß zu Täfelein.

3. Hertzstärckende Täfelein mache also: Nimm 3. Untzen feinen gepulverten Zucker / laß denselben mit Pomerantzen Blüt-Wasser sieden / biß auf die Dicke / wie Manus-Christi. Darnach thue zwey oder drey Quintlein der Confection Alkermes dazu / schütte auch dazu zwey oder drey Tröpffen von der Quint-Essentz des Cedernbaums / und mache Täffelein daraus.

4. Gute Krafft-Zeltlein bereitet man also: Man nimmt ein Loth gestossene Violen-Wurtzel/ läutert hernach ein Pfund Zucker mit lauter Isopen-Wasser/ lässet es eine Weile sieden/ rühret die Viol-Wurtzel darunter/ giesset es auf eine zinnerne Blatten/ oder glatten Marmorstein/ zu Zeltlein/ in der Grösse nach Belieben.

Oder/ man nimmt Benzein ein Loth/ Paradiß-Holtz ein und ein halb Quintlein/ Bisam ein Gran/ feinen Zucker 7. Loth/ stösset jedes Stuck besonder/ und siedet hernach den Zucker mit Lavendel-Wasser/ machet Zeltlein davon.

5. Kräfftige Zimmet-Zeltlein: Man nimmt gestossenen Zimmet anderthalb Loth/ Zimmet-Oel 6. Tropffen/ schönen Zucker 12. Loth/ den Zucker mit Zimmet- und Rosen-Wasser zur rechten Dicken gesotten; alsdann das andere darein gerühret/ und Zeltlein daraus formiret; Solche haben die vollkommene/ und was stärcker und hitziger Krafft/ als das Zimmet-Wasser.

6. Blaue Violen-Zeltlein: Der Safft von blauen Violen muß mit Zucker gesotten werden/ biß er dick genug ist: Alsdann gegossen/ wie die andern Zeltlein; sie mildern die subtile Schärffe/ cholerische Flüsse/ oder Catharren/ so auf die Brust fallen/ führen dieselben durch den Husten aus/ und halten Mund und Halß feucht.

Gute Confect-Zeltlein: Man nimmt rothe Garten-Rosen-Knöpffe/ eine Hand-voll/ und zerhackt dieselbige/ zerstösset es in einem steinern Mörsner/ wie einen Brey; nimmt hernach Citronat/ so viel als ein Viertheil von einer Birn/ und drey Datteln; ingleichem Pistaci- oder Zirn-Nüßlein eine Hand-voll. Diese zerschneidet man gewürffelt; Ferner/ Zimmet ein Loth/ Nußcat-Blühe/ auch so viel/ Stärck-Meel ein Loth/ Zucker 2. Pfund: den Zucker läutert man mit Rosen-Wasser/ rühret hernach obige Stück darunter; Machet die Zeltlein groß und klein zum Confect; Darvon nach Belieben.

7. Zeltlein/ zu Stärckung des Haupts: Man nimt Galgant/ Nußcat-Blühe/ Ingber/ Negelein/ jedes ein Quint/ Zimmet ein halb Loth/ Cubeben ein halb Quint; Diese Stücke alle stösset man klein durch einander; Nimmt hernach Zucker ein Pfund/ thuts in eine Mässinge Pfanne/ schüttet darüber Majoran-Wasser/ setzet es über das Feuer/ lässet es genugsam sieden; rühret alsdann obige Species darein/ thut darzu 4. Tropffen Roßmarin-Oel/ giesset es aus; machet Zeltlein davon/ lässet es trocknen/ und verwahrts; Davon nimmt man Morgens und Abends/ nach Belieben/ ein oder zwey/ lässet es gemählich im Munde zergehen.

8. Haupt- und Schwindel-Zeltlein: Nimm Zittwer/ Cubeben/ weiß Diptam/ jedes ein und ein halb Quintlein/ præparirten Agtstein ein Quintlein/ Zimmet/ Cardomomen/ Nußcat-Nuß/ jedes ein halb Quintlein/ Confectionem Alkermes ein halb Loth/ Bisam drey Gran/ Zucker 8. Loth/ in Rosen-Wasser und Zimmet-Wasser gekocht/ biß der Zucker spinnt; Hernach die Species/ wann sie gestossen/ hinein gethan/ und Zeltlein daraus gemachet. Davon Morgens 2. biß 3. gebrauchet/ benimmt den Schwindel/ stärcket das Haupt/ und wiederstehet den bösen Dämpffen/ so aus dem Magen steigen.

9. Zeltlein für die Schwindsüchtige: Man nimmt frische süsse Mandel-Kern/ 2. Loth/ grüne ausgeschälte Pistacien 3. Loth/ auserlesene Pinnen-Nüßlein 4. Loth; Dieses alles klein zerschnitten/ thut darzu präparirte Perlen ein Quint/ fein geschlagen Gold 12. Blätlein/ zerlässet hernach ein Pfund Canari-Zucker in Rosen- und ein wenig Zimmet-Wasser/ rühret obige Species darunter/ machet Zeltlein/ nach Belieben/ daraus/ verwahrts in einer trocknen Schachtel. Von diesem nimmt man/ so offt man will/ etliche nach einander/ lässets gemählich im Munde zergehen.

10. Schäuffelein/ oder Zeltlein in ansteckenden Seuchen: Nimm Angelica/ weiß Diptam/ Zitwer/ jedes 2. Quint/ Citronen-Schalen 1. Quint/ Rauten-Saamen 1. Quint/ Pinelle-Wurtz/ Rhabarbara jedes anderthalb Quint/ Confectio Alkermes, halb Loth/ Bisam gr. vij. Diese Stück gestossen/ und drey viertl Pfund Zucker/ mit Rosen-Wasser kochen lassen/ daß er sich giessen läst/ hernach den Bisam mit ein wenig Rosen-Wasser zerriben/ dann den Alkermes, nebenst den Pulvern hinein gethan/ Schäuffelein daraus gegossen. Davon nach Belieben/ absonderlich frühe Morgens etlich in den Mund genommen. Der Zitwer/ Angelica/ jedes 1. Loth/ Pinelln/ Tormentill jedes halb Loth/ Citronen-Schalen 3. Quint/ Citronen-Kern 1. Quint/ Orientalischen Poley anderthalb Loth/ Theriack/ Medrithat jedes halb Loth/ Mastix 1. Loth/ Zimmet/ Negelein/ Galgant/ Muscatnuß/ jedes halb Quint/ Caffer 10. Gran/ Bisam 4. Gran/ Zucker 1. Pfund/ mit Rosen-Wasser und Tragant angestossen/ und kleine Zeltlein daraus gemacht/ deren 2. oder 3. in Mund genommen/ wann man früh aufgehet. Item/ Natter-Wurtz/ Meister-Wurtz/ Zitwer/ Tormentill-Wurtz/ Angelica/ jedes halb Loth/ Biberell halb Quint/ Terra Sigillata, Bolus Armenus, weissen Diptam/ jedes 1. Quint/ Rauten 2. Quint/ Paradiß-Holtz ein drittl Quint/ Allantwurtz/ Drachen-Wurtz/ jedes anderthalb Quint/ Caffer zwey drittl Quint/ Myrrhen/ Agstein/ Saffran/ jedes 15. Gran/ Bisam 5. Gran/ Zucker 6. Loth/ mit eingeweichtem Tragant angestossen/ und kleine Zeltlein daraus gemacht. Bey ungesunder Lufft/ oder schwartzen dücken Nebel/ zwey oder drey im Mund gehalten/ und zergehen lassen.

11. Zeltlein vor dem bösen Lufft. 12. Loth schönen gesiebten Zucker/ in ein zinnern Schüsselein gethan/ von einer grossen Citronen den Safft durch ein Tüchl gezwungen/ in solchem ein halb Loth schwartze Bern-Zeltlein zergehen lassen/ dann an den Zucker gegossen/ nebst 1. Loth Zimmet-Wasser/ 1. Loth Süß-Holtz-Safft/ Muscatblüh/ Cardomömlein/ Negelein/ Zimmet/ jedes ein halb Quint/ ein sechs theil Cubeben/ ein sechs theil Paradiß-Körner/ (welches alles klein zerstossen/) auf einer Kohlen ein wenig absieden lassen/ folgends die Schelffen von der Citronen klein geschnitten/ darein gerührt/ auf einen zinnern Teller Zeltlein darvon gegossen/ und auf einem Ofen ertrocknen

lassen.

lassen. Hievon nimmt man immerzu einige in den Mund.

12. Citronen-Grieben. Röstet einen geriebenen Canarien Zucker in einem Messingen Kesselein über einem Kohl-Feuer / drucket alsdann Citronen-Safft daran/ so viel biß man vermeynet/ daß der Zucker damit angefeuchtet sey/ rührts wol untereinander/ und lassets auf der Kohlen mit stätigem Rühren stehen / biß alles untereinander feucht wird/ und der Zucker anfangen will dünn zu werden/ und zu sieden/ dann hebets vom Feuer hinweg/ rühret klein geschnittene Citronen-Schelffen darunter/ und giessets auf einen Marmor-Stein / so mit Rosen-Wasser benetzt/ zinnern Teller/ oder Blat / zu Morsellen. Eben auf diese Art kan man auch von Alckermes/ Wein-Lägelein/ Himbeer / oder einem andern geliebigen Safft / Grieben oder Morsellen machen. Oder drucket an einem gesiebten Canari-Zucker / etwas Citronen-Safft / machets aber nicht zu dünn/ mischet klein geschnittene Citronen-Schelffen/ und Pistacien-Nüßlein darunter/ und verfertiget folgends Grieben/ oder Morsellen daraus.

13. Quitten-Morsellen: Treibet ein halb Pfund Quitten-Marck durch / wie man zu denen Quitten-Zelten ins gemein zu thun pfleget/ thut selbiges neben einem halben Pfund gestossenen Zucker in ein Kesselein/ laß es sieden/ rühret Citronen- und Pomerantzen-Schelffen / wie auch gröblicht gestossene allerley Gewürtz darunter/ lassets aber nicht mehr sieden/ sondern giesset die Grieben/ wie schon gelehrt worden. Einige läutern den Zucker zuvor / rühren folgends erst das Quitten-Marck darein/ und wann es dick gesotten/ die Schelffen und Gewürtz.

14. Lavier-Morsellen: Man nimmt Muscatnüß / Muscatblüh/ Zimmet-Rinde/ Fenchel und Anis-Saamen/ Rhapontic / jedes 1. Quint / Engelsüß / Süß-Holtz/ Senfft-Blätter jedes anderthalb Quint/ Rhabarbara/ Manna / jedes halb Loth/ Spicæ Indicæ, 2. Scrupel/ Diagryd halb Quint/ die Muscat- und Zimmet-Rinden muß man klein zerschneiden/ und nicht stossen/ die Mannam aber mit Fenchel- und Endiven-Wasser feuchten. Hernach nimmt man zwey mahl so viel Zucker/ als obige Stücke miteinander gewogen. Läutert den Zucker / wann er genug gesotten/ rühret man obige Stücke darein/ und lässet es miteinander einsieden ausgenommen das Rhabarbara und Diagryd, dieses thut man erst darein / wenn man es vom Feur hebet und kalt werden will/ macht alsdann Morsellen daraus. Davon nimmt man Morgens nüchtern 1. Loth / und fastet ein paar Stunden darauf.

15. Haupt und Magen-Grieben zu bereiten: Läutert ein halbes Pfund Zucker mit Rosen-Wasser / lassets im Sieden wol dick werden/ dann rühret folgend gröblicht-gestossenes Gewürtz darunter: Als Galgant/ Muscatnuß/ Muscatblüh/ Cubeben/ Cardemömlein/ Negelein/ Zimmet/ jedes ein halb Loth/ Viol-Wurtz / langen Pfeffer / weissen Ingber/ jedes ein Quintlein / formiret es wie Grieben / lassets trocken werden.

16. Wein-Negelein Grieben: Nehmet Wein-Negelein / presset es durch/ lasset es über einem Feuer biß auf den vierten Theil einsieden/ dann rühret so viel gestossnen Zucker darein/ daß dick wird / und Grieben daraus können gemacht werden / diese möget ihr entweder auf einem Marmel-Stein/ oder in Ermanglung dessen/ auf einem zinneren Teller formiren/ und trocknen lassen. Wolt ihr aber die Grieben nicht alsobalden machen/ so fasset den Safft in ein Glas/ thut etliche Tropffen süß-Mandel-Oel darüber/ und setzet ihn in ein Gewölb/ er bleibet ein gantz Jahr gut.

17. Krafft-Grieben/ oder Morsellen auf eine andere Art: Nehmet ein Pfund Zucker/ 4. Löffel voll Lavendel-Wasser/ und vier Löffel voll Rosen-Wasser/ laß den Zucker sieden/ daß das Wasser daran einsiede / ferner 2. Loth Zimmet / 2. Loth gehackte Mandeln/ Cardomomen/ Muscatnuß/ Muscatblüh / Galgant / Negelein/ und Zibeben/ jedes ein Quintlein / Pistacien/ und Pinen-Nüßlein / wie auch eingemachten Citronat- und Pomerantzen-Schelffen/ jedes 2. Loth / dürre Rosen / und Lavendel-Blümlein/ jedes ein wenig / zerschneidet diese Stücke alle klein/ und wann der Zucker so viel gesotten/ daß er wann auf einen zinnern Teller trexfft / er hart wird / so thut ihn vom Feuer/ und rühret das Gewürtz samt andern darein/ giessets in die darzu gehörige Form/ oder auf einen zinnern Teller / und formirets zu Morsellen; solten sie zu hart werden/ giest ein wenig Rosen-Wasser daran / und lassets über dem Feuer wieder erwarmen; will man sie roth haben/ so wird ein Quintlein Confectio Alkermes darunter gemischt.

18. Lavendel-Grieben; Einen Viering Zucker genommen/ Citronen- und Pomerantzen-Schalen jedes ein Loth/ ein Quintlein Zimmet / Galgant/ dürren abgezupfften Lavendel/ jedes ein halbes Quintlein / machet Morsellen daraus/ wie die vorigen.

19. Vortreffliche Grieben vor schwangere Frauen / Präpakirte Perlen / präparirte Corallen/ jedes ein Quintl/ Muscatblüh/ Zimmet/ Galgant/ jedes ein und ein halb Quint / Indianische Muscatnuß / Pinen-Nüßlein/ Pistacie-Nüßlein/ Datteln/ so von den Häutlein gereiniget / jedes ein und ein halb Loth; Diese Stück alle zerschnitten/ alsdann ein viertel Pfund schönen Canari-Zucker/ mit einem halben Achtl Kinder-Balsam/ und einen halben Achtlein Borragen-Wasser / geläutert/ und sieden lassen/ biß er sich spinnt / folgends ein Loth rothen Negelein-Zucker/ samt den andern Stücken allen darzu gethan/ und Grieben daraus gemachet.

Cap. XXX.

Verschiedene gute und nutzliche Conserven zu machen.

1. In Conserve von Pomerantzen zu machen; Man nimmt Pomerantzen/ schabet das Gelbe darvon in warm laulicht Wasser / sonsten wird es schwartz; Setzet es hernach auf das Feuer in vollem Wasser/ biß solches die Bitterkeit heraus ziehe man muß aber stäts frisch Wasser darüber schütten

biß daß man keinen bittern Geschmack mehr spühret. Hernach druckt man es durch ein sauber Tuch / daß das Wasser darvon kommt. Das Geschabte / so in dem Tuch bleibet / thut man in eine silberne Schüssel / indem es trocknet / so wendet man es stätig um / sonsten hänget es sich an der Schüssel an / und dieses continuiret man / biß daß alles trocken ist; Unterdessen lässet man Zucker zu einer Conserve sieden / thut vorige getrocknete Pomerantzen-Schalen darzu / rühret es wol durcheinander. NB. So man dieser Conserve noch einen bessern Geschmack machen will / so giesset man nur Pomerantzen- oder Citronen-Safft darunter / und rühret es wol durcheinander; Zu einem Pfund Zucker nimt man der geschabten Schalen so viel / als etwann ein Hand-Ballen groß; Des Saffts aber so viel / als man will / nach Gutdüncken / jedoch / daß man darmit den Zucker nicht gar zu naß mache / oder zu viel befeuchte; Man giesset es alsdann aus in papierene Pfannen / schneidet und formet sie. Eben auf diese Art kan auch von Citronen eine Conserve gemachet werden.

2. Eine trockne Rosen-Conserve zu machen: Man nimmt gantz aufgethane Rosen / thut das Gelbe und Grüne davon / und trocknet hernach die Blätter in papierenen Scharnützeln; Nachdeme sie nun genugsam dürr worden / so thut man sie in einen steinernen Mörsner / so oben mit einem Deckel zugedeckt seyn solle / stosset selbige zu Pulver mit einem Stössel / so unten herum mit einem ledernen Sack umwickelt. So es nun rein gestossen / siebet man solche durch ein härenes Sieb / verwahret es hernach in trockenen Schachteln / daß es seine Farbe behalte. So man alsdann diese Conserve machen will / so nimmt man acht Loth von diesem Rosen-Pulver / thut es in eine steinene Schüssel; Ferner druckt man in ein Glaß den Safft von einer Citronen / lässet es eine Weile darinnen stehen / daß es sich setzet und kläret / das jenige / so vom Safft klar worden / giesset man ab / über vorbesagtes Rosen-Pulver / in die Schüssel / und rühret es mit einem saubern höltzernen Löffel wol um / so bekommt es seine vorige Farb wieder. Unterdessen schmeltzet man 2. Pfund Zucker / daß derselbige zu seiner gebührenden Consistenz und Dicke werde. Nachdem der Zucker vom Feuer genommen / und nicht mehr prodelt / so thut man das angemachte Rosen-Pulver in die Pfanne / vermenget es allgemächlich mit dem Zucker / und machet also die Conserve fertig und gar. NB Will man diese Conserve zierlich aus der Pfanne nehmen / und formiren / kan man selbiges mit einem umgekehrten Löffel / und dessen Rucken verrichten / so bleibets unten hohl / und kan man es auf trocken Papier legen. Man hat ferner in Acht zu nehmen / daß die Rosen-Blätter / oder das Pulver davon / nicht zu sehr angefeucht werde / ehe man es in den Zucker thut; Dann auf solche Weise wird es zu sehr versieden / weil der Citronen-Safft ohne das mehr / als was anders / den Zucker fett machet; Muß man es derowegen nur solcher Gestalt anfeuchten / daß man es mit der Hand / wie einen Ballen / machen könne. Je frischer diese Conserve, je schöner von Farb wird sie seyn / die schöne Farbe aber verbleibet nicht länger / dann vier biß fünff Täge.

3. Eine Conserve von Pomerantzen-Blüh zu machen: Man nimmet einen zimlichen Theil Pomerantzen-Blumen / hacket selbige klein / thut sie alsobald in Citronen-Safft / sonst werden sie schwartz / darzu nimmet man zwey Pfund Zucker / drucket aber das Gehackte zuvor wol aus / damit destoweniger Wasser unter den Zucker komme / handelt ferner damit / wie zuvor bey den Rosen gesagt worden.

4. Eine Pistacien-Conserve zu machen. Man schälet die Pistacien im warmen Wasser wie die Mandeln / stösset hernach dieselbige in einem steinenen Mörsner / und befeuchtet sie mit Pomerantzen-Blumen-Wasser / sonsten geben die Pistacien Oel von sich; Hernach thut man es die Pfanne / worinnen man den Zucker geschmeltzet hat / wie oben schon gesagt worden / rühret alsdann alles wohl durcheinander / und so man es wol riechend haben will, thut man Muscatnuß und Amber / so mit gar feinem Zucker zerrieben / und durch ein härenes Sieb gebeutelt / darunter / macht selbiges ferner wie die vorige.

5. Eine gute Conserve für stinckenden Athem, so von verderbten faulen Magen herkommet: Man nimmt von den harten Winter-Birn / die sich fein roth und weich sieden lassen / schählet dieselbige / und zerschneidet sie in 4. Stück / thuts in einen Hafen / schüttet darüber halb Wein und halb Wasser. Nachdeme sie nun genug weich gesotten / so treibt mans durch einen Seiher gleich wie man mit den Quitten pflegt umzugehen; von diesen durchgetriebenen Birn nimmt man 2. oder 3. Pfund / thut darzu weissen Hut-Zucker / 4. Pfund / schüttet darüber ein Seidlein Rosen-Wasser / rühret alles wohl durcheinander / und lassets über einem Kohl-Feuer zur rechten Dicke einsieden; Thut ferner nachfolgende Stücke darzu: Pomerantzen- und Citronen-Schelffen / Cubeben / jedes ein Qunt / Zimmet und Ingber / jedes ein halb Loth / Negelein ein Loth / Muscat-Nuß 3. Stück: Ferner / so man will / von gutem Bisam 4. Gran; Dieses alles zu Vorigem über dem Feuer durcheinander gerühret / und zu einer Conserve gemacht / hernach ausgeschüttet / in Schachteln oder Zucker-Gläsern verwahret zum Gebrauch. Von dieser Conserve nimmt man alle Morgen einer Welschen Nuß groß in den Mund / lässets gemählich darinn zergehen. Man soll aber den Mund zuvor mit Rosen- oder Salbey-Wasser ausspühlen.

NB. Dieses verhütet / daß die Speise im Magen nicht verfaulet / und stopffet nicht so sehr als die Quitten-Latwerg / machet einen lieblichen Athem.

6. Eine gute Conserve für die Schwindsucht: Man nimmt weissen Canari Zucker 2. Pfund / giesset darüber ein wenig Rosen-Wasser / lässets zu rechter Dicke sieden / thut darzu rothe und leibfarbe Rosen drey viertel Pfund; Diese hackt man klein / und vermischt es wohl über dem Feuer; thuts hernach in ein Glas / wohl verbunden / etliche Täge an die Sonne gesetzt. Diese Conserve ist sehr dienlich denen Schwindsüchtigen / wie auch denen so böse Hälse haben; Wann man nur davon / alle Morgen nüchtern / einer Welschen Nuß genieſſet.

7. Conserve zu blöden Haupt: Man nimmt Citronen-Safft und Majoran-Zucker / jedes 3. Loth / Roßmarien-Zucker 5. Loth / Diamoschi dulcis, Lætitiæ

Galeni, jedes ein halb Quint/ des besten Vitriol-Oel/ 3. Tröpfflein; Dieses alles macht man zu einer Conserve, und verdeckts. Darvon isset man Abends und Morgens einer Hasel-Nuß groß / und nimmt bißweilen einen Löffel-voll Majoran-Wasser darzu.

5. Gute Conserve für die Würmer: Man nimmt Pfirsing-Blühe ein halb Pfund / stösset selbige gantz klein in einem Mörßner/ thut darzu anderthalb Pfund weissen Canari-Zucker / und verwahrts in einem Zucker-Glas. Von dieser Conserva giebt man alten und jungen Leuten Morgens und Abends einer Welschen Nuß groß; Darvon sterben die Würm / und machet einen gelinden Stuhlgang.

Cap. XXXI.

Allerley Triet / oder Trisenet zu machen.

1. Ein gar köstlich Trisenet / zu Vorkommung vieler Haupt-Kranckheiten: Nimm Jngber/ Galgant/ Negelein/ Zittwer/ Muscaten/ Anis/ Muscaten-Blumen/ weissen Weyrauch / Feld-Kümmel / Lacritzen / Rauten-Saamen / Bibernell/ Krebs-Augen/ jedes ein Loth/ 7. Loth Zucker: Diese Stück jedes besonders in einem Mörßner zerstossen / durch ein Sieblein gerädelt / alsdann zusammen vermischt/ daß ein Pulver werde/ davon nimm Morgens und Abends so viel man mit drey Fingern begreiffen kan; Es giebt grosse Krafft / und dieses sind seine Tugenden und Würckungen: Es reiniget die Brust und das Geblüt/ sänfftiget den Husten/ benimmt die Wehetagen des Haupts und Schwermüthigkeit/ stärcket das Hertze/ macht es frölich / Lungen und Leber behält in guter Gesundheit/ reiniget das Miltz und Eingeweid / nimmt die böse Feuchtigkeit hinweg / reiniget und erwärmet den Magen / macht eine gute Däuung/ lindert die kalte Seuch/ reiniget die Blasen/ macht wol brunen; ist überaus gut denen zu gebrauchen / so den Stein haben/ er sey weiß/ roth oder scharf / den zerbrichts/ und treibt zugleich aus den Sand / es läutert die Augen/ macht gute Farbe / stärcket die Glieder/ heilet die Gelb- und Wassersucht / und benimmt dem Menschen das Fieber verwunderlich.

2. Ein köstlich Krafft-Trisenet: Man nimmt Citronen Schelffen ein halb Loth/ präparirten Coriander ein Loth/ Kümmel/ Fenchel/ Süß-Holtz geschabet oder geschnitten jedes 2. Loth/ Zimmet anderthalb Loth/ Cubeben ein Quint/ Galgant/ Negelein/ jedes 2. Quint/ Muscat Blühe/ Muscat-Nuß/ jedes 3. Quint / Calmus 4. Quint/ weissen Jngber 5. Quint. Ferner / so man will/ von gutem Bisam 4. Gran/ Ambræ Grysææ, 6 Gran: Jedes besonder / zu einem Pulver gestossen/ hernach untereinander vermenget/ und so viel als obige Stücke miteinander wiegen / weissen Candel-Zucker darzu gethan. Darvon Morgens nüchtern / auf gebähten und in Wein eingeweichten Wecken-Schnitten einnehmen.

3. Ein gutes Magen-Trisenet: Man nimt Jngber/ ein halb Loth / Zimmet ein Loth/ Lorbeeren 10. Stuck/ Cardemomen Galgant/ Negelein/ Muscat-Blühe/ jedes ein Quintlein; Alles klein gestossen / und untereinander vermischt; Darzu zweymal so viel Hut-Zucker / und in einer Schachtel verwahret. Morgens früh nüchtern nimmt man von diesem eine halbe Nuß-Schale voll auf gebähten Weck-Schnitten/ in Wein gemuchet/ ein.

4. Ein anders herrliches Magen-Trisenet: Nimm Römischen Kümmel/ Fenchel-Saamen/ Zittwer/ weissen Jngber/ Negelein/ Galgant/ Muscat-Blüh/ Rahbarbara/ jedes ein Loth/ Senet-Blätter/ Candel-Zucker/ jedes 3. Loth; Alles klein zu Pulver gestossen/ und untereinander vermengt. Davon nimmt man ein Messer-Spitzen voll/ Morgens aufgebähetem weissen Brod / in Wein geweicht / und fastet eine halbe Stund darauf. Solte solches zu sehr purgieren/ kan man die Rahbarbara davon lassen / oder das Trisenet nur über den dritt- oder vierdten Tag gebrauchen.

5. Ein vortrefflich Trisenet für schwangere Frauen/ so Schröcken eingenommen haben / oder zur Stärckung der Frucht: Man nimmt von einem Hirsch-Creutz / Fenchel-Saamen / Muscat-Nuß / Negelein/ Galgant/ Jngber/ jedes ein halb Loth/ alles klein untereinander gestossen und vermenget / darzu so viel Zucker als obiges wiegt; Hernach in eine Schachtel verwahret. Hiervon solle die Frau Morgens nüchtern einen kleinen Löffel voll auf gebähten Brod-Schnitten in Malvasier/ oder sonsten in gutem weissen Wein geweicht/ essen/ und eine Stund darauf fasten.

6. Ein Trisenet bey dem Essen: Man nimmt Cubeben/ Muscat-Blühe/ jedes ein Quint / Negelein zwey Quint/ Zimmet ein Loth / stösset alles gantz klein / mit ein halb Pfund gestossnem weissen Hut-Zucker untereinander vermenget. Von diesen nimmt man einen guten Löffel voll/ auf einem Brod mit Wein vermenget/ wann man isset.

7. Triet/ oder Trisenet für den Schwindel: Man nehme Anis/ Fenchel/ Kümmel/ jedes 1. Loth/ Jngber/ Zimmet-Rinden/ Galgant/ jedes 4. Scrupel / Negelein/ Muscat-Blühe/ Cardomomen / jedes 2. Scrupel/ schönen Canari-Zucker 1. halb Pfund/ vermengt/ und zu einem Triet gemacht.

8. Ein treffliches Magen-Triet ist folgendes: Nimm Zweyback 2. Loth / präparirten Coriander ein Loth / Fenchel- und Anis-Saamen / jedes 2. Quint/ Muscat-Nuß/ Mastix/ jedes anderthalb Quint/ Muscat-Blühe 1. Quint/ jedes klein zerstossen / und untereinander vermischt / darnach des weissen Canari-Zucker / so viel als des andern im Gewicht ist / oder so viel man will / darzu gethan und wohl vermengt/ so ist es fertig.

9. Ein Triet vor die Winde: Man nehme Weinstein-Pulver 2. Quint/ Salitter ein halb Quint/ gestossne Sennet-Blätter drey Quint / Düllen-Saamen 2. Quint/ Pomerantzen-Schelffen ein halb Quint/ Jng-

ber 20. Gersten-Körner schwer / Rhabarbara drey Quint/ Zucker ein Loth/ dieses alles zu Pulver gestossen/ dann aufbehalten; So jemand mit den Winden behafftet/ der bähe ein Schnittlein Brod / gieß einen guten Wein darüber / daß es sich anzieht/ streue 3. oder 4. gute Messer-Spitz des Pulvers darauf/ demnach zum Beschluß aller Speiß und Tranck/ nach dem Mittag- und Abend-Essen/ solches geessen.

10. Præservativ-Triet in Pest-Zeiten: Nimm weissen Diptam / Angelica / Tormentill / präparirtes Hirsch-Horn/ jedes ein Loth/ Zitwer/ Scordium/ präparirten Armenischen Bolus, Rauten-Saamen / jedes 3. Quint / Zucker ein viertl Pfund / diß alles zu Pulver gestossen/ und vermischt. Hieven im Wein früh nüchtern gebrauchet.

Cap. XXXII.

Einen guten Hauß-Theriac/ und Vieh-Medrithat zu machen.

1. Guter Hauß-Theriac: Nimm Entzian-Wurtzel/ Alant-Wurtzel/ Lorbeer/ schöne schwartze Cronabeth-Beer/ jedes 8. Loth/ Angelica-Meister-Wurtzel/ jedes 4. Loth/ weisse Diptam-Bibernell-Schwalben-Baldrian-Teuffels-Abbiß-Einhacken-Natter-Zitwer-Wurtzel / jedes 2. Loth / Cardobenedict-Kraut / Weinrauten / Scabiola, Ehrenpeiß/ Centauer / Petonia-Blätter / jedes eine Handvoll/ weissen Ingber / langen Pfeffer / Pomerantzen-Schalen/ Citronen-Schalen/ Bibergail/ schöne rothe Gold-Myrrhen/ Mumia Aloëpatica, Gaffer/ schönen Saffran/ Storax / Liquida. Cronabeth-Terpentin-Oel/ jedes ein halb Loth/ guten alten starcken Wein 2. Maaß. Dieses alles mache klein/ so viel dir möglich ist/ und siede es mit 5. Pfund geläuterten schönen Hönig zu einer Dicke. NB. Diese Latwergen/ Theriac/ oder Medrithat/ ist gut/ wann sich ein Mensch um das Hertz/ Magen/ oder sonsten klagt/ und kranck ist/ ihm darvon nach Gutduncken/ mehr oder weniger/ nach dem er alt ist/ einzugeben/ und darauf schwitzen lassen; ist auch gut außwendig zu gebrauchen / wann man Magenwehe hat / oder durchfällig ist/ auf den Magen aufzulegen.

2. Einen guten Vieh-Medrithat zu machen: Erstlich nimm Calmus/ Teuffels-Abbiß-Schwalben-Angelica-Pimpernell-Einhacken-Wurtzel/ Wermuth/ Isop-Abruten-Salve-Kraut / jedes 8. Loth; Diese Wurtzel und Kräuter müssen alle dürr/ und zu Pulver gemacht werden; Hernach nimm Vieh-Myrrhen/ Gaffer/ Lorbeer/ die Schalen alle hinweg/ von einem jeden 4. Loth / mach es auch klein zu Pulver so viel dir möglich ist/ mische es wohl untereinander/ und siede es mit Hönig in Dicke einer Latwergen/ und behalt es zum Gebrauch. NB. Wann ein Vieh erkrancket soll man ihm von diesem Medrithat mehr oder weniger/ nachdem das Vieh alt oder jung ist/ iengeben.

Cap. XXXIII.

Allerley Artzney Saltzen.

1. Weixel-oder Kirschen-Salsen: Mischet unter Weixel so viel ihr wollet / nach Belieben/ ein wenig schwartze Kirschen/ zupffet die Stengel ab/ last sie in einem stollichten Hafen / oder auch in einer Pfanne / schweissen/ biß sie so weich werden/ daß die Kern heraus fallen / treibet sie dann durch ein grob-löcherichtes Sieblein / daß so wol die Haut als das Marck durchgehen/ und die Kern nur allein davon kommen / thut dann dieses Durchgezwungene wider in einen stollichten Hafen/ und last es gemach auf einem Kohl-Feuer einsieden / biß es wol dick wird / rühret zu letzt Zucker/ und Gewürtz darunter / als Zimmet/ Negelein / Muscatblüh/ Muscatnuß / ein wenig Ingbeer / und Cardomomen/ alles ein wenig gröblicht zerstossen; diese Salsen / wann sie recht gemacht wird/ kan man Jahr und Tag / in einem Tiegel aufbehalten/ und zu unterschiedlichen Sachen und Speisen gebrauchen. Sie giebt auch den Menschen eine treffliche Labung.

2. Die Creutz-Beer-Salsen zu machen verfähret man also: Erstlich muß man nehmen Creutz-Beer / so im Monat October zeitig werden/ und muß ste sauber auswaschen/ darnach in einem glasirten Weidling thun/ und einen guten starcken Wein darauf zu giessen/ daß er zwey Finger über die Beer gehet/ und also 24. Stund beitzen lassen/ darnach nimmt man 3. Maaß solcher gebeitzten Beer / und thut sie in ein Meissings Beck / und darzu 15. Gewürtz-Negelein / ein Röhrlein Zimmet/ wie ein kleiner Finger / und 10. Ingber-Wurtzel / das Gewürtz muß man alles klein zerschneiden/ und so lang sieden als ein frisch paar Eyer/ darnach durch ein Tuch ausdrucken/ dann zu 3. Pfund des Saffts ein Pfund Zucker nehmen/ es wieder durcheinander sieden lassen / biß es wie ein dicker Julep wird/ so ist er fertig.

Folget wie man die Saltzen brauchen soll. Erstlich einer Manns-Persohn/ so einer starcken Natur ist/ 4. Löffel voll / einem Weib oder anderu Persohn so schwacher Natur sind/ und leichter zu laxiren, muß man nehmen 3. Löffel voll / Nachmittag um 4. oder 5. Uhr/ und muß darauf eine gantze Stund geben/ dann eine lautere Suppen getruncken / solche Beere muß man also kennen / ob es die rechten sind / wann man den Safft auf ein weisses Papier thut/ so wird er grün / wird es aber nicht grün / so seynds nicht die rechten. Schwachen Naturen gibt man anderthalb Loth / und etwann in 3. oder 4. Tag wieder.

Cap. XXXIV.

Allerley Artzney- oder Kräuter-Wein.

1. Ein Kräuter-Wein vor viele Kranckheiten / welchen Leonhard Thurneusser / zum Thurn / Churfürstl. Brandenburgischer Leib-Medicus seinem gnädigsten Chur-Fürsten / und Herrn verordnet. Cardiobenedict linguæ cervinæ, salviæ, ana M. j. scolopendri veris, hyssopi, rorismarini, pimpinellæ, marubii, allii, verbenæ, pulmonariæ, hepaticæ, melissæ, ana M. ij. betonicæ, origani ana M. j. cal. ligni sassafras ʒ. rad. pœon. ʒiß mechoacannæ ʒj. absynth. com. q. v. darnach man den Tranck bitter haben will. Diese Species thue in ein neu zugerichtetes zwey Eimeriges Väßlein / mit gutem Firnen- oder Ablaß Wein angefüllet / da es aber Herbst-Zeit ist / fülle es mit gutem neuen Wein / und lasse ihn darüber gähren. Dieses Weins thue alle Morgen nüchtern einen Trunck / desgleichen zum Morgen-Essen zwey oder drey Trünck. Es ist dieser Wein gut vor die Lungen-Wasser- und Gelbsucht / vor den Stein / auch zu Zeiten vor die böse neblichte / vergiffte / Pestilentzische Lufft / machet einen guten Athem / und wol-dauenden Magen / deßgleichen einen Lust zu dem Essen / dienet auch der Leber und dem Miltze. Von diesem Kräuter-Wein kan man ein halbes Jahr trincken / biß die Species wiederum nöthig seynd zu erneuern. Wann man die Kräuter im Herbst zwischen den zwey ersten Frauen-Tagen samlet / sind sie um so viel kräfftiger / stärcker und besser.

2. Einen trefflichen Wermuth-Wein in Eyl zu machen. Nimm die oberste Gipffel von Wermuth mit den Blumen / fülle damit ein ziemlich Viol-Glaß über das halbe Theil / also daß der vierdte Theil leer bleibe / giesse darüber guten rectificirten Brandtwein und Malvasier / jedes gleich viel / daß das Glaß voll werde / stelle es 4. Tag wol vermacht hin / so ziehet der Brandtwein und Malvasier alle Krafft aus dem Wermuth / seyhe hernach den Wein ab durch ein sauber Tüchlein / behalte ihn wol vermacht in einem Glaß zum Gebrauch. Wann du nun einen Wermuth-Wein haben wilt / so vermische zu jetzt gedachter Infusion einen Löffel voll mit einem Becherl Weins / so hast du alsbald einen trefflichen Wermuth-Wein. Auf diese Weise kan man von andern Kräuter-Wurtzeln und Gewürtz in der Eyl gute kräfftige Wein machen. NB. Den Wermuth-Wein soll man nur im Winter und Frühling trincken / sonsten nicht.

3. Rothen-Wein vor den Leuthen auf dem Tisch zu machen. Nimm Hecht-Blut / dörre es wol / und zerreibe es auf das kleineste / thue es in den Wein / so wird derselbe schön roth.

4. Ein Purgier-Wein über der Mahlzeit zu trincken denen so sonsten keine purgierend Artzney nehmen können. R. Senfft-Blätter; die rein gelesen sind / ʒij. anderthalb Loth / Lerchen-Schwamm der schön weiß und leicht ist anderthalb Quintlein / Rhabarbara / Zimmet-Rinden / Ingber / jedes ein Quintlein / Rosmarin / Melissen / jedes so viel man zwischen dreyen Fingern halten kan; schneide diese Stück alle klein / und binde sie in ein reines Tüchlein / giesse ein halb Seidlein Wein darüber / laß es einen Tag und Nacht stehen / und trincke es; Man kan auch wol einmahl oder zwey frischen Wein darüber giessen.

5. Purgier-Wein zur Leber: Man nimmt Cardobenedicten / wilde Wegwartwurtz / Melissen / Leber-Kraut / Benedicten-Wurtz / Wermuth / jedes eine gute Hand voll / Sennet-Blätter / Lerchen-Schwamm / jedes 1. Loth / Aniß / Coriander / jedes 1. Quint / Zimmet / Galgant / jedes ein und ein halb Loth / Pomerantzen-Schelffen 4. Loth / Negelein 1. Quint; Das Gewürtze und Wurtzeln schneidet man / vermischet alles durch einander / thut es in ein sauber Taffet oder leinen Säcklein in ein Geschirr / giesset darüber 2. Maaß guten weissen Wein / lassets zugedeckt 24. Stunden darüber stehen. Von diesem trinckt man alle Morgen nüchtern ein Glaß voll; Dieser reinizet und purgieret / ohne einigen Schmertzen / die Leber / und sonsten alle innerliche Glieder.

6. Ein guter Kräuter-Wein für das Magen-Wehe: Man nimmt Tausendgulden-Kraut / Wermuth / Cardobenedicten-Kraut / Wegwart samt der Wurtzel / jedes eine Hand voll / Citronen-Schelffen ein Loth / Zittwer 2. Quint. Dieses alles thut man in ein zweymäßiges irrdens Geschirr / giesset darüber anderthalb Maaß guten alten Wein / lässet denselbigen 24. Stund lang darüber stehen. Darvon nimmt man anfänglich bey der Mahlzeit den ersten Trunck ein gutes Glaß voll.

7. Ein guter Purgier-Wein für die Miltz-Kranckheit: Man nimmt Cardobenedicten-Kraut / Wermuth / Betonien-Blätter / Melissen / Hirschzungen / Frauenhaar / Ochsenzungen-Blumen / Roßmarin-Blühe / Borragen-Blumen / jedes eine halbe Hand voll / Mechoacannas-Wurtz / ein halb Loth / Rhabarbara / Bibernell / Ochsenzungen-Wurtz / jedes 1. Loth / Sennet-Blätter / 6. Loth / Zimmet / Muscat / jedes ein halb Loth / Zittwer anderthalb Quint / Engelsüß drittehalb Loth. Dieses alles gröblicht zerschnitten / thut darzu Zucker ein Pfund / alles in ein Väßlein / giesset darüber 6. Maas alten weissen Wein / lässets ein paar Tag lang stehen. Von diesem Wein trincket man des Mittags den ersten Trunck über Essen.

8. Kräuter-Wein / zur Reinigung des Geblüts: Hirschzungen / Creutz-Salbey / die Schüßling von jungen Fichten-Baum / jedes 3. Hand voll / Melissen / Löffel-Kraut / Roßmarin / jedes 2. Hand voll / Spän von Wachholder-Holtz 6. Loth / die Wurtzeln von Körbleins-Kraut 4. Loth / alles gröblich zerschnitten / in ein Leinwads-Säcklein gethan / durch den Spünt / in ein viertel-Eymerigs Väßlein neuen Wein gehängt / und zusammen vergieren lassen; hernach davon getruncken / nach Belieben. Sollte jemand der Wein zu hi-

tzig seyn / kan man die Species, an statt Wein / in Bier häncken / und sich dessen bedienē; Oder nim Köffel-Kraut 2. gute Hand voll / Barabi 5 Blümlein eine Hand voll / thue das Schwartze davon / Scorzoner-Wurtzel 4. Stuck / und ein Blümlein Muscat-Blüh / dis alles gehackt / in ein Säcklein gethan / ein Maaß Wein daran gegossen / 24. Stund stehen lassen. Hernach des Tags / so offt beliebt / davon getruncken.

9. Kräuter-Wein zur Reinigung der Mutter: Nehmet 1. Loth Senet-Blätter / 1. Quint Rhabarbara / ein viertel Pfund Wein-Beer / 3. Stengel Roßmarin / 6. Blumen Muscat-Blüh / ein wenig Zimmet und Negelein / von einer frischen Pomerantzen die Schelffen; Dieses alles klein zerschnitten / ein Maaß guten Wein daran geschüttet / über Nacht auf einem warmen Ofen stehen lassen / folgends früh Morgens / und Abends / ein Achtel-Maaß davon getruncken.

10. Zibeben-Wein: Nimm ausgekörnte Zibeben ein viertel Pfund / gewaschene Wein-Beer ein viertel Pfund / 5. Blümlein Muscat-Blüh / 4. Hertz-Blümlein / 9. Datteln / 5. Pomerantzen-Schelffen eine Hand voll abgestreifte Roßmarin / alles zusammen in ein Säcklein gethan / und drey Seidlein Wein daran gegossen; Wann er nun ein wenig gestanden / alle Tag ein Gläßlein voll davon getruncken; Will man ihn laxirend haben / so nimmt man ein Loth Senet-Blätter darzu. Ist eine Reinigung des Gebäus.

11. Spick-Wein: Nimm Spick / Negendel / Roßmarin / und Creutz-Salben / des Spicks aber eines mehrers / den des andern / zupffs ab / thue es in ein sauber geschraubtes Glaß / nebst 3. gantzen Muscaten-Blumen / 9. Negelein / 5. Stengel langen Pfeffer und etlich Stücklein Zimmet / gieß guten alten Wein daran / daß das Glaß voll wird / und laß wohl zugeschraubt eine Zeitlang an der Sonnen stehen / so wird er überaus kräfftig.

Cap. XXXV.

Allerley Eßig zu machen.

1. Einen sehr guten und gesunden Magen-Eßig zu bereiten: Nehmet 2. Loth Meer-Zwibel (sie muß klein geschnitten und dreyßig Tag lang an der Sonnen gedörret seyn) guten Wein-Eßig vier Maas / thut darzu gestossnen Pfeffer-Körner ein Loth / Krausemüntz und Wachholder-Beer / jedes zwey Hand voll / gleichfalls zerstossen; Diese Stück zusammen in ein Bäßlein gethan / und sich dessen zu Salaten / deßgleichen in der Speiß bedienet; Ist eine herrliche Artzney für einen blöden Magen / so man nicht däuen oder keine Speiß behalten kan; dann er bringt wieder die Däuung / machet Appetit / und ist der Menschlichen Gesundheit höchst dienlich.

NB. So man in den gemeinen Haus Eßig gantzen Pfeffer / in ein Tüchlein gebunden 8. Tag lang hänget / so ist er dem Magen und der Menschlichen Natur gesunder als sonsten.

2. Einen guten Haus-Eßig anzustellen: Nehmet einen Sauer-Teig / mischet darunter ein wenig gestoßne Mutter-Negelein / und langen Pfeffer / würcket mit den Händen runde Kügelein / etwann so groß als ein Schusser / daraus / lasset sie zuvor in einem Oefelein gantz ertrocknen / oder gleichsam ein wenig abbachen / alsdann leget sieben / neun / oder eilff derselben in einen grossen Krug / oder Glaß / und giesset entweder ein säuerlichtes Bier / oder Wein daran / welcher nicht nothwendig von den besten seyn muß; Laßt es also an einem warmen Ort; oder so man ihn in einem Glaß anmachet / in der Sonnen stehen / so lang biß er die rechte Säure bekommt; Und auf diese Weise kan man den besten / schärffesten Eßig haben. Man muß aber / so offt man darvon nimmt / allezeit das Glaß wieder auffüllen / damit es immer voll bleibt.

3. Ringel-Blumen-Eßig / in Pest-Zeiten sehr nützlich zu gebrauchen: Man stelle einen Eßig mit abgezupfften Ringel-Blumen an; darvon nehme man in Pest-Zeit / oder so sonst die Lufft contagios und vergiftet ist / Morgens und Abends einen Löffel voll ein / so hat man / nächst GOtt / ein gewiß und gut Præservativ. NB. Fast gleiche Krafft und Tugend wird auch dem Rauten-Eßig zugeschrieben.

4. Magen-Blümlein Essig zu bereiten: Man pfleget die Blümlein / weil sie noch frisch sind / und ihren vollkommenen Geruch haben / abzupfücken / in ein Glaß in guten scharffen Wein-Eßig zuthun / und an die Sonne zustellen. Dieser Eßig ist köstlich gut für die Ohnmacht / Schlag / fallende Sucht; bringt die verlohrne Sprach wieder / stärcket das Hertz / Hirn / Gedächtnüß und Magen; Widerstehet auch dem Gifft / Pestilentz und böser Lufft. Ist derowegen eine köstliche und hochnöthige Haus-Artzney.

5. Pomerantzen-Blüh-Eßig zu machen: Nehmet schöne trockene Pomerantzen-Blüh / so noch nicht völlig offen ist / brechet von selbiger die grüne Stielein auf das genaueste herab / doch daß die Blümlein gantz bleiben; Thut ein gut Theil davon in ein Glaß / und giesset von dem schärffsten Wein-Eßig daran / verbindet das Glaß wohl / stellets an die Sonne / und lasset es 14. Täg / oder drey Wochen lang darinnen stehen; Etliche pflegen auch / wann sie diesen Eßig anstellen / ein wenig Würtz-Negelein / und gebröckelten Zimmet darein zu thun.

Eben auf diese Weise kan man auch von blauen Korn-Blumen / wann selbige abgezupfft / und unten das Weisse hinweggeschnitten / einen Eßig anstellen; Nur ist dabey zu mercken / daß / wann die Blümlein weiß und fahl werden / man den Eßig wieder über frische Korn-Blumen giessen muß / und das drey oder vier mahl; kan man aber einen destillirten Eßig haben / und leget die Blumen darein / so wird er an der Farb noch viel schöner / und darff man solchen über zweymal mit den Blumen nicht verneuern / oder verstärcken. Deßgleichen wird auch von Borragi-Blüth / von Lavendel / Raten / ꝛc. ein Eßig gemachet.

6. Roßmarin-Blüth-Eßig: Thut eine Hand voll/ von grünen Blättlein allerdings gereinigte Roßmarin-Blüh in ein Maaß-Gläßlein / werfft 4. Loth grosse ausgekornte Zibeben / zwey Loth Wein-Beerlein/ drey Stengel langen Pfeffer / anderthalb Quintlein Zimmet / und ein klein wenig Galgant darein/ gieſſet ein Seidlein des besten Malvasier darzu / und füllet hernach das Gläßlein mit herben Wein-Eßig voll an; setzt es an die Sonnen / und kehret das Gläßlein jezu Zeiten hin und her/ das Oberst zu Unterst / und das Unterst zu Oberst/ damit sich obige Stucke wol durcheinander läutern. So offt ihr nun davon gebrauchet/ füllt jedesmal gleich wieder frischen Eßig zu: auf solche Weise bleibt er viel Jahr gut / wann er nur fleißig verbunden wird.

7. Rosen Eßig: Nehmet von gesämten Rößlein (wer will/ kan auch etliche so genandte Zucker-Rosen da unter mischen/) die grünen Butzen / oder Stiel hinweg/ schneidet das Gelbe unten davon / setzt sie auf einen zinnern saubern Teller/ und laßt sie dürr werden/ alsdann thuts in ein Glaß / samt etlichen Stenglein langen Pfeffer/ Zimmet/ und Mutter-Negelein / gieſſet guten Wein Eßig daran/ und laßt ihn etliche Wochen wol verbunden/ daß die Krafft beysammen bleibet/ an die Sonnen stehen; Nachgehends verwahret solchen zum Gebrauch. Wem das Gewürtz nicht beliebt/ der kan solches auch davon lassen. Dieser Eßig ist sonderlich gut wieder die Mattigkeit und Ohnmacht/ so man davon riecht/ oder unter die Nasen streichet; Auch ist er gut den hitzigen Gliedern/ darüber gestrichen/ oder mit Tüchlein übergeschlagen; So man ein zweyfach leinen Tüchlein darein netzet und es auf den Magen legt/ hilfft es wohl wider das Magen-Weh / und ziehet auch alle übermäßige Hitze aus.

8. Negelein-Eßig/ wird allerdings / wie der Rosen-Eßig angestellet / entweder mit / oder ohne Gewürtz. Dienet ebenmäßig wider die Ohnmächten / so man ihn an die Nasen/ Schläff/ und Puls-Adern streichet/ oder ein Federlein darein netzet / und den Krancken in die Nasen stösset/ so kommt er bald wieder zu sich. Ist auch nützlich wider Pestilentz und contagiose böse Lufft/ so man die Hände und das Gesicht damit befeuchtet/ und einen Löffel voll zu sich nimmt.

Citronen-Eßig: Nehmet aus den Citronen die Kern heraus dann sie sind sonst gar bitter/ schneidet die Schelffen davon/ thut das safftige Marck in ein Glaß/ gießt den besten Wein-Eßig daran / und setzt ihn an die Sonne wie einen andern Eßig.

9. Schönen rothen Essig zu machen: Man lasse den Essig etliche Tag und Nacht über Klapper- oder Feld-Rosen (sind rothe Korn-Blumen /) an der Sonnen stehen/ dann schütte man den Essig ab / so ist er schön roth. NB. Man kan von Weichseln/ oder sauren Kirschen/ Himbeeren/ Brombeeren/ und Maulbeeren auf gleiche Art guten röthen Essig bereiten. NB. Wem beliebt/ der kan auch diese Essig mit Gewürtz anfüllen / wie bey dem Rosen-Essig gelehret worden.

10. Den guldnen Essig zumachen: Erstlich nimm 2. Pfund schönes neues Bley / brenn das in einem wolverglasten neuen Hafen (aber keines vom schwartzen Geschirr) wann der Hafen ganz erglüet ob dem Feuer/ so thue das Bley darein/ wanns zergangen / so rühr es mit einem eysenen Schäuffelein / das voll Löcher ist / auch zuvor glühig/ biß das Bley schier will anfangen zu Pulver zu werden/ alsdann nimm einen Ducaten / wirff ihn in das Bley/ und rühre es alles wol durcheinander/ biß daß es alles zu Pulver worden / rühre es gemach eine gute Weile auf einem Kohl-Feuer/ daß der Hafen allerweil glühig ist / nimms so dann vom Feuer/ laß erkalten/ thue von solchem Pulver 3. gute Eß-Löffel voll in ein Glaß/ worein fünff Sendel gehen / schütte über solches ein Maaß guten weissen Wein-Essig / stell es an die Sonnen/ oder sonst in ein warmes Ort / laß also 14. Tag stehen / man kan noch einmahl Essig darauf gieſſen/ wann nun der Essig süß wird / ist er gut zu allen offenen Schäden und Geschwülst / Rothlauff/ das Gesicht / für die Hertz-Bräun / auch sonsten in hitzigen Kranckheiten / als 3. und 4. täglichen Fiebern/ ein Tüchlein darein genetzt / und auf das Hertz/ Puls und Genick gelegt / zieht die Hitz aus/ und stärckt das Hertz/ man gibt auch einer gewachsenen Person einen Löffel voll in einem frischen Brunnen-Wasser ein: Für das Zahnwehe / den Essig lassen warm werden/ und in den Mund genommen / so hört der Schmertzen auf / tödtet auch den Wurm/ Affel an Fingern und andern Orthen/ daß sonsten offt ein Glied müst abgenommen werden / so bald man empfindet/ daß ein Glied wehe thut / oder geschworen ist / daß man besorgt / es möcht ein Wurm wachsen / alsobalden diesen Essig lassen warm werden / und mit einem Tüchlein warm aufgelegt / wann aber die Schäden hitzig sind / so legt mans kalt auf; ist auch vor die Pest / man ist 24. Stund sicher/ der ein Löffel voll einnimmt; er ist auch für alle Geschwär gut; Item für die geschwärende Brüst/ er zertreibt die Gespün/ und heylet die Wärtzel/ wann sie schwärig seynd / dieses Pulver bleibet viel Jahr / will mans aber kräfftiger haben/ so muß man zu 2. Pfund Bley 4. Ducaten nehmen/ heylet geschwinder/ und ist besser.

11. Pest-Essig zu machen: Nimm Angelica/ Rhabarbara/ jedes 3. Loth/ Liebstöckel-Galgant-Baldrian-Meister-Zitwer-Ingber-lang und runde Holl-Wurtzel/ weiß Diptam-Allant-Calmus-Entzian-Schwalben- und Benedicten-Wurtzel / jedes 2. Loth / Lorbeer/ Cubeben/ Wachholder-Beer / Cardobenedict / Saturey/ Eisen-Kraut / rothen Beyfuß / Schaffgarben/ Zimmet-Rinden/ Borragi und Muscat-Blühe / jedes 2. Loth/ Tormentil / Krähen-Neugelein / Wermuth/ Weinrauthen/ Salbey/ Boli Armenæ, Terræ Sigillatæ die rothe/ Citronen-Schelffen/ gebrenntes Hirschhorn/ Gaffer/ jedes 1. Loth / Bibergeil / grüne Nuß-Höpel / Hönig / Wachholder-Safft / jedes ein halb Loth. Instruction, solchen Pest-Eßig zu præpariren/ und zugebrauchen: Diese vorstehende Species durcheinander / müssen in kleine Stücklein zerschnitten / sodann in ein dickes Flaschen-Glaß (sonsten wann das Glaß subtil ist / so zerspringt es; das Glaß muß gegen 3. Maaß groß seyn/) hinein gethan werden / und darauf einen scharffen Wein-Eßig gegossen / wohl zugebunden / damit die Stärcke nicht ausrauche / sodann zum warmen Ofen gesetzt / ein Tag und Nacht also ste-

hen lassen/ folgends alle Morgens nüchtern einen guten Löffel voll von solchen Essig eingenommen / und zwey Stund darauf gefastet/ so ist einer/mit GOttes Gnad/ 24. Stund vor der Pest sicher / und wann er gleich unter den Inficirten herum gehen sollt / so greifft es ihn nicht an; Einer würcklich-inficirten Person aber / je ehender/ je besser/muß man 3. gute Löffel voll eingeben/ darauf 3. Stund lang wol schwitzen/ und den Krauchen bey Leib nichts von Milch essen lassen / alsdann wann er wohl ausgeschwitzt hat / muß er sich frisch anlegen/ und das Bett-Gewandt ausgelüfftet werden/ und dieses 3. Tag nacheinander / so wird er / mit GOttes Hülff/ gesund. Es ist ferner zu observiren / daß man den Essig von den Speciebus nicht gar abgiest/sondern nur biß auf die Helffte/und also balden mit einem guten Wein-Essig wiederum voll anfüllt/ und stehen lässet 24. Stund. Solche Species behalten ihre Krafft und Würckung in 3. Jahr lang.

12. Krafft-Essig zu machen/ auf die Puls/Hertz und Schläff aufzulegen/ auch davon zu riechen zu geben: Erstlich/nim Himbeer-Essig/ gelb Veiel-Essig/ jedes ein Seidlein/darauf Zimmet/Gewürtz-Negelein/ Muscat-Nuß/ Galgant/ Roßmarin/rothe dicke Negelein/ Spicanardi/ jedes ein Loth/ dicke Chamillen/ Wermuth/jedes ein halb Loth ; Dieses muß alles dürr seyn: schneid alles klein/ und thue es in die zwey Essig/ wohl untereinander gemischt / behalts wohl vermacht in einem Glaß zum Gebrauch.

Cap. XXXVI.

Allerley Pillulen zu machen.

1. Vortreffliche Haupt- und Magen-Pillulen zubereiten : Man nimmt Hasel-Wurtz/ Maria-Magdalenen-Blum/ Cameel-Heu/ Carpo-Balsami , Cardomomen/ Zimmet / Muscat-Blühe/ Muscat-Nuß/ Negelein / Cubeben/ Cannus / Paradiß-Holtz / Mastix / jedes 2. Loth / rothe Rosen/ Wermuth/ jedes 5. Quint ; Diese Stück alle zerschneidet und zerstösset man gröblicht / giesset darüber 12. Maaß Wasser/ lässet es einen Tag lang also weichen / hernach biß auf den halben Theil eingesotten/und durch ein Tuch geseyhet ; Von dem Abgeseyheten nimmt man alsdann 2. Maaß / thut darzu ein Pfund des besten Aloës/ und arbeitet es starck durcheinander/ biß daß es anfängt hart zu werden. Thut noch ferner darzu Mastix/ Myrrhen/ jedes 2. Quint / Saffran 3. Quint; Giesset das übrige Wasser / so zuvor stehen blieben/ noch darzu / und rühret es in einer warmen Stuben/ biß daß zu einem Pillen-Teig starck genug worden ; Formiret hernach Pillulen daraus nach Belieben.

Von diesen Pillen nimmt man bißweilen ein Quintlein schwer / mehr oder weniger / auf einmal ein. Sind dienlich 1.) Dem Haupt und 2.) Magen/ 3.) Stärcken das Gedächnüß / 4.) Lindern den Kopff-Schmertzen/ 5.) Vertreiben alle Phlegmatische Feuchtigkeiten in des Menschen Leib. 6.) Verhüten die böse aufsteigende Dünste des Magens in dem Kopf.

2. Vortreffliche Pestilentz-Pillulen : Man nimmt Aloës Epatica, rothe Myrrhen/ Methridat/ (Damas.) jedes 4. Loth/ Oriental. Saffran ein Loth ; Hieraus formiret Pillulen / so groß / als Pfeffer-Körner/ verwahret solche in einer Schachtel / an einem trocknen Ort zum Gebrauch. Von diesen Pillulen nimmt man im Anfang der Pest 12. biß 14. / und solches innerhalb 24. Stunden / und darauf geschwitzet. Sonsten nimmt man alle Morgen / oder über den andern Tag/ 2. oder 3. Seynd dienlich zu folgenden: 1.) Sie stärcken das Gedächtnüß / 2.) Erquicken das Hertz/ 3.) Erfrischen das Gesicht/ 3.) Sind gut zum Haupt. 5.) Im Anfang des Fiebers nimmt man 12. biß 14. und schwitzet darauf/ 6.) Dienen in der Contrafer und Lähmung/ 7.) Wider den Schlag erstlich 14. oder 15./ hernach täglich ein oder zwey. 8) Vor der Adern-Läß solle man zehen oder zwölffe nehmen. 9.) Wann man zuviel getruncken/ nimmt man etliche nach Belieben. 10.) In der Ungarischen oder hitzigen Krankheit sind sie vortrefflich/ man nimmt 14. biß 15. 11.) So jemand Gifft in den Leib bekommen / der nehme von diesen Pillulé 12. biß vierzehen/ und schwitze darauf. Es treibet dem Gifft vom Hertzen / und aus des Menschen Leib.

4. Haupt-Pillulen für die Flüsse/ so nicht purgiren: Man nimmt Gummi Styracis Calamitæ ein Scrupel/ Cubeben anderthalb Scrupel/ Gallïæ Moschatæ ein Quint/ Paradiß-Körner ein halb Quint/ Bibergeil ein halb Scrupel; Alles klein gepulvert/ hernach mit Betonien-Syrup angemacht / und aus einem Quintlein dieser Massa/ 15. Pillulen formiret/ in Süßholtz-Meel gewälgert. Des Abends/ ehe man schlaffen gehet/ nimmt man 5. von diesen Pillulen ein.

5. Pillulen für den Gifft; Man nimmt eine frische Eyer-Schale voll guten Orientalischen Saffran/ und brennet selbigen bey dem Feuer biß die Schale anfänget gelb zu werden. Stösset hernach die Schale mit dem Saffran zu Pulver ; Ferner nimmt man Theriac/ Senff-Meel/ jedes 2. Loth/ das Senff-Meel muß klein gerädelt werden; Derer Welsche Nüsse/ darvon die Haut abgeschählet ein Loth/ Baldrian-Wurtzel 1. Quint; Dieses alles zusammen gestossen/ und zu Pillulen gemacht/ so groß als eine Erbis. Von diesen Pillulen nimt man alle Morgen nüchtern 3./ ist eine Præservativ wider allen Gifft.

6. Pillulen wider die Wassersucht : Man nimmt Aloës 2 Loth / Borragen- Ochsenzungen- Hopffen- und Rosen-Safft/ jedes anderthalb Quint; In diesen Säfften wird die Aloë eingeweicht: thut hernach weissen Wein ein Glaß voll darzu / und lässet es über einem Feuer so lang sieden/ biß daß es dick genug wird/ also/ daß man Pillulen/ so groß/ als eine Erbis / daraus machen kan. Von diesen Pillulen solle man 8.

des Morgens nüchtern / und Abends jedesmal so viel einnehmen.

7. Herrliche Leber-Pillen: Nim Rahbarbara/ Lerchen-Schwamm/ und Aloë; Diese 3. Stuck werden mit roth Rosen-Safft zu einem Teig gestossen / und einer linsen groß Pillen daraus gemacht ; Darvon Morgends und Abends 7. Stuck eingenommen / ist denen Lebersüchtigen trefflich nützlich.

8. Krafft-Pillen / so die Früchte im Mutter-Leib stärcken: Man nimmt Galgant ein Quint / Zimmet 2. Quint/ Muscat-Nüsse/ so säfftig und frisch seyn sollen/ Hirsch-Creutzlein/ jedes 2. Quintlein / alles gepulvert/ mit ein wenig Honig vermischet / darunter 10. Blättlein gut geschlagen Gold. Von dieser Massa nimmt man so groß als eine halbe Bohnen/ formiret ein oder zwey Pillen daraus / verwahret die Massa in einem saubern Glas. Diese Pillen nimmt man eines oder zwey des Morgens nüchtern in den Mund / lässet sie darinnen zerschmeltzen / und des Abends auch wieder eines.

Cap. XXXVII.

Allerley Salia, oder Kräuter-Saltz zu machen.

1. WErmuth-Saltz zu bereiten: Man nimmt Wermuth / so an der Lufft gedörret/ brennet selbigen auf einem saubern Heerd zu Aschen ; Diese Asche rädelt man hernach durch ein enges Sieb/ thuts in einen Kessel / giesset einen ziemlichen Theil Wasser darüber / und rührts wol untereinander / lässets biß auf eine quere Hand hoch Wasser wohl einsieden über dem Feuer/ hebts demnach darvon ; Dann nimmt man zween oder mehr wüllene Bändel/ netzet dieselbige in diesem Wasser/ lässets hernach solcher Gestalt über dem Kessel heraus hangen/ also daß des einen Ende die Asche berühre/ das andere Ende aber über den Kessel in ein anders Geschirr heraushange / so wird sich alsdann alles Wasser durch das wüllene Bändel aus dem Kessel herüber in das vorgestellte Geschirr ziehen. Das herausgezogene Wasser siedet man hernach in einem irrdenen Hafen so lang ein biß daß die Feuchte alle hinweg/ so bleibt das Saltz zurück.

NB. So man die Asche schön weiß brennet / so wird das Saltz auch schön weiß. Dieses Wermuth-Saltz ist zu vielen Dingen in der Artzney ein vortreffliches Mittel / insonderheit dienet dasselbige 1. in der Pest. Dafern ein Mensch von derselbigen eingenommen/ so gibt man ihme 1. Quintlein von diesem Saltz/ in Cardobenedicten-Wasser vermischt/ und lässet ihn darauf schwitzen. 2. Ist gut in der Wassersucht / dem Patienten im Anfang dieser Kranckheit mit Gundermann-Safft / oder Holderblüh-Wasser eingeben. Man solle aber zuvor purgieren. 3. Befördert den Weibern ihre Zeit. Wann sie darvon mit Poley-Wasser/ und rothen Beyfuß-Syrup einnehmen.

2. Ein Wachholder-Saltz: Man nimmt zeitige Wachholder-Beer samt den Stauden/ lässets dürr werden. Diese verbrennet man auf einem saubern Heerd / und samlet die Asche ohne Kohlen zusammen/ thuts in einen eng-geflochtenen Korb / giesset darüber ein laulicht Wasser / machets zu einer Laugen/ lässets so offt durchlauffen/ biß daß die Krafft alle aus der Asche. Hernach giest man die Lauge in einen verglästen Hafen/ lässets bey einem Feuer gantz einsieden/ so bleibet der Rest/ wie ein Saltz übrig. Dieses Saltz solviret man mit Wachholder-Wasser / seyhet es durch / und trocknet es ein/ thuts so lang/ biß daß das Saltz klar/ wie ein Crystall wird. Solch Saltz hat alle Tugenden / gleich wie das Wachholder-Oel; davon in dem 25. Capitel Meldung beschehen / und wir also den Hauß-Vatter dorthin angewiesen haben wollen.

3. Camillen-Saltz : Man brennet die Camillen / wie zuvor bey den Wachholdern angezeiget/ zu Aschen/ auf einem saubern Heerd. Legt hernach dieses Krauts ein guten Theil in einen eng-geflochtenen Korb/ thut oben darauf die Asche / jedoch ohne Kohlen / giesset darüber siedheisses Wasser / lässets einmahl oder neun durchlauffen. Thut diese Lauge in eine eyserne Pfanne / und lässets zu einem Saltz einsieden. (1.) Dieses Saltz ist gut für den Stein und Grieß/ darvon gibt man dem Patienten einer Bohnen groß im Erdbeer-Wasser ein/ vermischets ein wenig mit Citronen-Safft. (2) Es treibet auch den verstopfften Harn.

Cap. XXXIIX.

Allerley Saamen-Milch.

1. SAamen-Milch zu Beförderung des Schlaffs: Man nimmt Lattich- und weissen Mag-Saamen/ jedes 1. Quint/ stösset es in einem Mörsner gantz klein. Giesset darüber rothes Hüner-Darm-Wasser ein Gläßlein voll/ und rühret es fleissig durcheinander/ darnach zwingt man solches durch ein Tüchlein. In dieser Milch zerreibet man Manus-Christi-Täfelein / mit Perlen zugerichtet 1. Loth. (1.) Darvon gibet man insonderheit Jungen Kindern zu trincken. (2.) Man kan auch wohl halb Rosen-Wasser darzu nehmen. (3.) Brauchet auch darneben einen Haupt-Uber-Schlag.

2. Ein Milch zur Kühlung der Leber / und wañ man nicht schlaffen kan: Nimm weisse und grüne Pistacien-Nüßlein / jedes 12. Stuck/ die 4. Kühlsammen/ als da sind : Kimmerling / Melonen / Kürbis-Kern / und

Citrullen/jedes halb Loth/ausgehülst/stoß es mit Rosen-Wasser ab / zwings mit Wasser durch/ so von rauher Gersten/ und rothen Rößlein gesotten/ so viel als drey Trinck-Gläßlein voll/ mache es mit Zucker-Candi/ oder Manus-Christi-Schäufelein süß. Trinck davon drey Nächt nacheinander/ wann man schlaffen gehet/allzeit ein Gläßlein voll.

3. Saamen-Milch für die Engbrüstigkeit / Seiten-Stechen und Apostemen: Man nimmt Hanff-Saamen halb Loth/ gestossnen Viehedistel-Saamen/ 1. Quint / zerstösset es durcheinander / thut darzu Schleen-Blüh / Körbel-Wasser / Weiß Lilien-Wasser/ eines so viel als des andern/ zwinget es durch ein Tüchlein / daß wird wie ein Milch / machet es süß mit Apostemen oder Isop-Wasser. Davon gibet man dem Patienten Abends und Morgens laulicht-warm zu trincken.

4. Blattern außtreibende Milch: Man nehme ein Quintlein Ruben-Saamen/ Cardobenedict Saamen 20. Gran / außgeschälte Citronen-Kern 10. Gran / frische Pignolen 3. Quintlein/ zerstosse solche Stuck in einem steinern Mörsner wol durcheinander/ daran giesst man Ecdrauch Boragi- Scabiosen- und scorzonerі-Wasser / von jedem 2. Loth / dann durchgesihen / thue darzu präparirtes Hirsch-Horn 20. Gran / gerechtes Einhorn / Bezoar/ jedes 10. Gran / Magisterium von guten Perlen 15. Gran / Brust-Biel-Zeltlein etwas weniges / daraus wird ein treibende Milch / alle Stund davon drey Löffel voll eingegeben.

5. Jungfrau Milch zum kalten Brand: Erstlich nimm Silber-Glät 1. Pfund/ Mastix / Weyhrauch / Myrrhen/ jedes 1. Loth / diese Stuck mit 3. Seidel gutem Essig gesotten/ biß er beginnt etlich mal überzulauffen/ Allaun 4 Loth/ besonder in einer Maaß Wasser gesotten / den obbemeldten Essig darunter gossen / und wol vermischt ; Wann man es gebrauchen will / sollen Tücher darein getunckt/ und warm über den Schaden geschlagen werden.

6. Kühlende Saamen-Milch zu den hitzigen Nieren: Man nimmet ausgeschälte Kürbis-Kern / Melonen- und Cucumern Kern/ weissen Mag-Saamen/ jedes 1. Quint/ drey Quintlein geschälte Mandeln/ alles in einem Mörsner zerstossen/ und darüber Käßpappeln-Wasser gegossen. Thut ferner darzu Erdbeer-Wasser/ jedes ein klein Gläßlein voll / weissen gestossnen Candel-Zucker 1. Löffel voll/ vermischets wol durcheinander / und zwinget es durch ein leinenes Tuch hart aus. Davon solle der Patient zweymahl lau-warm trincken.

7. Gute Milch für die Würme der Jungen Kinder: Man nimmt ein halb Loth des allerschönsten Weitzen-Meels/ giesset rein Brunnen-Wasser darzu/ und rührt es zu einer Milch. Davon gibet man den Kindern zu trincken/ so gehen die Würm von ihnen im Stuhlgang.

8. Wie man die guldene Milch machet zu allen Entzündungen und hitzigen Schäden: Nimm einen neuen Hafen/ samt dem Hafen-Deckel / darein drey halbe Seidel gehen/ legs in ein frisch Wasser/ laß eine Weil liegen/ darnach nimm es heraus/ lege ein Viering gestossnen Allaun darein/ gieß ein Maaß Brunnen-Wasser darauf / und deck den Hafen zu/ laß einen Finger breit einsieden / nimm hernach einen andern Hafen samt dem Deckel/ thue darein ein Pfund gegossenes Silber-Glett / gieß ein Maas guten scharffen Wein Essig daran / den laß wohl einsieden/ rühr es gar wohl/ und laß kalt werden/ darnach gieß es mit Allaun-Wasser / rührs wohl untereinander / und behalts in einem starcken saubern Glas so ist die gulden Milch gerecht und gut/ so offt man davon braucht / soll mans allezeit vorhero aufrühren/ biß weiß wird/ doch das Glas zuvor aufmachen/ sonsten zerspringt das Glas/ wann man darvon gebraucht / daß es weniger wird/ und ein Dickes auf dem Boden bleibt, kan man von Kalch ein Laugen machen/ und nachgiessen so ist die Milch gerecht. Sie dienet für alle rothe und hitzige Geschwulsten / Schäden / Rothlauff/ geschwollne Brust / vor alle schwarze Blattern / hitzige Wunden/ damit gewaschen/ vor alle Gesichr/ auch Füß und alle Schäden der Schencken. Wann mans brauchen will muß mans ein wenig warm lassen werden/ ein Tüchlein eingetunckt/ und über den Schaden gelegt.

9. Mellaun-Milch/ den Schlaff zu bringen: Man nehme Mandel Kern ein halb Loth / weissen Mohn und Salat-Saamen/ jedes ein halb Quint/ Melonen Kern anderthalb Quint/ See-Blumen/ Saat-Boragi blau Biel-Wasser/ jedes 4. Loth weissen Zucker-Candi/ so viel/ daß süß wird/ das gibt man Abends/ wann man will schlaffen gehen/ damit man dem Krancken einen Schlaff machet.

10. Saamen-Milch zu den Fiebern: Man nimmt 30. außgeschälte Peonien Kern / stosset sie klein darüber 8. Loth weissen Wein / rührts wol untereinander. Davon gibet man dem Krancken / so man merket/ daß das Fieber kommt/ zu trincken/ ihn wol zu/ und lässet ihn schwitzen.

11. Gute Mandel-Milch vor den Durst: Nimm anderthalb Maas frisches Röhren-Wasser / laß ein paar gute Hand voll rauhe Gersten darinn sieden dann nehmets vom Feuer/ werffet ein Quintl gebrochen Zimmet hinein/ und lassets verdeckter erkühlen hernach seyhet es/ daß die Gersten und Zimmet darvon kommen ferner stosset ein halb Pfund geschälte Mandeln/ mit ein Achtel Pfund Pfeffer/ oder Mellaunen-Kern / mit obigem Wasser gantz klein/ zwinget es durch ein Tuch starck aus / setzets in einen Keller wol zugedeckt / und lassets kalt werden/ wann man nun grossen Durst hat/ so giest man ein Gläßlein voll davon heraus, thut einen Löffel voll Zimmet-Wasser hinein / und machet es mit schönen Canari-Zucker / so süß als beliebt auf diese Weis verfahret man allezeit/ wann man davon trincken will / diese Milch ist eine vortreffliche Kühl- und Labung.

12. Eine gute Krafft-Milch: Man nimmet des besten Rosen-Wassers 7. Loth/ gestossene Manus Christi-Täfelein/ 2. Loth / präparirte Perlen / halb Quint Zimmet-Wasser/ 1. Loth/ dieses brauchet man in Fall der Noth / bey grosser Mattigkeit zur Herz-Labung.

Cap. XXXIX.

Allerley Pulver zu machen.

Pulver für die schwere Noth / oder Fraischlich: Man nimmt 30. Blättlein fein geschlagen Gold/ präparirte Perlein/ rothe und weisse Corallen / weissen Agtstein/ Hirsch-Horn/ Helffenbein/ jedes 1. halb Loth/ Peonien Saamen / so geschälet seyn solle / ein Loth / Peonien-Wurtzel gedörrt / 2. Loth/ Eychen-Mispel / Elffenbein so geschabet/ Elend-Klauen / jedes ein halb Loth; Alles zu einem Pulver gestossen/ untereinander vermischet/ hernach in einer trocknen Schachtel/ so mit Papier gefüttert / verwahret. Dem Patienten gibet man davon ein halb Quint schwer/ mit schwartz Kirschen-Wasser / oder braun Betonien-Wasser vermischet / ein / alle Wochen zum wenigsten einmal / und lässet ihn 24. Stunden lang darauf ligen.

Marggrafen-Pulver: Nim gebrandt Hirsch-Horn/ weissen Agtstein/ Cardamomen / jedes ein Quint/ præparirte Perlein / rothe Corallen / weisse Corallen/ Smaragd/ Bezoar/ Terra-Sigillata/ Diptan / Zittwer Paradis-Körner / Gemswurtz / Caraffelwurtz/ Paradis Holtz/ weissen Sandel und Citronen-Kern/ jedem halb Quint; Alles zu zarten Pulver gemacht/ nach Belieben/ mit etlichen feinen Gold-Blättlein vermischt. Hievon 3. Messer-Spitzen voll auf einmal eingenommen.

Pulver zur Stärckung der Gedächtnüß: Man nimmt Zucker 2. Loth/ Zittwer ein halb Loth / Saffran / Cubeben / jedes ein Quint / Negelein ein halb Quint / Muscat-Blühe ein halb Quint; Alles klein gestossen zu Pulver / untereinander vermischet. Alle Morgen ein Quint davon genommen / vertreibet den Schwindel und stärcket das Gedächtnüß.

Ein bewährtes Zufall-Pulver: Nehmet Betonien-wurtz / so im abnehmenden Mond mit Gold gegraben worden / gebrandt Hirsch-Horn ohne Feuer / Scorzenera Wurtzel / so zuvor sauber geschabet und gedörret jedes ein Loth / 8. Blättlein gutes Gold; Alles zu feinem Pulver gestossen / und untereinander gemischet. Wann nun eine Monds-Veränderung vorgehet / den Mond vorhero 3. biß 4. gute Messer-Spitzen voll davon gebraucht / dienet vor alle schwere Flüsse oder Zufälle.

Pulver für stetiges Haupt-Wehe: Man nimmt Wachholder-Beer / Welsche-Nüsse / Gall-Apffel / Schwefel / weissen Weyrauch / Mastix / eines so viel als das ander / stösset jedes besonder / machet es zu Pulver untereinander vermischet. Von diesem Pulver nimmt man eine halbe Nus-Schale voll / thut so viel Stärck-Meel darzu / machet es mit Eyerweiß zu einem Säblein / auf zwey kleine Papierlein gestrichen / und des Abends auf beyde Schläffe geleget; Hernach des Morgens mit warmen Wein / oder Speichel aufgeweichet / wieder frisches aufgestrichen / übergeleget / und damit fortgesetzet / biß die Schmertzen nachlassen.

Pulver für eine heisere Stimme: Man nimmt weisse Vielwurtz / Isop-Blätter / Süßholtz / Benes-Zucker / jedes so viel man will; Machet es durcheinander zu Pulver / davon nimmt man Morgens früh nüchtern einen halben Löffel voll.

Ein köstliches Zufall-Pulver: Drey Loth Hirschhorn / Corallen / Krebs-Augen / jedes ein Loth / Betonien-wurtz / Perlein / Perlein-Mutter / Agtstein / Giechtkörner / jedes ein halb Loth / Veilwurtz und Elend-Klauen / jedes ein Quint; sämtliches zu klaren Pulver gemacht / und 3. Messer-Spitzen voll davon gebraucht.

Fluß-Pulver: Senfft / Anis / Fenchel / jedes ein halb Loth / Cubeben ein Quint / Zucker 4. Loth; Alles klein zerstossen / untereinander gemischet / und alle Morgen 3. Messer-Spitzen voll davon genossen. Ist gut vor die Flüsse / und stärcket das Haupt.

Pulver vor die Ruhr. Nimm rothen gerechten Bolus, Wegrich-Saamen / jedes anderthalb Loth / Wegwarten-Saamen / das Gelbe und den Saamen von den Rosen / jedes 3. Quintlein / Ackerman-Wurtz / Natter-Wurtz / jedes 1. Loth / Drachen-Blut / Muscatnuß / weissen Agtstein / Tormentill-Wurtz / jedes anderthalb Loth / gebrandt Hirsch-Horn / 2. Loth / Schwartzbeer / Coriander / Arabisch Gummi / Tragant / rothe Corallen / Blutstein / präparirt / jedes ein halb Loth / dieses alles klein zu Pulver gemacht / und im rothen Wein mit Corallen-Safft vermischt / von 10. Gran / in vier Scrupel eingenommen.

Pulver für den Schlag: Nimm Karpffen-Stein / 1. halb Quintl / präparirte Perlen anderthalb Quintl / gefeilt Hirsch-Horn / präparirt Hirsch-Horn / jedes zwey Drittel Quintl / Eychen-Mispel / gefeilt Helffen-Bein / jedes 1. Quintlein / Peonien Wurtz / Peonien-Kern / jedes ein halb Loth / präparirte Menschen-Hirnschalen / 1. Loth / präparirte rothe Corallen / halb Loth / präparirt Smaragd / präparirt Jachzinck / jedes 1. Quint / Gold-Blättlein / Silber-Blättlein / jedes 5. Dieses alles klein gestossen / und untereinander gemischt. Es wird in allen gefährlichen Kranckheiten / des Haupts / sonderlich / wo man sich des Gewalts GOttes / oder Schlags zu befördten hat / von 10. Gran / biß auf das Quintl im schwartzen Kirschen-Wasser eingenommen.

Das Mantuanisch Pulver: Nimm Orientalischen und Occidentalischen Bezoar / Terra Sigillata / jedes 1. Quintl / Gifft-Wurtz / Andorn-Wurtz / Scorzenera-Wurtz / jedes halb Quintl / 15. Gran die 5. præciosen präparirten Edlgestein / Orientalischen Bolus / Einhorn / rothe Corallen präparirt / Perlen präparirt / jedes ein halb Quintlein; Dieses alles zu Pulver gestossen / treibet gewaltig den Gifft vom Hertzen / sonderlich bey den Kindern / in Flecken / und Blattern; Von 10. in 16 Gran / in Erdbeer-Wasser / mit Erdbeer-Safft vermischt; Den alten Personen in Flüssen / so von Feuchte / oder Kälte herkommen / 20. in 30. Gran /

in Theriac-Wasser eingegeben / und darauf schwitzen lassen.

Pulver / so einer Person gegeben worden / die zwölff Jahr des Gesichts beraubet gewesen / und wieder sehend worden ist: Nimm Wein-Rauten / Peonienwurtz / Schelkraut / und dessen Wurtzel / Liebstöckelwurtz / und Kraut / Aniß / Zimmet / Poleykraut / jedes 1. Loth / solches alles zu Pulver gemacht / einen Zucker nach Belieben darzu gethan / und Morgens und Abends ein Würtz-Löfflein voll davon eingenommen; Dieses Pulver stärcket das Gesicht vortrefflich / und machet wieder sehend.

Pulver vor Schröcken und Zorn. Nimm Hirsch-Horn präparirt / rothe und weisse Corallen präparirt / jedes ein drittel Quint / Smaragd / Jackzinck / Helffenbein / präparirt / jedes 10. Gran / Krebs-Augen präparirt / Terra Sigillata, Wallrauch / jedes ein Quint / alles zu Pulver gestossen / und gebraucht / wann der Schröcken oder Zorn sich allbereit auch schon hätte in die Glieder gezogen / dieses Pulvers / von ein Drittel auf vierdthalb Drittel-Quint / nachdem des Alter des Menschen ist / eingenommen.

Pulver wider den Fall: Rothen gerechten Poley / Terra Sigillata / jedes zwey Drittel Quint / Rhabarbara / Wallrauch / Bocks-Blut / Myrrhen / jedes ein halb Loth / Krebs-Augen / Schwartz-Wurtz / Tormentill / Natter-Wurtz / Färber-Röth / Bibernell / jedes 1. Quint / dieses klar zu Pulver gemacht; Dienet auch / so jemand sich verhoben / oder einen Fehlsprung gethan hätte / von einem Scrupel biß auf ein Quint im Wein eingegeben / und dabey sich warm gehalten.

Ein überaus herrliches Pulver: Muscatblüh / Muscatnuß / Ingber / Zitwer / Galgant / weiß Weyhrauch / Aniß-Kernlein / schönen Rauten-Saamen / jedes ein Loth / Zimmet / Fenchel / Salbey-Blätter / Petonien-Wurtz / Petersilgen-Saamen / Feld-Kümmel-Saamen / Pomerantzen-Schelffen / Citronen-Schelffen / jedes ein halb Loth / diese Stück / alle zu reinem Pulver gemacht / ein halb Pfund gesiebten Zucker darunter gemischt / davon Morgens nüchtern / und Abends / wann man nichts mehr isset / oder trincket / drey Messer-Spitzen voll genommen. Wann damit ein halbes Jahr angehalten / so wird man erfahren / was es für ein Krafft hat / es reiniget das Geblüt / benimmt den Kopff-Schmertzen / macht gut Gehirn / stärcket das Hertz / heylet Lungen und Leber / reiniget das Miltz / und vertreibet die Husten.

Gutes Pfaffen-Futter / für kalten Magen: Man nimmt frisch süß Holtz / klein würfflicht geschnitten / und gedörret / Calmus / Galgant / Negelein / Muscatblüh / Muscatnuß / Ingber / jedes ein Quint / Zimmet ein halb Loth / diese Stücke alle gröblicht zerschnitten / rauen Aniß / ein Loth Fenchel / 2. Loth Cubeben / halb Loth / Cardomomen / anderthalb Quint / Coriander / so zavor in Essig geweichet / 1. halb Loth / Aniß / Fenchel / Coriander / Cubeben / jedes überzuckert / 2. Loth / Kümmel / 1. Loth / auch überzuckert / alles untereinander vermischet / und in einer Schachtel verwahret. Dieses kan man nach dem Essen Morgens und Abends nach Belieben nehmen / und im Munde wol zerkäuen.

Ein Pulver zur Stärckung des Gesichts: Man nimmt Veiel / 2. Loth / Aniß / halb Loth / gelben Senff / Kümmel / Coriander / so zuver über Nacht im Essig geweichet / jedes halb Quint / Zimmet ein Quint / Galgant / Negelein / Muscatnuß / Ingber / Cubeben / Cardomömlein / Calmus jedes halb Quint / Augentrost mit dem Blümlein / Baldrian-Wurtzel / jedes 1. Loth / edle Salbey / Roßmarin / Gemsen-Wurtzel / jedes ein halb Quint. Diese Stücke alle klein zerstossen / darunter auch gestossnen Zucker / nach Belieben / gethan / und in einer Schachtel verwahrt. Von diesem Pulver alle Abends ehe man schlaffen gehet / einen guten Messer-Spitz voll genommen.

Bewährtes Pulver für allerley Gifft. Man nimmt Baldrian-Wurtzel / fünffthalb Quint / Schwalben-Wurtzel / 2. Loth / oder Engel-süß / drey Loth / Meister-Wurtz / oder Heil. Geist-Wurtz / und Erbisch-Wurtzel / jedes 4. Loth / Brenn-Nessel-Wurtzel / zwey Loth / Angelica-Wurtzel / 1. Loth / die Schelffen oder Rinden von Keller-Halß-Wurtzel / 3. Loth / Hinbeer / 12. Stücke / Einbeer-Blätter / 30. Stücke. Die Wurtzeln und Kräuter sollen alle im 30. Junij gegraben / und gesamlet werden. Dieses thut man alles in einen neuen verglästen Hafen / giesset darüber guten Wein-Essig / also / daß derselbige 3. oder 4. Querfinger darüber gehe. Verkleibet den Hafen wol / und lässet es ein Stunde lang sieden. Seyhet hernach den Essig davon ab / und dörret die Wurtzel in einer Stube / die nicht zu warm / auf einem Sieb / stösset es zu einem Pulver. Wann man vermeint / daß man Gifft bekommen / so solle man von diesem Pulver ein halbes Quintlein einnehmen; so man aber gewiß weiß / daß man Gifft bekommen / so muß man ein Quintlein nehmen. Wann man es trocken nehmen kan / so ist es sehr gut / und solle man einen Becher Wein darauf trincken. So man es aber nicht trocken nehmen könnte / so solle man solches in einem guten Trunck Bier oder Wein einnehmen.

Pulver für die Wasser-Sucht. Man nimmt rothen Beyfuß / Wermuth / Wachholder-Stauden / Bohnen-Stroh / Pfriemen / eines so viel / als des andern: brennet es wohl auf einem saubern Heerd zu Aschen / siebet es durch ein enges Sieblein / also / daß keine Kohlen darinnen bleiben. Von dieser Asche nimmet man eine Hand voll / thut sie in ein Säcklein / giesset darüber schlechten weissen Wein / lässet einen Tag und Nacht darüber stehen. Hiervon solle der Patient stäts trincken / so gehet das Wasser durch den Urin fort.

Pulver vor die böse Lufft: Sonnen-Hirß / in einem Hafen / mit einer Stürtzen / so mit Leimen wohl zu gemacht / bey einem Haffner brennen lassen / folgends solchen zu Pulver gestossen / und davon ein halb Quint auf einmahl eingenommen.

Ein köstlich Zahn-Pulver: Eine hohle Baum-Rinden mit Saltz angefüllet / hernach im Feuer gebrandt / biß es recht durchaus glüet; Ferner / weisse Kisselsteine auch glüend werden lassen / dann solche mit Milch abgelöscht / folgends beedes / wie auch rothe Corallen / Krebs-Augen / auserlesene Myrrhen / und Bolwurtz / jedoch jedes besonder gestossen / durch ein Sieb gesiebt / hernach wohl untereinander vermischt; da-

mit die Zähne gerieben / machet sie schön weiß / und erhält das Zahn-Fleisch gut.

Zwey approbirte Mittel vor den Stein: Gänß-Kraut, so zwischen dem Hirß auf dem Feld gewachsen / gedörrt / hernachmals gepulvert / mit gestoßnem weissen Candi-Zucker vermischt; davon Früh nüchtern / oder Abends bey dem Schlaffengehen / 3. Messer-Spitzen voll genommen / treibet den Stein vom Menschen / und läßt keinen mehr wachsen.

Oder: Judendöcklein / Schlehen / Hüffen (oder Hagebutten) und Hespelein / alles mit den Kernen gedörret / zu Pulver gemacht / mit weissen Candi-Zucker vermengt / und gebraucht / wie vorhero erwehnet worden.

Schwindsucht-Pulver / zum Ablösen / und welches einen Appetit zum Essen macht: Nimm Muscatblüh ein Loth / Zimmet / Süßholtzwurtz / gelb Viol-Wurtz / Liebstöckel / jedes ein halb Loth / weissen Candi-Zucker 8. Loth; Alles zu zarten Pulver gemacht. Davon Morgens / Mittags und Abends eine Stunde nach dem Essen / 3. Messer-Spitzen voll genommen. Kan des Tages auch nur ein oder zwey mahl gebraucht werden.

Cap. XL.

Decocta, oder gesottene Tränck.

1. Ein Tranck für die rothe Ruhr: Man nimt blau Eysen-Kraut / Gänserich / und Täschel-Kraut / jedes ein Hand-voll / dieses siedet man in Milch / oder frischer Fleisch-Brühe / so nicht viel gesaltzen seyn solle / lässet es ein paar Querfinger einsieden / hernach kalt werden. Dem Patienten giebet man darvon des Tags drey mahl warm zu trincken. Oder man siedet Birn und Quitten / gedörrte Schnitz / thut darzu ein wenig Tormentill-Wurtz und Mastix-Körner / siedet es in halb Maaß Wasser / halb Wein / auch so viel als obiges ein / thut eine Hand voll gedörrte Schlehen darzu / lässet den Patienten darvon trincken / so offt er will.

2. Ein guter Tranck für die Würmer: Man nimt Pfirsing-Laub / Bibernellen- und Tausend-Gulden-kraut / jedes eine kleine Hand voll / für alte Leute siedet es im Wein / für junge Leuthe in Milch. Darvon giebt man dem Patienten alle Tage drey mahl einen guten Trunck. NB. So man ein wenig Theriac darunter mischen will / ist es desto besser.

3. Ein guter Tranck in hitzigen Fiebern. Man nimmt klein zerschnittnes Süß-Holtz / halb Loth / Anis / 1. Löffel voll / Rosinlein / 1. Hand voll / Ochsenzungen-Blumen / Borragen- und gedörrte Leib-farbene Rosen-Blätter / jedes / was man mit drey Fingern fassen kan. Thut alles zusammen in einen verglästen Hafen / giesset darüber Brunnen-Wasser anderthalb Maas / lässets zugedeckt ein paar Querfinger einsieden / hebet es vom Feuer / lässets kalt werden. Von diesem Tranck giebet man dem Krancken / so viel er will / und löschet ihm den Durst damit löschen. NB An statt der Rosinlein mag man auch Feigen nehmen; Und ist dieser Tranck auch sehr gut / wann jemand ein Apostem im Leib / und groß Seiten-Stechen hat.

4. Ein bewährter Tranck für den Schwindel: Man nimmet Muscatblüh / Negelein / jedes 1. Loth / Kümmel-Saamen / 1. Hand voll / thut es zusammen in einem irrdenen verglästen Hafen / giesset darüber ein viertel guten alten fürnen Wein / verkleibet den Hafen mit einem Deckel oben wol zu / daß keine Krafft ausdänsten kan / stellet es zum Feuer / oder welches noch besser / in einen Kessel mit siedendem Wasser / lässet es halb einsieden. Darvon trincket man alle Morgen ein Becherlein voll warm aus / und so man will / mag man ein wenig Coriander im Mund zerkäuen. Oder / man nimmt gelb Violen-Wasser / Majoran-Wasser / jedes 3. Loth / thut darzu weissen Candel-Zucker / 2. Loth / lässet es ein wenig miteinander sieden / seyhet es hernach durch ein Tüchlein. Dieses soll man auch zweymahl trincken / sonderlich gegen Abend / und die beyde Schläffe mit Muscatnuß-Oel bestreichen.

NB. Es ist auch gut / daß man einen Topaser-Stein am Halß auf bloßer Haut trage.

5. Ein guter Tranck für die Haupt-Flüsse / so auf die Brust fallen: Man nimmt klein geschnitten süß Holtz / anderthalb Loth / Zimmet ein halb Loth / weiß und rothen Sandel / jedes ein Loth / rein gehobelte Spähne vom Frantzosen-Holtz / 9. Loth / thut alles zusammen in einen irrdenen verglästen Hafen / giesset darzu dritthalb Maaß guten weissen Wein / decket es zu / und lässet 24. Stunden lang baitzen. Setzet es zum Feuer / lassets hernach kalt werden. Darvon nimmt man alle Morgen einen Trinck-Becher voll / machet selbigen zuvor in einem heissen Wasser warm / also / daß man es im Trincken erleiden kan / fastet hernach ein paar Stunden darauf. NB. Man mag auch Abends solcher Gestalt darvon nehmen. Dafern etwann ein Schweiß sich darbey erzeigen wolte / solle man gar wol zugedeckt demselbigen außwarten. Man mag sich auch mit einer Aderläß und Purgation vorhero darzu bereiten. Arme Leuthe können auch wol Wasser / an statt des Weins nehmen. Dafern der Patient keinen schwachen Magen hat.

6. Ein guter Tranck für die Schwind- und Lungen-Sucht. Man nimmt kleine Klettenwurtzel / Huflattich-Wurtzel / eines so viel als des andern / die Wurtzel säubert man / und zerschneidet sie / thut darzu Lungen-Kraut von einem Buchbaum / ein Hand voll spitzige gedörrte Salben / nach Belieben / siedet alles in zwey Maas Regen-Wasser auf den halben Theil ein / wann es kalt worden / seyet man es durch einen Sack / thut darzu ein Stuck weissen Zucker. Hiervon mag der Patient trincken / so offt er will.

7. Ein anderer köstlicher Tranck vor die Schwindsucht: Alantwurtz / weisse Violwurtz / jedes ein Loth / Engelsüß / Süß-Holtz / jedes 4. Loth / Feigen / Wein-Beer / jedes 6. Loth / Anis 2. Loth / Hirschzungen / Ysopen / Andorn / Ehrenpreiß / Meisserlein / jedes eine Hand voll; Alles klein zerschnitten / und in 2. Maaß Wasser

gesot-

gesetten/ biß ein Seidlein davon eingesetten; Dann ferner darzu gethan ein Loth Zimmet/ ein viertel Pfund weissen Candi-Zucker/ und wohl zugedeckt; Noch ein Wall aufthun lassen / hernach an einem kalten Ort/ 24. Stund stehen lassen / folgends abgeseyhet/ und alle Morgen ein Gläßlein voll davon laulicht getruncken. Man darff auch des Tags über davon trincken/ so offt es beliebt.

8. Vortrefflicher Brust-Tranck vor den Husten: Gieß an 3. Hand voll rauhe Gersten ein Maas Röhren-Wasser/ laß es sieden/ biß ein halb Seidlein eingesetten; Nimm Wein-Beer / Feigen / Datteln / woraus die Kern samt den weissen Häutlein genommen / jedes 4. Loth/ Brust-Beer/ säuber ausgezwungen/ Fenchel und Anis/ jedes 2. Loth/ Süß-Holtz ein Loth / etwas Zimmet / und von einer halben Citronen / die Schelffen/ sämtliches klein geschnitten; Obiges Gersten-Wasser/ nebst noch einem Seidlein Röhren-Wasser darzu geschütt; Ferners ein halb Seidlein einsieden lassen/ alsdann ein halb Seidlein Wein daran gegossen: Hernach des Tages zweymal Morgens und Nachmittags/ warm / ein Trinck-Gläßlein voll davon getruncken.

9. Ein Tranck für das Grimmen: Man nimmt weissen Weyhrauch/ Mastix/ jedes ein Quint/ Pomerantzen-Schalen/ ein halb Loth; Dieses siedet man in Wein. Davon gicket man dem Patienten zu trincken: Leget auch demselbigen ein Säcklein / mit Feld-Hüner-Federn gefüllet / warm auf dem Leib.

10. Ein bewehrter Tranck für die Engbrüstigkeit der alten Leute: Man nimmt Roßhüb- oder Lattichwurtzel/ anderthalb Loth / Alant-Wurtzel / ein Loth/ Isop/ weissen Andorn/ Ehrenpreiß / Maurraten/ Tamarisken/ Blätter/ jedes eine Hand voll Salbey-Blühe/ Roßmarin/ Tausendgulden-Kraut/ jedes so viel man mit 3. Fingern fassen kan/ Fenchel-Saamen/ ein Quint/ Zimmet ein halb Loth/ Muscat-Blüh ein Quint/ Negelein ein halb Quint / Wermuth-Salt/ Tamarisken-Saltz / jedes ein Quintlein; Dieses alles zerschneidet und zerstösset man wohl durcheinander vermenget. Thut es in ein Säcklein/ giesset darauf Wasser daran eine Maaß / lasset es zugedeckt eine Stunde lang darüber stehen: Giesset ferner 3. Maas alten weissen Wein darüber. Davon trincket man bey dem Mittag- und Abend-Essen den ersten Trunck ein gutes Glaß voll.

NB. Dieser Tranck ist von dem vortrefflich- und hochberühmten Doctore Medicinæ, Herrn Johann Jacob Veyssern / von Schaffhausen / &c. Morb. Astmath. verordnet/ in welcher Kranckheit ich 2. Jahr lang hoch-beschwärlich zubringen müssen; Anjetzo aber im 78. Jahr meines Alters bey dieser Artzney / nächst GOttes Hülff/ grosse Besserung verspüre. Derowegen dieses Recept auch andern in dieser Kranckheit Angefochtenen wir hiemit wollen recommendirt haben.

Cap. XLI.

Kräuter-Säcklein unterschiedlicher Art.

1. Ein Haupt-Säcklein für die Flüsse; Man nimmet Majoran/ Quendel/ Peley / Rauthen und Melissen/ jedes ein halb Hand voll/ Römischen Kimmel/ 1. Quint/ Fenchel und Coriander-Samen/ jedes ein halb Quint/ Camillen-Blumen/ so viel man mit drey Fingern fassen kan. Die Kräuter alle klein geschnitten / die Saamen gestossen / in ein Säcklein gethan/ und gestopfft mit ein wenig Brandtwein angefeucht/ und des Nachts aufgelegt.

2. Säcklein zur Stärckung der Gedächtnuß; Man nimmt Weyhrauch / 1. Quint / Negelein auch so viel/ Mastix 3. Quint/ Wachholder-Beere und außgeschälte Lorbeern / jedes ein Loth / Römischen Kimmel/ anderhalb Quint / weissen Agtstein/ 2. Scrupel / Fenchel / ein halb Loth/ Schlüssel-Blumen / Roßmarin-Blüh/ rothe Rosen-Blätter/ Lindenblühe / Melissen/ spitzige Salbey/ jedes so viel man mit drey Fingern fassen kan. Alles gröblicht zerstossen zu Pulver / mit rothem Zendel zu einem Häublein gemacht / und stäts auf dem Haupt getragen.

3. Ein ander Haupt-Säckel; Majoran/ Roßmarin-Blüh / Lavendel/ jedes ein Häudlein voll / Peonien-Wurtz / Viol-Wurtz / jedes 1. Loth/ Gewürtz-Negelein/ Muscatnuß/ jedes ein halb Loth/ Benzoë/ Storax/ jedes 1. Quint/ alles gröblicht zerschnitten / in ein dünn-seidenes Säcklein gethan/ wol abgenätet / und auf dem Kopff getragen. Oder vermische Majoran/ gesaimde Rößl/ Roßmarin/ Lavendel/ Mayen-Blumen/ Heller/ Kimmel/ Negelein/ Muscatblüh/ Cardamomen/ und gebrauchs auf erst gedachte Art.

4. Ein Magen-Säcklein: Man nimmt Calmus/ Muscatblühe / Kimmel/ gestossene Lavendel-Blumen / jedes 1. Quint / Rosmarin / Camillen/ Stabwurtz / Majoran/ Balsam/ Wermuth-Blätter/ jedes so viel man mit drey Fingern fassen kan/ alles gröblicht zerstossen/ in ein Leinen Tüchlein gethan / und durchstepfft/ hernach im Wein gesotten / ausgezwungen / und so warm über den Magen gelegt / als mans leiden kan.

NB. Den Magen solle man zuvor mit Muscat-Oel bestreichen.

5. Haupt-Säcklein fürs Hauptwehe. Man nimmt Römische Camillen-Blumen/ ein halb Hand voll / Ehrenpreiß-Kraut / rothe Rosen-Blätter / braun Betonien-Kraut/ jedes ein Hand voll / hiervon macht man zwey Säcklein / die groß sind / daß sie die Schläffe bedecken / thut das Kraut darein / siedet es in halb Betonien-Wasser/ und Rosen-Essig / legts auf die Stirn und Schläff / so warm als mans leiden kan/ und continuiret solches so lang/ als man will. Ein anders dergleichen. Man nimmt ein Leinen Säcklein / 3. Quintfinger breit, so da langt von einem Ohr zu dem andern. Dieses füllet man mit Wiesen-Kimmel / siedets ein wenig im Wein/ druckts aus / leget es zimlich warm über. Ein Anders. Gedörrt Holder-Blühe mit

Schlüssel-Blumen im Bier gesotten / und wie obiges gebraucht.

6. Für Husten und Stechen in der Seiten: Man nimmt Chamillen-Blumen / Körbel-Kraut / frischen Brunnkres / jedes eine Hand voll; Thuts in einen leinen Säcklein / in Milch gesotten / druckt es ein wenig aus / legt es warm über / schmiert den Ort zuvor mit ein wenig Chamillen-Oel / oder Geiß-Butter.

7. Ein Säcklein für Zahn-Schmertzen: Thut Habern in ein leinen Säcklein / siedet es in guten Wein / zwingt es aus / legts warm über den Backen.

NB Man mag auch den Habern nur trocken in einer Pfannen rösten / und warm überlegen.

8. Für die Gelbsucht: Römische Chamillen-Blumen / Wiesen-Kümmel / Wachholderbeer / jedes eine Hand voll / in ein leinen Säcklein gestopfft / in Wein gesotten / ausgedruckt / warm über dem Magen gelegt. NB. Den warmen Urin über ein Brenn-Nesselstock geschüttet.

9. Man nimmt Rauten / Stabwurtz / Brunnkreß / Weiden-Blätter / jedes eine Hand voll; Macht ein leinen Säcklein / thut die Kräuter darein / siedets in einen Wein / zwingts aus / legts warm auf die lincke Seite unter die kurtze Rippen. NB Man solle zuvor den Ort mit Capern-Oel / mit ein wenig Eßig vermischt / schmieren. Wachholder-Oel mit Eßig / ist auch gut hierzu.

Cap. XLII.

Kräuter-Bäder zu bereiten.

1. Ein gutes Lenden-Bad für den Gries: Man nimmt Wachholder-Schoß / gedörrete Bohnen-Stengel / rothen Beyfuß / Stein-Klee und Hasenpappeln / jedes eine paar gute Hand voll: Thut alles in einen Sack / lässets sieden in fliessendem Wasser / macht ein Bad daraus / die Woche zwey oder drey mal. NB. Der Patient solle bey dieser Bad-Cur esst von Chamillē-Syrup mit Katzenwedel-Wasser vermischt / trincken. Oder / Chamillen Blumen in Wein gesotten / und getruncken / das Kraut warm über das Gemächt geleget.

2. Ein Fuß Bad für den Husten: Weissen Andorn / Lebēckel / Wermuth und Chamillen-Blumen / jedes 2. Hand voll / Benedicten-Wurtzel 3. oder 4. Loth Leibfarb gedörrte Rosen eine Hand voll; Alles gröblich zerschnitten / in einen leinen Säcklein gethan / und in Bier sieden lassen; giesset es in einen tieffen Zuber / lässts überschlagen / also daß man es erleiden kan / setzet die Füsse bis an die Knie darein.

NB. Wann es anfängt kalt zu werden / so soll man einen Ziegel-Stein im Feuer heiß machen / und ins Fuß-Bad legen. Der Patient solle aufs wenigste die Schenckel eine Stunde lang darinn lassen. Dis Bad solle man Morgens nüchtern / und Abends ehe man schlaffen gehet / brauchen; Die Schenckel hernach gegen einem warmen Ofen trocknen lassen / und mit warmen Tüchern unter sich reiben / auch die Fuß-Sohlen mit Hecht-Schmaltz bestreichen.

3. Fuß-Bad für Räudigkeit am Leib: Man nimt die Rinden von einem Tannen-Baum / und von einem Faul-Baum; Ferner / Blätter von einem Aeller-Baum / eines so viel als das ander / thut es in einen Sack / siedet es in einem Kessel mit Wasser / lässet den Patienten etlich mahl darinn baden.

4. Ein Bad für krätzige Hände: Man nimmt dürren Häner-Koth / thut selbigen in ein leinen Säcklein / siedet es in ein Fließ-Wasser; Damit badet man die Hände zum öfftern / es ziehet allen Unflath heraus / und heilet bald.

5. Ein Bad für die Schwindsucht: Man nimmt einen Hammels-Kopf / oder anstatt dessen / vier rohe Kalbs-Füß / thut darzu Violen-Kraut / 3. oder vier Hand voll / siedet es in Regen-Wasser / so viel nöthig / und badet den Patienten des Tages zwey mal darein / des Abends und Morgens / jedes mahl eine Stunde lang.

6. Ein Fuß-Bad für die Flüsse des Haupts: Man nimmt Chamillen-Blumen / Majoran und Saltz / jedes ein Hand voll / giesset darüber Laugen 3. Maas / und Wein ein Maas / lässets wol mit einander aufsieden / alle Wochen einmal die Füsse Abends und Morgens darein gebadet.

7. Ein ander Fuß-Bad für die Flüsse: Beyfuß / Mähnkopff / Steinklee / Hertz-Blumen / Gänß-Kraut / Glieder-Kraut / Stuhl-Kraut / Darmgicht-Kraut / Chamillen / eines so viel als das ander / eine Hand voll Saltz; Alles in Wasser gesotten / so lang als harte Eyer; und wie gedacht / gebraucht.

8. Eine Lauge zur Stärckung des Gedächtnüs: Schlüssel-Blumen und gelbe Violen / jedes ein Loth / Sennet-Blätter 2. Loth / grosse Blatten-Wurtzel 4. Loth / alles gesotten zu einer Lauge von Reb-Aschen gemacht / und alle 4. Wochen einmal damit das Haupt gezwagt.

9. Eine Haupt-Lauge / so das feuchte Hirn stärcket: Man nimmt Majoran / Betonien / Roßmarin / jedes eine halbe Hand voll / Römische Chamillen-Blumen mit Stengeln / Schlüssel-Blumen / Lavendel-Blühe / leibfarbe Rosen / jedes eine Hand voll / Sennet-Blätter ein halb Loth; Alles in ein leinen Tuch in ein Körblein gelegt / und Reb-Aschen darauf gezettelt / hernach mit halb Wein und halb Wasser zur Laugen gemacht. Alle 8. Tage das Haupt damit gewaschen / und mit warmen Tüchern getrücknet.

10. Eine Lauge für die Milben im Haar: Man nimmt Rhabarbara ein Quint / Fœnum-Græcum, oder Griechisch Heu-Saamen 2. Loth / Tausendgulden-Kraut eine Hand voll; Zusammen in ein leinen Säcklein / siedet es in einer Maas Laugen / von Reb-Aschen und Regen-Wasser / waschet damit das Haupt.

Cap. XLIII.

Allerley Salben zu bereiten.

1. Eine Brand-Salbe: Man nimmt ein ziemliches Stück Speck/wickelt es in einen Bogen Papier/steckt es an ein eisernes Gäbelein/zündet es über dem Liecht an / lässet es in frisches Brunnen-Wasser abtropffen. Dieses Fett hebet man ab/ bestreichet darmit den Brand-Schaden.

NB. Ehe man diese Brand-Salbe braucht/so streuet man auf den Schaden Waitzen- oder Roggen-Meel.

2. Campffer-Salbe: Weisses Bleyweiß ein halb Pfund/Baum-Oel drey viertel Pfund/ weis Wax 3. Loth/ Campffer ein halb Loth; Alles untereinander vermischt / und ein Sälblein daraus gemacht. Wird gebraucht für Hitz/ Geschwulst; Oder wann man sich gestossen/ oder geritzt: Dienet auch vor blaue Flecken.

3. Weiß Bleyweiß-Sälblein: Lasse 2. Loth weiß Wax auf ein Kohl-Feuer zergehen/ rühre zwey Loth Butter und 2. Loth süß Mandel-Oel hinein/und wann es anfangen will zu sieden: Ferner 2. Loth præparirtes Bleyweiß/ nebst 2. biß 3. Löffel voll Rosen-Wasser darzu; lasse es ein wenig sieden / dann nimm es von den Kohlen / kühle es annoch mit einer Achtel-Maaß Rosen-Wasser ab. Anbey ist zu mercken / daß man dieses Sälblein / von Anfang biß zu End / beständig rühren muß. Will man es zum künfftigen Gebrauch aufheben/wird von solchen allerdings bestandenen/Rosen-Wasser darauf gegossen / so bleibet es lange Zeit weich/und gut. Einige nehmen an statt Bleyweiß/ præparirte Corallen/ welche etwas härter/ jedoch sehr heilsam seyn. Dis Sälblein ist eine treffliche Kühlung bey hitzigen Schäden/ auch den Kindern / wann sie kratt seyn / sehr nützlich zu gebrauchen.

Sälblein wann die Kinder kratt: Laß ungenetzte Butter warm werden / thue den Schmorgel herab/ dann röste Ringel-Blumen darinnen: zwings durch ein Tuch/ und schmier die Kinder darmit.

4. Eine gute Salbe zum Gries: Man nimmt Fœnum Græcum, und Schleim von Quitten-Kern in Veiel-Wasser gekocht / Holder-Blühe gepulvert ein halb Quint/ weiß Lilien-Oel/ Veiel-Oel/ jedes ein halb Loth/ Rosen-Salbe 2. Loth/ Eßig ein wenig; Machet daraus ein Sälblein; schmieret damit den Schmertzen Abends und Morgens.

5. Eine Salbe zu hitzigen Nieren: Man nimmt weisse Rosen Salbe ein Loth / Populeon Salbe ein halb Loth/ Eßig ein Quintlein darinn salvirt/Campffer 5. Gran / alles untereinander vermischet / zu einer Salbe/ und die Lenden gegen einen warmen Ofen damit geschmiert.

6. Eine Salbe für Geschwulst in Wassersucht: Grüne Wachholder-Beer/ schmahle Salbey/spitzigen Wegrich/ Weinrauten/ jedes eine Hand voll; Kräuter und Beere unter einandergestossen / ein Pfund Butter geschmeltzet/ die vorige Stücke darein gerühret/ eine viertel Stunde sieden lassen/ hernach durchgeseihen/zur Salbe gemacht/ und die Geschwulst darmit geschmieret.

7. Eine Salbe für eine hitzige Leber: Weise Rosen-Salbe/ Sandel-Salbe/jedes ein Loth/ Crystall gepulvert ein Quint/ Campffer 3. Gran/ ausgepreßten Citronen Safft oder Rosen Eßig / eine Nußschal voll vermischet alles wohl unter einander zu einer Salbe; damit bestreichet man die rechte Seite unter der kurtzen Rippe.

8. Eine Salbe für einen bösen kalten Magen: Man nimmt ausgepreßtes Muscat-Nuß-Oel / thut darunter destillirte Negelein ein wenig / salbet damit das Hertz Grüblein / und isset Morgens nüchtern ein wenig eingemachten Calmus/trincket darauf einen Löffel voll Brandtwein.

9. Eine Salbe für den Husten: Man nimmt drey Knoblauch-Häupter/ und Schweines-Schmalz nach Belieben / stösset es untereinander / machet über dem Feuer eine Salbe daraus / zwingets durch ein Tüchlein / verwahrts in einem Glaß. Mit dieser Salbe schmieret man dem Patienten die Fuß-Sohlen ehe er schlaffen gehet / und schmieret damit den Ruckgrad 3. Tage nacheinander.

10. Eine Schlaf-Salbe: Opii, in Veiel-Oel und ein wenig Eßig aufgelöst ein Scrupel / Saffran ein Gran/ Populeon-Salb ein Loth / untereinander vermischt. Darmit die beyde Schläffe bestrichen.

11. Eine Salbe fürs Haupt-Wehe: Man nimmt gestossne Pfirsing-Kern/thut darzu ziemlich viel Spinnenweb und Populeon-Salb/ so viel als nöthig/ machet ein Salben daraus/bestreichet darmit die Schläffe/ und bindet frischen Storchschnabel um die Stirn.

12. Ein gute Salbe für das Gedächtnüs: Man nimmt abgezopffte Mayen-Blümlein 2. oder 3. gute Hand voll/ stösset es in einem Mörßner/giesset darüber ein wenig Baum-Oel / thuts in ein Glas / und verwahrt es. Hernach im Sommer sammlet man Türckische Melissen/sammt den Blumen / edlen Majeran/ zerschneidet es klein/ mischet darunter ein wenig Mayen-Butter / lässet es ein Tag oder achte stehen / thut darzu Brandtwein 1 halb Achtel-Maaß / Rosen-Majoran/ gelb Veiel- und Salbey-Wasser / jedes 4. Loth/ lässets über einem Kohl-Feuer sieden / seyhet es durch ein Tüchlein in ein Glas/ vermachts und stellt es an die Sonne / schmieret damit das Genick und die Schläffe. NB. Man solle aber zuvor eine Lauge von halb Wein und halb Wasser von Reb-Aschen machen/ das Haupt damit zwagen und abtrecknen.

13. Sälblein vor böse Augen: Nimm das Weiß von einem Ey / gieß ein Löffel Rosen-Wasser daran (die Rosen aber / wovon das Wasser gebrandt / dörffen nicht gesaltzen seyn) rühre mit einem Stuck Alaun/ biß es wird / gleich wie ein Sälblein davon ohn

gefehr das dritte Theil / auf ein wenig Flachs oder Werck gethan / in ein klares Tüchlein geschlagen / und über das Auge gebunden. Worbey wohl zu beobachten / daß das Auge nicht völlig zugebunden / sondern etwas Lufft haben muß / sonst der Spiegel Schaden leydet.

Cap. XLIV.

Allerley Pflaster zu machen.

1. EIn Pflaster für Schwären und Beulen: Man nimmt Waitzen-Meel und geläutert Honig / rühret es durcheinander / thut darzu ein Messerspitz voll Saffran / und so viel Saltz / streichet es auf ein leinen Tüchlein / leget es warm über.

2. Ein Pflaster für böse Nägel an den Fingern: Man nimmt weiß Wax / thut darzu ein wenig Lilien-Oel / und gepulverten Weinstein / machets untereinander / schabet den Nagel / und legt es darüber / lässets etliche Tage darauf.

3. Pflaster zu einem alten Schaden: Man nimmt Schweinen-Schmaltz und Baum-Oel / jedes ein viertel Pfund / geläutert Honig ein halb Pfund / Eßig ein halb Maaß / zerlässts alles über dem Feuer / thut ferner darunter Spangrün ein Loth / lebendigen Kalch / Alaun / jedes 2. Loth / Schwefel und Lorbeer / jedes 3. Loth / Silberglätt 4. Loth / alles rein gestossen / und zu Pulver gemacht / unter einander vermischt / lässets eine gute Weile sieden / rührts so lang / biß daß es kalt wird und gebrauchts es zu dem Schaden.

4. Ein Pflaster für das Podagra: Schwartze Niederländische Seiffen genommen / streichet selbige auf ein graues Papier / eines Messer-Rucken dick / bindets auf den Schmertzen / lässets 24. Stund darauf / thuts hernach herab / lässets von sich selbst trocken werden. NB. Man muß das Glied nicht netzen; es werden sich kleine Bläslein aufziehen / die müssen sich selbsten heilen. Dieses Mittel braucht man auch zu den Pestilentz-Beulen.

5. Ein Pflaster / wann man sich verbrandt. Man nimmt neu Wax 5. Loth / thut darzu frisches Baum- oder Rosen-Oel ein halb Pfund / lässets über dem Feuer zergehen. Mischt ferner darunter geriebene Mennig 4. Loth / Silberglätt zu Pulver gemacht 6. Loth; Von diesen Stücken macht man ein lindes Pflaster / wie eine dicke Salbe / streichts auf ein leinen Tüchlein / und leget es über den Schaden.

6. Ein Pflaster für verruckte Glieder: Weiß Kübel-Harz / weiß oder gelb Wax / Rosen-Oel / eines so viel als das ander / thut dazu gestossen Mastix ein halb Loth / zerlasset es über einem linden Kohl-Feuer / macht daraus ein Pflaster / streicht es auf leinen Tüchlein / leget es über.

7. Ein Pflaster für das Schwinden der Glieder: Terpentin / weiß Harz / und schwartzes Pech / eines so viel als das ander; Zerlasset es unter einander / thut darzu ein wenig Mumiæ, und streichts auf weissen Parchet / leget es warm auf das schwindende Glied / lässets 3. Stund lang darauf; und thut dieses des Tags dreymal.

NB. Man solle aber das Glied zuvor mit grüner Wachholder-Salbe / darunter ein wenig gebrannten Wein vermischt / schmieren / und gegen einem Kohl-Feuer abreiben.

8. Ein Miltz-Pflaster: Man nimmt gestoßne Alant-Wurtzel ein Quint / Saltz einer Baum-Nuß groß / gelb Veiel-Oel einen Löffel voll / Rosen-Hönig / mit den Blumen / 3. Löffel voll; Alles zu einem Pflaster gemacht / und warm unter die kurtze Rippe des Miltzes gelegt.

9. Ein Pflaster für die Flüsse im Haupt: Weissen Weyhrauch / Mastix / Negelein und Muscatblühe / nach Belieben / stosset alles klein / macht es mit Eyer-Weiß und Rosen-Wasser zu einem Teiglein / streicht es auf ein Tüchlein / legt es vorn auf die Stirn / oder dem Wirbel des Haupts / lasset es 3. Stund darauf; so es nöthig / legt mans noch einmal auf.

Cap. XLV.

Warme Bäder zu bereiten.

1. KAnn ein Mensch das Essen nicht bey sich behalten kan: Mann nimmt abgestreifften Wermuth eine Hand voll / 3. Muscaten-Nüß / und eben so viel Mastix als die 3. Muscat-Nüß wiegen / stösset es klein / thut darzu Brosam von Brod / ein paar gute Hand voll / kochet es mit Bier zu einem weichen Brey / streichts auf Parchet / leget es warm über den Magen; So offt es kalt worden / wieder gewärmt.

NB. Dieses dienet in der rothen Ruhr und Durchlauff. Man mag auch einen Löffel voll Balsam-Oel darunter thun / so wird es nicht so bald sauer.

2. Vor geschwollene Backen vom Zahn-Wehe: Man nimmt Fœnum-Græcum, Lein-Saamen / jedes 1. Loth / Eybisch-Wurtzel 2. Loth / Stein-Klee / Camillen-Blumen / jedes ein Händlein voll / machet alles klein / thut darzu Gersten-Meel eine Hand voll / kochts mit Milch zu einem Brey / rührt darunter Dillen-Oel 2. Löffel voll / legts warm über den Backen / so viel mans leiden kan.

3. Für das Haupt-Wehe: Man nimmt Attich-Kraut / stösset es mit Oel und Eßig / macht daraus ein Pflaster / bindet es an die Stirn. Wann man das Attich-Kraut nicht bekommen kan / so nimmt man

frischen Poley/ oder Gundelreben/ und gebrauchet es/ wie voriges.

4. Für die Gelbsucht: Saffran/ Honig und Waitzen-Meel/ machet daraus ein Pflaster / bindets warm über den Nabel / lasset es 24. Stund darüber liegen/ und erfrischet es wieder/ gebet dem Patienten 3. Morgen nacheinander einen Trunck Wein / darinn ein Quintlein Rhabarbara gesotten/ und 3. Stund darauf gefastet.

5. Für Geschwulst und Schmertzen des Miltzes. Man nimmt Leinsaamen / stösset ihn gröblicht / thuet darzu ein wenig zerribene Camillen-Blumen/ thuts in ein leinen Säcklein/ siedet es in Geiß-Milch / legets also warm auf das Miltz / so offt es kalt worden / wieder gewärmet. NB. Man kan sich auch zuvor mit Cappern-Oel / darunter ein wenig Essig vermischet / schmieren.

6. Für das Grimmen und Leibwehe: Man stösset Poley / kochets in Baum-Oel / thut darzu einen Löffel voll Wiesen-Kimmel / streicht etliche Tropffen davon auf den Nabel/ und zwar des Tages etlich mahl.

7. Wer sich mit Feuer oder heissem Wasser verbrennt; Man nimmt Baum-Oel und Eyer-Weiß/ eines so viel als des andern / schlägets wohl durcheinander / und legets warm mit einem Tuch über den Schaden.

8. So jemand einen Fuß vertretten: Nehmet süsse Milch/ thut darzu Roggen-Meel nur ein wenig Saffran / siedet es zu einem Brey / schlagts warm über: man muß es aber gleich Anfangs thun.

9. Für einen hitzigen Schaden: Fœnum Græcum, und Leinsaamen / beydes gestossen/ eines so viel als des andern/ machets mit Wegrich-Wasser zu einem Brey/ legets warm über / so offt man will.

10. Für Apostemen: Man nimmt Camillen-Blumen/ 2. Loth/ gestossnen Leinsaamen/ 4. Loth / weiß Lilien-Wurtzel / ein Hand voll / stosset alles in einem Mörsner/ siedet es in süsser Milch / thut darzu ein wenig Gänß-Fett / streichets auf ein Tuch / legets warm auf.

Cap. XLVI.

Blasen-ziehende und auffressende Artzneyen.

1. Zum Blasenziehen: Senfft-Meel mit Wein angemacht/ auf ein Tüchlein ungefehr eines Fünffzehners groß gestrichen/ alsdann hingelegt/ wo man die Blasen will gezogen haben. Item geriebnen Krenn oder Meer-Rettig/ mit Wein-Essig angemacht/ und aufgelegt. Oder ein Ey hart gesotten/ dann in der Mitten voneinander geschnitten / mit Pfeffer bestreut/ und so warm aufgelegt/ als mans erleiden kan.

2. Zu Stillung grossen Schmertzens ein aufziehendes Pflaster: Man nimmt 15. frische Feigen/ und siedet dieselbige in starckem Essig/ biß sie weich werden / thut darzu halb so viel Saur-Teig und Senfft-Meel/ als die Feigen gewogen/ stosset alles zusammen in einem Mörßner/ mischet darunter ein wenig Euphorben-Oel/ macht daraus ein Pflaster/ lässet es 13. Stunden darüber liegen. Wann es noch nicht hilfft / so lässet man es ferner 6. Stunden darüber.

3. Zu harten Beulen und Geschwär. Spanische Mucken/ langen Pfeffer/ Federweiß / eines so viel als des andern/ weissen Agtstein ein wenig. Darvon nimmt man so groß als eine Bohne/ thut darzu ein wenig Essig/ und ein Tröpfflein Antimoni-Oel / machet daraus ein Pflaster / und gehet darmit behutsam um.

4. Zu starcken Schlag-Fluß/ wie auch in der Pest: Man nimmet Gummi Ammoniaci, 2. Loth / Bdellii, 2. Quint/ Euphorbii, 1. Quint/ zerstösset und zerlässt es in scharffem Essig/ thut darzu Spanische Mucken/ ungelöschten Kalch / jedes ein halb Quint / schwartze Saiffe/ oder Sauer-Teig/ so viel vonnöthen/ alles untereinander vermischet / nimmt darvon einer Haselnuß groß/ streichet es auf ein Tuch / wie ein Pflaster / und gebraucht es / lässets 6. Stunden darauf/ biß daß es eine Blase ziehet / schneidet sie auf / streichet frische Butter/ oder Schweinen-Schmaltz auf ein Kohl-Blätlein/ und leget es über.

5. Für die Hühner-Augen: Ungelöschten Kalch/ Saiffensieder-Lauge/ eines so viel als des andern/ Salmiac und Alaun/ jedes halb so viel/ giesset darauf scharffen Essig/ rühret es wohl durcheinander, lässets ein paar Tage stehen/ giesset alsdann das Lautere ab / thut hernach darunter ungelöschten gepulverten Kalch / machet daraus einen Teig / leget es auf die Wartzen wie ein Pflästerlein/ so dörren sie darunter. Wann sie schwartz worden / bestreichet man sie mit Sesam-Oel / so fallen sie ab.

6. Für das Zahnwehe. Man nimmt 5. gepulverte Spanische Mücken/ (Cantharides) thut darzu ein wenig Sauer-Teig und Essig/ ein paar Tröpfflein/ machets untereinander / legts auf die Seite hinter das Ohr/ da der Zahn-Schmertzen / so ziehet es Bläslein auf/ diese schneidet man auf/ so laufft Wasser heraus / und der Schmertz vergehet.

Cap. XLVII.

Allerley Stuhl-Zäpfflein.

1. Stuhl-Zäpfflein für kleine Kinder. Man nimt ein Stümpfflein Liecht/ oder ein Wax-Liechtlein/ bestreicht es mit süß Mandel-Oel. Oder für Kindbether-Kindlein: Ein klein Würtzlein von Peterßilgen in Baum-Oel gedunckt / hin und her bewegt. Oder: Benis-Zucker einen halben Fingers lang; So dick als ein Feder-Kiehl / im Mund feucht gemacht.

2. Stuhl-Zäpfflein/zu verfehrten Affterm. Weyhrauch und Mastix/jedes ein halb Quint / stossets klein/ siedet Honig 3. Loth/ in einem eisernen Löffel / biß daß es braun wird/ streuet obiges Pulver darein / wie auch 4. Gran Opii, und macht daraus mit Magsaamen-Oel / und einem angemachten Faden / 2. oder drey Stuhl-Zäpfflein / wann der Schmertzen nachlässet / so ziehet mans mit dem Faden wieder heraus.

3. Ein gemeines Stuhl-Zäpfflein : Man machet von frischer Mangolt-Wurtz ein Zäpfflein/ bestreichts mit süß Mandel-Oel/ und gebrauchts.

4. Ein Stuhl-Zäpfflein für alte und junge Leuthe: Man nimmt gemein Saltz ein Quint/geläutert Honig/ 2. Loth; thuts zusammen in einen eisenen Löffel/ lässets ein wenig miteinander sieden/ hernach eine Weile abkühlen / streuet alsdann klein gepulverten Maußdreck ein halb Quintl darein/ mischets wohl durcheinander/ giessets auf einen zinnen fetten Teller / formiret daraus die Stuhl-Zäpfflein.

5. Zäpfflein/wann man verstopfft ist: Nimm Tauben-Koth/Mäuß-Koth/ jedes 3. Löffel voll / Saltz 3. Nuß-Schelffen voll/machts zu Pulver/ mischts untereinander / behalts zum Gebrauch / wann ein Mensch verstopfft/so nimm auf drey Zäpffelein einen Eß-Löffel voll Honig / laß in einem Pfändlein sieden/ biß braun wird/ nimm von diesem Pulver drey gute Messerspitz / rühre es unter das Hönig/und laß so lang auf der Glut/ biß man meynt es seye genug / schmier auf ein Teller ein Oel/ oder Faisten/ thue das Honig darauf / mache Zäpfflein/applicirs dem Krancken; Für die Kinder machet mans kleiner / nachdem das Alter ist. Item von Alaun kan man auch Zäpfflein formiren / solche mit Butter bestreichen/ und sichs bedienen.

Zäpfflein vor die Winde: Nimm ein Saltz / breiß/ stoß und bäh es/nimm dessen 2, Löffel voll / und 4. Löffel voll zartes Waitzenes Meel / einen Eyer-Dotter/ Ochsen-Gall / mache ein Taiglein an / dann Zäpfflein nach deinem Belieben / trockne sie an der Lufft / wann mans brauchen will / so schmirt mans mit Butter/ oder dergleichen Faisten ein. Machen den Leib offen / kühlen und treiben die Wind. Probatum.

Cap. XLIIX.

Allerley gesunde Rauch-Wercke / und Räucher-Pulver.

1. Treffliche Rauch-Küchlein: Benzoin oder Storax calamita, Zimmet / wol-riechenden gelben Sandel/ jegliches 1. Loth/ weissen reinen Zucker 4. Loth/ Bisam 8. Gersten-Kerner schwer/ weissen Tragant im Rosen-Wasser gequellet / wird ein schupffriger Taig daraus/ damit soll man die andern gepulverten Stück vermengen / daß ein starcker Taig daraus werde; Man muß den lang und wohl im Mörsner durcheinander stossen / darnach nimmet man ein Bißlein davon / als eine kleine Bohnen / legt es zwischen zwey Rosen-Blätter/ und auf ein Bret/ läst sie in der Stuben trocken werden/ darnach in eine Schachtel gethan.

2. Ein köstliches Rauchwerck : Nimm Benzoin 1. Unz/ Storax Calamita ein halb Unz; Storax liquid. ein halben Scrupel; Coriander 6. Gran/ Rhodis-Holtz ein Quint/ gelben Sandel anderthalb Quint/ Negelein zehen/ vom besten Laudano ein halb Quintel/ Florentinische Viol-Wurtz ein Quintel / frische Citronen und Pomerantzen-Schelffen / jedes ein halb Quintlein/ schneide und stosse dieses alles gröblicht untereinander / und thue dazu Bisam 6. Gran / Zibet 4. Gran/ giesse so viel Pomerantzen- oder Rosen-Wasser darzu als das Geschirr/darein man diese Cassoleten machen will / fassen mag/ hernach setze es aufs Kohlfeuer/ so wird alsobald das gantze Gemach/ darein man es gesetzt / voller lieblichen Geruchs werden / wann man nun Rauchs genug hat / so thut mans wieder vom Feuer ab: und wann das obbemeldte darzu gegossene wolriechende Wasser verzehrt und ausgebrennt ist / kan man wieder anders darzu giessen / man kan es wol hundert mahl gebrauchen/ und also mit geringen Kosten / lang ein solch lieblich Rauchwerck haben / man kan auch andere wol-riechende Wasser darzu thun / als Engel-Wasser/ Damasten-Wasser/ &c. Das Geschirr / darein man solche Cassoleten oder Rauchwerck thut/ kan entweder von Erden / Blech oder Silber gemacht werden; und soll dasselbe rund seyn / mit einem auch runden Deckel / daran viel kleine Löcher seyn / durch welche der Rauch heraus gehe.

3. Auf eine andere Art: Man solle nehmen vier Unzen Benzoin/ zwey Unzen Storax / anderhalb Unzen Aloeholtz/ 2. Quintlein grauen Amber/ 24. Gran Bisam/ ein Quintlein Zibeth / 20. Negelein / 2. Quintlein gepulverten Zimmet / die Schelffen von zweyen Citronen / in kleine Stücklein zerschnitten / daß man sie aber nicht mit denen Händen anrühre / vermische dieses alles mit Rosen-Wasser / mache einen Taig daraus / und gebrauchs; Oder aber mache einen Taig daraus/ mit Tragant im Rosen-Wasser zerlassen/ und formire darvon kleine Rauch-Küchlein.

4. Rauch-Zeltlein / Sommers-Zeit die Zimmer damit zu räuchern : Nimm rothe frische Rosen / vier Hand voll/ präparirten Coriander 6. Loth/ des wohlriechenden Gummi/ Betonia anderthalb Loth/ Lavendel ein halb Loth/ Zucker 4. Loth; Nach dieses alles/ ausser den Rosen/ zu Pulver/ vermisch es unter den Zucker/ und frische Rosen / stoß so lang biß es wird wie ein Teig / mache runde oder breite Zeltel daraus nach deinem Wohlgefallen. Darmit beräuchere das Zimmer/ es ist ein annehmlicher Rauch / welcher den Lufft reiniget/ auch das Gehirn / Hertz / und Lebens-Geister erweckt und stärcket.

5. Guter Rauch für Flüß / Catharr / und Apostem: Rothe Rosen-Blätter/ Lavendel-Blühe/ Spicanarde-Blühe/ Roßmarin / Majoran/ jedes eine Hand voll/ Spanisch-Pech/ Storax/ Koch-Zucker/ weissen Weyhrauch/ rothe Corallen/ jedes 2. Loth / gelben Agtstein/

Lein-Saamen / Heiligen Geist-Saamen / Meister-Wurtzel / Paradiß-Holtz / Coriander / Gewürtz-Negelein / Anis, dicke Camillen / jedes 1. Loth / zerschneide und zerstosse solches gröblicht / mische es wohl untereinander zu einem Rauch.

NB. Wann ein Mensch einen Fluß oder Schmertzen in der Achsel / Fuß oder dergleichen hat / soll man von diesem Rauch ein Tuch einräuchern / und sich damit streichen / oder umschlagen ; Oder wann man ein Catharr im Kopf / oder sonsten Kopff-Schmertzen empfindet / oder sich eines Apostems besorget / soll er ein Tuch oder Haub wohl einräuchern / und also auffsetzen / aber nicht warm / dann dieses ist gar ungesund ; Wann ein Apostem im Kopf seyn solle / so mag man auch wol von diesem Rauch auf eine kleine Gluth legen / und einen Trichter an das Ohr halten / und die Gluth mit dem Rauch unter dem Trichter halten / damit der Rauch in das Ohr hinein gehen kan / indeme solcher Rauch das Geschwär erweicht und aufgehend machet.

Ein anderer Fluß Rauch: Storax / Weyhrauch / Waldrauch / rothe Rosen-Blätter / Lavendel-Blüh / gelben Veiel / blauen wilden Rittersporn / Meer-Haasen / jedes ein Loth / Benzoë Ochsenzungen und Borragen-Blühe / jedes ein halb Loth / Mastix / Myrrhen / weissen und gelben Agtstein / jedes ein Quint ; Alles gröblicht gestossen / die Blühen klein geschnitten / untereinander gemischt / und vermittelst einer Kohlen-Glut / die Zimmer damit beräuchert.

Oder / Storax 3. Loth / Assadulcis, Ladanum, jedes des 2. Loth / Rauch-Kügelein 4. Loth / Mastix / Weyhrauch / jedes ein Loth / Rosen-Blätter ein halb Loth / gelben Sandel / Rosen-Holtz / jedes 3. Quint / gröblicht vermischter / auf obgemeldte Art gebraucht.

6. Rauch vor den Zwang und Durchbruch: Man nehme Terpentin / darunter mische Habern und klein zerschnittnes Holtz / so unter den Wein-Fässern liegt / (ins gemein das Wein-Lager genennet) eines so viel als das ander ; Darmit räuchere den Hindern Leib des Tages 3. mal / wann es von nöthen thut. Ist auch absonderlich vor das Vieh und die Kälber in dergleichen Zustand gut zu gebrauchen. Mastix und Terpentin ist auch gut hierzu.

7. Rauch vor das Verschreyen: Nimm Weyhrauch / Myrrhen / Guwmi-Ladanum, jedes ein Loth / Paradis-Holtz / Eibisch-Wurtzel / jedes ein halb Loth / Negel / Zimmet / jedes anderthalb Loth / mache alles zusammen zu einen gröblichten Pulver / und das Leingewand damit geräuchert.

8. Kräuter zum räuchern wider die Unhexen: Von jeden das dritte Theil genommen / und das übrige Creutzweiß zusammen gebunden / und in den Stall aufgehängt: Ass. Fœtida. ß ij., Eberwurtz / Eysen-Kraut / Johannes-Kraut / Cardobenedicten-Kraut / Steinfahrn / Pockspitzen / klein gefeylt / ℥ß. Jedes für 3. Pfennings.

9. Rauch vor das Rothlauffen: Man nimmt Weinkräutel-Saamen / Gewürtz-Negelein / Mastix / Weyhrauch / guten Saffran / Poley / Seegelbaum / Heidenbrein / rothe Myrrhen / eines jeden gleich viel. Darnach nimmt man ein Holtz von einer Fisch-Wannen und schneidets klein / die andere Sachen gröblicht zerstossen. Von dem Holtz muß man aber noch einmahl so viel als der andern Sachen nehmen / wohl vermischt untereinander / dann ein Tuch wol angeraucht / und über gelegt.

10. Rauch / welcher in Podagra Schmertzen zu gebrauchen: Man nimmt Johannis-Kraut-Blüh / Betonien der wilden / Lavendel-Blühe / jedes ein Quintel / Feld-Cypressen-Kraut 2. Hand voll / Masix / Weyhrauch / Myrrhen / jedes 2. Quintel; Alles gröblicht zerstossen und zerschnitten / und zum Gebrauch aufgehebt.

11. Ein guter Rauch vor die Pestilentz. Cronabeth-Beer / Weinrauten / Alant / Bürckene-Rinden die mittlere / Seegelbaum / Bocks-Horn / Rosmarin jedes 2. Hand voll / Eichnes-Laub eine Hand voll / rothe Myrrhen 4. Loth / Schwefel ein Loth ; Dieses alles untereinander gröblicht zu einem Rauch gestossen / oder gestossen. Wann die giftige Krankheit regieret / soll man fleißig darmit im Hauß räuchern.

Oder / man nimmt Weinrauten / Wermuth / Sonnabend-Gürtel und Cronabeth-Beer / eines so viel als des andern / gepulvert und untereinander gemischt.

12. Mutter-Rauch: Nimm rothe Rebhüner Federlein / Mutter-Muscat-Nuß / Mutter-Negelein weiß und gelben Agtstein / Muscat-Blüh / jedes nach Gefallen / wilden Mähren-Saamen des meisten. Dieses alles zu einem gröblichten Pulver gemacht; räuchere hernach den Untern-Leib 14. Tag / biß die Mutter wiederum an ihren Orth ; Ist bewährt und gut.

Oder / man nimmt alte Schuh-Sohlen schneidet sie klein / Menschen-Haar / wilden Mähren-Saamen ein wenig rothe Myrrhen / Agtstein / Mastix und Weyhrauch ; Alles zu einem Rauch bereit / und von unten auf geräuchert.

13. Rauch vor die Kinder / wann sie aus dem Schlaff kommen: Nimm eines Ey groß Saw-Kalb dörre es zu Pulver / weissen Mahen (Mohn-Saamen) 2. Löffel voll / Assang ein Quint / Weyhrauch 1. Loth / Mastix / Myrrhen / jedes ein halb Loth / wilden Saffran ein Quint / Gaffer ein wenig / Johannes-Kraut / Nachtschatten / Menschen-Kraut / selbst gewachsenen Hanff / eines so viel als das ander / ein wenig Schöckel-Distel: Machet man den Rauch vor ein Knäblein so ist es das Männlein / vor ein Mägdlein / das Weiblein / dann das Menschein-Kraut ist zweyerley.

14. Rauch vor die Harn-Wind: Nimm wilden Saffran / Marillen-Kern / Ringel-Blum / Karpffen-Blatter / eines so viel als das ander / mache es zu gröblichten Pulver. Wann dann solche Schmertzen kommen / muß man sich darmit räuchern / und warm geraucht Tücher über die Reihen legen. Man mag auch 2. biß 3. Messer-Spitzen voll von diesem nehmen und sich damit räuchern.

15. Hals-Rauch / wann der Hals verschwollen: Alant- und Meister-Wurtzel / die vor der Sonnen Aufgang gegraben worden / jedes 3. Loth / weissen Weyhrauch anderthalb Loth / stoß alles klein; wer ihn krauchen will / der lasse einen neuen Ziegel glüend werden / thue ein Messer-Spitz voll von diesem Rauch auf den

Ziegel/und laß durch einen Trichter den Rauch in den Halß gehen/ so dann einen Löffel voll Eßig auf den Ziegel gegossen/ und den Dampf ebenfalls davon in den Hals empfangen/solches 2. oder 3. mal des Tages gethan. Hilfft gewiß.

16. Glieder-Rauch: Johannes-Kraut/ Betonien der wilden/ Lavendel-Blühe/ jedes was man zwischen 5. Fingern fassen kan/ Roßmarin eine halbe Hand voll/ Mastix/ Weyhrauch/ Storax/ jedes 2. Quintlein; Alles gröblich zerstossen/ und geschnitten/ zu einem Rauch.

Oder/ so man Schmertzen in Gliedern hat/ nimmt man Melissen/ Frauen-Blätter/ Käßpappel-Blühe/ welche man brechen muß/ wann die Sonne schon ist untergangen/ und im Schatten dörren; mache es zu gröblichten Pulver. Es wird von jeden gleich genommen/ darnach/ wo man Schmertzen in Gliedern hat/ gebraucht. Es hilfft wohl.

17. Geschwulst-Rauch: Nimm Myrrhen/ Gaffer/ Weyhrauch/ Allaun/ guten und wilden Saffran/ selbst gewachsenen Hanff/ und ein wenig Waldrauch: der andern obigen jedes gleich viel; Mache alles zu einem gröblichen Pulver/ demnach ein Tuch angeraucht/ und über die Geschwulst gelegt. Probatum.

Ein anderer Geschwulst-Rauch: Attich-Kraut/ mit samt der Wurtzel/ Wepsen-Nest/ Wolffs-Kraut/ Holler-Blühe/ selbst gewachsenen Hanff/ eines so viel als das ander; Alles zu groben Pulver gemacht.

18. Rauch vor die Blattern: Meister-Wurtzel klein geschnitten/ gelben Agtstein/ gröblicht zerstossen/ eines so viel als das ander. Wann Blattern/ Flecken/ oder dergleichen regieren/ soll man bey denen Kindern damit rauchen; auch die Leute/ wann sie ausgegangen und nach Hauß kommen/ ehe sie zu denen Kindern gehen/ wohl damit rauchen/ so trägt man den Kindern nicht leicht was zu.

Cap. XLIX.

Wann es nöthig sey zur Ader zu lassen; Was dabey zu mercken. Was das Geblüt bedeute/ und wie die Adern zu wählen seyn.

NAch dem Aderlassen liegt ein grosses Theil der Gesundheit/ wann man ihrer bedarff/ und zu rechter Zeit gebraucht. Man kan aber aus folgenden abnehmen/ wann es nöthig seye/ eine Ader zu lassen; nemlich/ wann dem Menschen die Glieder schwer sind/ und er über seinen gantzen Leib Hitze hat/ auch der Harn roth und dick/ und der Puls schnell und groß ist. Bedarff der Mensch des Aderlassens nicht/ und ist mager/ so schadet es ihm/ und wird kranck davon; Wird aber der Mensch stärcker vom Lassen/ so mag er offt lassen/ und bedeutet/ daß er zu viel Blut habe. wann er aber kräncker wird/ so soll er es unterlassen/ dann er hat des Bluts zu wenig.

Mercke auch/ daß man einem Kinde/ unter 10. Jahren. deßgleichen einem alten Menschen/ der von Natur kalt ist/ und wenig Bluts hat/ nicht lassen soll. Ist aber der alte Mensch des Aderlassens gewohnt/ und ist wohl bey Leib/ so mag er lassen/ wann er es bedarff.

Man soll auch nicht lassen/ wann zu heiß Wetter ist/ dann so schwitzt der Mensch/ das Geblüt in den Adern mindert sich/ und wird kranck.

Den Aderlässern soll man zu essen geben Gebratens/ Eyer/ Hüner/ weiß Brod/ lautern Wein/ linde Aepffel/ jedoch nicht viel/ dann sie kälten die Brust und den Magen. Milch oder Käß soll man ihnen nicht geben.

Den ersten Tag sollen sie sich vor dem Schlaf hüten/ dann das Geblüt wird dadurch zerstreuet/ gehet hin und her/ und sucher einen Ausgang; zuletzt kommt es zu den Augen/ und machet Schwermuth.

Das Aderlassen trocknet den Mund/ reiniget die Blase/ erleichtert das Hirn/ räumet das Marck/ öffnet das Gehör/ stillet Augen-Wehe/ reiniget den Magen/ bringet leichte Stimm/ schärffet die Sinne/ zwingt den Bauch/ mindert den überflüssigen Schlaff/ vertreibet die Schmertzen/ und bringet Gesundheit. Man soll bey dem Aderlassen auch folgends in Acht nehmen: Wann die Kranckheit neu ist/ soll man den Krancken lassen an des andern Seiten/ da ihme nicht wehe ist.

Mercke auch/ wann der Mensch/ so lassen will/ kranck oder alt ist/ soll man ihm nicht lassen/ er habe dann zuvor gessen und getruncken/ dann sonsten kan er leicht matt und ohnmächtig davon werden.

2. In dem Aderlassen sind 4. Dinge zu mercken: 1. Ob der Mensch des Aderlassens gewohnet. 2. Ob er zu alt oder zu jung seye. 3. Daß die Zeit weder zu kalt noch zu heiß seye. 4. Daß der Mond nicht zu alt oder neu sey. Ist der Mensch zu alt und kranck/ so soll man ihm nicht lassen/ es seye dann der Harn roth/ und die Adern schlagen sehr. Ist die Zeit heiß/ als im Augusto/ so soll man nicht lassen/ dann der Mensch wird von Hitz und Schmertzen kranck. Kan aber der Mensch des Lassens nicht entrathen/ so soll man ihn an einen kühlen Orth setzen/ der mit Linden- oder Rosen-Blättern wohl bestreuet seye/ und mit Wasser wol begossen/ damit ihm die Hitz nicht schaden möge. Man soll auch nicht lassen/ wann es zu kalt ist/ dann das böse Geblüt wird in den Adern hart/ und das Gute gehet heraus. Auch nicht/ wann der Mond neu ist/ dann die Leuthe sind gemeiniglich alsdann schwach/ und haben wenig Bluts/ wie man an dem Meer sihet/ welches in dem Neumond abzunehmen pfleget.

3. Die Bedeutung des Geblüts bestehet hierinnen: Ist das Geblüt/ nachdem es eine Weile gestanden/ roth und trocken/ und stehet nicht viel Wasser darauf/ so bedeutet es eine heisse und trockne Natur; Diesen Menschen soll man nicht viel lassen/ dann sie haben zu wenig Geblüt. Ist es roth/ und stehet weder zu

wenig noch zu viel Wasser darauf/ schäumet auch nicht/ so bedeut es eine gute Natur/ und gesunden Menschen. Ist aber das Blut schwartz/ und gestehet als Unschlitt/ blau oder grün/ so ist alles böß / und bedeutet zukünfftige Kranckheit: Diesen soll man wohl lassen/ und ihnen über Nelcken und Gamanderlein zu trincken geben / es reiniget das Geblüt.

4. Folgender Bericht dienet zu wissen/wie die Adern zu wählen seyn:

Zu dem Haupt: Thut dem Menschen das Haupt wehe vor der Stirn/ soll er auf dem Daumen lassen. Ist der Schmertz hinten im Kopff/ so laß er die Ader an der Stirn. Ist ihm an dem Schlaff oder Augen wehe/ so laß er die Ader hinter den Ohren.

Vor Zahn-Schmertzen: Dem das Zahn-Fleisch geschwollen/ oder die Schläffe des Haupts wehe thun/ der lasse unter der Zungen.

Ist einem an der Lunge oder Miltz wehe: Der soll lassen auf der lincken Hand/ bey dem kleinen Finger.

Zur Engbrüstigkeit: Wer einen schweren Athem hat/ und ihm die Brust wehe thut/ der soll die Median-Ader an dem lincken Arm lassen/ es hilfft wol.

Hat ein Mensch Mangel an der Leber: soll er auf dem rechten Arm die Leber-Ader lassen.

Ist dem Menschen in dem Rücken wehe / oberhalb den Lenden: der lasse auf dem Rucken.

Zu den Füssen: Wann die Lenden wehe thun, und die Knie-Scheiben oder die Füsse/ oder die Weiber / welche ihre Zeit nicht haben/ die sollen unten an dem Fuß lassen.

Die das Gicht haben: Die sollen auf den Füssen lassen/ bey der kleinen oder grossen Zähen.

Cap. L.

Von dem Urin oder Harn und dessen Bedeutung.

1. BEy Beschauung des Harns ist folgendes in Acht zu nehmen: Man soll den Harn in 2. Gläser fangen/ in das eine zu Mitternacht / in das andere bey Tag/ damit der Artzt sehen möge / wie der Harn gestaltet seye/ wenn er von dem Menschen gehet/ und hernach trüb/ oder etwann dünn / und dann dick wird. Man soll den Harn zu Morgens beschauen/ so wird man des Menschen Natur desto besser erkennen/ dann die Natur ist stärcker in dem Schlaff / und wann der Mensch geruhet hat/ und wachet / so ist die Natur böß zu erkennen / weil sich der Mensch alsdann mit Gedancken schläget / dieselbe aber die Natur schwächen. Das Glaß/ darein man den Harn fangen will/ soll sauber seyn/ darnach soll man es / wann der Harn darinnen ist / an einen Orth setzen/ der weder zu kalt noch zu heiß ist/ damit er seine Wärme von Hitz oder Kälte nicht verliehre. Man soll den Harn nicht viel umhertragen/ noch bewegen/ oder in ein ander Geschirr giessen/ damit er vom Giessen / Tragen/ oder andern Bewegungen seine Farbe nicht verwandle. Auch rein halten / damit nichts darein falle/ davon er die Farbe ändern könne. Man soll nicht mehr Harn in ein Glaß fangen/ dann zu einem mahl / damit man sehen möge / ob des Harns viel oder wenig von dem Menschen gehe.

2. Von Bedeutung des Urins oder Harns/ soll man folgendes wol fassen oder begreiffen.

3. Wann einer den Harn ansiehet/ soll er in Acht nehmen/ ob dessen viel oder wenig seye / ist sein zu viel / so geschiehet es etwann in einer Kranckheit/ daß die Natur von Uberflüssigkeit die Feuchte abtreibet. Oder es geschiehet an einem gesunden Menschen / welcher viel isset und trincket / wenig arbeitet / und die Feuchtigkeit nicht weg treibet / darum haben die Kinder viel Harns / weil sie viel trincken und wenig arbeiten. Auch kommt es von den Kranckheiten der Blasen und Lenden/ daß man den Harn nicht halten kan. Ists zu wenig/ so kommt es etwann davon/ daß der Mensch wenig isset und trincket/ oder grosse Arbeit hat/ davon er schwitzet/ wie dann auch sonsten bey denen Naturen die sehr schwitzen/ des Harns wenig ist; Wer viel zu Stuhl gehet/ hat auch wenig Harns. NB. Wann ein Mensch kranck ist/ viel trinckt/ und nicht zu Stuhl gehet / auch nicht schwitzt / ob der Stein es gleich hindert/ ist es ein gar böses Ding/ dann es bedeutet / daß die Natur gar schwach ist/ und den Harn vom Menschen nicht bringen mag. Oder bedeutet so grosse Hitz/ daß das Geblüt und Feuchtigkeit in dem Menschen verschwindet. Ist aber des Harns weder zu viel noch zu wenig / so bedeutet es eine temperirte Natur.

4. Ist der Harn roth/ dick oder trüb / bedeutet es/ daß der Mensch viel Feuchtigkeit und Hitz im Leib habe / welch es vom Geblüt herkommet / dann die Hitze machet den Harn roth / und die Feuchtigkeit macht ihn dick.

5. Ist der Harn weiß und dünn / so ist der Mensch kalter und dürrer Natur / dann die Kälte macht den Harn weiß/ und die Dürre lauter.

6. Roth und dünn. Kommt von heisser und dürrer Natur.

7. Ist der Harn weiß und dick / so ist der Mensch voll Kälte/ und Feuchtigkeit.

NB. Wann der Harn weder zu dick noch zu dünn/ zu roth noch zu weiß ist / bedeutet es einen gesunden Menschen. Notandum: Wann der Harn etwann von grossen Schmertzen roth wird/ als in der Reinmutter / oder von grossem Grimmen/ und doch keine Hitze bedeutet / so schlagt der Puls langsam/ und der Menschen dürstet nicht/ und der Harn riecht allein übel/ so bedeutet es/ daß die Feuchtigkeit und das Geblüt in dem Menschen saulet/ und er bald in eine Kranckheit fällt.

8. Von der Kinder-Harn: Der Jungen Kinder Harn/ die feucht von Natur sind/ und offt essen und trincken/ ist kalter und desselben viel; wann sie herna-

über 15. Jahr sind/ so sind sie heisser Natur/ und soll der Harn schön und Gold-farb seyn.

9. Von alter Leuthe Harn: Dieser soll weiß und dünn seyn/ dann sie seynd kalt und trocken.

10. Der Harn verwandelt sich vom Essen: Isset der Mensch hitzige Speisen/ und trincket rothen Tranck/ so wird der Harn desto röther. Isset der Mensch aber kalte Speiß und trincket kalt Getränck/ als Wasser/ so wird der Harn desto weisser. Der Harn wird auch sehr roth vom Bad/ von all zugrosser Arbeit/ und Zorn/ oder von äusserlicher Hitze/ als im Sommer. NB. Isset und trincket der Mensch zu viel/ so wird der Harn roth und ungedäuet/ und meynet der Artzt/ es seye von Kranckheit/ und kan die Natur des Menschen nicht recht daraus erkennen.

11. Vom faisten Harn: Ist der Harn oben weiß/ und wird ein Nebel darauf/ als eine Spinnenwebe/ so bedeutet es/ daß das Faiste an den Nieren schmeltzet/ und der Mensch trocknet aus/ welches daher kommet/ daß er keine natürliche Hitze hat. Kommet es vom Schwinden und Abnehmen des gantzen Leibes/ und der Mensch hat grosse Hitze/ alsdann erscheinet Anfangs in dem Harn die Faistigkeit/ und der Nebel nicht/ dann über eine Weile hernach. Kommet es aber von denen Lenden/ so erscheinet die Faistigkeit mit dem Harn/ der von dem Menschen gehet.

12. Ist der Harn zu wässericht/ so kommets etwañ daher/ daß der Mensch mehr gessen oder getruncken hat/ als seiner Natur zu verdäuen mächtig ist. Kommet es aber von Kranckheit/ so bedeutets/ daß die Natur wegen der Kranckheit das Dicke nicht wegtreiben kan/ davon dann ein Wehetag in der rechten Seite entspringet. Ligt der Mensch kranck/ und sein Harn ist Wasser-farb und weiß/ bedeutet es eine lange Kranckheit von Kälte. Gehet der Harn dünn von dem Menschen/ und wird nicht trüb/ und die Kranckheit ist groß/ bedeutet es eine langwierige Kranckheit/ also/ daß der Artzt nicht sehen kan/ wann sich die Kranckheit enden werde. Wird aber der Harn trüb/ und setzet sich das Trübe an den Boden/ so wisse/ daß die Natur mit der Kranckheit streite/ und es entweder zur Gesundheit/ oder zum Tode komme.

13. Ist der Harn schwartz/ dick und stinckt: Das bedeutet den Tod/ wann es nicht von der Blase kommet. Ist es aber von der Blase/ so ist dem Menschen vornen an dem Leib wehe/ und er hat nicht viel Hitz. Ist der Harn oben trüb/ und unten dick/ so bedeutet es Kranckheit von der Mutter. Ist des Harns viel und dünn so bedeutet es/ daß sich die Natur reiniget/ und die Sucht vom Menschen treibt/ allermeist/ wann er am viertägigen Fieber krancket. Ist aber der Harn in der Kranckheit oben schwartz und unten dünn/ und dem Krancken thut das Haupt wehe/ so blutet er gern.

14. Von Kranckheiten des Miltzes: Ist der Harn weiß und lauter/ als ein Wasser/ und dem Menschen wehe in der lincken Seite/ so bedeutet es eine Kranckheit des Miltzes. Auch bedeutet es/ daß der Harn ungedäuet ist/ und der Mensch eine kalte Natur hat.

15. Ist der Harn weiß/ und oben schwartz und bleyfarb/ bedeutet es die Wassersucht.

16. Weiß und dünn: Bedeutet die Wassersucht/ und Kranckheit der Lenden.

17. Bley-farber Harn Lirida bey den Lateinern; ist nicht gantz schwartz; ist gemeiniglich so/ wann der Mensch das Fieber hat am dritten Tag/ kommet von Kält und Hitz/ die Kälte ist im Leib/ und die Hitze auswendig des Leibes; Bedeutet auch die Ruhr. Hat ein Mensch die Ruhr/ so harnet er wenig/ denn der Harn gehet mit der Ruhr weg. Hat einer das Fieber/ so ist des Harns auch wenig/ wegen der Hitze/ so die Feuchtigkeit im Leib verzehrt. Der Harn wird auch zuweilen Bley-farb von der Lungen/ und das kommt daher/ daß sie zu voll oder zu feucht ist/ und kan man es daran erkennen/ wann der Harn oben schäumig ist/ und der Krancke in der lincken Seite Schmertzen empfindet. Kommet es von der Leber/ so ist der Harn bleyfarb und dick/ und dem Krancken ist in der rechten Seite wehe. Ist es aber von Hitz/ so hat der Mensch eine Röthlichkeit/ und grimmet ihn sehr im Leib/ und der Harn wird trüb und roth seyn. Wann ein Weib ihre Zeit zu viel oder zu wenig hat/ so wird der Harn dick seyn/ und lieget viel schwartzes Ding unten an dem Boden/ und ist ihr unter dem Nabel wehe/ kommt es aber von der Blasen/ so liegt viel weisses Dings an dem Boden/ als Kleyen. Der bleyfarbe Harn bedeutet zuweilen den Tod/ zuweilen nicht; Soll der Mensch genesen/ so wird er oben lauter/ und unten trüb/ bedeutet es aber den Tod/ so ist des Harns wenig/ und läutert sich nicht.

18. Ist der Harn in einer Kranckheit Wolcken-färbigt/ bedeutet es entweder den Tod oder das Leben; Das Leben/ so der Mensch schläffet/ bey Verstand ist/ und sanfften Athem hat; Den Tod/ wann er beschwerlich athmet/ und nicht bey Sinnen ist.

19. Ist der Harn Wolcken farb und dick/ und liegt viel Sands am Boden/ bedeutet es den Husten. Ist er aber Wolcken-färbigt und dick/ und liegt kein Sand am Boden/ bedeutet es das Grimmen in den Därmen/ oder etwann ein Geschwär/ welches man an der Geschwulst erkennet. Kommet es vom Stein/ so hat der Mensch keine grosse Geschwulst/ und das Harnen thut ihm wehe. Ist der Harn molckenfärbigt/ und oben bleyfärbigt/ so bedeutes es ein Geschwär im Leib/ oder die Wassersucht.

20. Citronen färbiger Harn; Dieser ist gemeiniglich bey Jungen Leuthen. Hat er oben viel Schaums/ bedeutet es eine Seuche der Brust/ und eine Dörre des Leibs. Ist er aber dünn und sehr schäumigt/ eine Seuche des Miltzes. Hat er aber keinen Schaum/ und ist fein/ der Mensch aber ist darbey im Leib hart/ so bedeutet es eine krancke Leber. Ist er vom Anfang in einer Kranckheit so gefärbet/ bedeutet eine langwierige Sucht/ und muß man des Menschen warten/ daß er seine Sinne nicht verliehre. Ist der Harn roth als Gold/ und weder zu dünn noch zu dick/ bedeutet es einen gesunden Menschen.

21. Ist der Harn in einer Kranckheit roth/ und ist dessen nicht zu wenig/ so ist es gut. Ist sein aber zu wenig/ und die Molcke ist schwartz/ so ist es tödlich. Ist der Harn roth als Blut/ und ist dem Krancken die Zunge rauh und verbrañt/ so ist es tödlich. Ist der Harn in der Wassersucht roth uñ wenig/ bedeutet es den Tod.

22. Zeichen des Todes: Hat der Mensch allezeit in der Kranckheit grosse Hitz/ und der Harn ist dick bleyfärbigt/ und fähret darein als zerbrochne weisse Körner/ bedeutet es eine tödliche Kranckheit.

23. Von den Kreissen des Harns: Ist der Kreiß oben im Harn breit und dick/ und fast Feuer-färbigt/ das bedeutet eine Kranckheit hinten im Haupt. Ist der Kreiß roth und dick/ bedeutet es eine Kranckheit vorne gegen der Seite/ vom überflüssigem Geblüt. Ist er aber roth und klein/ bedeutet es eine Seuche in der rechten Seite/ von Hitz und Dürre. Ist der Kreiß blau färbigt/ und schwartz/ das bedeutet eine Seuche des Hirns und ist der Mensch in Gefahr des Todes. Verändert er sich aber von der Bley-Farbe und Schwärtze in eine rothe und liechte Farb/ so genesetet er. Wird er aber von rother und liechter Farbe schwartz/ so hat man sich Böses zu befürchten. Wird der Kreiß in einer Kranckheit grün wie Glas/ so ist zu fürchten/ daß der Mensch seine Sinne verliehre.

24. Erscheinet Schaum in dem Kreiß / klein als Körnlein / bedeutet es ein Fluß des Haupts / auf der Brust oder Lunge. Fället der Fluß auf die Brust/ so empfindet man daselbst Schmertzen

25. Erscheinet eine Wolcke ober dem Harn als eine Spinnenwebe/ bedeutet es eine Kranckheit der Brust/ Hitze der Leber/ und Kranckheit der Därme.

26. Von langwierigen Kranckheiten. Da sich eine Blase oben auf dem Harn sehen lässet als in dem Wasser geschiehet/ darein es regnet/ und die Blase zergehet nicht bald/ so bedeutet es eine lange Kranckheit / und Seuche der Lenden/ böse Wunde im Leib/ und ein krancktes Haupt.

27. Ist der Schaum als Saffran gestaltet/ bedeutet es die Gelbsucht. Siehest du Eyter im Glas / so bedeutet es eine Kranckheit der Lenden oder Blase/ und wird der Harn stincken/ und dem Krancken unter dem Nabel wehe seyn. Kommet es aber von der Leber/ so stincket der Harn nicht / und ist der Schmertz in der rechten Seite.

28. Ist der Harn trüb/ und ist viel trübes Dinges oben darauf/ bedeutet es eine Kranckheit um die Brust. Ist es aber mitten in dem Harn / und sencket sich nicht zu Boden / bedeutet es eine Seuche des Magens und der Därme. Ist es aber unten am Boden/ und der Harn roth/ so bedeutet es eine Seuche der Blase und Lenden.

29. Siehet man Blut im Harn / daß etwann von der Leber kommt/ so wird das Blut lauter seyn / und der Krancke in der rechten Seite Schmertzen haben. Kommt es aber von der Blase / so wird es unten am Boden liegen / und sehr stincken. Kommt es von den Adern am Rücken / so ist das Bluts viel / und lauter/ und dem Krancken ist wehe im Rücken und Lenden.

30. Sandiger Harn. Siehet man Sand am Boden liegen/ so bedeutet es den Stein in der Blase oder Nieren. Ist der Stein in der Blase/ so ist der Gries weiß/ und wann man ihn mit dem Finger reibt / ist er hart/ und der Harn ist molcken färbigt und trüb / zu weilen kommt es auch von grosser Hitz und Dürre/ oder so der Mensch scharffe Artzneyen hat eingenommen.

31. Siehet man Schuppen im Harn/ oder Ding als Kleyen/ so bedeutet es ein Geschwär in der Blasen. Zu weilen kommt es von grosser Hitz und Dürre und von Schwindung aller Glieder des Leibes/ und ist dem Menschen alsdann übel zu helffen / es brennt ihm im gantzen Leib / unten in dem Harn sind viele kleine Schuppen. Zu weiln kommt es auch von Grimmen im Leib/ so ist der Harn trüb. Zu weilen daß eine Frau ein Kind trägt/ seynd die Körnlein oder Schuppen roth/ so trägt sie einen Sohn / sind sie aber bleich/ oder weiß/ so trägt sie eine Tochter/ der Harn ist lauter/ ihre Brüste werden hart und der Puls schlägt offt und ist mancherley.

32. Dünner Harn. Wann der Harn dünn und roth ist/ bedeut es/ daß der Mensch ein Cholericus ist/ er hat nicht viel Bluts / und zu wenig Feuchtigkeit und ist sehr zornig.

33. Weiß und dünne. Dieser Harn bedeutet einen Melancholicum, der hat des Bluts zu viel/ schmärgern/ und wird bald grau.

34. Ist der Harn lauter / und hat einen rothen Kreiß/ so bedeutet es Schmertzen vorn in der Stirn.

35. Ist der Harn dünn/ und der Kreiß weiß / so ist das Haupt auf der lincken Seite kranck.

36. Hat der Harn oben keinen Kreiß / so ist der Mensch allenthalben im Haupt kranck.

37. Ist der Harn blau und dünn / so leidet das Hirn / und der Schmertz ist groß in der rechten Seite des Haupts / dann da liegt die Cholera.

38. Ist der Harn roth/ dick und trüb / so bedeutet es Stechen in beyden Seiten. Ist des Harns viel/ so ist die Lunge wund.

39. Weiß und dick/ bedeutet / daß das Haupt im Nacken kranck ist/ kommt vom Phlegmate

40. Ist der Harn unten trüb und fahl als der Weber Gespinne / so ist der Mensch um das Haupt gar kranck.

41. Roth und dick. Dieses bedeutet das dreytägige Fieber/ wann des Harns viel / und dünn ist / so will es ein Ende nehmen. Beginnet es aber zu schwarzen / so will sich das dreytägige in ein tägliches verwandeln.

42. Ist der Harn lauter und roth/ und viel/ so bedeutet es Kranckheit an der Lungen.

43. Lungen-Geschwär. Dieses zeiget der Harn wann er viel weiß und lauter ist.

44. Ist des Harns viel und dünn/ so dauet der Mensch nicht wohl.

45. Roth mit schwartz vermischt/ bedeutet eine hitzige Lung.

46. Ist der Harn oben und unten an dem Grund liecht/ und in der Mitte trüb und dick/ so ist der Mensch siech an der Brust.

47. Ist der Harn Milch-färbicht/ wenig und dünn/ so hat der Mensch einen Stein in der Blase.

48. Ist der Harn grieselt / und scheinen Flechtlein darinn/ so liegt der Stein in den Lenden.

49. Bleicher Harn / bedeutet / daß die Lungen unverdauter Materi franck ist.

50. Ist der Harn als wären Kleyen darinnen/ so ist der Mensch in dem Leib gar sehr zerbrochen.

51. Hat der Harn lange Stücklein als Haar in sich/ so ist der Mensch im Leib zerbrochen. Ist daß sich der Harn lang ziehet / und sind der Stücklein darinn/ so ist der Mensch am gantzen Leib kranck.

52. Ist der Harn unten dünn / und oben schwartz/ so thut das Haupt wehe.

53. Weiber-Harn. Wann der Mann mit dem Weibe der Liebe gepflogen / so ist des Weibs Harn trüb/ und des Manns Harn liegt an dem Grund. So die Frau schwanger wird am andern oder dritten Monath/ soll der Harn oben lauter und viel seyn/ und an dem Grund dick/ und als Hefen gestaltet. De Menstruo. Wann der Frauen-Zeit ist / so ist der Harn Blut-färbicht. Ist sonsten der Frauen-Harn trüb/ als des Viehes/ so ist die Mutter bey ihr kranck.

54. Jungfrauen. Der gesunden Jungfrauen-Harn ist in dem Glaß allenthalben liecht und lauter.

55. Aller schwartzer Harn / und aller schwartzer Stuhlgang/ ist tödtlich.

Cap. LI.

Begreiffung des Pulses / und Bedeutung desselben.

1. WAnn einer den Puls greiffen will / soll er es am lincken Arm thun/ dann das Hertz lieget gegen der lincken Seite. Man soll des Krancken Hand mit der lincken Hand ein wenig angreiffen/ daß er sie nicht zu sehr biege / damit der Puls nicht etwann gehindert werde. Man soll auch mit der rechten Hand den Puls greiffen / und mercken ob der Puls sehr / oder langsam schlage. Eine lange Ader ists, die man mit vier Fingern greiffet. Eine schnelle Ader/ die offt auf und nieder schlägt. Eine träge Ader/ die langsam schlägt. Eine grosse Ader / so die Finger starck anschlägt. Eine kleine Ader / die man kaum fühlet.

Man soll auch mercken / daß die Männer grössere Adern haben als die Frauen ; und die Jungen grössere als die Alten. Es sind auch die Adern im Sommer schneller/ als im Winter. Die warmer Natur / und voller Feuchtigkeiten sind/ die haben einen grossen/ langen und schnellen Puls. Die von kalter Natur sind/ deren Puls ist klein und träg.

Ist der Mensch warmer und trockner Natur / so ist der Puls klein und schnell. Ist aber der Mensch kalt und feucht/ so ist der Puls träg und langsam. Grosse Hitze macht den Puls schnell. Feuchtigkeit und grosse Dürre klein. Kälte machet ihn auch klein.

Mercke auch/ ob der Mensch fett oder mager/ oder mittelmässig seye. Ist er fett / so soll man die Finger fest auf die Adern drucken / dann man kan vor der Fettigkeit die Ader kaum ergreiffen. Ist der Mensch mager/ so soll man die Ader gemächlich fühlen / weilen wenig Fleisch auf der Ader liget. Der jenige/ so weder zu fett noch zu mager ist / dem soll man die Adern mässiglich angreiffen.

Wann man die Finger auf die Adern leget / soll man sie nicht eher abnehmen/ biß die Ader etwann 20. Schläge gethan. Schlägt sie bey den ersten Schlägen schwach/ hernach aber stärcker / so ist es ein gutes Zeichen. Wisse/ daß der Puls die Stärcke des Hertzens andeutet ; Dann/ ist der Puls starck/ so ist das Hertz auch starck/ ist er kranck / so ist das Hertz auch kranck / nach dem das Hertz ist/ nach dem schlägt auch der Puls.

2. Von Bedeutung des Pulses ist folgendes zu mercken: Ist die Ader bey einem gesunden Menschen groß und starck / so bedeutet es Gesundheit des Hertzens und Miltzes. Ist aber die Ader in einer Kranckheit groß und schläget offt / so bedeutet es unreine Hitze und Kranckheit in allen Gliedern / Ungemach der Brust und des Hertzens.

Eine kleine Ader bey einem gesunden Menschen/ bedeutet eine kalte Natur/ und bey einem Krancken/ Abnehmen des Leibs/ und ein trauriges Hertz. Ist aber die Ader in einer Kranckheit klein / so ist es ein böses Zeichen/ dann die Kranckheit hat die Natur überwältiget. Ist der Puls bey einem gesunden Menschen schnell und klein / bedeutet es eine hitzige und trockne Natur/ und einen jähe-zornigen Menschen / bey deme aber der Zorn bald vergehet.

Ist aber der Puls schnell und klein in einer Kranckheit/ und hat der Mensch grosse Hitz / bedeutet es eine grosse Kranckheit der Brust und des Hertzens / von allzugrosser Hitz.

Ein langsamer Puls bey einem gesunden Menschen/ bedeutet eine kalte und trockne Natur. Ist aber die Ader oder der Puls weich und groß / bedeutet eine kalte und feuchte Natur.

Zu Weilen bedüncket dem Artzt die Ader groß/ und so er dieselbe angreiffet / verschwindet sie / und dem Krancken ist wehe. Das kommet daven/ daß die Feuchtigkeit des Menschen verschwunden ist / und das Leben an seinem gantzen Leibe abnimmt.

Wann du auf die Adern mit 4. Fingern greiffest/ und sie schläget unter allen vieren / so ist es gut. Ist die Ader klein/ also/ daß man sie kaum vernimmt/ schlägt offt und zittert / so nahet der Mensch dem Todt.

Cap. LII.

Artzney-Mittel für diejenigen Gebrechen des Menschlichen Leibes/ nach dem Alphabeth.

1. NChsel. Den Gestanck unter denselben zuvertreiben: Nimm Mohr-Rüben-Oel/misch ein wenig Wein darunter / damit wasche die stinckenden Oerter alle Abend und Morgens eine Zeit lang/ so vergehts.

2. Ader. Wann einem eine Ader verrencket wird/ so wird er bald fühlen/ welches die Ader sey. Schmiere sie nur samt der Geschwulst/ mit alter Butter/ und laß es beym Ofen oder Feuer eintrocknen. Du must es aber des Morgens und Abends thun/ so wirds besser werden. Oder mit Chamillen-Oel / oder Spiritu Terebinthinæ, oder Altheä-Salben.

So einem die Adern zerhauen seynd: Nimm Kindern-Mist/und einen starcken Eßig mische das zusammen/ mache ein Pflaster daraus / und leg es über die Wunden/ so lassen sich die Adern zu/und heilen.

Vor Schwinden der Adern: Nimm ein gut Theil Regen-Würmer/ thue sie in einen Hafen/ siede sie mit ungesaltzner Butter / und läutere sie ab: Wann es nun wohl gesetten hat/ so winde es durch ein klein Tüchlein/und schmiere den Schaden damit gegen der Wärme. Oder/ nimm Lein-Oel 8. Loth/ Brandtwein vor 4. Pfenninge/ schlage das wohl durcheinander schmiere die Sännen damit/ und bade offt mit Venedischer Seiffe.

Item: Nimm Nachtschatten-Beere / Wachholder-Beere / jedes gleich viel/ stoß sie im Mörßner/und sieds in einem Tiegel mit altem Schmeer gar wohl/drucke sie durch ein Tuch / thue Brandtwein darein 1. Quint/ schmiere die Sännen damit.

3. Alp / oder Schrettel / wann er den Menschen druckt: (So nichts anders als eine Kranckheit des Geblüts ist.) Schäble die schwartze Schelffen von 15. Betonien-Körnern stoß die Körner / und nimm sie in einem Löffel voll Wein ein/Abends beym Schlaffen-gehen; das wiederhohle etliche mal. Ist bewehrt.

4. Angesicht. Vor die Röthe desselben: Thue in ein Glas gebrandten Wein / und ein gut Theil Erd-Beer; vermache das Glas wohl mit Blasen/ laß es 8. Tage an der Sonnen stehen/ hernach abgeseyhet / wieder frische Erd-Beer hinein gethan / und das / wie öffter/wie besser wiederhohlt; Zu letzt ein Loth Gaffer darunter gemischt. Hernach das Angesicht damit gewaschen.

Oder stoß Mandeln mit Rosen-Wasser ab/ drucks durch ein Tüchlein / wische das Gesicht Morgens und Abends damit ab. Es ziehet die Hitze aus. Solches thut auch die Geiß-Milch.

Item/ laß spitzigen Wegricht graben/daß er mit keiner Hand gerührt wird/hänckts in einem Säcklein hinterwärts an/ 24. Stund ; In derselben Stund / da mans angehänckt/ thut mans wieder herab.

Ein köstlich Oel/ die Pocken/Blätterlein und weisse Schuppen des Angesichts zu vertreiben: Lasset 3. oder 4. lebendige Garten-Krötten in Baum-Oel eine Stunde lang sieden/ dann seyhets durch ein Tüchlein in ein Glas / darmit das Angesicht täglich gesalbet / macht in wenig Tagen solches rein und schön.

5. Appetit. Wermuth-Blätter in die Schuhe gelegt/und mit blossen Füssen darauf gegangen / bringt Appetit oder Lust zur Speise; Doch soll man täglich frische Blätter in die Schuhe legen/ und ist dis ein sonderbahr gebeimes Experiment.

Oder/ wann ein Patient keinen Appetit zum Essen hat/ auch nicht essen kan / so nimm Kreffi Meel oder das schönste Waitzen-Meel / schlage ein frisch Ey darein/ rührs durcheinander/ gieß Milch daran / und koche es wie ein Müßlein. Darnach streue viele Zucker darauf/und lasse es ihme also essen mit gestossenem Zimet. Bißweilen kommts / daß ein Mensch nicht essen kan. und hat doch grosse Lust zu essen- wann er aber isset/ so bleibt es ihme auf der Brust stecken/ und will nicht hinab in den Magen : Nimm ein halb Pfund Tannus/ schneide ihm die äusserste Rinde sauber ab/ thue es in eine zinnerne Kanne/ und eine Hand voll Saltz daran/ gieß ein wenig Wasser darzu/ daß das Saltz nur schmeltzet/ hänge es an die Wand 8. Tage lang / rüttels alle Tage einmal oder zwey. Darnach lege es aus/ laß es trucken werden / hebs auf / iß alle Morgen ein Stücklein / daß machet einen Appetit und Lust zum Essen.

6. Arm. Wann einem ein Fluß auf dem Arm fällt: so nimm Rosen- und Hollunder-Blüh-Wasser/ Wegbreit-Wasser/ ana 2. Untzen/ Tutiæ præpar. eine Untze/ Bley 2. Untzen / Nihili albi eine halbe Untze/ Kraft-Meel eine Untze; Diese Stück zusammen gemachet/ in einen Mörßner/und auf einmal ein wenig hinzu gegossen/ so lang biß alles vermischet ist ; Dann warm gemachet/ und gebrauchet.

Oder/ so einem ein Fluß fiele am Arm / so soll man die Seiten gegen über reiben / mit warmen Tüchern für einem warmen Ofen; Darvon vertreibet sich der Fluß.

Item/ man kan einen guten Fluß-Rauch/ oder auch nur Weyhrauch/ auf eine Kohlen streuen / die Tücher darüber halten/ und auf besagte Art damit verfahren.

Wanns einem in den Armen reisset oder sticht / so nehme er die Wurtzeln vom Röhricht oder Rohr-Büschen/ so in sümpffichten Wassern wachsen/ brate sie bey dem Feuer weich/ und lege sie auf den Schaden/ so warm ers erleiden kan / und thue es des Tages zwey mal/ das benimmt die Schmertzen/und stillet das Wehe in Gliedern.

Wann einem Menschen ein Arm schwindet/ so nim Regen-Würmer / und thue sie in einen glasurten Hafen/ mache unten in selben ein Löchlein / setze rundherum ein glasurten Hafen darunter / setze das auf die Saltzstätte/ oder in einen Back-Ofen / so schmilzt

Oel im Hafen hinein / dasselbige Oel soll man nehmen / und sich damit schmieren Abends und Morgens / biß so lange man siehet / daß das Glied zu nimmt. Solches ist bewährt.

7. Athem. Dem stinckenden hilff also: Wasche den Mund inwendig offt mit Essig und Wasser / darnach masticir und käue ein gut Theil des Gummi Masticis, über eine Weile hernach spühle den Mund mit Wein / darinnen Anis-Saamen und Negelein gesotten seyn. Kommt aber der üble Geruch von einem faulen löcherichten Zahn / so ist nichts bessers / dann den Zahn ausreissen lassen.

Wilt du des stinckenden Athems gar schnell und plötzlich loß werden / in 4. oder 5. Tagen: Nimm eine Hand voll Absynthii oder Wermuth / und eine Hand voll Cortices Citri, oder Citronat-Schelffen / gieß halb blancken Wein und halb Wasser in eine zinnerne Kanne / die muß mit Meel und Eyer-Weiß dick verkleibet seyn / und lege diese zwey Dinge darein / daß der Wein den Schelffen gleich sey / und nichts darüber. Es darf nicht voll / sondern 2. Theil müssen oben in der Kanne leedig seyn / und die Materi nur in dem dritten Theil / sonst weichts auf. Laß es sieden in einem heissen siedenden Kessel 3. oder 4. Stunden. Darnach nimms heraus / und laß es kühlen / mache die Kanne nicht auf / biß es kühle ist. Darvon trincke alle Morgen einen guten Trunck / oder 4. Löffel voll / biß es allen üblen Geruch des Magens benimmt.

8. Augen. Wann sie roth und hitzig. Sied ein Ey hart / schäle und schneide es in der Mitten entzwey / thue das Gelbe heraus / legs auf das Aug / so warm du kanst.

Oder stoß einen lebendigen Krebs / zwing ihn durch ein Tüchlein / leg solchen über die Augbraunen / auf ein kaltes Tüchlein.

Item / weich Holder-Schwämlein in Rosen-Wasser / legs auf das Aug / wann man schlaffen gehet / ziehet alle Hitze aus.

Oder vermische Ritterspor-Wasser / weiß Lilien-Wasser / Fenchel-Wasser / Wegbreit-Wasser / und Tuti-Pulver / mach ein Pensele in von klarem Leinwad-Läpplein tuncks in obbemeldte Stucke / und schmiere die Augen darmit. Oder binde Brenn-Neßel in ein Tüchlein und hänckts hinterwärts am Halß.

Item / stoß Haus-Wurtz in einem Mörsner / zwing den Safft durch ein Tuch / schütte solchen in ein etwas dick und starckes Gläßlein / verbinde es mit einer Schnur wohl und vest / laß es in einem Laib-Brod einbachen / und den Laib im Ofen bachen wie ander Brod; Wann solcher gebachen und erkaltet / schneide ihn auf / nimm das Gläßlein heraus / und verwahr es zum Gebrauch. Wann man böse oder rothe Augen hat / schmieret man aussen herum die Augen darmit / so nimmt alle Hitze und Röthe hinweg.

Item / frische guldene Buntzen in Stücklein geschnitten / und strangs an den Halß gebunden / daß sie in dem Gnick liegen bleiben. Item / ein Loth Chaquarilla, und ein halb Quint Zinnober / davon alle Morgen 2. Messerspitzen voll genommen / ist Probatum.

Vor blode Augen. Nimm ein Rebhuhn Federlein / tuncks in Wasser / und laß solches allgemach in die Augen fliessen.

Die Wernichel zu vertreiben. Halt einen Koch-Löffel von fernen zum Feuer / so wird ein Schmaltz herausgisten / solch Fett nimm mit einem Federlein von dem Löffel und bestreiche den Wernichel darmit. Oder schmier ihn alle Tag früh mit deinen nüchtern Speichel.

9. Augbrauen. Für schmertzende Augbrauen: Nimm Silber-Aschen / mache es mit Essig und Baum-Oel / wol untereinander gemischet zu einem Sälblein / darmit bestreiche sie / wann du Nachts schlaffen gehest / eine Zeit lang. Oder nimm Bley-Aschen / mache es mit Eyerklar an / und legs über. Oder zerstoß den Samen vom Brunnen-Kressich mit Wein / und bestreich die Augbrauen damit. Für kahle und blosse Augbrauen. Streue darauf Pulv. Nard. Ind. Oder bestreiche sie mit abgesottener Fisch-Brühe. Zu den übrigen Augbrauen / rauffe die Haar aus / und streue darauf Pulver von einer gebrannten Haselnuß / oder von gebrannten Frösch en. Für die Mülben in den Augbrauen. Brate ein neu gelegt Ey in heissem Aschen / biß es wol hart wird / schäle es / und nimms also heiß / bind s in ein reines weisses Tüchlein / hebs an die Augbrauen / so heiß du es leiden magst / so fallen die Mülben alle aus den Augenbrauen / das thue drey mahl.

10. Backen. Für der Backen Geschwulst: Nimm Eybischwurtz / ohngefehr 12. siede es wol im Wasser / und thue das Mittelholtz heraus / die Wurtzel stosse / und thue darzu Fœnum Græcum, Lein-Saamen / Dillsaamen / Chamillen-Blümlein / jedes 2. Loth / Gersten-Meel 4. Loth / stoß wol zusammen / mit Chamillen-Oel / und Dillen-Oel / jedes 6. Loth / legs auswendig wol warm über. Wann dir die Backen geschwollen sind / und die Hitze darinn ist / so nimm eine Schnitte weiß Brod / tuncke es in Spring-Wasser / und legs auf die geschwollne Backen. Item Welschen Wintergrün und Bertram im Wein-Essig gesotten / und spiele den Mund darmit / das benimmt allen Unflat von den Zähnen / reiniget den Mund und Zahn-Fleisch / die Geschwulst mit Popoleo auswendig auf dem Backen geschmiert / wann Hitze darbey ist. Die Wurtzel Bertram ziehet die Feuchtigkeit an sich.

11. Bauch. Vor einen geschwellnen Bauch: Nim das Marck von den Röhren aus Attich / koche es mit Wein in einem verdeckten Topff (Hafen) halb ein / hiervon Morgens und Abends 3. Löffel voll getruncken / alsdann bade in diesem Schweiß-Bad über den vierdten Tag. Recipe Acacia, Alphod. Carduibened. & Mar rubii. Sinapis, Tormentil. im Wasser gesotten. Dann auch Pappeln / Genserich / Chamillen / Ameisen mit den Eyern / Dosten / Steinbrech / Hopffen / Nesseln / grosse Gletten / jedes zwey Hand voll / zerschnitten und wohl gesotten im Wasser / alsdann in eine Wannen gesetzt / samt einem heissen Schlacken / Eisenstein / giesse von dem Bad auf den Stein / und schwitze bey einer Stund darinnen / wann du ins Bad gehen wilt / so truncke 8. Loth Rettich-Safft. Vor dem Bauch-Fluß gebrauche äusserlich folgendes Cataplasma, welches die Därme erwärmet / nutriret / und zugleich auch stopffet: Nimm Wermuth-Knöpff / Chamillen-Blumen / rothe Rosen / jedes eine Hand voll / Mastix ein Loth / Muscatnuß 3. / alt ausgebacken Brod / die Brosamen auf zwey Händ voll. Dieses alles siede

im Bier zu einem Brey/ streiche es auf ein doppeltes dickes leinenes Tuch dick auf/ und lege solches über den Nabel/und gantzen Bauch/über zwey oder drey Stund wärme es wieder/ und lege es auf. Den harten Bauch zu erweichen. Nimm das Fette von Gänß-Mägen / und Därmen/ binde es über den Nabel / es erweichet den Bauch.

12. Bein. Zu den angeloffenen Beinen nimm Pulv. Euphorbii, auf die Bein gestreuet; man brauchet auch Spiritum Vitrioli. Wann einem Menschen Flüsse fielen in ein Bein/und er davon Wehetagen empfindet. Nimm vor einen Pfenning Venedische Seiffen / thue darzu so viel Wachholder-Beer/ zerstosse es wohl miteinander/ alsdann darzu gegessen einen guten Brandtwein/ und wann man im Bad ist/ und geschwitzet hat/ darmit das Bein wol gerieben/ und wieder darauf geschwitzet / ist sehr gut und offt probirt. Für Beinwehe von Kälte/ mache einen Stein glüend/ lege ihn in einen Kübel voll Wassers/ setze die Füsse darein / lasse sie eine gute Weile darinnen stehen hernach umwinde sie mit einem wüllenen Tuch / und lege dich schlaffen / das thue etliche Tag nacheinander. Dann nimm Wachholder-Stauden mit Holtz und Beeren / Nesselwurtz/ und wolzeitige Quitten / siede es in einem Kessel mit Wasser/ bähe die Füß darob. Wann einer vor Kälte böse Bein hat/ und nicht heilen wollen. Nimme Ochsen-Zungen-Wurtzel / stoß sie klein / bratte sie in einem reinen Lein-Oel / zwinge es durch ein Tüchlein / darnach ein Stücklein neu Wax / und ein Stücklein Terpentin/ durcheinander zergehen lassen/ die Salben auf ein Tüchlein geschmiert/ so voller Löchlein geschnitten / zeucht die Hitze heraus/ und so sichs zum Heylen schicket/ lege ein klein leinen Tüchlein darunter/ und die Binde darüber. Wer ein Bein zerbrochen/ dem lege man folgendes Pflaster über: Nimm Wax ein Untze/ Terpentin-Hartz 1. Untze / Bleyweiß / Vit. Albi. Wachholder-Oel/ rothen Wein/ jedes ein halbe Untze/ Eyer-Oel/ Campher 3. Untzen. Misce, hat Emplastrum.

Vor das Bluten der Nasen: Maußörl-Kraut zu Pulver gemacht/ und in die Nasen geschnupffet; oder von rothen Korn-Blumen ein Pulver gemacht / und geschnupffet; Wann das Bluten nicht aufhören will/ so gieb der Person in die Hand / auf der Seiten/ wo die Nasen blutet/ Täschel-Kraut/ so bald das Kraut erwärmet / so stellet sich das Blut / item ein Stuck Schweffel in die Hand genommen / erwarmen lassen / ist probirt/ man kan auch von Flitsch-Rosen/ die Blätter in die Runten herum/ dick aufeinander legen / zwischen einem Papier dörren / und der Person/ so zum vielen Bluten geneigt/ auf dem Kopff tragen lassen.

13. Bruch. Ein Mittel vor die Brüche am Gemächte: Nimm Pferds-Mist von einem Hengst/ohngefehr ein Untz; von der Wurtzel des Fahren-Krauts/ (Filix mas) zu Pulver gemachet / eine Untze; Gummi/ Armoniac eine Untz; thue das alles in Essig sieden / darnach mache ein Pflaster daraus/ und legs über den Bruch / welcher mit einem Bruchband steiff zugebunden werden soll. Wann man sich eines Bruchs besorget/ so nimm weiß Schleben-Dorn-Muß / und Natter-Kraut/ mache ein Säcklein/ so groß es nöthig/ siede es im rothen Wein / drucks aus/ und legs über/ wo es noth ist: Wann es erkaltet / so wärme es wieder / das thue alle Tag und Nacht/ so lang biß es vergehet/ und mache allweg am dritten Tag frisch Muß und Kraut ins Säcklein. Ist es dann ein rechter Bruch / der etwann lang gewehret hat / so nimm rothe Bohnen/ sieds im Wasser/ biß sie die Schelffen lassen / thue die Schelffen sauber davon/ nimm die Bohnen / stoß sie wohl in einem Mörsner/ giesse Veiel Oel daran; so viel/ daß sie sieden mögen: Sieds in einem vergläsen Häselein/ das wol verdecket ist / allgemach / damit es nicht anbrenne / biß ein dickes Müßlein daraus wird. streichs auf ein weisses lindes Leder / wie ein dickes Pflaster / und legs über den Bruch. Leg alle Morgen ein frisches Pflaster über / schab das alte vom Leder/ das thue/ so lang es noth ist. Nimm Wallwurtzel-Wasser/ netze ein Tüchlein darein/ und legs über den Bruch/ thue es offt / es ist sehr dienlich. Item Fünffinger-Kraut oder Alandt-Wasser getruncken / heylet den Bruch. Item / Rauthen-Safft und Alandt Safft hilfft denen / so gebrochen sind / und das Gemächte ausgehet. Oder Eybisch-Blumen gestossen mit Wein und auf den Bruch gelegt/ ist sehr dienlich. Ein Bruch-Pflaster zu machen: Nimm Wax ein halb Pfund weiß Hartz/ Colophonia oder Griechisch Pech/ jedes 2. Pfund/ Terpentin 8. Loth/ dieses zerlaß miteinander auf einem Kohl-Feuer/ und so etwas unreines darunter wäre/ so seyhe es durch ein grobes Tuch / folgende Species rein gepülvert/ Geißband-Wurtz/ Wallwurtz/ jedes 6. Loth/ Bohnen-Meel 4. Loth/ Mennig 3. Loth/ Zittber 2. Drachm. rothen Sandel/ so viel von nöthen/ daß das Pflaster schön braun-roth davon wird/ daraus mache/ nach Ausweisung der Kunst/ ein Pflaster.

14. Contract. Nimm Dialthæa, Beeren-Schmaltz/ Dachsen-Schmaltz/ Hirschen-Unschlitt / und langen Pfeffer/ jedes ein Loth/ Lor-Oel/ Mastix-Oel/ Fenchel-Oel/ Oleicostini, jedes 2. Loth / Traminner-Wein/ 12. Untz / siede es alles miteinander/ biß der Wein versiedet/ darein netz ein Tüchlein/ und legs über die contracten Glieder. Nimm 2. Maaß rothen Wein lasse Roßmarin/ rothe Rosen-Blätter/ und Salbey / jedes ein Händlein voll darinnen sieden/ biß der dritte Theil einsiedet; damit soll man die Glieder wohl warm baden und bähen. Ein guter Balsam für contracte Glieder: Nimm Gabanum, Mastix / Myrrhen/ Armoniaci, Bdellii, Gummi elemi, jedes 1. Loth / Terpentin 4. Loth/ Baum-Oel 2. Pfund/ Spangrün 1. Loth/ stoß alles klein/ thue es in eine Brey-Blasen oder Cucurbit/ gieß daran guten Essig / daß er wol darüber gehe, laß 8. Tag zugedecket beieinander stehen/ rührs offt ein/ brenns hernach im Sand oder Aschen aus/ so giebt es ein Oel/ darmit schmiere die lahme Glieder / sonderlich die Hände. Damit ist mehr als 100. Menschen geholffen worden. Oder nimm die kleine Wurtzeln von den Welschen Nuß-Bäumen / und die Rinden von den grossen Kletten-Wurtzeln / gieß Wasser daran und koch es so lange biß die Suppe recht roth wird/ setze die Füsse oder Arm darein / oder setze den Patienten in eine Wannen / so warm ers erleiden kan/ je wärmer / je besser; Darnach wann der Patient aus dem Bad kommt/ so schmiere ihm die Glieder/ so da starr

in juncturis, und in dem gantzen Glied mit Terpentin-Oel.

15. Darmgicht. Gekochte Chamillen / mit Stein-Klee- und Kimmel-Saamen / auf den wehthuenden Ort gar warm geleget. Item Fenchel-Wasser oder Lind-Blüt / oder Mäuß-Ohren / Ritterspor n / oder Wunderlieb. Item von weissen Glocken-Blumen-Wasser warm trincken / stillet das Darmgicht.

16. Engbrüstigkeit: Nimm Zucker-Candi 2. Loth / klein gestossen Schwefel 1. Loth / stosse beede zu einem Pulver / und misch untereinander; Darvon gieb ein Loth entweder also trocken / oder in einem Trünckle in Bach-Oehl Wasser / das warm seye; darmit ist offtmahl manchen Menschen geholffen worden. Nimm 2. Loth gantzen Schwefel / stoß ihn rein / reib ein Quint Gaffer / gieß daran 4. Loth Rosen-Wasser / und vermisch mit dem Schwefel / lösche ihn also ab / laß am Schatten eintrocknen / stoß alsdann zu Pulver / davon gib einem alten Menschen 1. Quintlein / einem jungen ein halb Quintlein in Ysopen-Wasser / oder sonst in einem Lungen-Tranck. Wem eingenommen die Brust ist / der nehme Ysop / am Schatten gedörret / 2. Loth / Feigen 1. Loth: Stoß zusammen / davon nehme er Morgens und Abends ein. Oder nimm des Pulvers oder des Mehls von gestossenen Linsen / ein Nuß-Schelfen voll / trincks in einem Trünckle in warmer Gersten-Wasser Morgens nüchtern 9. Tag nacheinander. Wasche aus Erden kraut gebrandt / und getrucken / vertreibt ab. Enge und Wehetagen um die Brust. Oder Braunellen-Wasser getrincken / reiniget die Brust / und machet einen guten Athem. Item Wegrichsaft gestossen / und den Safft darvon getrucken / macht weit um die Brust / und benimmt den Wehetag im Hals. Oder Betonien im warmen Wasser getrincken / und genützt / reiniget die Brust / und machet wohl athmen. Item nimm gut frisch süß Holtz / saubers abgeschaben / und klein zerschnitten / baitze es 8. Tag in Saben oder Fenchel-Wasser ein / darnach zwings aus wie Quitten-Safft / siede mit klaren Zucker ab / wie ein Safft / das brauchet man ein Löffel voll auf einmahl. Oder nimm Saffran 1. Scrupel / Bisam 2. Gersten Körnlein schwer: Reibs durcheinander / gebs in einem warmen Wein zu trincken. Etliche nehmen Saffran 9. Gran / Bisam 3. Gran / und thuens in Wein. Reib die Händ Morgens nüchtern mit nassem Salz / das ziehet den Dampff von der Brust / und machet weit. Item / siede Brosam von weissem Brod in Geiß-Milch / biß es wird wie ein Brey / magst es wol mit Saffran gilben / streichs auf ein Tuch / oder Leder / legs auf die Brust / wann es hart will werden / so erfrische es wieder. Item Wermuth mit Schwertel-Wurtzel gestossen / und gewintzet / vertreibet die Engbrüstigkeit. Item Poley mit Hönig zerrieben / und gessen / räumet die Brust.

17. Erbrechen. Fürs Erbrechen alter Leuth und jungen Kinder wegen eines bösen Magens. Nimm 3. Muscaten-Nuß / Negelein zerstossen / 1. Quint Krausemüntz / rothe Rosen / Wermuth jedes 1. Hand voll zerstosset und knetret es in Sauer Taig wol / machet es wie ein Hertz / und legt es mit dem Spitzlein warm in die Hertzgruben. Einem Kind nimme nur ein wenig / das Brechen vergehet. Item Weyhrauch mit Eyerweiß conficirt / und auf die Puls gebunden. Oder nehmet Welsche Nuß Kern 15. zerstosset die wol / und sied sie in Ziegen- oder Geiß-Milch / thut darzu Dosten 3. Hände voll / hiervon lasset ihm alle Tage 3. mahl 5. Löffel voll trincken. Oder nimm rothe Myrrhen / Ruscoten-Blumen / ana ein Untze / Weyhrauch ein Loth / das in Wein gesotten / und getruncken / ist sehr gut. Wer das Brechen des Magens hat / und die Speise nicht behalten kan / der brauche den Safft von sauren Granat-Aepffeln / vor Essens. Oder er esse schwartzen Rettig vor der Mahlzeit. Item nimm Lavendel-Blumen 20. eingemachte Rosen-Knöpffe / auch so viel Krausemüntz / vor 2. Pfennig Garten-Kümmel / und ein wenig dicke braune Negelein / alles zusammen vermischet / im guten Wein gesotten / und auf den Magen gelegt / wann kalt wird / so mache es wiederum warm / thue es offt / so stillets das Brechen. Oder thue eine Hand voll rothe Rosen / und eine Hand voll Krausemüntz in ein Säcklein / siede es im guten rothen Wein / legs so warm es zu erleiden / auf den Nabel. Oder nimm Rocken-Brod / bähe das wohl braun / und reibs auf einem Reibeisen / desselbigen nime 4. Loth / thue es in einen Tiegel / gieß Wein-Essig darauf / thue darzu Sauer-Teig / Mastix / Weyhrauch / Krausemüntz a. 1. Semitl Gersten-Meel 1. Untz / dieses wol warm gemachet / auf ein Tuch gestrichen / und wol warm über den Nabel gelegt. Item nimm eine Rinden oben von dem Brod abgeschnitten / solche über Kohlen gebähet / denn besprenget mit Krausemüntz-Wasser / oder mit Wein-Essig / und darauf gestreuet kleine gepuloerte Krausemüntz / dasselbige gelegt zwischen den Nabel und Hertz-Grube auf den Magen / dabey zu trincken geben ein Löffel voll Krausemüntz-Wasser / und auf die Armen gebunden Krausemüntz grün oder dörr / ist ein gewisse Kunst. Oder besprenge eine dergleichen gebähte wol heisse Rinden Brod mit Rheinischen Brandtwein / streue gestossene Negelein und Muscatnuß darauf / und legs warm auf den Nabel. Recipe Salis Nitri. fusi. Gemmæ, ana Unz. semis. Gallangæ, Macis. Cubeb. ana Drach. unam Milce. Hiervon werden von 4. biß in 8. Gran oder Gersten-Körnlein schwer in einem Wein oder Suppen-Brühe eingenommen. Item nimm einen neuen Schwamm / und wasche ihn sauber aus mit Wein / netze ihn dann mit einem guten Rosen-Essig / der wohl heiß sey / wickle ihn in ein saubers Tüchlein / und leg ihn über den Magen. Nimm Linsen 2. Hände voll / sied es wol in Milch zu einem Brey / thue darzu 7. Feigen. gestossen rothen Sandel 1. Loth / Feld-Kümmel / Dumenten / jedes zwey Hand voll / stoß in einem Mörsner zusammen zu einem Brey / gieß weiß Rosen-Wasser darzu / so viel du bedarffst. Diesen Teig thue zwischen zwey leinene Tücher / und zerpe es / daß es ein breites Säcklein werde / legs an den Magen / so warm du es leiden magst.

18. Fallen. Wann einer gefallen / daß er in dem Gesichte blaue Mähler bekommene / auch die Haut verletzet / und geschrunden ist. Nimm Rosen-Wasser / gieß es in ein Schüsselein / thue darzu das Weisse von einem Ey / nimm alsdann ein Stücklein Alaun / und

schla-

schlage das Eyer-Weiß in dem Rosen-Wasser immerhin und wieder/ biß es fast wie ein Wasser wird / hernach tuncke hinein gedeppelte weisse Leinwand / und lege sie auf die Oerter / wo die Mäyler sind/ oder die Haut hinweg ist. Wann er will trocken werden / muß man es abnehmen/ von neuem eintauchen/ und wieder darauf legen/ und solches immer widerhohlt / das ziehet alles Blaue heraus/ heylet die versehrte Haut/ und vertreibet die Geschwulst in sehr kurtzer Zeit. Item, vor die blauen Flecken/ nimm alsbald/ wann der Fall oder Stoß geschehen/ aus einer Senel ein Tücklein Brosam/ weich sie in frisch Brunnen-Wasser/ und legs also naß auf. Wann es trocken will werden / wieder genetzet/ continuir ein wenig damit so läst es nicht blau werden. Oder netz ein Tüchlein in heissem Essig / schlags über / wanns kalt ist/ wieder gewärmet / diß so lang/ bißes hat ausgezogen. Oder nimm Terra Sigillata, geschabt/ mit Wasser angefeuchtet/ ün übergebunde. So einer in ein Wasser fället / und wiederum heraus gezoge wird/ so solle man ihn gleich stürtzen/ damit das Wasser aus ihme lauffen möge: Und sich wol hüten / daß man ihn nicht alsobald nieder / und das Haupt hoch lege/ weil man dardurch leichtlich ersticken kan. Wie dann Herr Thomas Bartholinus Cent VI f. 319. erzehlet / daß einsmahls zu Venedig bey seiner Nest-Frauen/ ein teutscher Goldschmid in das Wasser gefallen/ den man zwar heraus gezogen/ hernach aber in ein Beth mit erhöhetem Haupt gelegt/ darauf er noch selbige Nacht gählings erstickete. Deßwegen hierinnen Vorsichtigkeit vonnöthen. Man solle aber auch solche aus dem Wasser gezogene Leuthe / sonderlich bey kühlem Wetter/ mit warmen Tüchern wol erwärmen / und ihnen ein Zimmet- oder anders kräfftiges Wasser eingeben / und nicht gleich mit Speiß und Tranck überfüllen / sonderlich / so noch Wasser bey ihnen seyn solte. Welches leichtlich folgends durch den Harn / oder das Erbrechen ausgeführet werden kan. Man sagt sonsten / daß der jenige / welcher einen Türckis-Stein antrage/ nicht leichtlich vom Pferd falle / oder ihm etwas begegne. Und hat mir einsmahl eines Freyherrn Schreiber erzehlet/ daß er mit seinem Pferd von einem Hügel in einen Graben hinab gestürtzet/ doch weder ihme noch dem Pferd das geringste Unglück begegnet seye: Allein sein Türckis-Stein / welchen er in einem Ring am Finger getragen/ habe nur einen Spalt bekommen. Wann sich hierauf zu verlassen wäre / solte wol niemand ohne einem Türckis seyn. Sonsten ist auch vor dem Fall vom Pferd gut ein Quintlein Sperma Ceti (Wallrath) oder so viel Krebs-Augen / wañs in einer Brühe eingenommen wird. Theils thun im Nothfall / da man sonsten in der Eil nichts haben kan/ einen guten Trunck Baum-Oel. Andere brauchen Butter mit warmen Bier. Theils Essig und Honig untereinander gemischet.

19. Frosch. Für dem Frosch unter der Zungen: Nimm klein Feigwartzen-Kraut mit Wurtzel und Blühe/ das im April / bey zunehmendem Mond und hüpschem Wetter gesammlet / und an einem trocknen Ort aufgehebt sey worden/ 3. Quint / bind es in ein rothes seidenes Säcklein / häncks an Hals / an blossem Leib/ trags ein Monat lang/ Tag und Nacht/ und verbrents alsdann. Weiter / nimm des erstgemeldten Krauts/ mit Wurtzeln und Blühe 5. Quint / thue es in ein sauber vergläßtes Häfelein/ gieß daran ein Viertel guten starcken/ weissen Wein/ deckts zu / laß den halben Theil einsieden. Netze dann eine Baum-Wolle darein / oder ein lindes zartes Tüchlein / an ein Höltzlein gebunden/ und wasche das Gewächs damit / das thue offt. Und wann du den Wein gebrauchet hast, so dörre das Kraut/ und wirffs auch in das Feuer/ und verbrenns.

Item nimm Poley/ Oesten/ und wilde Dosten oder wilde Müntz / jedes so viel als man mit drey Fingern halten kan/ Bertram-Wurtz / Neßeln / jedes 2. Quintlein/ Eilgen 1. Quintlein/ geschnittenes Frantzosen-Holtz ein halbes Quintlein; dieses alles untereinander klein zerschnitten/ dann kochs im Wasser / und gurgele dich des Tages dreymal. Darnach schmiere es mit Diamorum (Maulbeer-Safft / der fein süß und gelinde ist/) oder zerstosse Welsche Nüsse mit ein wenig Rosen-Honig / thue ein wenig Pfeffer und Saltz darzu/ streichs offt auf/ es hilfft.

Für dem Frosch im Hals. Nimm altes Schmeer und Seiffen/ jedes gleich viel/ stoß es durcheinander selbe den Hals damit bey dem Feuer / oder in einer warmen Stuben/ daß sie wohl hineingehe / und binde den Hals mit einem warmen Tuch zu.

20. Gelenck. So man ein Gelenck vertretten und verrencket hat / so nimme Wegrich / koch es in saurem Bier- oder Wein-Essig / schlag es um das Glied/ so befindest du/ daß sichs von Stund an wieder zu recht giebt.

Ein Pflaster auf zerfallene oder kalte Gelencke/ da sehr zerschäller sind: Nimm weiß Wax zwey und ein halb Loth/ Mastix ein halb Quintlein / Hartz 2. Loth/ Bibergeil 2. Quintlein/ Zimmet / Bockshorn Kraut/ Chamillen-Blumen / Wermuth-Saamen/ jedes ein halb Loth/ zerlasse und mische es wohl untereinander und bereite es zu einem Pflaster.

21. Geschoß. Vom Geschoß in Händen / Füssen und allen Gliedern / und voraus in Fingern/ darvon ein grosser Schmertz entstehet. Von dem Geschoß wäre viel und mancherley zu schreiben / dann man hat erfahren/ daß ein Mensch das andere über 600. Meil Weegs erschossen hat; wie auch einsmals zu Paris geschehen ist/ da ein Ehe-Mann über Meer/ wegen seines Weibes/ zu der ein anderer grosse Liebe hatte/ ermordet werden; Wie aber dieses zugegangen / mag bey dem Magis gelesen werden.

Es sind auch noch andere Geschoß / welche die alte Weiber und Wettermacherinnen wohl wissen zuzurichten/ mit Schlehen-Dorn/ mit Eychenen-Zweigen/ mit Nadeln / damit ein Todter eingenehet werden/ durch Fisch-Angeln/ durch Nägel aus Roß-Huff/ und von allen andern Dingen/ das von Natur kalt und trocken ist/ welche dem Saturno unterworffen. Wie es nun die tägliche Erfahrung giebt/ daß nicht allein vorerwehnte Stücke/ als Haar/ Bein/ Marck / und alles dey solch häuffig Gauckelwerck muß ausschweren / welches nicht zu glauben/ der es nicht mit Augen gesehen hat.

Solche Geschoß von ersten zu curiren ist leicht, dann so bald du den Balsam von Hasen-Mispel darauf streichest,

chest/ so vergehet der grosse Schmertz; So es aber lang gewehret hat/ und das Glied entzündet wäre/ muß man dasselbe mit Fahrenkraut-Wurtzel / und mit dem Eichen Laub / wie andere Zauberische Schäden löschen/ und hernach mit obgemeldtem Balsam salben/ so wird er in wenig Tagen gesund / und von Grund ausgeheilet. Solte er aber diesen Balsam nicht bekommen können/ so nehme er in der Nacht seinen eignen Kobt/ und rothen Knoblauch / und mache dasselbe durch einander/ berühre es aber mit keinem Eisen / und lege es alsdann über das Glied / da das Geschoß ist/ so wirds also bald besser/ doch muß das geschehen/ ehe das Geschoß 7. Stund gewehret hat / so kommt es zu keinem Geschwehr / und so es zu keinem Geschwehr käme/ so magst du es wie andere zauberische Schäden haben.

19. Für die Gicht. Nimm Holder-Marck/ ein gut Theil/ und ein viertel Maaß altes Weins/ auch so viel deines eigenen Harns / thue es in ein neuen Hafen/ laß auf den halben Theil einsieden. Darnach schmiere dich mit Brandtwein/ wo die Wehe ist / reib ihn wohl warm. Nimm dann ein Fleck wüllenes Tuch/ und netz ihn im Hafen/ binde es um den Arm oder Bein/ wo dir wehe ist / so heiß du es leiden magst: Wann es trocken wird so netze es wieder. Das thue auch/ wann du schlafen gehest. Probatum.

Für die Gicht / die von einem Glied in das andere kommt. Nimm grosse Rüb-Rettich 8. oder 10. höle sie aus/ und füll s mit Saltz/ setz sie neben einander/ in ein irden Geschirr/ wol verdeckt/ vergrabs eines Knies tieff in die Erden 8. Tag lang. Dann nimms heraus/ ists alles zu Wasser worden: Mit dem Wasser bestreiche die Stätt / wo einem wehe ist/ zum öfftern mal. Es hilfft. Oder salbe es mit dem schwartzen Wachholder Oel/ das man aus dem Holtz machet. Oder nimm Saltz/ so viel du willt / setzs es in einem grossen Goldschmieds-Tiegel in ein gutes Feuer / wie es die Goldschmied haben/ laß es zergehen/ daß es zu Wasser werde; Wann das erkaltet / so wird es hart / wie ein Glaß: desselben nimm/ so viel du willt / und Hertzen-Poley ohngefähr 2. Hände voll: Thue es zusammen in ein leinenes Säcklein/ laß es sieden / so zergehet das Saltz wieder. Bade dann das Glied/ daran die Gicht ist in solchem Wasser / ein Tag oder fünff aneinander/ oder je länger je besser/ es hilfft.

Die Gicht kommt gemeiniglich vom Grimmen/ Zorn/ Kält/ von überflüßigen Essen und Trincken/ und von Unkeuschheit: etwann auch davon / daß die Adern durch Hauen verderbet seynd / also / daß sie die Hitz von dem Hertzen zu den Gliedern nicht bringen/ darum daß sie zusammen gewachsen sind / davon bleiben sie kalt/ sterben und verderben. Die Cur ist diese:

Ists von übrigem Blut / so soll man dem Patienten lassen an dem lincken Arm/ so aber der Wehtag an dem lincken Arm oder Seiten / so laß ihme am rechten. Es ist auch gut / daß man ihme gebe ein Drachm. Theriacks mit warmen Wein im Bad / da Bibergeil/ Rauten und Salbey darein gesotten seye. Ist aber der Mensch fett / welches von unmässigem Essen und Trincken herkommt / so nimm Rhabarbara unam Drachm. Esulæ gleich so viel / gieb sie ihm zweymahl in warmen Wein/ so fern er starck genug seye / daß ers nehmen könne. Ist er aber mager / so gieb ihme ein gut Electuarium, also auch Zinzio. Candid. salbe ihn mit Dialthæa & Oleo Benedicto; alten Leuten aber ist böß zu helffen.

Man nimmt auch Ameisen / thuts in ein eng Glas/ füllts mit Thon/ und bewürckets mit Taig/ läßt es in einem Ofen bachen/ wie man das Brod bächet/ darnach nimmt man es aus / und seihet es in ein Lauter-Glas/ und siedet in demselbigen Wachholder-Beer / trinckt das nüchtern vor die Gicht.

Item/ an St. Johannis des Täuffers Abend/ nimm einen Hafen voll Bilsen-Saamen / der Hafen muß durchlöchert seyn / und setze den auf einen andern ganzen Hafen in die Erden/ decke ihn wohl zu/ und laß ihn unter der Erden stehen / biß auf St. Jacobs-Tag / so findest du im untersten Hafen Oel / darmit salbe den mit der Gicht behafften Patienten.

Item/ laß einen ungeschnittenen weissen Ziegen-Bock schlachten/ und so bald ihme die Haut abgezogen ist/ so lege sie dem Patienten warm um den Leib / oder wo es ihme wehe thut / so vergehen die Schwertzen/ und ist hernach etliche Jahr davor sicher.

Item/ koche das Gicht-Kraut/ oder das Gicht-Holtz (es ist ein Sträuchlein Schatt-schwartzer Beer/ sind inwendig grün) trinck davon/ und bade dich darmit.

Oder/ nimm 5. Loth Wachholder-Beer / thue sie in einem Mörßner/ gieß gut Bier darauf/ und stoß es untereinander/ gieß dann darzu 4. Maaß alt Bier/ brenne ein Wasser davon / thue ein wenig Rosen-Wasser und Hut-Zucker darzu/ trincks des Morgens nüchtern/ und des Abends spat/ es wird helffen. Netze auch in diesem Wasser ein reines Tuch / legs auf die Stätte/ da dich die Gicht plaget.

Item/ man nimmt Beyfuß-Saamen/ Nessel-Saamen/ und Bilsem-Saamen mit seiner Wurtzel; Hirschen-Unschlitt/ Baum-Oel / weiß Wax und Wein / mische das untereinander/ seihe es durch ein Tuch/ doch daß es zuvor gesotten seye, thue es in eine Büchsen/ und laß über Nacht stehen / dann salbe den Krancken darmit/ das thue 3. Tag Morgens und Abends; Darnach mache ein Wasser-Bad mit Kräutern/ die siede mit einander im Hafen/ nimm Beyfuß/ Wermuth/ Deumüntz/ Marrubium album, Baldrian/ Fieber-Kraut/ Wegwart: Diese Kräuter wasche zuvor rein aus Wasser/ siede sie wohl/ und mache ein Bad / darinnen laß den Krancken sitzen/ biß an den Kopf/ so lange er die Wärme erleiden kan; Darnach wasche ihm das Haupt gar wohl mit den Kräutern/ lasse ihn ins Bette gehen/ und sich warm zu decken/ daß er wohl schwitze. Auch sollt du ihm im Bad lautern Wein / Baum-Oel / Fieber-Kraut/ Centaureum min. miteinander gesotten / und durch ein Tuch gesiehen / so heiß er es erleiden mag / zu trincken geben. Er mag auch zuvor essen / daß er nicht kranck werde. Er hüte sich vor Zorn / auch soll man nach dem Bad in keine Kälte gehen / dann von Frost werden alle Glieder zusammen gezogen / auch soll man nichts Kaltes nach dem Bad trincken; Nüchtern soll man auch nicht trincken / dann es gehet durch alle Adern; Man soll auch nichts Schweres von der Erden aufheben oder tragen.

20. Vor die Gall. Ein Loth Rahbarbara / drey

Messer-Spitzen voll Zimmet / 4. Messer-Spitzen voll Süß-Holtz/ und so viel Zucker als beliebig; Alles zu Pulver gestossen/ davon genossen/ was gefällig; treibet die Gall sehr wohl aus.

21. Vor die Grätz. Thue Weinstein in ein halb Maas Wein/ laß es über Nacht stehen/darnach setze es zum Feuer/ mische Nuß-Oel darunter / schmiere damit die beissende Haut. Probatum.

22. Vor den Glied-Schwamm. Nimm Fiegen-(Mucken-)Schwamm/welcher roth und weißgesprenckelt ist/ denselben gedörret/ hernach in einen guten Essig gesotten / über Nacht stehen lassen; den andern Tag auf dem Glied-Schwamm gelegt. Ist bewährt.

23. Vor die Gulden-Ader. Die Wurtzel von Feigwartzen-Kraut/(Scrophularia,)ist über die Massen gut den jenigen / so sie bey sich trägt / vor dieser Kranckheit zu behüten.

Nimm Eybisch- Wurtzel / weiß Lilien- Wurtzel/ Lein-Saamen/ Fœnum Græcum, jedes ein Loth/Bonen-Meel 2. Loth / Käßpappeln ein Händlein voll/ Squilla ein Loth; stoß alles klein/siede es in Geiß-Milch/ biß es wird wie ein Pflaster / mache es mit Mastix und Rauten-Oel geschlacht / laß es wieder sieden / lege es des Tages 3. mal über.

Item/nimm Tormentill- und Natter-Wurtz/jedes 1. Loth/ Zimmet/Galgant/ Negelein/ jedes ein Quintlein: stosse alles zu Pulver / siede es mit gutem Wein/ seihe es/ und thue in den abgesiehenen Wein-Gaffer/ein Quintlein/ klein gestossen. Diesen Wein Abends und Morgens getruncken/ stillet die Gulden-Ader Männern und Weibern.

Oder/nimm Schwefel-Blumen (Floris Sulphuris) ein Theil / feinen Zucker drey Theil / daraus mache Täfelein/ jedes eines Quints schwer / mit in Rosen-Wasser geweichten Tragant ; davon iß ein Täfelein auf einmal/ biß auf fünff des Tages.

Oder nimm eine gute grosse Quitten / brat sie wohl auf einem Ofen oder heissen Ziegelstein/ thue die Kern heraus / und zerstoß die Quitten in einem Mörßner: stosse auch breite Wegerich / Teschel-Kraut / Gall-Aepffel/ Eichel in Häußlein / darinn sie wachsen/ eines so viel als das ander / zu reinem Pulver/ und vermischs untereinander / daß es wird wie ein Pflaster : streichs auf ein Hänfin-Werck/ oder lindes Tuch / lege es auf das Ort/ da es aufgeloffen ist/ laß es darauf liegen. Nim auch Schaaf-Milch/ oder / wann man die nicht haben kan/ Küh-Milch / lösch einen glüenden Stahl 3. mahl darinnen ab / laß ihn die Milch Morgens nüchtern warm trincken / er soll auch keinen starcken Wein trincken/sondern den mit gestähltem Wasser vermischen.

24. Wann die Gulden-Adern blutet: Man nimmt Zunder / und legt ihn auf die goldene Ader / so hilffts. Oder nimm ein Haasen-Balg / verbrenne ihn / und streue das Pulver darauf.

Item/ nimm ein Baum- Woll/ und brenne sie über ein Wax-Liecht / über und über gar wol / und darnach röst es mit ein Baum- Oel ab/ und balchs aus/ legs auf den Schaden/ daß es das Blut stillet.

25. Hals-Wehe/ und Haiserkeit. Nimm Brunellen/ Ehrenpreiß/ und Waldtmännlein/ sieds in Wasser; Hernach gurgele dich warm damit.

Oder siede Zäpfflein-Kraut/ Feigen und Hieffen in Wasser/ solches gleich dem vorigen gebraucht. Oder laß Feigen/ und Pappeln / in Geiß-Milch sieden / und offtermalen warm mit gegurgelt.

Item. blauen Veiel/ Brunelle/und Pappeln-Saft jedes gleich viel/ unter einander gemischt / davon eß einen Löffel voll in dein Mund genommen.

In das ordinari-Getränck, dürre Holler-Schwämlem gelegt/ ist auch gut für einen bösen Hals.

26. Für die Bräunen im Hals. Nimm präparirten Salpeter 6. Loth / Muscat-Nuß-Oel ein halbes Quintlein: Dieses untereinander gemischt, und davon ein Quintlein unter einen Becher voll frisch Brunnen-Wasser gethan / und laulicht den Mund und die Zungen damit abgewaschen.

27. Vor das Zäpfflein herab-fallen. Ein frisches Ey hart gesotten/ dann geschälet / in der Mitten entzwey geschnitten / und so heiß auf dem Wirbel gelegt/ anbey den Kopff warm gehalten; Solte es das erstmal nicht helffen/ muß mans öffters wiederholen.

28. Hände schön zu machen. Nimm Mandel-Kleyen/ Venedische Seiffen/ a ʒ ij. Amyli. Florentinische Negelwurtz/ a ʒ ij. gepulverten Reiß/ gebrandten Alaun a ʒ j. gereinigt- und gepulverte Gersten / ʒ ij. Zeyer-Wurtz/ ʒ ß. Campfer ʒ ß. alles zu Pulver gemacht damit die Händ gewaschen; darvon werden sie weiß und schön.

29. Husten zu vertreiben. Mache aus einem Seidlein Cardobenedicten-Wein 3. Theil / laß einen Theil davon warm werden/ würff 3. Loth Candel-Zucker hinein/ trincke solchen früh Morgens; Den andern Theil auf gleiche Art/ Abends / und den dritten letzten Theil wieder des Morgens.

Item/ etliche Salben-Blättlein / in Geiß-Milch gesotten/ mit Kandel-Zucker süß gemacht/ und warm getruncken.

Oder: Feigen halb von einander geschnitten/ Rheinischen Brandtwein daran gegossen/ solchen angezündet/ und allerdings ausbrennen lassen / davon jedesmal beym Schlaffen-gehen etwas genossen.

Item/ Spermacete in Mandel-Oel aufgelöst / und auf warmen Bier mit Candel-Zucker getruncken.

Oder ein Stücklein Zucker über ein Wax-Liecht gehalten / die Tropffen darvon in ein Röhren-Wasser fallen lassen; Hernach/ wann solche bestanden/ in den Mund genommen.

Item/ Flitsch- Rosen-Zucker 2. Loth/ Süß-Holtz 2. Loth/ beedes in 2. Maaß Wasser gesotten / biß der vierdte Theil eingesotten; Folgends davon getruncken/ löset abum die Brust/und hilfft vor die Husten.

Oder Rettich in Wasser gesotten/ Hönig darzu gethan/ und etliche Täge hiervon getruncken / vertreibet die alte Husten / zertheilet die zehen Phlegmata von der Brust/ und machet auswerffend.

30. Kehle. So jemand ein Geschwähr unter der Kehle hätte/ dem soll man unter der Zungen lassen oder an der Haupt-Ader/ darnach mache ihm dis Pflaster: Nimm Holler-Blüth und rothen Kohl / jegliches eine Hand voll/stosse das und siede es mit einem Löffel voll Honig/ und auch so viel Butter / binde das warm auf die Kehle/ thue es offt. Auch soll der Kranke diesen

Tranck zu sich nehmen: Nimm ein Loth Feigen / Rosinlein 2. Loth / stoß Süß-Holtz in ein vierrel Maaß Wassers/ und trinck offt davon. Auch ist gut daß man ihm weissen Hunds-Koth mit kaltem Wasser zu trincken gebe/ soll des Tages nicht viel schlaffen/ das Haupt hoch legen/ und die Kehle offt mit Diathæa schmieren.

31 Keuchen und schwehren Athem. Nimm Holtz-Wurtzel Entzian und Süß-Holtz/ jedes gleich viel mach es zu Pulver/ rührs in ein Hönig; davon offtmal genossen. Es machet leichten Athem / und vertreibet das Keuchen.

Item/ Osterlucy-Kraut in Honig-Wasser gesotten/ offtmals wohl warm darvon getruncken/ erwecket einen leichten Athem.

32. Vor den Kopf-Schmertzen: Zwölff Stück Pfirsings Kern/ aufgeschlagen / und die inwendigen Kern gestossen/ von einer Citronen die Schelffen auf einem Rieb Eisen abgerieben; Ferner etwas Peterssilligen Kraut und Weinrauthen gehackt/ alles samt Rocken geriebenes Brod unter einander gemischt / in ein Tüchlein gethan/ und über die Stirn gebunden.

Oder vermenge geriebene Brosam von Rocken Brod ein wenig Saltz und Negelein / feuchte es mit ein wenig Rosen-Essig an / solches schlag in ein Tüchlein. und gebrauchs wie erstbemeldtes; Ist beedes sehr nutzbar/ ziehet die Hitze aus / und lindert den Kopf-Schmertzen.

33. In hitzigen Kranckheiten; Nimm 10. Loth Salpeter/ ein Loth weissen Ingber / und ein Loth Zimmet alles klein zerstossen/ untereinander gemischt / darvon dem Patienten eines Ducatens-schwer in frischen Brunnen Wasser eingeben/ darauf anderthalb Stunden schwitzen/ darnach 2. Stund fasten lassen / folgends gibt einen glüenden Ziegel Wasser gegossen / und den Kranken nach Durst trincken lassen. NB. Einer schwachen Person / oder kleinem Kind / ist die Helffte zu geben.

34. Knie. Vor Knie-Wehe nimm Rüben / siede sie wohl in Wasser/ streiche es auf ein Tuch / binde es darüber.

35. Den Kropff zu vertreiben: Man muß nehmen von einem Hecht den Kopf/ solchen biß über die Flossen abschneiden/ alsdann in einen rauhen Hafen/ der inwendig nicht geglast ist/ stellen / daß das Maul über sich sichet und drey Schwammen/ die wohl steinigt sind/ neben dem Kopf herum legen / folgends den Hafen mit einer Stürtzen/ die in der Mitten ein Loch hat / ein wenig grösser als ein Pfenning/ auch die Stürtzen neben herum wohl mit Leimen vermachen/ alsdann den Hafen in ein starckes Kohlfeuer setzen/ und drey Stunden in einem steten Brennen erhalten/ biß man keinen Rauch mehr zum Loch der Stürtzen aus den Hafen gehen siehet dann muß man den Hafen nicht ehender aufthun/ biß er völlig erkaltet ist; Hernach thut man den Leimen sauber hinweg/ daß nichts darvon in den Hafen fället/ und stösset die gebrandte klein/ zu Pulver / thuts in einen Krug/ an dem Tag/ wann der Vollmond ist / und giesset ein Maaß Wein daran / des andern Tages/ nemlich den Tag nach dem Vollmond / fänget man an/ ein Trinck-Glas voll darvon früh nüchtern zu trincken/ man muß es eintheilen/ daß es auf neun mal ausgetruncken wird/ auch wann man den Wein einschencken will/ alle mal das Pulver wohl aufrühren / durch ein reines Tüchlein seyhen / alsdann getruncken und darauf fasten biß zu Mittag. Solches ist von unterschiedlichen mit Kröpffen behafften Personen/ so sich dieses Recepts drey Monat nacheinander bedienet/ approbirt befunden worden.

36. Lippen. Wem die Lippen aufgespalten sind/ der soll die Leffzen und Lippen mit gepulverten Mastix besalben/ darein Eyerweiß gerühret ist. Oder eine Salbe von Thucia und Eyer-Dotter-Oel machen/ und aufstreichen. Auch ist gut den Schaden offt mit Gersten-Wasser und Wegbreit-Wasser zusammen vermenget/ gewaschen.

37. Leber / vor deren Unreinigkeit: Röste frisch-gewaschene Wein-Beer in einem Pfändlein nur so trocken/ daß sie schön auflauffen/ alsdann solche gleich gessen/ und darauf zu Bette gelegt. Dieses kan man etliche mahl gebrauchen. Es vertreibet alle Unreinigkeit der Leber / und erfrischet solche.

38. Vor die Leber-Flecken. Nimm Weinstein-Oel / tunck ein Federlein darein / und wann man zu Nachts schlaffen gehet / so bestreichet man den Flecken darmit.

Oder Wassermerck / die grünen Blätter zerstossen/ und zu Nachts übergelegt. Oder den Safft darvon angestrichen/ und früh Morgens mit Wasser/ darinnen Gersten-Kleyen gesotten/ wieder abgewaschen.

39. Lenden-Schmertzen. Davor ist dienlich Johannis-Kraut in ein Seidlein Wein gesotten/ so lang als weiche Eyer; Davon früh nüchtern / und Abends beym Schlaffen-gehen jederzeit ein Achtel-Maaß davon getruncken.

40. Lungen. Vor das Pfeiffen derselben. Ein Achtel-Maaß Lufftröhrlein-Wasser / auch so viel Holler-Essig/ und 4. Loth Candel-Zucker / zusammen so lang als harte Eyer sieden lassen/ dann zum Gebrauch auf behalten. Wann die Lungen pfeifft/ einen Löffel voll davon genommen.

41. Magen. Poley auf dem Haupt getragen/ machet einen guten Magen. Item / Chocolade mit Trisanet vermischt/ auf gebähten Semel-Schnitten / mit Wein angefeuchtet/ zu Mittag / gleich nach der Mahlzeit/ genossen.

Oder 3. Loth Zucker und ein Loth Mutter-Zimmet vermengter / drey Messerspitzen voll davon auf obige Art nach Tisch genommen. Oder Rocken-gerieben Brod mit Mastix vermischt / davon einen Löffel voll nach dem Essen gebrauchet.

Item/ Calmus/ Zitber/ jedes ein Quint/ Zucker 2. Quint/ des Tages so offt beliebt / 3. Messer-Spitzen voll hiervon also trocken gessen/ bessert den Magen. Item / destillirt Calmus-Oel 3. Tropffen in einem Löffel voll Fleisch-Brühe eingenommen. Oder Alker. Latwergen / einer Castanien-groß genossen/ machet einen guten Magen.

42. Vor das Brennen so vom Magen aufsteigt: Schab eine schöne Kreiden / mische unter 3. Messerspitzen derselben 4. Messerspitzen Canari-Zucker/ nimm 3. Messerspitzen voll davon in einen Löffel voll Bier oder Wein. Es hilfft auch vor das Brennen des Sors.

Item/ Rothe Corallen/ Krebs-Augen / (wann sie von blauen Krebsen kommen/ sind sie noch besser) jedes ein Loth/ eine halbe Muscat-Nuß/ Candel-Zucker/ so viel beliebig/ untereinander gemischt / und 3. Messerspitzen davon genommen.

43. Ein bewährt Mittel/ zur Stärckung des Magens. Negelein-Oel / Muscaten-Oel/ Mastix-Oel/ und Quitten-Oel/ jedes gleich viel / untereinander / in ein klein Schällein heiß gemacht/ alsdann den Magen/ das Hertz-Grüblein / wie auch unter den Brüsten/ absonderlich unter der rechten Brust / warm darmit geschmieret; Auch ein Schnitt Röcken-Brod gebähet/ mit Negelein und Muscat bestreuet/ über dem Magen gelegt; Wann das Brod hart wird/ mit Hertz-Carfunckel-Wasser angespritzt / solches wieder heiß gemachet/ und das offt wiederhohlt. Es stäreket den Magen vortrefflich / ist auch gut vor das Drucken des Magens.

44. Vor die Aengstigung und Aufsteigung der Miltz. Ein gerechtes Schwalben-Wasser mit Bibergaill gebrandt/ wann einem die Aengsten aufsteigen/ allezeit einen Löffel voll davon genommen/ vertreibet die Schwermuth. Wer die Bibergail nicht gedulten kan/ mag sich des Schwalben-Wassers allein bedienen.

Item / nimm zu Nachts beym Schlaffengehen/ Franckfurter Pillulen in Bier oder Wein ein / des Morgens darauf ein Fleisch-Suppen / mit ein wenig Brod genossen / und gleich darauf ein halb Seidlein Löffel-Kraut-Wein getruncken / solches ist dem Miltz sehr nutzlich/ und führet das Unreine hinweg.

Item/ Tannen-Pech auf ein Leder gestrichen / und auf das Miltz geleget.

45. Oberbein. Die Oberbein zu vertreiben. Recipe Olib. unc. unam Mastichis unc. quinq. Cerussæ unc. sex, Argenti Vivi unc. tödte dieses Queckssilber/ das andere stoß / misch mit Rhemberger-Schmeer / und reibe das Oberbein bey einem warmen Ofen starck darmit / ohngeacht / ob es schon wehe thut. Nimm dreyssig Mayen-Würmer/ und darzu ohngefehr ein viertel Pfund Butter / so alt mans haben kan / darinnen die Mayen-Würmer/ biß es gar zu einer Salbe wird / durcheinander mit einem Messer geschlagen / und das Oberbein / so weit es sich erstrecket / aber nicht weiter / auf das allerdünneste damit bestrichen Morgens und Abends. Man muß aber dasselbe/ wann der Mond voll ist / und jetzo wieder abnimmt / zu salben anfangen / und allemahl die Salbe rein wieder abschaben/ so wird dieselbe mit GOttes Hülffe im Abgang des Monds das Oberbein weggressen / und darnach gleicher Gestalt wieder aufgestrichen/ in dem Zunehmen des Monds wiederum zu heylen. Im Aufnehmen der Würmer muß man sich befleissen/ daß dieselbe mit blossen Händen nicht angegriffen / sondern etwann an einen Zwirn-Faden gebunden/ und aufgehoben werden / sonst taugen sie nicht. Item/ eine Bley-Kugel breit/ und dünn geschlagen / und über das Oberbein etwas fest gebunden / und eine Zeitlang darüber Tag und Nacht getragen / so vergehet es.

46. Ohren-Stechen. Darwider dienet ein halb Seiden-Häfelein / halb mit dürren Holler / und halb mit Wein-Eßig angefüllt/ so lang als weiche Eyer sieden lassen/ hernach den Durst davon lassen in das Ohr gehen. So der Schmertzen nicht aufhörete / kan man den Holler zwischen einem Tüchlein warm auf das Ohr/ daß es biß an den Schlaff gehe / legen. Hilfft gewiß.

46. Rothlauff. So man das Rothlauffe/ und zwar das erste mahl hat/ so nehme man ein ungenetztes Tuch / wie es von dem Weber-Stuhl kommt / leg oder wickel das Orth/ wo das Rothlauffe ist/ damit ein/ laß so lang darüber / biß das Rothlauffen allerdings vergangen. Dann grabe das Tuch selber in die Erden an einem solchen Weeg/ den du dein Leben-lang nicht mehr gehen/ so wirst du das gemeldtete Rothlauffen nicht mehr bekommen. Oder, wann mans das erste mahl hat / nimme die Gall von einem Karpffen/ doch daß sie noch in kein Wasser gekommen / schmiere das Orth damit/ wo das Rothlauffen/ es hilfft gewiß, daß man selbiges nicht mehr bekommt. Item vor das Rothlauff Nachtschatten- und Willa-Blätter / von jeden eins übergelegt/ und gebunden. Oder roth Rosen-Blumen-Wasser / übergeschlagen / löschet die Hitz des Rothlauffs. Dieses Wasser kühlet auch die Leber/ und mag ohne Sorg gleichfalls in hitzen Fiebern getruncken werden.

Wider die Ruhr und Durchbruch. Thue heisse Aschen in den Nachtstuhl/ laß den Patienten sich darüber setzen/ so offt es ihn treibet. Item/ nimm von einem Rocken Laib-Brod die obere Rinden gantz herab / schneide die Brosam heraus / daß gleichsam ein Deckel wird / zerklopffe drey Eyer / rühr eine Muscatnuß / samt ein Händlein voll Chamillen/ beedes zerrieben darein/ streiche es in das Brod/ halte solches zum Feuer laß trocknen. Dann lege es über den Bauch. Wann es dörr/ spritze es mit rothem Wein an/ legs ferner über. Hilfft gewiß. Oder zerreib ein Plätzlein Terra sigillata, rühre etwas Theriac darunter/ streichs auf ein Tüchlein/ legs so heiß als zu erleiden auf den Nabel. Item/ zerklopffe einen Eyer-Dotter/ reib eine Muscatnuß hinein/ rühr einen Löffel Meel darunter / formirs wie ein klein Läiblein/ laß auf einem warmen Herdt bachen/ dann legs in das Bier. Ist so wol grossen Personen/ als Kindern zu gebrauchen/ stärcket den Magen und hilfft vor den Durchbruch. Oder vermenge Lerchen- und Spercken-Koth/ gieb einem Kind davon nüchtern zu essen.

47. Rippen. Vor alle Kranckheiten der Rippen und Seiten/ lassen etliche die Median- oder Leber-Ader/ am rechten Arm an den Händen/ obs aber allezeit gut seye/ das laß ich sie verantworten. Wenn von Schlagen/ oder Fallen eine Rippe geknicket ist/ der trincke Baum-Oel im warmen Bier/ das zertreibet alles böse Geblüt/ heylet aus den Knochen heraus. Schmiere dich auch über dem Loco affecto mit Lorbeer-Oel/ man muß sich aber fein stille halten/ und sich nicht sehr bewegen. Wann einer auf die Rippen gefallen/ und nicht Athem hohlen kan; Der nehme ein frisch Ey/ rühr es in einem Töpfflein in einem scharffen Wein-Essig/ der warm gemacht ist/ thue Zucker und Hönig darunter / daß es ein wenig lieblich zu gebrauchen wird / menge Rhabarbara klein zerstossen / Bocks-Blut und Beins-Bruch darunter /

und

und trincke es alle Morgen, so wird es mit GOttes Hülffe bald anderst werden.

48. Ruckbein. Wer gesamlet Blut hat in den Ruckbeinen/ das ihn sticht / so soll man das also vertreiben. Nimm Peterssilgen-Wurtzel 2. Loth / Pimpenellen-Wurtzel/ einen Viering/ wasche die rein / und schneids klein zu Stücken/ leg sie in Essig und Wasser/ und siede sie also / daß der halbe Theil eingesotten/ dann nimm die Wurtzeln/ drücke den Safft von denselbigen / thue soviel Honig Seim/ biß es süß werde/ darzu/ darnach soll mans über Feuer setzen/ und sieden lassen/ dieses solt du trucken frühe und spat ein Eyer-Schalen voll/ man kan auch mit demselben das Rückbein und den Leib salben darnach nimm in Bocks-Horn-Kraut einen Viering/ Bertram 1. Loth/ Senfft 1. Loth / Pfeffer ein Loth/ thue 2. Viering Baum-Oel darzu/ laß miteinander aufwallen/ und den Leib darmit bestreichen. Man esse noch trincke nicht eher biß auf den Mittag/ etwan von einer alten Hennen/ die nicht sehr gesaltzen noch gepfeffert/ sondern in seiner eignen Brühe gesotten seye. Man kan sich auch des Saffrans/ Jngbers/ und Zimmets untereinander gemenget/ und Elect. Dionysii (welchem der Apothecken eine gewisse Latwerge) bedienen im April und Wein-Monat.

49. Seitenstechen. Darzu dienet Eberzahn-Pulver/ mit Bocks Kirssern und Krebs-Augen vermischt/ hievon 3. Messer Spitzen voll auf einmahl eingenommen. Jtem Pfaffen röhrlein-Kraut-Wasser/ ist auch gut für das Seitenstechen/ und für die Flüß in Gliedern. Vor Schwinden der Glieder: Giesse in ein Gläßlein / mit einem engen Hals/ ein halb Seidlein guten alten Wein/ mach's oben mit einer Blasen gheb zu/ laß in einem Rocken-Laib-Brod einschlagen/ und mit backen/ wann das Brod fertig / nimm das Gläßl heraus/ wann jemand Schmertzen in Gliedern hat/ oder dieselben anfangen zu schwinden / der schmiere sich offtmahls darmit. Es hilfft gewiß.

50. Scharbock. Ein bewährt Stuck vor dem Scharbock. Menschen/ denen das Zahn-Fleisch sehr wächset/ und blutet/ wann man daran rühret / dieselbe können auch nicht wol die Zähn aufeinander beissen / und kan ein Zahn um den andern aus dem Maul nehmen; mancher kan weder essen noch beissen daran/ und so man ihm nicht vorkommt/ fallen dem Menschen die Zähne aus / es schlägt auch offt eine andere Kranckheit darzu daß der Mensch wol daran sterben muß / daß ihr aber zu verwehren/ und dem obgedachten Gebrechen zu helffen/ soll man dieses nachfolgende gebrauchen: Nimm Pfeffer-Kraut/ Tausendgülden-Kraut/ oder auf Latein Centuarium minus genannt/ Otternenkraut/ Wegbreit/ rothe Rosen/ alles dörre / jedes ein Hand voll/ Tormentill- und Beinwellen-Wurtzel/ auch dörre/ jedes 1. Loth/ diese Kräuter klein geschnitten/ Mastix/ weissen Weyhrauch/ jedes 1. Drachm. Diese Species alle wol durcheinander gequetschet in einem Mörser/ giesse ein Maas rothen Wein darauf / auch 2. Löffel voll reinen Honig darein gethan / siede das wol durcheinander / nimm es hernach in den Mund/ so heiß als du es erleiden magst/ halt es bey einer Stund darinnen/ speye es darnach aus / und nimm das vorgeschribene Säblein/ bestreiche oder schmiere das Zahn-Fleisch / da dirs wehe ist/ darmit/ und halte den Mund stille/ Abends und Morgens/ so lang/ biß es vergehet. Mache die gedachte Salbe also: Nimm durchgeseyhetes Rosen-Hönig 2. Loth/ Mastix ein Drachm. weiß Weyhrauch / gebrannt Alaun/ jedes 1. Drittel eines Drachm. rothe Myrrhen ein Sechstheil eines Drachm. diese Species klein gepulvert/ und mit dem Rosen-Hönig wol durcheinander gemischet. Oder nimm die Blätter von Creutzbeeren/ die unter den Dornen pflegen zu wachsen/ der spitzigen Wegbreit-Blätter/ Garbe (gewisses Kraut also genannt) jedes gleich viel/ untereinander gemischet/ klein geschnitten / und Wasser daraus gebrennt / mit demselben Wasser spühle das Maul/ kan man aber dasselbe Wasser so bald nicht haben/ so nimm nur die Kräuter/ presse sie in den Händen/ daß sie Safft geben/ und bestreiche mit demselben Safft das Zahn-Fleisch. Nimm Hönig/ Salbey/ Alaun / grosse rothe Pappel-Rosen/ (man nennts sonsten auch Pflock-Rosen) destillier ein Wasser davon / mit diesem spühle den Mund und die Zähne/ und schmiere hernach die Fäule mit Balsam Sulphuris. Jtem so jemand Anfechtung vom Scharbock hat/ der nehme ein Maas Ziegen-Milch/ siede dieselbe auf/ und gieß alsdann einen Löffel voll sauren Essig hinein/ daß sie zusammen laufft/ und zu Molcken wird/ seyhe sie alsdann durch ein rein Tuch/ und kläre sie ab / und wenn solches geschehen / thue in dieselbe abgeseyhte Molcken / eine Hand voll grün Löffel-Kraut/ eine Hand voll Born-Kressen/ und eine Hand voll Bach-Bungen/ dasselbige hacke zuvor / ehe du es in die Molcken thust/ zusammen gar klein/ lasse es dann mit den Molcken wieder aufsieden/ ungefehr/ so lange du ein weich Ey siedest/ und decke den Hafen mit einem Deckel fein fest zu/ kläre es alsdann wieder ab/ durch ein rein Tüchlein/ setze es in einen Keller / daß es kalt wird/ und gieb alle Morgen dem Krancken / ehe er aufstehet/ und noch nüchtern ist/ deßgleichen Nachmittag nach 2. Uhren / ungefehr 3. Wochen lang nach einander/ biß daß ihm die Flecken auß der Haut/ Arm/ und Beinen einschlagen / allezeit auf einmahl ein halb Seidel (so du ihme jederzeit/ ehe ers trincket / ein wenig warm machen lassen must) zutrincken; laß ihn alsdann in einem Bette eine gute Stund lang darauf schwitzen/ und hernach den Schweiß vom Leibe mit einem reinen Tuch wieder abtrocknen/ wann solches geschehen / mag der Krancke aufstehen / und zu gebührlicher Zeit seine Mahlzeit halten / sich aber vor der Lufft hüten / und nichts Gewürtztes/ noch hart Gesaltznes von Speisen essen. Wann nun der Krancke solches/ wie vor stehet/ drey Wochen lang gebrauchet hat/ oder so die Flecken an ihme sehr ausgeschlagen/ mag er wol damit eine Zeit lang einhalten/ alsdann gebrauche er hernach weiter das Löffelkraut alleine/ wie nachfolget: Nimm ein halb Pfund Löffelkraut mit den Stielen / und mache es reine/ daß es nicht sandig seye/ muß aber nicht gewaschen noch genetzet werden/ hacke solches gar klein / und nim darzu ein gantz Pfund gestossnen Zucker/ mische ihn mit dem Kraut durcheinander/ wie man pfleget einen Rosen-Zucker zu machen/ nimm hernach 2. Loth eingemachte Alant-Wurtzel/ 1. Loth Citronat / 1. Loth Citronen-Schalen/ 1. Loth Pomerantzen-Schalen/ 1. Loth Borragen-Zucker/ und ein Loth Rosen-Zucker/ so al-

les mit Zucker eingemachet ist / hacke solches auch mit einander gar klein / und thue es alsdann zu dem reinigen gehackten Löffelkraut / mache es zusammen in ein steinene Büchsen ein / esse alle Morgen davon nüchtern / einer Welschen Nuß groß / so wirst du befinden / daß solches das böse Geblüt sehr reiniget / und austreibet / damit du aber der ausgeschlagnen Flecken wieder loß werden mögest / must du hernach weiter einen Medicum oder Arzt gebrauchen / der dir darzu Rath gebe / wie sich solches zwischen Haut und Fleisch zertheilen / und durch Bähen mit heissen Kräutern oder andern Mitteln von dir gebracht werden möge. So mag auch wol die Person / so zuvor den Scharbock gehabt hat / wann ihme solche Kranckheit gleich wieder vergangen / das eingemachte Löffelkraut die Woche einmal oder zwey gebrauchen / und zu sich nehmen / dann es ihm nirgend zu schädlich / und das böse Geblüt sehr reiniget. Es muß aber dieselbige Person / so zuvor mit dem Scharbock behafft gewesen / in acht haben / daß sie sich ein paar Tag lang hernach allezeit in dem Herbst durch einen Medicum wieder purgieren / und den Leib reinigen lasse / damit solche Kranckheit sich nicht so leicht wieder bey ihm ereignen möge / und so er den Scharbock nur allein erst im Mund hätte / daß ihm das Zahn-Fleisch riechend und anbrüchig würde / muß er bey Zeit einen Barbierer darzu gebrauchen / und sehen lassen / der solcher Mundfäulung in der Zeit fürkomme / und das Zahn-Fleisch wieder ersetze / ehe es gar zusehr darmit überhand nehme.

51. Schenckel. Vor Geschwulst an Schenckeln. Nim den Saamen von Tag und Nacht-Kraut / zu Latein Parietaris genannt / zerstoß ihn mit Essig / und lege es als ein Pflaster auf die Geschwulst / das vertreibet sie bald: Oder mache ein Bad von Hühner-Mist und Weitzen Kleyen / also / daß du heiß Wasser darauf giessest / und wol umrührest / bade die Schenckel darinnen / das macht sie auch bald nieder fallen. Nimm weidene Blätter / Pappeln / oder Kätz-Pappeln / Wein-Blätter / jedes 1. Hand-voll / 6. oder 7. gantze Mohn-Köpffe / siede es miteinander / und wasche die Schenckel darinnen / etwann drey oder vier mahl. Ein Bad vor die geschwollne Schenckel. Nimm einen rothen Ziegelstein glüend gemachet / und Wein darauf gegossen / den Schenckel wohl verwahret / daß er über den Stein schwitzen muß / auch ist es den verlahmten Gliedern sehr gut / wann einem die Nerven in Schenckeln verstopfft / erkrummen und erkalten. So reibe erst die Sohlen unten an den Füssen wol mit warmen Tüchern / tuncke hernach ein Tüchlein in Brandtwein / und reibs auch wol damit / und lasse es fein einziehen / und ein warmes Tüchlein darauf.

52. Schienbein. Wer Schäden an den Schienbeinen hat / der nehme weiß Hartz / und Schäfen-Unschlitt / siede es in Ziegen-Milch / und schmiere es darauf. Für die Schmertzen der Schinbeine / läst man zwo Adern auf den Schienbeinen.

53. Schleim-Purgation / vor den Schleim. Erstlich muß man machen einen linden Tranck / darzu soll man nehmen Senet-Blätter ein halb Quintl / süß-Holtz ein halb Quintlein / kleine Rosinen ein halb Pfund / das alles soll man sieden in drey Seidel Wasser / so lang biß der dritte Theil ist eingesotten / alsdann wann man Abends schlaffen will gehen / soll man einen starcken Trunck thun / dergleichen Morgens wann man aufstehet / und alle mahl drey Stund darauf essen / solches soll man 8. Tag nacheinander brauchen / wann das geschehen / kan man diese linde Purgation / als ein Quintlein schwartz Zimmet-Holtz einnehmen. Diese gemeldte Purgation dienet zu dem verschlamten erkälten / verstopfften und blöden Magen.

54. Schluchsen. Vor den Schluchsen, oder Heisen trunck warm Bier mit Eyer-Dottern etliche Tag nacheinander / so vergehets wieder. Oder nimm gebrandts Hirsch-Horn im Wein ein. Oder nimm einen Dramenten und Wermuth-Syrup zusammen eines so viel als des andern / untereinander vermischet / das vertreibets auch. Man muß es aber nur lindeglich brauchen. Nimm Wermuth 2. Hände voll / Dannzapffen 1. Hand voll / Kümmel 1. Quintlein zerstossen in ein Säcklein gethan / und auf den Magen gelegt; Wenn man warmes Wermuth Wasser trincket. Nimm ein warmes Brod / umwickels mit einem reinen Tüchlein legs auf den Magen. Fünff Tröpfflein Anis Oel in Wein / oder gesottnen Wasser getruncken / und ein wenig auf den Nabel geschmieret. Was der Schluchsen (Hertschen) vor ein Symptoma und böser Gast in etlichen Morbis, sonderlich den acutis sey / ist unnöthig weitläufftig zu beschreiben / dann er manchmal also ansetzet / daß die Patienten darüber zu Bett liegen müssen; In diesen Fällen ist dieses Mittel gut zu gebrauchen / und vielmahl bewährt erfunden: Nimm Wacholder-Beer / weisse Dorn Rosen und Kranewitz jegliches eine Hand voll / pulverisiere es gröblicht / mische es durcheinander / darnach nimm Sauer-Teig der wol sauer ist / so viel als ein Gantz Ey groß / knete das Pulver in dem Teig gar wol / lege ihn seiner weiten Schüssel / giesse sehr scharffen Wein Essig daran / der gantz heiß und im sieden ist / zertreibe den Teig mit einem Löffel / daß es wie ein Brey werde / mache ein zweyfaches leinenes Tuch von dreyen Ecken / streiche den Teig darauf / und lege es auf den Magen / daß die eine Ecke des Tuchs auf die Hertz-Grube komme / das Breite aber gegen dem Nabel zu / wenns trocken werden / so nimm gar heissen Wein-Essig / besprenge damit den Teig / auf dem Tuch recht wol / daß er gantz feucht und naß werde / lege es wieder auf / und folge nach / es hilfft gewiß. Das gelbe Häutlein von einem Hühner-Magen gepulvert / und eingenommen / wird auch hierinnen sehr gelobet.

54. Schnupffen. (Schnaudern oder Strauchen) ist insgemein eine Verstopffung des Haupts; kommts es vom Geblüt / so lasse ihm die Leber-Ader / und lege ihm folgendes mit leinen Tüchern auf die Stirn / des Tag zum öfftern laulicht warm: Nehmt Papel Salbe / Rosen-Oel / jedes ein Loth / Wein-Essig ein Loth. Kommt es von der Kälte / so soll man ihn nicht lassen / sondern bestreiche ihn um die Stirn mit Chamillen- und Spick-Oel. Kommt es sonst von Feuchtigkeit / so brauche er dieses: Nimm Pfeffer ein halb Quintlein / Bertram 1. Quintl / Senfft ein halb Quintlein / mische und zerstosse es gröblicht / diß kau im Mund / und ziehe den Athem an dich. Kommt nach einer Kranckheit / so koche ihm alle Abend / Ma-

gen und Mittag mit Bibergeil / Cubeben / Negelein / Wallrauch / Candaraca, verzehrt die Flüsse. Es sind 3. Stücke / die den Schnuppen oder Strauchen wehren: Wenn man wenig isset und trincket (und ist das gebrattne Fleisch zu dieser Zeit das allerbeste) brauchet auch um den andern Tag dieses Fuß-Bad / doch damit der Dampff nicht in den Kopff steige / so könnet ihrs zudecken / dann die Füß an einem Ofen oder bey dem Feuer wol wieder trocknen. Nimm Chamillen-Blumen / Wermuth / jedes ein Hand voll in Wasser gesotten und das Marck von einem gebrattenen Borstorffer Apffel / ein wenig Roßmarin / und gantzen Saffran guten Wein Essig / weissen Wein und Honig / jedes 2. Löffel voll / dieses kochet untereinander / hiervon nehmet einen Löffel voll warm in den Mund / haltet es darinnen / so lang ihr könnet / das thut offtmahlen. Ist die Nase verstopffet / daß der Fluß nicht folgen will / so nehmet ein angezündetes-Schwefel-Kertzlein / haltet die Nase darüber / es zerbrichet die Verstopffung. Oder brauchet dieses Nieß-Pulver / und ziehet es hinauf in die Nase ein wenig : Nimm Negelein / Majoran / jedes 1. Quint / weisse Nieß-Wurtzel ein Quint / zu einem Schnupff-Toback. Oder vermischet Majoran / Cardomomen / und Mayen-Blümlein / und schnupffet davon / solches reiniget das Hirn / und benimmt den Haupt-Schmertzen.

55. Schröcken. Für Schröcken im Schlaff. Auß frischem Engel-süß / um Bartholomäi ungefähr gegraben brenne Wasser / dessen gieb Morgends und Abends allwegen 4. Loth auf einmal ein.

56. Stein. Eine geheime Kunst darvor. Nehmet Vögelein / Königla genannt / rupffet es auf das schönste und dörret es also / mit allem / das am Vögelein ist / in der Lufft / wann ihr den Stein an euch empfindet / leichet / wie ihr solches Vögelein könnt einnehmen / es sey zerstossen / oder zerhackt / in einer Fleisch-Brühe / mit Muscatblühe / oder auf was Art es beliebig / so man jedes Vögelein ungedörrt einnehmete / wäre es desto kräfftiger / es scheint zwar starck / jedoch muß böß mit böß vertrieben werden. Man empfindet nimmermehr keinen Stein. Oder nimm 2. Loth Canari-Zucker ein Quintlein Cubeben / davon die Stiel gethan / ein Loth inwendige Schleen-Kern / alles zu Pulver gemacht / und drey Tag vor dem Neumond / drey Messer-Spitzen voll / nüchtern in Wermuth-Wein / oder weissen Mett eingenommen / darauf 2. Stunden gefast. Oder des Abends im Erdbeer-Wasser. Einige / wann sie den Stein an sich spühren / nehmen 3 r. inwendige Schleen-Kern / in Wermuth / oder andern Wein ein / ist Probatum befunden.

Item / ein Messer-Spitz voll Zitwer / in ein Löffel voll Suppen eingenommen. Ist bewährt vor dem Stein. Item / nimm guten Necker-Wein / mach ihn warm / thue 2. Loth süsses Mandel-Oel daran / und ein gut Theil Zucker / trinck es so warm es zu erleiden. Gehe darzu herum / der Schmertz vergehet allgemach. Nimm Kimmel-Wasser / und Spick-Wasser / schmiere die Lenden darmit. Es hilfft gar wol. Oder zerstoß ein halb Seidlein frische oder dörre Schleen / sampt den Kernen / klein / hängs in einem leinenen Säcklein in ein Maaß Wein / laß über Nacht stehen / alsdann trinck alle Tag 2. mahl darvon / zu Mittags über Tisch / und Nachmittag / jedes mahl ein Trinck-Gläßlein voll. Es zermalmet den Stein / und treibet ihn fort.

57. Schwermuth. Ein bewährter Trunck vor die Schwermuth. Nimm Linden-Blühe / Melissen Kraut / Ochsen-Zungen-Blümlein / Ysopen / jedes eine halbe Hand voll / ein Jugber-zehen / drey Hirschzungen-Blätter / Agrimonia eine halbe Hand voll / Senet zwey Loth / Borrago eine halbe Hand voll / Zimmet / süß-Holtz jedes ein halb Loth / Galgant 1. Quintlein / Cubeben 3. Loth / und 6. Feigen. Zerschneide es alles klein / thue es in einen verglaßten Hafen / gieß 2. Maaß Wasser daran / laß den dritten Theil einsieden / und gieb des Tages drey mahl davon zu trincken. Brauch auch / dieweil du von diesem Trunck trinckest / nachfolgende Stücke : Nimm einen Rosen-Kuchen / (dieser wird aus frischen Rosen zwischen zweyen blechernen Schalen oder Tellern übern Kohl-Feuer gebacken / indem die Hitze allmächlich die allzugrosse Feuchtigkeit ausziehet / und die zusammen gepreste Rosen gleichsam zu einem Kuchen machet /) weiche den im Rosen-Wasser / darnach nimm Zimmet / Negelein / Muscatblühe / jedes ein Quintlein / Melissen-Kraut ein wenig / stoß in einem Mörßner / thue es in einen Becher / gieß Lavendel-Wasser und Rosen-Essig / jedes ein wenig / und 4. Loth Rosen-Wasser daran / hebe dann den Becher in ein siedheisses Wasser / lege den Rosen-Zelten oder Kuchen in ein andere Schüssel / gieß das im Becher also heiß daran / und so du gleich schlaffen wilst gehen / so lege den Rosen-Zelten / so warm du ihn leiden kanst / auf den Kopff / doch daß er nicht zu feucht seye. Was in der Schüssel bleibt / hebe wieder auf / biß auf den andern Abend. Wann du nichts mehr hast / so mache ein frisches / nimm auch einen frischen Rosen-Zelten. Das nachgeschriebene Pflaster lege allweg über den Nacken / wann du den Zelten auf den Kopff legest / damit eins dem andern helffe. Nimm das Weisse von einem neugelegten Ey / zerschlags wol mit einem Rüthlein / thue darein gestossnen Alaun / einer Welschen Nuß groß / Rocken-Brosam zwey Eyer groß / gieß Rosen-Wasser daran / daß es feucht werde / stoß alles wol in einem Mörsner untereinander / nachmahls streiche es auf ein Werck / und lege es zu Nachts auf den Nacken. Ehe man aber die zwey Stücke überleget / soll man die Füß in ein warm Wasser setzen / darinn gesotten seyen Quendel / Wolgemuth / Chamillen / Wachholder-Gipffeln / und Saltz / jedes ein Hand voll. Es wäre auch gut / daß auf dem lincken Fuß die Rück-Ader / und auf der rechten Hand die Leber-Ader geöffnet würde.

58. Spann-Ader. Ein Mittel für das Zusammenziehen der Spann-Adern. Nimm die Brosam von weissem Brod / die Spitzen von Grauser-Müntz oder Deumenten / klein zerschnitten / laß miteinander im Bier ziemlich dick kochen / ein Catapla'ma oder Pflaster davon zu machen ; und wann es fest genug gesotten / so thue Jngber-Pulver / und Welsch-Quendl-Oel darein ; darnach streiche es auf leine Tücher / und schlags über die Stirn. Das wird über die massen an sich ziehen und heylen.

59. Sprach-loß. Für die verlohrne Sprach. Nim

Roßmarin-Wasser / gelb Violen-Wasser / untereinander gemenget / kalt in den Mund / wann es warm wird / so speye es aus / und nimm ein anders hinein / das thue offtmahls des Tages / es ziehet viel Schleim heraus. So ein Mensch Sprach-loß liegt. Nimm Ringel-Blumen / die inwendig braune Dottern haben / siede sie in Wein / so lang als man ein weyches Ey siedet / reibe dann / so es bedarff / den Schlaff hart darmit / und gieß ihm ein Löffelein voll in den Mund / ist bewährt / daß die Sprache wieder kommet. Stosse Lorbeer und Saffran untereinander / siede es in Wein / und giebs dem Menschen zu trincken. Nimm die Spitzlein vornen von der schmalen Salbey / lege es in Salbey-Wasser / dieselbige Spitzlein lege dem Kranken unter die Zunge / und reibe die Zung wol mit Salbey / des Tages ungefehr drey mahl. Oder gieb ihme ein Schlag-Wasser / und ein Peonien-Blat / und weiche dasselbe in das Schlag-Wasser / lege es ihm unter die Zung / es hilfft mit GOttes Hülffe.

60. Spuhl-Würme. Lumbrici, sind Spuhl-Würmer / die solt du also erkennen: Dem Patienten ist um den Nabel wehe / und gehen durch den Magen auch bißweilen oben einige heraus durch den Mund. Nim gebrandt Hirsch-Horn 1. Loth / und so viel Saltz / siede es mit einander mit 4. Löffel voll Wasser / und giebs dem Krancken zu trincken; Thue es drey Täge nach einander / so sterben sie.

Oder / nimm ein Eyer-Dotter / ein Loth Kreiden / 4. Löffel voll starcken Eßig / und gieb ihn das nüchtern 3. Tage / so sterben sie gleichfalls darvon.

61. Versperrung im Leib. Nim ein Kraut-Haupt / thue einen Creutz-Schnitt darein / dämpsse es in einem stollichten Hafen eine Viertel-Stund lang / dann schlags in ein Tüchlein / und legs auf den Leib. Es wird den Leib bald eröffnen.

62. Undauung. Ein sehr gutes Wasser für die Undäuung: Nimm zwey grosse gläserne Geschirr / so oben weit sind / und jedes 3. Maaß hält / thue in jedes dritthalb Maaß über Aniß destillirten Brandtwein: ferner darzu so viel rothe Klapper-Rosen / als hin ein können / und laß es 24. Stunden baitzen; Darnach seihe diesen Liquorem ab / thue frische Blumen darein / und laß wieder / wie zuvor / baitzen; Dieses thue drey mal / das letzte mal laß sie 6. oder 7. Tage baitzen; darnach drucke sie wohl aus / und seihe den Liquorem allein davon / welchen du wiederum in das Glaß mit 6. Untzen grosser Spanischen Zibeben / ohne Kerne / ein Pfund Kirschen / und ein Pfund feinen Zucker schütten sollt; mache das Glas wohl zu / und bewahrs / damit du es / wann du desselben zur Verdäuung von nöthen / statt eines Brandtweins frühe und Abends ein Gläßlein voll trincken könnest.

63. Unsinnigkeit. Ein ohnfehlbar und vortreffliches Mittel für die Unsinnigkeit und Raserey. Wann eine Person / oder ein Thier / von einem rasenden und tollen Thier / oder Menschen gebissen worden / und es eine offne Wunde ist: so muß man vor allen Dingen die Wunden wohl reinigen und säubern / auch mit einem eisernen Instrument / (nicht aber mit einem Messer / dessen man sich zum Essen bedienet /) abschaben / doch daß man nichts abschneide / es wäre dann / daß vielleicht etwas Zerrissnes sich darinnen befände / welches sich schwerlich mit den andern Theilen wieder conjungiren möchte. Darnach muß man die Wunden wohl auswaschen und bähen / mit Wasser und Wein / so ein wenig laulicht gemacht / und darinn man zuvor so viel Saltz / als man mit 3. Fingern halten kan / gethan habe. Wann nun die Wunden auf diese Weise wohl gesäubert und gereiniget / so muß man nehmen Rauten / Salbey und von den wilden Maßlieben welche auf dem Feld / und auf den Wiesen wachsen / Blätter und Blumen (wann deren daran sind) jedes eine halbe Hand voll / oder mehr / der Proportion nach / wann man etwann viel Wunden / oder viel Personen zu curiren hätte; Für eine Person aber / und eine Wunde ist eine halbe Hand voll von jeglichen genug. Man kan wohl ein wenig mehr von Maßlieben / als von den zwey andern nehmen. Nimm auch darzu etliche Wurtzel von Hunds-Dorn / oder wilden Rosenstock / vor der zartesten / nach Proportion der andern; Und wann du von der Scorzonera oder Schlangen-Mord hast / so gemeiniglich Spanische Scorzonera genennet wird / (wiewol man derselben nichts destoweniger auch so gut im Franckreich findet / als in Spanien) so nimm die Wurtzel davon / und hacke solche Wurtzel und insonderheit die von wilden Rosenstock / sehr klein. Thue zu diesem allen 5. oder 6. kleine Kern von Knoblauch / jeden einer Hasel-Nuß groß. Stosse am ersten die Wurtzel vom wilden Rosen-Stock / und die Salbey in einem Mörßner / und wann du diese beyde genug gestossen / so thue und stosse auch in demselben Mörßner alles das übrige / nemlich die Raute und die Maßlieben / Knoblauch und Wurtzel von der Scorzonera, oder Schlangen-Mord / mit ohngefehr einer halben Hand voll / oder so viel groben Saltzes / als man dessen mit dreyen Fingern halten kan; Oder ein wenig mehr / von weissen Saltz; mische alles wohl untereinander / und mache aus diesem allem einen Aufschlag. Nimm von diesem Aufschlag und lege es auf die Wunde / wie ein Cataplasma. Und so etwann die Wunde tief wäre / so wäre es gut und nöthig / daß man von Safft gedachter Ingredientien hinein treyffen liesse. Darnach soll man von dem besagten Aufschlag auf die Wunde legen / und dieselbe wohl verbinden / und sie also biß auf den folgenden Tag lassen. Wann das geschehen / so schütte auf das übergebliebene von gedachtem Aufschlag / welches wohl so dick als ein gut Hüner-Ey seyn wird / ein halb Glaß voll weissen Wein oder (wann du den nicht haben kanst) so viel andern Wein / und nach dem du es alles mit einander ein wenig in einem Mörßner mit dem Stempffel vermischet hast / so thue es durch ein leinen Tuch seihen / und den Safft davon austrucken / und denselben dem Patienten nüchtern zu trincken geben / nachgehends ihn dem Mund mit Wein und Wasser ausschwencken lassen / dadurch der böse Geschmack dieses Trancks wegzunehmen; welcher Trunck nothwendig ist / zu verhindern / daß er Gifft das Hertze nicht einnehme / oder dasselbige wieder heraus zutreiben / wann es schon darein kommen wäre. Man muß in 3. Stunden / ohngefehr nach diesem Trunck / nichts anders essen oder trincken. Es ist nicht von nöthen / daß man die folgende Täge die Wunde

wasch

waſche/ wie den erſten Tag ; Aber man muß zum wenigſten neun Tage nach einander alle Morgen vor obgedachten Aufſchlag wieder darauf legen/ wie auch alle daſelbige Tage nüchtern dergleichen Tranck wie den erſten Tag einnehmen. Welches man wohl noch länger continuiren könnte/ ohne Gefahr/ ſo man wollte; Wann aber/ ehe die gedachte neun Tage erfüllet und ausgangen/ aufhörete/ ſo ſtünde man in Gefahr/ daß man das Gifft nicht gäntzlich vertrieben/ oder getödtet hätte.

64. Ein vortrefflich bewährtes Mittel vor die Waſſerſucht: Man nimmt ein halb Loth Linden-Kohlen/ ein halb Quintlein blaue Krebs-Augen/ und 1. Quintlein Galappi/ dieſe 3. Stuck gar klein gepulvert/ alsdañ unter 1. halb Pfund Holler-Latwergen gerühret; Das Geſchirr muß etwas groß ſeyn/ weilen die Latwergen ſehr in die Höhe ſteiget; Wanns angemacht iſt/ läſt mans über Nacht ſtehen; folgends muß man alle Morgen einen Löffel voll darvon eſſen; Eine Stund darauf faſten/ und dann eine Suppen eſſen / zu Nachts wann man ins Bett gehet / wieder einen Löffel voll genommen/ und wann man zwey halbe Pfund geeſſen hat/ ſo wird man geneſen mit GOttes Hülff. Iſt offt probirt/ und wahr befunden worden.

Oder/ nimm Kunſchrotten / und Korn-Blumen/ brenn einen Aſchen daraus/ thue ein Maaß Wein/ und ein Maaß Waſſer daran gieſſen / laß es ſieden ſo lang als harte Eyer/ hernach ſtehen/ biß es fällt. Folgends Morgens und Abends darvon getruncken.

Oder nimm Ehrenpreiß/ Korn-Blumen / Roßmarin / Andorn und Kunſchrotten / alles zu Pulver gebrandt/ und thue es in des Patienten trincken.

65. Wolff. Wann einer einen Wolff gegangen/ ſo ſchmiere er den locum affectum, mit Böcken-Unſchlitt. Gleiche Würckung haben auch gebrandte Schnecken-Häuſer mit Hüner-Schmaltz temperiret/ und darauf geleget. Bleyweiß-Sälblein oder Dörr-Sälblein iſt auch bewährt.

So es aber einen in dem Hintern Leib ſ. h. zu ſehr brennete/ ſo kan man ein wüllenes Flecklein in Wullkraut Roſen- oder Baum-Oel/ tuncken/ und auflegen/ oder ſich mit Hirſch-Unſchlitt wol ſchmieren.

Item nimm eine ſtarcke Phiol von 3. Achtel-Maaß die thue halb voll guten Baum-Oel / und fülle das übrige mit groſſem Taback (Nicotiana genandt) ſtopffe das Glas wol zu/ und bedecks mit Pferde-Miſt / laß es alſo ein Monat darinnen ſtehen/ ſo wird das Oel gantz grün davon werden. Solches nun zu gebrauchen/ muß man den Schaden mit ſeinem eignem Harn auswaſchen/ wieder abtrücknen/ ein leinen Tuch in gedachtes Oel tuncken / und zweymal des Tages darauf legen. Oder nimm Schlangen-Kraut beederley Geſchlechts/ jedes 4. Loth / ſpitzige Oſterlucey und Wallwurtz/ jedes ein halb Pfund/ ſtoſſe es zuſammen mit anderthalb Pfunden gewaſchenen Terpentin und 8. Loth Ener-Oel / daraus mache eine Salben ; Was nun dieſe Salben nicht heilet / das wird ſchwerlich von anderer Artzneyen auch geſchehen.

66. Vor Zauberey und Hexenwerck / auch über natürliche Melancholey/ da einem Menſchen deucht / als wollte ihme Himmel und Erden zu enge werden / beſchreibet Herr Doctor Rudolphus Goclenius , weyland Profeſſor zu Marpurg in ſeinem Mirabilium naturæ libro, ein ſolches Amuletum : Man ſoll nehmen eine Haſel-Nuß/ ſo ein wenig groß/ und von Natur/ oder durch einen Wurm durchfreſſen/ ein Loch habe/ durch dieſes Löchlein ſoll man mit einer Nadel/ fleiſſig alles das jenige / ſo noch darinnen/ zermalmen und heraus thun/ alsdann das catoptrum oder ſpeculum pavonis , das iſt/ den Spiegel von einer Pfauen-Feder/ hinein ſchieben/ und ſo viel als die Nuß noch faſſen kan/ Queckſilber darzu hinein lauffen laſſen; darauf das Löchlein mit gerechtem Jungfrau-Wax (iſt der Vorſchoß / oder das jenige / ſo die jungen Bienen zu erſt pflegen zu machen) zuſtopffen / die Nuß in roth Carmeſin Taffent Stücklein einziehen / und an den Hals hängen/ ſo werde man Wunder erfahren ; und ſpricht gedachter Herr Doctor, daß hiermit Leuten/ die da gemeinet haben/ ſie müſten vor Angſt vergehen / geholffen.

So einer durch zauberiſche gemachte Liebe von Sinnen kommen / oder ſonſten von zauberiſchen Menſchen verzaubert/ daß er darüber von Sinnen kommt/ dem hilff alſo: Nimm Hypericon ein und eine halbe Hand voll/ edler Thoriant / 2. Hand voll/ des edlen Wiederthons / eine Hand voll und ſiede daſſelbige in 3. Maaß Wein/ davon laß den Krancken Abends und Morgens trincke/ auch zu Mittag einen ſtarcken Trunck thun/ das thue er 7. Tag nacheinander/ und am 8. Tag des Morgens früh / ſo gieb ihm ein Drachm. oder ein halb Drachm. nach dem die Perſon ſtarck / der edlen Amber-Körner alle Morgen ein/ daß ſolle er auch 7. Tag nach einander thun; Wann ihm aber der Teufel hart zuſetzet/ ſo ſoll er ihm des folgende Bad zu richten: Als Nim Hypericon 3. Hand voll / Doſten 2. Hand voll/ des edlen Thorants eine Hand voll. Zweyerley Wiederthon / ana 2. Hand voll / koche ſolches in ſtillſtehendem Waſſer/ das geſchöpffet iſt / laß den dritten Theil einſieden/ darinnen bade den Patienten ſo lang / biß er geſund wird / 9. Tag nacheinander / und alle Tag ein ander Bad: Des vorgemeldeten Trancks und Pulvers aber unvergeſſen; So wird er / ohne Zweiffel/ geſund werden.

Wer ſich des Zauberns befürchtet/ oder bey ſolchen böſen Leuten wohnet/ der ſoll nehmen des guten Hypericon, des edlen Thorants/ das nach der rechten Influenz des Himmels gegraben/ häncke das an alle Ecken des Hauſes/ Stuben/ Kammer und Keller / und legs in die Bett; Du muſt es auch am Hals tragen/ ſo will ich dir geloben / daß dir keine Zauberey wiederfahren mag ; Du magſt es auch zu 8. Tagen Pulver-weiß im Leib gebrauchen; Auch dem Viehe unter dem Saltz mittheilen/ ſo biſt du vor aller Zauberey ſicher.

67. Zahn-Schmertz. Nimm Bertram-Wurtz/ Gall-Apffel/ Alaun/ Pfeffer/ jedes ein Loth/ unter einander geſtoſſen. Hiervon einer Erbiß groß auf die ſchmertzhafften Zähn gelegt; etlich mal gebrauchet/ zihet den Schleim aus/ und ſtillet den Schmertzen.

Oder thue Campffer-Oel in ein wenig Baum-Wollen / und ſtecks in dem Zahn.

Item / ein Quint Maſtix / ein wenig Granaten-Blüh/ Eichen-Laub/ und Schlehen im rothen Wein geſotten/

setten/ so lang als harte Eyer / hernach in dem Mund gehalten/ so lang und warm man es leiden kan.

Oder Feigen in Milch gesotten / dann die Milch warm in dem Mund genommen.

Oder nimm Chamillen / Mahn-Saamen und Hanff/ thue es in ein Säcklein / sied es in Geiß-Milch/ so lang als harte Eyer / dann leg das Säcklein über den Backen / und nimm die Milch in dem Mund so warm als möglich.

Item schneidet ein wenig Brenneßel-Wurtz zu kleinen Stücklein/ sieds in ein Achtel-Maaß Wasser/ solches Wasser in dem Mund wohl warm genommen/ ziehet viel Schleim aus. Dergleichen; Thut vor einen Kreutzer Frantzosen Spän in ein Achtel-Maaß Wein-Eßig/ so lang als harte Eyer gesotten / vom Feuer gethan/ vor einen Kreutzer Rheinischen Brandtwein darein gegossen/ und warm im Mund genommen.

Item/ laß das Kraut von weissen Rüben in Milch sieden/ legs auf den Backen/ so warm du kanst. Man kan auch Wollen/ von einem Betzen/ zwischen ein Tüchlein/ dann auf die Geschwulst des Backens legen/ und Tag und Nacht darauf lassen / es zertheilts.

Item/ röst Hüner-Salben in Pappel-Oel/ legs über den geschwollenen Backen/ ist ein köstlich Mittel.

Item/ Agtstein-Oel/ hinter das Ohr geschmiert/ ist auch gut. Oder/ leg ein Kren oder Meerretig in einem Tüchlein auf den Arm auf die Mauß/ da die Zähn wehe thun. Er ziehet bißweilen Blasen auf/ ist aber nicht schädlich. Oder gehackten Knoblauch / gute Saffen und Saltz/ jedes gleich viel/ legs auf den Arm/ da die Zähn nicht wehe thun / auf den Puls/ laß es 24. Stund liegen/ so gleich nach solcher Zeit / würffs in ein fliessend Wasser.

Item/ nimm Rosen-Essig/ Pfeffer und Meel/ mache ein Pflästerlein daraus / legs auf den Backen/ da der Schmertzen der Zähn ist.

68. Vor das Zittern. Gelb Fenchel-Wasser ist gut denen/ die der Tropff getroffen / in der Seiten / das Paralysis genandt / getruncken / und die Glieder damit geschmiert/ und gerieben; Vertreibet auch das Zittern der Hände.

Cap. LIII.

Allerley Wunden zu heilen.

1. Die Wunden insgemein zu heilen. Nimm Wasser/ darein wirff einen lebendigen Kalch/ biß es keinen Kalch mehr solviert / laß es durch ein Tuch sauber ablauffen; Thue 3. Maaß von diesem Wasser in eine Phiol mit einem langen Hals; Dann nimm anderthalb Quintel Corrosivischen Venedischen Sublimat/ mache ihn zu Pulver/ thue ihn in eine andere Phiol / mit zwo Untzen / oder 6. Löffel voll Brunnen-Wasser / mische und rühre es wol unter einander/ so wird es wie Milch werden. Dieses Wasser nimm in die eine Hand/ und das Glas mit dem Kalch-Wasser in die andere Hand / rühre sie beyde um; und giesse dann den solvirten Sublimat geschwind in die obgedachte Phiol/ darinn das Kalch-Wasser ist/ rühre es wol mit einander um / so wird das Wasser gantz trüb werden. Darnach lege dieses Glas auf eine Seite/ dergestalt / daß das Wasser schier / und doch nicht auslauffe / auf daß man es nicht viel bewegen dörffe/ wann man davon etwas ausgiessen will / laß es also eine Zeitlang still liegen / so wird sich die dicke Materi darein zu Grund setzen/ und das Wasser oben hell und lauter werden. Wann du es nun abgiessen willt / so kanst du gemählich den Hals des Glases nur ein wenig biegen/ damit nichts von der Materi mit herauf gehe/ und so viel lauters Wasser davon abgiessen/ als dir beliebet. Mache dieses ein wenig laulicht; (es ist aber zu bemercken/ daß es in keinem Metall oder verglasurten Hafen soll gewärmet werden) netze darinn ein vierdoppelt leinen Tuch/ und schlage es über den Schaden. Es wird den Schmertzen lindern/ das gute Fleisch vom bösen abscheiden/ und den Schaden heilen. Der Patient soll auch eine gute Diät halten/ und folgendes gebrauchen: Nimm ein Untz Krebs-Augen/ stosse dieselbe zu subtilem Pulver/ thue sie in 6. Untzen starcken Essig/ rühre es wohl durch einander/ laß es also zwey oder drey Tage stehen / filtrir es durch ein grau Papier. Von diesem filtirten Eßig gieb dem Patienten dreymal des Tages zu trincken / jedes mal 2. oder 3. Löffel voll/ als nemlich des Morgens nüchtern um 4. Uhren und des Abends / wann man schlaffen gehet. Das Wasser/ damit man die Wunden auswaschen soll mache also: Nimm Braunellen/ Agrimon/ Chamillen/ Dasten/ Rothbucken/ eines so viel als das ander / gieß Wasser daran/ laß garwohl durch einander sieden/ darnach nimm es vom Feuer / seihe es durch ein sauber Tuch; thue es in ein Korb- oder Gitter-Glas / und behalte es gar schön. Darvon nimm ein wenig / wann du sein bedarffst. Ein jeglicher / der mit Wunden will umgehen/ der bedarff sein gar wohl / dann es nimmt von der Wunden die Stich und Geschwulst.

2. Die Wunden zu reinigen: Nimm Baum-Oel 2. Pfund/ Wax 3. Loth/ Griechisch Pech 4. Loth/ Terpentin 4. Loth/ Mastix 2. Loth/ Glett / Galbani 2. Loth/ und Serapium, lege es in Eßig über Nacht / laß sieden in einer Pfannen / darnach lege Wax/ Pech/ Galbanum/ Serapium zu letzt darein/ den Galbani-Mastix-Weyhrauch/ zu vor alles gestossen / ohne das Pech und Glett/ rühr es wohl mit einem Spadel / und wann es erkaltet/ so behalt es. Es ist sehr gut.

Brenne Wein-Reben zu Pulver oder Asche / und mache von der Aschen eine Laugen / und wasche die Wunde damit rein aus/ so faulets nicht.

Nessel-Blätter gestossen mit Saltz und ein Pflaster daraus gemachet/ reiniget die unreinen Wunden/ und vertreibet das Schwähren.

Nimm Pappeln und Rosen/ zerstosse die mit Wein/

und legs auf die Wunden / das reiniget selbige von aller Unsauberkeit und Eiter. Andorn mit Honig temperirt / reiniget die Wunden auch.

3. Frische Wunden zu heilen. Betonien-Blätter mit Saltz gestossen / und auf die frischen Wunden gelegt heilet gar sehr. Eine frische Wunde / wann sie nicht tieff ist / kan in einem Tag geheilet werden so man Safft von den im Mörßner zerstoßnen Blättern Nicotianæ darüber legt / wann aber die Wunde tieff ist / so muß man sie mit Wein oder Menschen Urin rein waschen / darnach leinene Tüchlein in den Safft netzen und mit zerstoßnen Blättern überschlagen: Damit aber solcher offner Schade desto eher heyle / soll man die Wunde inwendig und auswendig mit gemeldtem Safft waschen und säubern. Dieses Kraut gedörret / hat gleiche Würckung und Krafft. Man muß es aber also dörren: Nimm der schönsten und mittelmäßigen Blätter / binde sie mit einem Faden zusammen / stelle sie in eine Kammer / doch daß kein Sonne / Wind / noch Lufft darzu komme / behalte sie also gantz / und wann du sie gebrauchen wilt / so pulverisiere sie / und streue sie in die Wunden. Dieser Balsam ist zu frischen Wunden auch trefflich bewährt. Nimm Mastix / Weyhrauch 2. Loth. weiß Hartz ein Pfund / Terpentin / Baum-Oel 1. Loth / Grünspan ein halb Loth.

4. Alte Schäden zu heylen. Nimm gelb Wax / Hartz Colophonia / Terpentin Bleyweiß / weissen Vitriol / jedes 4. Loth / Rosen-Oel / Eyer-Oel / ana ein Loth Perlen-Mutter / rohe Corallen / Mastix / Weyhrauch / Magnetstein / Campffer ein Drachm. Mische es untereinander / und mache ein Pflaster daraus. Nimm Rocken Roden (wie im Rocken wachsen / es sind schwartze Körner) legs auf die faule Wunden / so heilen sie rein.

Item ein halb Pfund Glett / ein wenig Hartz / ein halb Pfund Schmaltz / und ein Pfund Baum-Oel / recht vermischet / das heylet alle faule Schäden / und Wunden. Brenne ein Wasser aus faulen Aepffeln / damit heylest du alle um sich fressende Schäden / Krebs / Wolff / und Brand-Schäden / wie sie seyn mögen / vierfache Tüchlein darein netzet / und aufgeleget / wann die trocken worden / so wasche sie aus / und lege andere auf / dann kanst du sie wieder auflegen / so ziehen sie allen Brand und Gifft aus und heylen solche Schäden mit Gewalt. Nimm Schmaltz / laß zergehen / doch nicht sieden / thue darzu Bleyweiß / temperirs untereinander / doch daß das Bleyweiß fürschlage; Laß durch ein Durchlauff laufen in ein Geschier mit kaltem Wasser / so lauffts das Bleyweiß wieder zusammen / und ist eine köstliche Salbe / nicht allein zu den alten Schäden / sondern sie löschet auch den Brand / heisse Schäden / und leget die Geschwulst. Nimm Wax 8. Loth / Hartz und Mayen-Schmaltz / jedes 3. Loth / Terpentin 2. Loth / Dachs-Schmaltz / 1. Loth / Waldmännlein / Sinnaw / Heidnisch Wund-Kraut / jedes 4. Loth / Brandtwein für 2. Pfennige. Hacke die Kräuter klein / und sieds miteinander / biß die Krafft wol heraus kommt / so seyhe es durch / und drucks aus. Nimm Fernis / Wax / Terpentin / Gold-Glett / Gallmey / 4. Drachm. Argent. Vivi, Rein-Bley 2. Drachm. Schwefel 1. Drachm. Diese 3. Stücke mache zu Pulver; Olibani, Myrrhen / gebrannt Hirsch-Horn / ein und ein halb Drachm. Saltz 2. Drachm. Misce, hat Emplastrum. 5. Nimm Tormentill / siede sie im Wasser oder Bier / laß wohl sieden / trinck davon Abends und Morgens 2. oder 3. Löffel voll / und ißt und trinck nichts mehr darauf. Das ist ein kräfftiger Trunck zu heylen alte Schäden inwendig zu heylen vom Grund heraus. Du solt den Schaden auch auswendig darmit eineten und waschen. Laß siede unter Wasser von dieser Tormentill Wurtzel / dann je länger man davon siedet / je mehr sie von sich giebt. Du kanst auch folgendes Pflaster darauf legen. Nimm Wax 6. Loth / Rosen-Oel 3. Loth / Tannen-Hartz 6. Quint / Oleum sanguinis Draconis, jedes ein Loth / Aloeticum 6. Quint / Bleyweiß / Mastix / Weyhrauch 1. Loth / hieraus mache ein Pflaster. Nim Bircken-Safft / destillire den per Alembicum, wasche die alte Schäden oder Wunden damit des Tages dreymahl / und lege allweg folgendes Pflaster darauf. Nimm geläutert weiß Hartz und Jungfrauen-Wax / jedes gleich viel: Zerlaß es durcheinander / mache ein Pflaster daraus. Ehe du nun dieses Pflaster überlegest / so streue darein des Pulvers von Bircken-Rinden / da das Weisse oben herab geschählet / das andere gedörret / gepülvert / und durch ein Gewürtz Säblein gerädelt ist. Nimm des Schmaltzes / so im Mayen gesamlet worden / laß es an der Sonnen zergehen / schaum es ab / nimm dann gleich viel Hönigs von einem jungen Imen-Stock / und recht Kernen oder Waitzen-Meel / so viel du bedarffst / mache ein Pflaster daraus / lege alle Tag eines über den Schaden / so heylet er. Nimm rothe Korn-Rosen-Wasser / und Eichen-Wurm-Meel / temperirs untereinander / daß es werde wie ein Pflaster / legs über / es heylet und löschet alle Hitze. Nimm alt Reinberger Schmeer und Speck / Ochsen-Unschlit / Hartz / Wax / Baum-Oel / und Spanggrün / so viel vonnöthen / dann gestossne Lorbeer / siede es in Essig / und seyhe es durch ein Tüchlein / thue es zur obbeschriebenen Materi / laß untereinander sieden / und rührs biß kalt wird. Nimm ein Loth Campffer / 2. Loth Alaun / 2. Loth Galitzen-Stein / 2. Loth Salarmoniac / das pulverisier alles wol / und laß dieses Pulver in drey Maaß Brunnen-Wasser wohl sieden; Halte das Bein darein eine Stund und mehr / und lege dann das obbeschriebene Pflaster darüber. Nimm 4. Loth Galbani / zwey Loth weissen Weyhrauch / zwey Loth Gallwurtzel / vier Loth Wax / zwey Loth Hirschen-Unschlitt / zwey Loth Glett / drey Loth Agrimoniä / das laß warm untereinander werden / darnach nimm spitzigen Wegrich ein gut Theil / und siede das mit Wein / dann reibs durch ein Tuch / und rühr die vorgenannte Stücke darunter auf einem Kohl-Feuer / folgends laß kalt werden / und wasche es hernach mit Frauen-Milch wol aus / so hast du ein gut Pflaster.

5. Offne Schäden. Nimm Syraw / Ehrenpreiß / und Eybisch / diese 3. Kräuter siede im Wasser / wasche den Schaden darmit aus / und lege der Blätter eins oder zwey drüber / es heylet zu. Ist aber der Schaden groß / daß er voll faules Fleisch ist / so nimm Stumpff-Kraut-Wurtzel / siede es im Wasser / und trinck davon /

nimm darnach das Kraut / siede es auch / und wasche den Schaden darmit/ lege auch ein Blättlein oder etliche von demselben Kraut darüber/so heylet es den Schaden von innen aus / und vertreibet das faule Fleisch. Probatum est. Recipe Ceræ, Olei lini, Colophoniæ Drachm. 2. Das laß miteinander zergehen / Hartz / Terpentin ein halb Drachm. Olibani, Cerussæ, Alumini usti 1. Drachm. Mastix/ gebrandt Bley-Pulver/ Vitril 1. Drachm. Eyer-Oel ein halb Drachm. Queckfilber 1. Drachm. / diese Stuck thue alle darein / rühre es biß kalt wird. Wer offne Schäden/ und gerne will geheylet seyn/ der hüte sich vor Zwibeln / wie auch vor allen Fischen/ so keine Schuppen haben / item vor Hering/ Stinck-Oel / Haumel-Fleisch/ Buchweitzen/ Grütz/ Sauerkohl/ Erbsen / Hirß/ frisch Schweinen-Fleisch/ rc. Aber Kalb-Fleisch/ Rind-Fleisch / Hühner/ Eyer/ und Fische/ die Schuppen haben/ Haber-Grütz/ Gersten-Grütz mag er wol essen. Item/ Fleisch-Suppen / Bier-Suppen/ und allerley starck Gewürtze essen: Von Meer-Rettig erregen sich die Flüsse/ Wildpret ist sehr ungesund / davon bekommt man Wild-Fleisch / Gänße-Fleisch / Hasen-Fleisch / Tauben sind auch süchtig ; Der Wein ist gesund / allein man muß ihn nicht zu viel trincken.

6. Entzündete Schäden. Nimm Baum-Oel ein Pfund/ thue darein Engel-Kraut/ Nacht-Schatten / Rothbucken/ jedes ein Hand-voll / wol zerknirschet / laß miteinander gemählich sieden/ biß der Safft wol heraus gehet/ dann seyh es durch/ und drucks aus / thue es in eine zinnerne Kannen/ thue noch darzu ein Quintlein Gaffer / rein gerieben / laß in einem Kessel voll Wasser sieden/ wie harte Eyer/ und behalts dann auf/ thue Blätter von weissen Nachtschatten darein/ die lege samt dem Oel über / wo böse Hitz um die Schäden oder sonsten unrein sind. Nimm Weyhrauch ein Pfund/ Mumia ein Pfund/ Kirschen-Hartz 1. Pfund/ Alaun 1. Viering: Thue die Stück alle in einen neuen Krug/ gieß daran 4. Maaß fliessendes Wasser/ laß 14. Tag weichen/ rührs alle Tag wol um. Darnach thue es in einen neuen Hafen/ setz zu einem Kohl-Feuer / laß es auf das allerlangsamste sieden/ damit es nicht überlauffe/ so wird es einen Schaum aufwerffen/ den nimm auf das reineste ab / in ein neues reines Häfelein / laß nichts davon abgehen. Und wann das Wasser rein abgesotten/ daß es weiß wird/ und eine Farbe gewinnet/ wie Molcken / so thue den abgehebten Schaum wieder darein/ thue es vom Feuer hinweg in einen neuen Krug/ und wann es kühl worden/ so thue nachfolgendes Pulver darein: Mastix/ Frauen-Eiß/ jedes 1. Loth / Camphor 1. Loth / Osterlucey 1. Loth/ stoß zuvor alles gar rein/ und rührs wol im vorgesottnen Wasser durcheinander / mache es fest zu/ und behalts an einem kühlen Orth. Wann man es brauchen will / so netzet man zarte leinene Tüchlein darein/ und legts über / sonderlich den Kindbetterinnen/ und wann es einer Frauen in eine Brust schiesset / dann es dem Krebs wol wehret/ wie auch der Geschwulst / dem Brand / und Gliedwasser.

7. Schwürige Wunden: Nimm Wegrich-Safft/ mische ihn mit Gersten-Meel/ und legs darauf/ es hilfft. Ein Wund-Pflaster zum Schwären. Nimm Hartz/ Wax/ und Eyer-Dotter/ gleich viel/ temperiers untereinander/ siede es so lang/ biß es an einem Holtz kleben bleibt/ und genug hat. Eine gute Eyter-Salben zu machen. Nimm Terpentin / Hirschen-Unschlit/ jedes 4. Loth/ Rosen-Oel 1. Loth: Laß untereinander zergehen/ schütte es in ein frisches kaltes Wasser/ rührs biß es weiß wird/ und rühr darunter 1. Loth weissen Weyhrauch/ und 1. Loth Mastix/ beyde rein gepülvert. Diese Salbe machet alle Dinge eyternd.

8. Flüssige Wunden. Brenn Erdbeer-Kraut zu Pulver/ und streue es in die Wunden. Nimm Myrrhen/ weissen Weyhrauch und Alaun/ jedes 1. Loth / grün Kupffer-Wasser 1. Loth / Span-grün 2. Quintlein/ stoß jedes besonder rein zu Pulver/ und beutle es. Nimm dann ein Pfund Honig/ siede es in einer Pfannen / biß es verschäumet / rühr die Pulver allgemach darein/ und thue darzu ein Eyer-Schalen voll Raute-Safft/ laß miteinander wohl sieden/ rührs stets um/ und wanns erkaltet/ so hebs auf / brauchs inwendig und auswendig zu den Wunden. Wann man von den Blättern Lieb-Stöckel ein Wasser brennet/ und in die rinnende Wunden und Schäden sprützet / oder sie damit wäschet/ das ist ihnen sehr gut. Nimm Schellkraut und Gachheil-Kraut/ zerknirsch wohl/ und siede es in altem ausgelassenen Schmeer/ in einem Becken oder Keßelein/ seyhe es dann durch ein Tuch/ und drucks aus. Der Saame von St. Johannis-Kraut zu Pulver gestossen / ist gut zu den kalten hitzigen Wunden / wann man ihn darein streuet.

9. Faul Fleisch der Wunden. Wann das Fleisch in einer Wunden beginnet zu faulen / so nimm Leimen aus einem alten Ofen/ der wol gebrandt ist / temperier ihn mit Essig / und lege ihn auf die Wunde; So es das Fleisch ertödtet hat/ so thue es wieder ab/ und lege wieder ein Heyl-Pflaster über. Nim Holder-Schwämm/ dörre sie auf dem Ofen/ machs zu Pulver/ thue Baum-Oel darunter/ rührs wol untereinander auf einer Glut/ machs zu einer Salben/ legs mit Fasen in die Wunden. Die Wurtzel von Tille zu Pulver gemachet/ und in die Wunden gestreuet / etzet auch das faule Fleisch aus. Nimm grob Hauß-Brod und Essig/ reibs gar klein untereinander in einem Mörsner / oder auf einem Stein/ thue darunter Mennig/ daß genug sey/ streichs auf ein klein Tüchlein/ legs in die Löcher oder Wunden/ es heylet und reiniget. Nimm Krebs-Schalen / brenne sie zu Pulver / streue es darauf/ so heylets schnell / und trocknet alle Wunden und Beülen. Gewand-Bohnen. Von diesen Bohnen gemachet ein Salbe/ und die gemischet mit Span-grün / und Safft von Sinau und ungenutzt Wax; Diese Salbe gelegt auf faule Wunden / gleich einem Pflaster / zeucht daraus das faule Fleisch/ und frischet die Wunden in dreyen Tagen ohne Schmertzen. Nimm Essig ein halb Maas/ Spangrün ein Loth/ weissen Vitriol 5. Loth / ungebrandten Alaun 4. Loth / laß miteinander ungefehr auf das halb Theil einsieden/ oder etwas mehr/ darnach ziehe Tüchlein dardurch/ so lang und breit du wilt/ und gebrauch Gebrannten Alaun auf das faule Fleisch gestreuet/ so setzet solches hinweg.

10. Wund-Balsam. Nimm Baum-Oel 2. Pfund/ Mastix/ Weyhrauch/ Hartz/ jedes 2. Loth/ Gaiban-

Opoponácum jedes 2. Loth / wol pulverisirten Grünspan 2. Loth / das thue zusammen in eine Pfanne / rühre es wol durcheinander / laß sieden; Dann thue darein Terpentin 6. Loth / rührs ferner wol durcheinander / seihe es durch ein Tuch / und warm damit verbunden. Nimm Cyprischen Terpentin / so über Venedig kommet / St. Johannes-Oel des rothen / jedes gleich viel / zerlaß es miteinander / hernach nimm Gummi Elemi / zerlaß absonderlich / und giesse ein wenig gedestillirtes War-Oel darzu / so ist es recht; Dieser Balsam muß dicker seyn als ein Oel / und dünner als ein Salbe. Nimm der Blumen von St. Johannis-Kraut / welche mit dem Balsamitischen Aufgang der Sonnen in ihrer Exaltation, nemlich um St. Johannis-Tag vor dem neuen Liecht gesammlet sind / 1. Pfund / der Blumen von gelben Violen / Wüllkraut / Schallwurtzel / klein Tausendgulden / Osterlucey / Brunellen / Chamillen / der mittlern und grossen Wallwurtzel / der Blätter von rothen Rosen / jedes 3. Loth; Mutnien / Myrrhen / und Weyhrauch / 3. Loth / Mastix 2. Loth / Storacis liquidæ, 4. Loth / was zum zerstossen ist / zerstosse / das übrige / zerschneid es in ein Geväß / laß 2. Maaß guten gebrannten Wein darauf giessen / und hinter dem Ofen / oder in der Sonnen digeriren / wann solches geschehen / gieß den gebrannten Wein wieder davon ab / presse die Hefen durch eine Kelter aus: Thue hernach zu dem tingirten gebrannten Wein (du wölltest denn um grösserer Stärck und Kräffte willen die Maceration oder Einweichung der Blumen wiederhohlen) ein frisches Baum-Oel / welches drey Tage / über saisten Dännen-Sprößlein / in der Digestion gestanden / 5. Pfund des hellen und lautern Terpentins und Dännen-Hartz mit St. Johannis-Kraut-Wasser gewaschen / laß alles miteinander 14. Tage digeriren / und ziehe endlich den Spiritum vini in einem Balneo Mariæ davon ab / so bleibt der Blut-förmige Balsam auf dem Boden liegen. Im Winter nimmt man an statt der Kräuter / so erst beschrieben / und im Winter nicht zu bekommen / nur ihren Saamen / wirfft dieselbige gestossen in den Balsam / und setzt es also in die Digestion, es bekommet eine grössere Würckung als zuvor.

Ein ander Wund-Balsam. Regen-Wurm-Oel / Baum-Oel / jedes 12. Loth / Terpentin-Oel 9. Loth / Johannes-Blumen / so viel es genug ist / rothen Wein anderthalb Seidlein / über dem Feuer / etwas gekocht / dann durch ein Tuch gepreßt; Ferner darzu gethan Braunelle / Tausendgulden-Kraut / Sinau / Sanickel / jedes frisch und eine gute Hand voll / klein zerschnitten / ein Monath lang in der Sonnen stehen lassen / hernach ein wenig gekocht / wieder durch ein Tuch gepreßt / folgends in das Durchpreste gethan / Dillen-Blumen 9. Loth / Johannes-Blumen 2. Loth / Myrrhen / Mastix / Weyhrauch / jedes 1. Loth / Saffran 1. Quint / abermal in der Sonnen 30. Tag stehen lassen / wieder ausgepreßt / und zum Gebrauch aufgehoben. Mit diesem Balsam frische Wunden und Stiche bestrichen / heilet gewaltig.

11. Wund-Salbe. Nimm Terpentin / Baum-Oel / Schweinen-Schmaltz 4. Untz. Dieses laß mit einander zergehen / und thue darein Ol. Tartari 2. Untzen; Zu letzt / wann es kalt ist worden / den Grünspan / so ists recht.

Aus den Blumen Morsus Diaboli eine Salbe mit Jungfrau-Wax und Honig / saint einem Eyerklar gesotten / heilet bald alle Wunden und andere faule Schäden / Frantzosen / Pestilentz / Apostem / ꝛc. den Barbierern wohl bekandt. Nimm 8. Untzen Nuß-Oel / Bleyweiß / Mennig / jedes 4. Untzen; Armenischen Bolus 2. Untzen / gebrandten Alaun 1. Untz / weissen Honig 8. Untzen. Das Nuß-Oel mache in einem Becken warm / darein thue allgemählich das Bleyweiß / das Menning / und den Armenischen Bolum / (zu reinem Pulver gestossen) und rühre es wol um zwey Stunden lang: Darnach thue den Honig darzu / und das Alaun-Pulver; laß es noch 2. Stund über einem kleinen Feuer stehen / und rühre es allezeit. Und wann du siehest / daß es wie eine Salbe ist / so nimms vom Feuer weg / und rührs noch biß es kalt worden.

Item / nimm Sanickel / Heydnisch-Wund-Kraut / Hüner-Würtzel / Erdbeer-Kraut / Wegebreit / laugen Wegreich / Schafgarben / Raute / Creutz-Kraut / samt allen ihren Wurtzeln / die Wurtzeln sollt du rein schaben / und darnach in einem Mörßlier ein wenig stossen / biß daß der Safft heraus gehet. Das Kräutricht aber einen Tag und Nacht welcken / im Schatten / und nicht an der Sonnen. Darzu sollt du auch nehmen / Eichen-Bircken- und Erlen-Laub / von jungen Schösserling / dieses auch lassen welcken / wie vor gesagt / darnach die Kräuter samt dem Laube durch einander hacken / in eine Pfanne thun / und darzu giessen / Baum-Oel / Lein-Oel / Böcken-Unschlitt Hüner-Schmaltz / thue die Wurtzel auch in die Pfanne und laß sie so lange sieden / biß daß den Kräutern das Grünitzen vergehet / darnach schütte dis alles in einem Sack / und drücke den Safft mit dem Fetten davon / aufs beste du magst. So solches geschehen / so thue den ausgedruckten Safft in eine andere Pfanne / thue Terpentin in das Pfännlein / da der Safft innen ist / und laß es sieden / biß das Hartz gar zergehet / dann / gleich warm durch ein grob Tuch gesiehen / folgends nimm Wax und thue es darein / daß es wohl erwallen / nimm des Waxes also viel / als dich dünckt / die Salbe werde recht. Darzu thue auch Pech / das nicht Spint hat / doch nicht allzu viel / treuffe denselbigen ein wenig auf einen Teller / laß sie gerinnen / so hast du die Prob.

Item / nimm von den zarten Blättern eines jungen Lorbeer-Baums / und rothe Salbey / jedes 1. Pfund / wohl in einem Mörßner zerstossen / 4. Pfund Hammels-Unschlitt / so neu / und wohl von seinem kleinen Häutlein und Uberzügen / abgesondert seye; solches vermische unter deine Kräuter / darnach thue zwey Maaß gut Baum-Oel darzu / und incorporire es wol mit einander / mit der Hand / und wann es wohl untereinander gemischet / thue es in eine irrdene Schüssel / und laß 8. Tag darinnen stehen / darnach bey gelindem Feuer 4. Stund lang sieden / allezeit umgerührt; Wann das geschehen / setze ihm 4. Untzen Spick-Oel zu / und laß noch 4. Stund sieden / und so du siehest / daß die Salbe / wann du einem Tropffen davon auf einen Teller schüttest / schön grün ist / sollst du sie vom

Feuer abnehmen / und in Porcellinen Geschirr/ wohl vermachet/ zu deinem Gebrauch aufheben.

12. Wund-Tranck. Nehmt einen Hafen darinn 12. Maaß gehen/ darein gethan eine Hand voll Wintergrün/ eine Hand voll Eybisch / der auf der Erden wächset/ eine Hand rothen Beyfuß / eine Hand voll Beerbäumen/ Bier darauf gegossen/ mit einer Stürtzen und dann fest zu gekleibet / daß kein Bredel oder Dampff heraus komme / laß es die Helffte einsieden/ davon einer / der beschädiget ist / Abends und Morgens allezeit drey Löffel voll trincken / und 3. Stund darauf fasten soll. Probatum est.

Item/ nimm Sanickel / Erdrauch / Hirschzungen/ Aurin-Klee/ rothen Beyfuß / jedes eine halbe Hand voll / rothen Kohl 2. Hand voll / Waldmeister eine Hand voll/ Muscat/ Macis / Negelein/ Zimmet/ jedes 2. Quintlein/ Mumia/ gelben Schwefel/ gereinigt oder sublimirt / Krebs-Augen / Saffran / jedes 1. Quint/ Weyhrauch/ Lorbeern/ Brunellen / jedes 3. Loth/ Vitriol 1. Quint; Dieses mache alles zu gröblichen Stücken/ thue sie in eine Kanne/ darinnen Wein oder Bier/ Abend und Morgens davon getruncken/ es heilet alles/ man sey gestochen / gestossen oder gehauen. Leg ein Köhl-Blat über die Wunden/ oder sonst ein Pflaster.

Item/ nimm Wintergrün/ Heydnisch-Wundkraut/ roth Bucken/ Natterwurtz; In halb Wein und Wasser gesotten / wo aber grosse Hitze ist/ muß man halb Bier nehmen.

Oder nimm Leber-Blumen-Kraut und Blumen 3. Hand voll / Wintergrün 1. Hand voll / Sanickel/ Singrün/ Mayen-Blumen / Linden-Blühe/ jedes eine halbe Hand voll ; Diese Stück soll man klein zerschneiden/ in eine Kanne thun/ und 1. Maaß Betonien-Wasser darüber giessen / den Rand der Kannen verlutiren/ darnach 4. Stund in einem Kessel in Wasser sieden/ und folgends durchseihen; Davon giebt man Morgens und Abends jedes mal 4. Loth zu trincken/ und braucht auswendig / das Emplastrum de Betonica.

Item/ nimm rothen Beyfuß / Buchspitz/ (das man auch Röhr-Kraut nennet/) und Schwartz-Wurtzel/ mache es dörr / und stosse jedes besonder zu Pulver/ nimm der Kräuter jedes ein Pfund / der Schwartz-Wurtzeln ein halb Pfund/ mische alles zusammen und häncke es in eine Stuben in einem Sack auf / dem Ofen nicht zu nahe / und wann du das brauchen willt/ so nimm des Pulvers als 2. Faust groß in ein Säcklein / thue es in einen neuen gläsernen Hafen/ gieß drittehalb Kannen/ oder Maaß / Wein oder Bier darauf/ und klebe den Hafen fest zu / laß es eine halbe Stunde wohl sieden/ darnach nimms ab / und wann es überschlagen ist / so mache den Hafen auf / und drücke das Säcklein wol aus / nimm 5. Loth Terpentin / 3. Loth Krebs-Augen/ 1. Loth Gaffer/ alles klein gestossen / und 1. Loth Wallrath/ thue es in den Hafen / und lasse es aufsieden/ darvon gieb dem Krancken Morgens/ Mittags und Abends wol warm einen guten Trunck. Es wird treffliche Krafft beweisen.

Nimm Odermännig/ Vibernell / Ochsen-Kraut / Salbey/ Großbeckkraut/ Stochad. Arab. Eber-Kraut/ Maußöhrlein / Wegrich / Kohl / Taubenfuß / Scherlig / Wermuth / Rheinfarn und Gelbzung / Gundelreben/ Ochsenzungen / Entzian / ana 1. Hand voll/ siede es in weissen Wein / thue darein ein wenig Honig/ und trinck alle Tage davon.

13. Wund-Oel. Nimm Terpentin 4. Loth / Rettich-Oel/ 8. Loth/ Lehr-Oel 2. Loth/ Eyer-Oel 1. Loth/ alles zu einem Wund-Oel vermischet. Das Myrrhen-Oel/ Baum-Oel/ St. Johannes-Kraut Oel machet Fleisch wachsen/ Saturni Oel/ Mercuri-Oel thut es auch/ wann es recht zugerichtet und wohl gesäubert ist.

14. Wund-Wasser. Nimm Heydnisch-Wundkraut mit den gelben Blumen/ und das Blätter hat/ schier wie die Weiden/ Gulden-Jacobeil mit den rothen Blümlein/ Frauen Flachs / genannt Haar Seiten/ destillire jedes besonder. Und wann ein Mensch verwundet wird/ die Wunden sey so groß/ als sie wolle im Fleisch/ und nicht im Bein / so mische die 3. Wasser zusammen/ jedes gleich viel/ mache es laulicht / und wasche die Wunden wohl damit rein; netze auch ein Tüchlein darein/ und legs auf die Wunden / das thue des Tages offtmals/ es heilet gewißlich bald / und ist probiert.

Item/ nimm die Blätter von Wall-Wurtzel Odermennig/ Beyfuß / jedes zwo Hand voll / Ringelis Kraut / oder Gottes-Gnad / drey Hand voll ; von Mumia/ in ein leinen Tüchlein gebunden / eine halbe Untz/ der zweyen Ehrenpreiß 6. Hand voll; Das alles im weissen Wein und Wasser/ jedes anderthalb Nächte auf warmer Aschen 24. Stund lang/ eingeweicht, darnach den Liquorem durch gesiehen und aus dem Kraut destillieret / welches man mit dem andern vermischen/ und davon dem Krancken vier Untzen/ (welche ein Glaß voll machen/) des Morgens eingeben soll; darauf muß er in 2. Stunden nichts essen. Des Abends um 4. Uhren kan er wieder so viel davon trincken.

15. Wund-Pflaster. Nimm ein ungefälschtes neues Wax 9. Loth / Terpentin 12. Loth / schwartz Pech 4. Loth/ leicht Hartz 4. Loth / Wachholder Oel 1. halb Loth/ Eyer-Dotter-Oel ein halb Loth/ weissen Weyhrauch 8. Loth/ rothe Myrrhen 2. Quint / Gaffer anderthalb Quint/ Reinberger-Schmaltz 4. Loth/ Regen-Würm-Oel 2. Quint; Das Wax/ Pech/ Hartz und Schmaltz laß zergehen in einem Tiegel oder Pfannen/ seihe es durch ein Tuch / rühre die andere Stück alle darein; Da es kalt/ legs auf die Wunden/ es heilet trefflich.

Das muß man auch wissen/ daß man die Oele zuvor also reinigen und zurichten muß/ ehe man sie zu den andern Stücken thut / als das Wachholder-Oel / das Eyer-Dotter-Oel/ und Regen-Würm-Oel/ die drey Oele thue zusammen in ein Häflein/ und mache es kaum halb voll damit/ binde es mit einer Blasen fest zu / und häncks in einen grossen Hafen/ der voll Wasser ist / daß es gar hart siedet/ laß es eine halbe Stund in dem siedheissen Wasser hangen / darnach nimms heraus / laß eine Nacht stehen/ und seihe das Obere ab / das nimm zur Salbe/ wie oben stehet/ so hast du ein gar köstliches Wund-Pflaster.

Nimm Hartz/ Wax/ Terpentin 2. Drachm. Hirsch

Unschlitt 1. Drachm. Mastix/ Weyhrauch/ Grünspan 2. Quintlein/ gebrannt Saltz / gebrannter Alaun ein halb Quintlein/ mische und mache es zu einem Pflaster.

Nimm von den 4. Gummi/ nemlich Galbanum. Opponax, jedes 1. Quintlein / Ammoniacum und Bdellium, jedes 2. Quintlein; mache sie zu subtilem Pulver / thue es in ein irdnen vergläserten Hafen / und schütte guten Eßig darüber; Laß also 24. Stund lang stehen darnach bey starckem Feuer sieden/ daß die Gummi zergehen/ und wann sie wohl zergangen/ so seihe es durch einen wüllenen Sack oder Beutel / und trucke es starck aus / damit alles wohl durchlauffe / darnach laß dem Liquorem oder Safft sieden / biß der Eßig gar davon vermachen seye/ stetigs umgerühret/ damit die Gummi am Boden nicht anbrennen; Dann thue es vom Feuer hinweg/ und decke es wohl zu. Nimm hiegegen zwey Pfund Baum-Oel/ und ein halb Pfund weiß Wax/ thus in einem irdenen verglasurten Hafen/ setze es auf das Feuer / daß allgemach zerschmeltze; Wann das geschehen / so schütte gemächlich/ nach und nach anderthalb Pfund rein gepulvert Silberglett darzu stets umgerührt/ biß alles wohl miteinander incorporiret / und die Materi einer gelblichten Farbe seye; alsdann nimm die obgedachte Gummi/ so am ersten gesotten worden/ und thue darzu einer Nuß groß in diese letzte Materi; thue also nach und nach/ biß alles wohl zergangen / und untereinander vermischet seye/ man muß Achtung geben/ daß es nicht überlauffe/ und im Feuer verlohren werde/) ferner thue darzu/ von der zweyerley Hohl-Wurtzel / nemlich lang und runde/ Galmey/ Myrrhen/ und Weyrauch/ jedes 1. Quintlein/ fein gepulvert/ wie auch ein Quintlein Lorbeer-Oel/ und zuletzt 4. Quintlein Terpentin; laß mit einander sieden / allezeit und ohne Unterlaß umgerührt/ biß du Pflaster daraus machen kanst. Alsdann thue es vom Feuer/ und schütte es in das Wasser/ daß du/ wann es kalt worden / mit den Händen (so du mit Chamillen / oder Rosen-Oel schmieren solt) damit umgehen/ und es also 3. oder 4. Stund lang/ wie einen Taig/ knetten magst. Darnach verwahrs in einem wol zugemachten Hafen; Es kan sich 50. Jahr lang halten. Seine Qualitäten sind diese: Erstlich ist es gut für alle Wunden und Schäden / welche es trocknet/ säubert/ und ein neues Fleisch wachsen machet; Zum andern stärcket es sehr/ und würcket mehr in einer Wochen/ als kein ander Pflaster in einem gantzen Monat thut. Drittens verhindert es/ daß niemahlen keine Fäulung/ tod Fleisch/ noch kalter Brand zu den Schäden kommen; Es ziehet die Kugeln/ Nägel/ Dorn/ und dergleichen aus den Wunden; Und ist auch trefflich gut für die Biß der rasenden Hunden/ oder anderer giftigen Thieren; wie auch für den Rothlauff/ oder die Rosen; Es ziehet das Eyter und Materi aus den Geschwülsten Contusionen / oder Zerstoß-Zerquetschungen / und Inflammationen/ oder Entzündungen. Es machet alle Geschwähr lind und weich/ daß sie schwähren; In Summa es hat alle die Tugenden/ welche die Pflaster von der besten und weiters hergesuchten Compositionen in sich haben mögen.

16. Hefft-Pflaster. Nimm Hartz/ Gummi Elemi / Terpentin / Juden-Pech / Mastix / Weyhrauch / Agtstein / jedes ein Loth / zerstosse diese Stuck etwas gröblicht/ und lasse sie hernach über einem Kohl-Feuer in einem Pfännlein zergehen/ rühre es unterdessen wol untereinander zu einem Pflaster / wenn nun jemand eine Wunde/ so des Hefftens gebrauchet/ bekommen / so heffte sie/ je ein Hafft von dem andern eines zwerchen Fingers weit / und mache dann Heffmaissel von diesem Pflaster / und thue sie zwischen die Hefft. Dann nimm das Pflaster von Diaquilon, und legs auf die Wunden. Endlich nimm ein weisses Tuch/ und netze es in dem Wund-Wasser/ drucks aus / und netze es wieder in einem wohl-zerklopfften Eyer-Klar / legs also über das Pflaster/ und laß also dieses Pflaster liegen/ biß an den dritten Tag. Darnach binde es auf / und wasche die Wunden gar schön mit dem Wund- oder mit Rosen-Wasser/ und leg andere Maussel ein/ wie zuvor/ und streich aussen umb die Wunden die Salbe von Pappeln / und binds hernach über mit dem Pflaster Diaquilon, wie das erste mahl. Im Sommer verbindet man einen alle Tag drey mahl / im Winter zwey mahl/ und läst ihn allweg in der Wärme/ biß die Wunde heyl ist.

17. Zuz Pflaster. Nimm gelb Hartz 2. Pfund / War und Butter-Schmaltz/ jedes ein Viering / Unschlit 6. Loth; Laß alles zergehen/ thue darzu Terpentin 3. Loth/ und wann es kalt werden will/ so schlag darunter ein Eyer-Dotter / so ist das Pflaster bereitet. Nimm Wax 6. Loth/ Rosen-Oel 6. Loth / Bleyweiß / 5. Quintlein/ Silber-Glett 1. Loth/ Gold-Glett zwey Quintlein/ Colophonien 1. Quintlein / mische es zu einem Pflaster.

18. Kühl-Pflaster. Nimm Wax/ Lein Saamen/ Mastix / Bocks-Horn (Fœnum Græcum) Weyhrauch / Campffer / jedes 4. Loth/ Terpentin 4. Loth / Baum-Oel ein Loth. Mische diese Stuck in einem Pfännlein über dem Feuer zu einem Pflaster.

19. Mittel für die Contusiones: Nimm Honig / das thue sehr dick auf Werck/ und legs auf den Schaden/ nachdem du ihn zuvor mit Spiritu vini gebähet hast/ dessen du auch ein wenig auf das Werck und auf das Hönig schütten sollst. Mit diesem Mittel ist ein Knab geheylet worden/ dem/ als er auf das Angesicht gefallen/ stracks die Stirn so dick als ein Ey aufgelossen/ welches dann gleich den andern Tag dardurch geheylet war. Der Spiritus Vini ist in solchen Fällen noch viel besser/ wann er mit der Tinctur von Johannis-Kraut (hypericon) imprægnirt ist. Nimm Maßlieben/ siede es im Bier/ und legs warm auf / oder legs zerquetscht auf/ es lindert und heylet gewaltig sehr. Item Dosten-Safft mit Oel temperirt / ein Baum-Wolle darein genetzt/ und übergelegt/ thut gute Hülff den Gliedern.

20. Geronnen-Blut. Wann ein Mensch fällt / oder etwas auf den Menschen fällt / auch sich hart stosset/ daß zu besorgen ist/ es seye geronnen Blut in ihm/ so nimm Eychen-Kohlen ein Quintlein/ Kerffel-Wasser/ breit-Wegrich-Wasser/ jedes 1. Loth/ rühr die Kohlen wol in die Wasser/ giebs dem Menschen zu trincken/ so bald es seyn kan/ dann je ehender je besser. Die Kohlen sollen im Zunehmen des Monds/ drey Tag vor

dem Bruch / im Herbstmonat / gebrennt werden. Klagt sich dann der Mensch in einer Seiten / oder wo das ist / daß es ihn sticht / oder ihm wehe ist / oder wann einer mit trocknen Streichen geschlagen wird / daß ihme das Blut unter die Haut geschossen ist / so soll man das keineswegs aufschneiden / dann so mans aufschneidet / wie offt beschiehet / muß es schwären / und heilt gar langsam / und mit grossem Schmertzen; sondern nimm breit Wegrich / und Eglen-Kraut / daß man auch Natter- oder Kreisendt-Wundkraut heisset / eins so viel als des andern / mache ein Säcklein so groß / daß es die Wehetagen wohl bedecken möge / fülle es wol mit den Kräutern / durchstepps / daß die Kräuter nicht auf einen Hauffen zusammen fallen / thue es in einen neuen Hafen / darinnen es wol Raum habe / gieß kalte Aschen-Laugen daran / biß der Hafen voll wird / und wol siedet. Hernach nimm das Säcklein / und drucke es aus / legs dem Menschen über / wo ihm weh ist / so warm ers leiden mag. Wann es nicht mehr warm ist / so legs wieder in Hafen / daß es erwarme (deñ der soll stäts beym Feuer stehen) und legs wieder über / das thue so lang / biß der Wehetag vergehet. Wo der in einem Tag und Nacht nicht vergehet / so thue das erste Kraut hinweg / fülle das Säcklein von frischem / giesse auch frische Laugen darein / und laß sieden / wie zuvor / und brauche es so lang / biß der Wehtag vergehet / und sich das Blut zertheilet. Je stäter man die Säcklein überlegt / je ehender es vergehet: Darum wäre es gut / daß der Säcklein zwey wären / damit / wann das eine erkaltete / man das andere gleich an der Hand hätte / und überlegen könnte. Kerbel-Wasser mit Krebs-Augen oder Linden- oder Eichen-Kohlen eingenommen / vertreibet das gelieferte Blut aus dem Leib. Oder Wintergrün-Wasser getruncken / hat gleiche Würckung.

21. Schäden mit Blut unterlauffen. Wann vielleicht dir ein Stuck Holtz / ein Stein / oder sonst etwas schweres / auf den Arm oder Schenckel / oder sonst einen andern Ort des Leibs / fiele / und sich hernach das Geblüt auf diesen Ort begebe / daß solches braun / und mit Blut unterloffen wird / gar wehe thut / und du das Glied nicht wol brauchen kanst / so bestreichs nur mit Altheä (man bekommt es in der Apothecken / ist eine Salbe) und bähe es mit Mollificationibus, als mit gesottenen Chamillen / Nuß-Laub / ꝛc. so giebt sichs wol untereinander / man muß aber anhalten / und nicht nachlassen / dann es verziehet sich so bald nicht. Es sollen aber solche Leuth nicht Köpffe setzen / oder zur Aderlassen / und dencken / daß sichs also wiederum verziehen solte: Dann hierdurch ziehen sich andere Sachen dahin / daß endlich eine Fistel oder etwas anders daraus wird / und man dardurch in eine grosse Ungelegenheit kommen kan.

22. Blutstillung. Ein gewisses Pulver für das Blut im Leib zu stillen. Nimm Mumiæ, Boli Armenæ Sigillatæ, ein Untzen / stoß alles klein zu Pulver / und gieb dem Patienten ein Untzen im Wegrich-Wasser / oder Essig ein / es stillet das Blut mit Gewalt / auch geronnen Blut im Leib. Wann eine Puls-Ader verwundet wird / so laufft das Blut mit Gewalt daher / wie ein Röhr von einem Brunnen / das heissen etliche das Ferblut. Wilt du das stillen / so nimm das Wasser so aus der Schwartz-Wurtzel gebrennt / oder von dem seibigen Kraut / und dann ein gut Theil Baum-Wollen / diese mache wol naß darinnen / legs ihm über die Wunden / und halts ein Weil fest daran / darnach mache ein anders und legs darauf / und binde einen dünnen Spahn darauf / über die Baum-Wolle / daß er sie fest niederdrucke / so hält es das Blut in der Wunden. Du magst auch wol ein Pflaster von Flachs und Eyer-Klar oben auf die Baum-Wolle unter dem Spahn legen / oder binden. Und mache dasselbige Pflaster weit breit / und laß es Tag und Nacht also darauf liegen. Oder / wann es sorglich wäre / laß es liegen biß an den dritten Tag. Und wann es ein Stich ist / so binde über die Baum-Wollen eine Nuß-Schalen / die ist für ein enges Loch besser / als ein Spahn. Weiß Kraut in der Hand gehalten / vertreibt das Bluten der Wunden / wie sehr sie auch bluten. Pappeln mit Wasser Blätter untereinander gestossen / und auf die blutende Wunden gelegt / heilet besser als ein Pflaster. Das Glieder-Kraut ist so kräfftig / daß es das Blut in den frischen Wunden / so bald mans aufgeleget / stillet. Nimm den allerbesten weissen Vitriol / so du haben magst / laß ihn gar rein zu Pulver stossen / und durch ein zartes Tüchlein beuteln. Wann dann ein Mensch so hart blutet / so nimm eine saubere Baumwolle / streue das Pulver darauf / hebs ihme gar stet auf die Wunden / so dann das Blut gestehet / so geschicht es gern / daß der Verwundete in eine Ohnmacht fällt / das ist ein Anzeigung / daß das Blut zu starck zum Hertzen gehet. So soll man nun seiner achtung geben / und die Wunden nach Nothdurfft verbinden / schadet ihm nichts / ist gar offt bewehrt worden. Etliche sieden den Vitriol gar über einer Glut / netzen dann in Essig die Baum-Wollen / die legen sie in die Wunden / das stillet nicht allein das Blut / sondern reiniget auch die Wunde. Etliche sieden den Vitriol nicht in Essig sondern giessen aber über ein halb Pfund Vitriol ein Pfund guten scharffen Essig / behaltens auf in einem wolverwahrten engen Kolben-Glaß / darinnen netzen sie dann machten engen Tücher / und legens über / ein mahl zwey oder drey und rühmens hoch. ℞. Federweiß 3. Loth / langen Pfeffer und Schwefel / jedes ein Loth / und gebrauchs / wie du weisest. Oder nimm rothe Korn-Blumen Wurtzel / zwischen die zweyen Frauen-Tägen gegraben werden / laß derselben eine Hand voll in der Hand erwärmen / das Blut vergehet.

23. Giftige Verwundung. Ein Mittel für den Stich und Bisse der Schlangen. Nimm der kleine Consolida, oder Maßlieben (mit weissen Blümlein) Kerbel-Kraut / das weisse vom Lauch / grossen breiten Wegerich / jedes eine Hand voll; der äusserste Spitzen oder Gipffeln von den jungen Schößlingen der Geusers / zwey Hand voll / süssen Milch-Rahm / so viel dir beliebet / eine gute Hand voll grob Meer-Salz. Das alles miteinander gestossen / und mit dem Safft davon den Schlangen-Biß bestrichen (welcher sonst hart in dem Fleisch / und bißweilen schwartz seyn will) hernach lege die übergebliebene Kräuter auch darüber / verbinde es wohl mit einem leinen Tuch / so wird

Geschwulst in kurtzer Zeit vergehen / und den Schaden heilen.

So dich eine Spinne gestochen hat: Nimm Fliegen / die brich entzwey / und binde sie auf den Stich oder Biß; Es ist bewehrt.

Wann einem eine Natter oder Otter gebissen hat / so solle man eine Henne oder Taube aufschneiden / und also warm darüber legen / alsdann ein Pflaster von Knoblauch / Theriac und Feigen darüber binden. Und kan man den Verwundeten von Costo vero ein halb Quintlein in Wermuth-Wein eingeben. Im Nothfall ist auch Tormentil / Entzian und Osterluzey-Wurtzel gut zu gebrauchen.

So einer dusserlich von einer Spinnen vergifftet worden / so leget man zerstossne Zwibel oder Knoblauch darauf / dadurch wird solcher Gifft ausgezogen.

Oder stoß Poley mit zwey Theil Wassers / und ein Drittheil Weins / und legs über / es hilfft im Natter-Biß.

Item / Lilien-Blätter zerstossen / und als ein Pflaster auf die Wunden gelegt / dienet wider den Natter-Biß.

Oder Salbey gestossen / und übergelegt / heilet der Nattern- und anderer vergiffteten Thier-Bisse.

Item / nimm Rauten / Müntzen / Zwibeln und Saltz / stoß es zusammen / und binde es darauf. Etlich nehmen Müntzen mit Hönig gesotten / und mit Wein / und legen es drey Tag und Nacht über.

Oder / Zwibeln mit Wein und Honig gestossen / und darauf gelegt / hat gleiche Würckung.

Item / Fünffinger-Kraut mit Wein getruncken / hat gleiche Krafft.

So einem die Iminen (Bienen) gestochen / ist zwar kein sonderbarer Gifft / kan aber doch ein grosser Schmertz daraus folgen. Riverius Cent. 3. Obs. fol. 215. erzehlet ein denckwürdiges Exempel / daß nemlich einem Kauffmann von Montpelier / als er des Morgens frühe ausgereiset / und auf tausend Schritt weit von der Stadt gewesen / ein Immen-Schwarm / der in der Lufft daher geflogen / ihme in das Gesicht gekommen / und dasselbe / samt dem Halß / dergestalt jämmerlich zerstochen / darauf er solchen Schmertzen empfunden / daß er zurück nacher Hauß kehren müssen. Als nun obgemeldter D. Riverius zu ihm beruffen worden / habe er ihn in unleidentlichen Schmertzen angetroffen. Da er ihm nun das Gesicht mit Theriac überschmieret / auch Bähung von Theriac und Brandtwein gemachet / imgleichen gestossne Zwiebeln / als ein Cataplasma, übergelegt / mit des Mathioli Scorpion-Oel geschmiert / und wegen grossen Schmertzens 2. Stund lang eine Artzney um die ander / auch innerliche Hertz-Träncklein und Alexipharmca gebrauchet / haben endlich die Geschwülste und der Schmertzen meistentheils nachgelassen / doch noch im lincken Ohr verblieben / durch das Blatter-Ziehen / mit Spanischen Mucken / aber vertrieben worden.

So einer von Scorpionen gestochen wird / so nehme er den Scorpion und zerknirsche ihn auf dem verletzten Ort; Oder er schmiere Scorpion-Oel darauf. Daher in Italien an denen Orten / wo die Scorpionen gemein sind / fast in jeglichem Zimmer ein Geschirr mit Scorpion-Oel zu finden.

Wann einer mit einem vergiffteten Gewehr verwundet wäre / der nehme Hasen-Blut / und laß es in die Wunden thun / gar voll; Kan man frisches haben / so ists wohl am besten / wo nicht / so nimm das gebachen ist / zertreibe das in Wein / und mache vom Blut den Wein wohl dicke / giesse die Wunde voll / thue das etliche mahl.

Cap. LIV.

Fernere Wunden-Cur'en.

1. Hirnschale-Verwundung. Eine Haupt-Wunde ist noch zu heilen / aber wann die Hirnschale verwundet ist / das ist etwas gefährlich. Bey solcher Bewandnüß / da einem die Hirn-Schale verwundet ist / so nimm den Safft von der Bibernell / und treuffe ihn hinein / wie man sonsten in die Wunden pflegt zu thun / so heilet es bald zu: Tuncke auch ein weiß Tüchlein in derselbigen Safft / und lege oben das Betonien-Pflaster darüber / oder binde nur desselbigen Krauts ein Blat darauf.

2. Hand-Verwundung. Wann einem die Hand verwundet und sehr geschwollen ist / der nehme Wermuth siede ihn in Wein biß es dick wird / und schlags dann des Abends zwischen zwey leinen Tüchern darauf / so warm ers leiden kan.

Bein-Schäden. Zu einem fliessenden Schenckel: Nimm Entzian 1. Pfund / zerschneide es einer Haselnuß groß / oder grösser / thue es in ein Säcklein / und eine gute Hand voll Saltz darzu / laß es in einem grossen Hafen oder in einem Kesselein mit Wasser sieden / wie weiche Eyer / schütte das Wasser in einen Kübel / der eines Knies hoch sey / laß ihn den Fuß eine Stund oder zwo darein stellen / und das alle Tag drey oder vier mal.

Eine Salbe auf Schäden an den Beinen / die faule Löcher haben / dicke sind / und schon etliche Jahre gewähret hat: Nimm Wax / Hartz / Rindern-Unschlitt / jedes ein halb Loth / thue die drey Stuck in einen Hafen / laß es sachte zergehen / seihe es durch ein Tuch / darnach nimm 2. Loth Speck / 2. Loth Schmeer / daß ein Jahr alt ist / lege es in Wasser / laß es 2. Stunden liegen / dann schneids klein / schmeltze es / seihes durch ein Tuch in den Hafen zu dem andern. Nimm ferner Bleyweiß / Silberglett / jedes 3. Loth / Galmay / Alaun / jedes 2. Loth; mache diese Stück alle zu Pulver / thue sie in den Hafen da die andern Stuck innen sind / setze das zum Feuer / laß ein wenig sieden / seihe es durch ein Tüchlein in ein ander Gefäß / setze es wieder zum Feuer / stoß 1. Loth Grünspan klein / thue ihn darein / laß ein wenig sieden / so ists gerecht.

Für Schmertzen in einem Schenckel / der geschwollen und offen ist: Nimm Wintergrünn 2. Loth / Ehrenpreiß 2. Loth / siede es in 2. Maas Wein / und laß es kalt werden / davon trincke offt ein wenig: Mach es zwey oder drey mal wieder / nach dem der Schaden lang währet. Weiter / nimm der grünen Rinden von Zweckholtz 1. gute Hand voll / laß es in einer Maaß Wein halb einsieden / gieß es durch ein Tuch / und waesche den Schaden offt darmit: Auch wo eines sonst Schmertzen möchte haben / wann es schon nicht offen ist.

4. Bein-Bruch. Wie man einen binden soll / der einen Arm oder Bein hat abgefallen: Wann du kompst zu einem solchen Patienten / so siehe / daß du habest zween starcke Männer bey dir / und heiß einen oben / den andern unten an das Bein greiffen / und laß sie ein wenig ziehen / biß du magst erkennen / daß die Beine gleich auf einander sind / so richte sie nachmalen selber recht; alle Schieffern auf einander / biß das Bein oder der Arm gantz eben ist / und nirgend keinen Beulen mehr hat / der hart seye / anderst so ist ein Schiffer / der noch an seiner rechten Stätt nicht ist; Wann du dann das Bein gar wohl hast eingerichtet / so siehe / daß du habest ein Pflaster / das da vestet; Das mache also:

Nimm im Mayen Schwartz-Wurtzel / schabe die unterste Rinden davon / nimm auch Eybisch-Wurtzel / und schneide die zwo Wurtzeln gar klein / laß sie dürr werden / aber nicht an der Sonnen: pulverisiers wohl / und thue unter das Pulver nassen Bolum Armenum, und trockne es an der Sonnen / so wird das Pulver roth; Nimm ferner des Wassers / darinnen Schwartz-Wurtzeln gesotten seyn / oder gebrandtes-Pappeln- und Espen-Laub-Wasser / thue solches in eine Schüssel / und rühre des Pulvers darein / daß es dick als ein Müßlein wird / mache daraus ein Pflaster / lege es über den Bruch / und nimm darzu ein etlichmal zusammengelegtes Tuch / folgends 5. oder 6. Bein-Schienen, oder so viel du bedarffst / binde die um das Bein und umwinde sie mit Werck. Umwinde sie so vest / als es der Patient erdulten kan mit einer Binden / und laß es also 4. Tage anstehen; Am fünfften Tag binde es wiederum auf / und thue das so lang / biß der Bruch wieder heilet. In sein Getränckе soll er legen lassen Salbey / Pfeffer / und Beinwell / auch stets auf dem Rucken liegen / wann es an einem Bein ist. Ist es dann an einem Arm / so soll er sich hüten / daß er sich nicht auf dieselbige Seiten lege / da der Bruch ist.

5. Bein-Bruch zu heilen. Erstlich soll man den Bruch wiederum nach aller Nothdurfft auf einander richten / folgends des Pulvers von der Wurtzel / so man ins gemein Gottes-Gnad nennet / die muß in der Lufft gedörrt und rein gestossen seyn.; Dieses Pulver rühret man in einem Pfännlein / darinnen zerlassenes Schmaltz von einem geschnittenen Schwein / so lange biß es zu einer braunen Salben wird. Solche Salben streichet man dann auf ein reines Tuch / so mit neuem ungenützten Wax gewirt seyn; Mit solchem Sälblein oder Pflaster soll man den Bruch drey Täge nach einander verbinden / dann mit Bruch-Pflaster und Schienen wohl verwahren / damit das Glied nicht krumm werde. Man soll auch alsobald dem Schadhafften / einer guten halben Welschen-Nuß groß von dem Gewächs so man Bein-Bruch nennet / welches in dem Sand wächset / klein zu Pulver gestossen / im Wein eingeben. Da man den Wein nicht haben kan / mag man auch Bier oder gar frisch Brunnen-Wasser nehmen / und das drey Tag Abends und Morgens continuiren: dis heilet einen jeglichen Bruch binnen wenigen Wochen / wann man auch schon das Bruch-Pflaster nicht haben kan. Da aber ein Geschwulst zuschlüge / so nimm braune Betonien / zerschneide und siede solche in einem vergläseten Hafen / mit Brunnen-Wasser / daß es den dritten Theil einsiede / wann es erkaltet / so netze Tücher darinnen / und schlags über die Geschwulst / so legt sie sich.

Erdbeer-Wasser getruncken / ist ein trefflich Mittel zu den Bein-Brüchen / dann es heilet sie wieder zusammen / wie die Erfahrungen bezeugen.

Oder Kraben-Wasser genützt und getruncken / hat gleiche Würckung.

Item / nimm Hirsch Marck aus den Hirschen Beinen / und so viel Böcken-Unschlitt / laß es zusammen zergehen in einer Pfanne / trucks dann durch ein Tüchlein / und thue es in eine Büchsen / schmiere den Schaden darmit bey einem warmen Kachel Ofen / daß es wol einziehe / thue es offt.

Nimm Ziegel-Meel rein gepulvert / Schwiben aus der Mühlen / grosse Schwartz-Wurtzel und Armenischen Bolum, jedes 4. Loth / pulverisier alles auf's feinste / mach es mit Eyer-Weiß an / wie ein Pflaster / und leg es um den Schenckel. Wo aber der Schad wund ist / oder durch geschlagen / so soll man in das Pflaster ein Loch schneiden / so weit es durchgeschlagen ist / und die Wunden mit einem Zug-Pflaster des Tages zwey mal verbinden.

Man soll aber das erste Bein-Bruch-Pflaster nicht abthun in 4. Tagen; Darnach soll man erst wieder ein frisches überlegen / den Schenckel in eine lindene Lade legen / und darein ruhen lassen / aber um die Wunden alle Tag zwey oder drey mal mit reinen leinenen Füchlein stopffen / daß das Eiter nicht unter das Bein-Bruch Pflaster komme. Man soll ihm aber einen Bein-Bruch-Tranck geben / wie folget:

Nimm Baldrian / Maußöhrlein / Erdbeer-Kraut / rothen Beyfuß / wilde Maßlieben / jedes eine Hand voll / Krebs-Augen klein gestossen 1. Loth / thue es in einen neuen Hafen / wohl verkleibt / laß in 2. Maß Wein um 2. zwerch Finger einsieden / darvon gib dem Krancken Abends und Morgens allweg zween oder drey Löffel voll

Oder schlage dis Pflaster auf / wanns schon etliche Täge geschienet ist / (man heiffet es das schwartze Beinbruch-Pflaster:) Nimm Silberglett / Armenischen Bolum, jedes 8. Loth / Schwartz-Wurtzel (das ist die Beinwelle /) Bohnen-Meel / jedes 4. Loth / Gummi-Tragantum 4. Loth / Baum-Oel ein halb Loth / das Tragantum muß man ungefehr 3. Täge in einem guten Wein-Essig baitzen / oder mit gesottenem Essig zerlassen / wie andere Gummata. Darnach thue es alles in einen ziemlichen grossen eisernen / oder Messingen Hafen / (Topf) laß das 5. Stunden kochen / rühre es

kens mit einer eisern Spatel um / und probiers so lang biß daß es nicht mehr an den Fingern kleben bleibet / so ist es genug gekocht / alsdann streichs auf ein Stuck weiß Futter / Parchen / oder Leder / laß es drey Tag auf dem Schaden liegen / und allweg über den dritten Tag streiche das Pflaster wieder frisch auf / vergiß auch des Beinbruchs nicht / daß du den immer mitbrauchest.

6. Für den Brand. Nimm Linden-Holtz / und schabe das Schwartze oben ab / nimm dann den Bast / und schneide ihn klein / gieß fliessend Wasser darauf / so wird es schlipfferig / darein ein Tuch genetzet / und über den Brand geschlagen / das ziehet die Hitze heraus; darnach nimm Lein-Oel / Rosen-Wasser / schlag es mit einem Rüthlein durcheinander / daß es wird wie ein Salbe / und dann dasselbe mit einer Feder auf den Brand gestrichen / heilet ihn bald wieder zu. Wer sich verbrennet / es geschehe gleich mit heissem Wasser / oder sonsten einer andern Art / der schmiere nur das Fette alsobald auf den Ort / das aus einem schweinen Braten / der bey dem Feuer an einem Spiesse gebraten worden / heraus treuffet / das lindert den Schmertzen augenblicklich und heylet.

7. Pulver-Löschung. Nimm des besten Hönigs ein Maaß / siede es in einem Becken / und verschaume es wol: Darnach thue darunter so viel Rosen-Essig / oder sonst guten Essig / daß es ein wenig ein Schärffe gewinne auf der Zungen / es hat sonst kein ander Gewicht oder Maaß. Siede es dann biß es braun wird / so thue einen Löffel voll ungebrennten Alaun darunter / behalt in einer zinnernen Büchsen. Wann du es brauchen wilt / so streiche es mit einer Feder zwey oder drey mahl auf den Schaden; darnach lege folgendes Pflaster über: Nimm Rosen-Oel ein halb Pfund / und 4. Loth Wax / laß gemächlich untereinander zergehen; Wann es ein wenig wieder kalt wird / so rühr 2. Loth folgenden Brand-Pulvers mit einem höltzernen Schüssel wohl darunter / biß er gar kalt wird / so hast du eine gute Brand-Salben. Welche auch gut ist / so sich eines erfrieret / oder wo sich eines gekratzt hat: Das Brand-Pulver mache also: Nim ungelöschten Kalch / lösche ihn 7. oder 8. mahl ab mit Wasser / daß es darüber gehe / laß es ein Tag und ein Nacht stehen / seihe es hernach ab / und giesse ein anders darüber / seihe dasselbige auch wieder ab / und laß den Kalch dürr werden und pulverisire ihn. Darzu nimm des Meels von einem neuen Ziegelstein / klein gerieben so viel als des Kalchs ist / so ist es gerecht.

8. Büchsen-Pulver aus den Wunden zu ziehen. Nimm Frauen-Milch / Geiß-Milch / Hauß-Wurtz-Kraut und Stein-Kraut: zerstoß mit Baum-Oel oder Rosen-Oel / stoß ferner alles miteinander / und zwinge es durch ein Tuch / darvon sprütze in die Wunden / ist sie aber weit / so netze rohes Werck darein / schiebe es in die Wunden / und lege ein Pflaster darüber. Gieb ihm auch von einem Wund-Tranck zu trincken / das treib so lang / biß das Pulver heraus kommt; kanst du die Stuck nicht alle haben / so nimm ihr ein Theil / was du haben kanst.

Eine andere gute Pulver-Löschung. Nimm Epheu mit Laub und Holtz eine Hand voll: Zerschneide es / und thue es in ein Kanne / gieß daran ein Maaß gut starck Bier / oder da man das nicht haben könnte / guten starcken Wein / setze es in einen feuchten Keller. Darvon gieb dem Geschossnen / nach dem er starck oder schwach ist / 1. 2. oder 3. Löffel voll / Morgens / Mittags und Abends. So aber einer starck / mag er ein gutes Trücklein dieses Weins nehmen / doch soll er zuvor jedesmahl gepulverte Krebs-Augen / so viel man auf einem Messerspitz halten kan / und so viel Muscatnuß gepulvert / einnehmen / und darnach das Trünclein darauf thun. Es ist auch zuwissen / daß dieser Tranck manchen purgirt durch den Stuhlgang / und treibt Pulver und Bein zur Wunden aus / darum soll man dem Schwachen so viel weniger geben. Man muß auch auf die Wunden nichts anders dann alle Tage 3. mahl ein Blat vom rothen oder blauen Köhl legen / und dasselbige allezeit erfrischen. Nimm Hanff-Oel / Lein-Oel / ana ein halb Pfund / Salarmiac. Vitriol. Alb. ana, unc semis. Theriac / Mithridat / ana Drachm. 2. opii drachm. 1. Laß das alles miteinander zergehen / und aufsieden auf einem Kohl-Feuer sänfftiglich / biß es gelb wird / so ists recht. Probatum. Nimm Hönig ein Pfund / Saltz / Alaun / weissen Vitriol / jedes 2. Loth / Terpentin 3. Loth / des besten Theriac 1. Loth / ein halb Seidel Essig. Nimm Boli Armenæ nach Gedunckens / rothe Myrrhen 3. oder 4. Loth / zu 30. Eyer-Klar / Eyer-Weiß / Honig 2. Achtele oder ein halb Mäßl-(Seidlein /) Rocken-Meel. Nim das Wasser / das aus dem sauren Kappis-Kraut ist / man heissets Sultz-Wasser / den halben Theil / mehr weiß Nacht-Schatten-Wasser / Scheelkraut- und Rosen-Wasser; auch Geiß-Milch / eines so viel als des andern / daß aller vierer so viel sey als des Sultz- oder Kraut-Wassers / Mische es wol durcheinander / und thue es in die Wunden / so viel als Noth ist.

Oder wenn sich einer mit Pulver gebrennt hätte / dem netze man Tücher in solchem Wasser / und schlage ihms über / und so offt sie trocken werden / netze man sie wieder.

9. Ein gut Stich-Pflaster. Nimm Johannes-Oel 4. Untzen / Silber-Glett / weiß Lilien Oel / Wein-Essig vier Untzen. Diese Stücke koche / wie es sich gebühret; Thue darzu Eyer-Oel / 1. Untzen / Wachholder-Oel 2. Untzen; Schiff-Pech / Colophonia / Weyhrauch / Mastix / Corticum Granatorum, Citri Sanguin. Draconis, Regenwürm / gebrannt Bley / Antimonii, Camphoræ drachm. duas, Lapid Magnetis Drachm. semis., fiat Emplastrum, s. a. Ein gut Stich-Pflaster aufzulegen / auf frische Wunden / ehe die Wunden Eyter fähet / heylet ohne allen Schmertzen / schwüllet und schwüret nicht / es machet kein Eyter / und läst nichts böses darzu schlagen. Nimm ein Viering Wax / acht Loth Terpentin / 12. Loth Pech / 4. Loth Vitriolum, oder Kupffer-Wasser / 8. Loth Bleyweiß / 8. Loth Wachholder-Beer / 1. Loth Eyer-Oel / Weyhrauch / rothe Myrrhen / jedes ein halb Loth / anderthalb Quint Campffer. Wann du diese Materia hast / so nimm Pech / Hartz / gelbes Wax / laß untereinander zergehen in einem wohl verglasirten Tiegel / seihe das durch ein Tuch in einen andern Tiegel / darinnen man das Pflaster machen will. Darnach thue Terpentin / Wax- und

Eyer-Oel darzu/ laß das langsam zergehen/ und das Bleyweiß darein / und laß es wol erwarmen / thue es hernach vom Feuer / und das Kupffer-Wasser darein/ laß es abermahl wol erwarmen/ rühre es um/ hebe es wieder ab / thue das ander Theil des Vitrioli auch darein/ und laß es so lang sieden/ biß das Kupfferwasser beginnet zu röthen/ und ein wenig schwartz zu werden/ thue hernach gepulverten Weyhrauch darein / rühr es so lang/ biß die Salbe beginnet kalt zu werden. Aufs allerletzt thue auch den Campffer darein/ darnach salbe deine Hand mit Rosen-Oel/ und mache Zäpfflein daraus. Nimm War/ acht Loth/ Griechisch Pech/ Terpentin 3. Loth/ Baum-Oel/ Galmey/ Lap. magn. vier Loth/ Silber-Glett 2. Loth / Macis 1. Loth/ Weyhrauch 1. Loth / mische es zu einem Pflaster. Nimm Coloschina/ Mumia/ Mastix/ 4. Quintl/ Weyhrauch 4. Quintl/ Myrrhen/ weisse Corall 1. Quintl/ Perlen-Mutter 1. Quint/ Hellkraut-Safft / Magnet-Stein Campffer/ Gummi Ammoniaci/ Bdellii / Terpentin/ weiß Kupffer-Wasser. Dieses vermische/ wie oben gewiesen/ zu einem Pflaster.

Auf eine andere Art. Nimm Jungfrau-War ein Pfund / Terpentin einen Viering/ beede Stuck laß zergehen auf einem gelinden Feuer / und thue darein gestoßnen Mastix 6. Loth/ Agtstein 2. Loth/ laß also auf einem Feuer ein viertl Stund stehen/ darnach Mumia 4. Loth/ Weyhrauch/ Myrrhen/ 1. Loh / Aloëpaticum 3. Loth/ alles rein gestossen/ thue es darein/ rühre es so lang/ biß es kalt wird/ darnach bähre oder zerknette es mit den Händen / so mit Ochsen-Unschlit bestrichen/ wann solches wol durchwürcket/ so thue darzu Saffran/ ein Loth; biß also ein Pflaster daraus wird / Dieses Pflaster heylet alle Stiche.

Ein vornehmes Stich Pflaster eines Kayserlichen Chyrurgi. Nimm Wax vier Loth/ Pech 3. Loth/ Colophoniæ, und Hartz jedes 1. Loth/ Venedischen Terpentin/ Rosen-Oel/ Eyer-Oel / Drachen-Blut / jedes ein halb Loth / Galmey/ Tutiä / so gar wol im Wein-Essig gebeitzet sind/ eines jeden ein Loth / Schmaragdenstein/ Magnetstein/ und Perlen-Mutter / jegliches ein halb Loth / weissen Agtstein/ Campffer/ weisse Corallen/ jedes ein Quintlein/ hieraus nach rechter Kunst ein Pflaster gemacht / und zum Gebrauch angewendet.

10. Pfeil-Wunden. Ein bewährt und köstliches Pflaster / zu allen durch Pfeile geschossene Wunden und Geschwähren. Nimm Mennig und Galmey / jedes ein halb Pfund/ Gold- und Silber-Glett/ jedes 6. Loth/ der Oele von Lein-Saamen und Oliven / jedes anderthalb Pfund/ Lorbeer-Oel / ein halb Pfund/ Wax und Colophonien Hartz/ jedes 1. Pfund/ Fürniß und Terpentin / jedes ein halb Pfund / Opoponac, Galbani, Serapini, Ammoniac. und Bdellii, jedes 6. Loth / gelben Agtstein / Olebani, Alexandrinische Myrrhen/ Aloes Epaticæ, lange und runde Osterlucey/ jedes 2. Loth / Mumiä / so übers Meer kommt/ Magnet- und Blut-Stein/ jedes 3. Loth/ weisse und rothe Corallen / Perlen-Mutter/ Drachen-Blut/ Ungarische Terra Sigillata, und weissen Vitriol/ jedes 2. Loth/ der Florum Antimonii 2. Quintlein/ Croci Martis gleich so viel / Camphoræ 2. Loth. Laß erstlich die fünfferley Gummi in einem Essig einweichen/ und sieden, durch ein leines Tuch pressen / und zum andern mahl sieden / das Gewicht der Gummi mag man von wegen des Durchpressen / überbliebenen und untüchtigen in Hafen vermehren/ nachmahls in einer Pfannen über einem gelinden Feuer / biß es eine mittelmässige Dicke bekommet/ lassen stehen. (2.) Das Lein- und Baum-Oel laß in einer andern Pfannen mit Gold- und Silber-Glett sieden / biß sich das Oel beginnet zu färben unter stetten Herum-rühren / nachmals den Galmey / und bald hernach die Mennig hinzu thun / alles fast zwo Stund fleissig umrühren/ und biß es genug ist / sieden/ welches alsdann erkennet wird/ wann dessen ein Tropffen auf den Nagel gelassen/ dick wird / gestehet / und nicht mehr fleust. (3.) Endlichen thue auch den Fürniß/ Lorbeer-Oel/ War und Colophoniam hinzu mische alles wohl untereinander / laß sämtlich über dem Feuer zergehen/ und wann es von demselbigen herabgenommen / so laß die Pfanne mit dem Gummi allgemach warm werden / aus der andern Pfannen den Liquorem gemählich zu den Gummi hinzu giessen über einem sehr gelinden Feuerlein / wohl und fleissig vermischen/ und ja nicht sieden / damit die Gummi nicht knollicht werde / und sich mit dem Oel übel lasse vermischen/ als dann in dem Rühren/ die Pulver auch hinzu thun / eine gantze Stund wol untereinander rühren. Endlich / den in dem Wachholder-Oel zerlassenen Gasser auch darunter thun; Und da es etwann wollte zu hart werden / noch ein wenig War und Colophonia darzu vermischen. Die Probe aber/ daß es genug gesotten / ist diese / wann man nemlich ein Schwämlein darein dunckt/ und etliche Tropffen im Wasser fallen läst: Wann dann die Materie weich und an dem Finger kleben bleibt / muß mans länger und biß es hart wird/ lassen sieden; Als dann erst vom Feuer hinweg heben / in ein groß Becken voll Wasser ausgiessen/ und mit den Händen/ so zuvor mit den Oelen der Chamillen / Rosen/ Wachholder / Erd-Würmen und St. Johannis-Kraut / eines so viel als des andern/ mit einander vermischet/ gesalbet / ein Stund drey oder vier mal herum kneten und arbeiten/ zu Zapffen formiren/ und zum Gebrauch bewahren.

11. Schiesser auszuziehen. Wer einen Schiesser in einem Finger oder in die Hand gestochen hat / der lege dünn gemachtes Hartz darauf/ das ziehet die Schiesser aus. Magst es thun/ ehe dann es schwieret / oder wann es gleich schwieret/ Stein-Wurtzel mit Schmeer gestossen / und an das schadhaffte Ort geleget / ziehet den Spreussel heraus.

12. Kugeln auszuziehen. Gieb dem Verwundeten Wintergrün-Wasser zu trincken / so treibts die Kugel an den offnen Ort.

Wann einer geschossen wird / und ihm die Kugel im Leibe bleibet; So nimm eine Kugel / damit ein wild Schwein geschossen worden / so dem wilden Schwein im Leibe geblieben/ schlage sie breit/ lege sie auf das Loch/ da die Kugel hinein gegangen ist / laß den Patienten auf dieselbige Seiten legen/ da er geschossen ist/ in 24. Stunden ziehet die breite Kugel die andere heraus.

Sonst müste man sie ausschrauben. Man muß aber ge/ und ist hernach desto übler heraus zu bringen. Man bald darzu thun/ sonsten sencket sich die Kugel alle Tafühler zu erst mit Drath/ wo sie lieget.

Cap. LV.

Wie die Waffen-Salbe zu bereiten/ wormit unbeschreibliche Wunder-Curen verrichtet worden.

DJe Waffen-Salbe wird von L. M. S. L. in seinem Tractatu de Occulta Magico-Magnetica norborum quorundam curatione naturali p. 45. also beschrieben: Nimm Schmeer von einem wilden Eber/ Schmeer von einem gemeinen Eber / Bären Schmaltz von einem Männlein / jedes ein halb Pfund / rein gemachter / gedörreter und pulverisirter Regen-Würmer / drey halbe Eyer-Schalen voll / so viel als vier Welsche-Nüsse groß / Moß von Todten-Köpffen/ (dieses sollte/ wo möglich/ von gehangnen- oder auf dem Rad gelegnen Todten-Köpffen seyn/ als die nicht an einer Kranckheit gestorben/ und also in denselben der Balsamus insitus fortirt ist/) 4. Loth/ Blutstein 6. Loth / roth kleingeschabtes Sandel-Holtz 6. Loth / radicis consolidæ majoris ; mache aus diesen Stücken allen / lege artis, und daß du ein wenig Wein darzu nehmest/ eine Salbe / so ist die Waffen-Salbe bereit.

Wann nun einer verwundet worden / und du das Gewehr haben kanst/ auch gewiß bist/ an welchem Orte und wie weit es in das Fleisch gegangen/ so schmiere die Salbe an denselben Ort auf die Waffen/ also/ daß wo er gehauen/ du herunterwärts von dem Rücken zu der Schärffe schmierest/ sonst heilets oben/ und bleibet unten offen; Ist er aber gestochen / so bestreich die Wehre von oben herab/ gegen der Spitzen zu: und wo du nicht weist/ an welchem Orte es ins Fleisch gegangen/ oder wie tieff solches geschehen / so must du die Waffen gar salben ; Wann du es einmal verbunden hast und willst wissen/ ob der Verwundete davon komme oder nicht / so thue den Ort / da es in das Fleisch gegangen/ zu einem linden Feuer : laß es erwarmen / doch nicht zu heiß / sondern nur also warm werden/ daß du eine Hand noch darauf erleiden kanst/ es brächte sonst dem Patienten Schmertzen und Schaden / dann schütte darauf rothen gepulverten Sandel/ und gieb Achtung/ ist es/ daß der Krancke daran stirbet/ so wird die Waffen Blut schwitzen / da aber nicht / so bleibet er lebendig / kanst du aber die Waffen nicht bekommen/ so nimm ein Holtz / und erfrische damit den Schaden/ daß es blute / und das Blut an das Holtz/ nach Tieffe der Wunde/ komme/ verbinde es / wie die Waffen/ so heilts. Der Patient darff am Schaden nichts thun / ohne daß er ihn rein hält / und ein naß Tuch/ offt eingenetzet/ darüber leget/ etliche feuchten es mit propria urina ein: wann er den Schaden säubert/ soll er ihn auch allezeit abwärts streichen/ und auswischen / also heilet die Wunde ohne Geschwulst und Schmertzen / wann der Verwundete gleich viertzig Meilen von dem/ so die Waffen verbindet/ wäre.

Wann die Waffen geschmiert/ muß man es mit einem reinen Tüchlein verbinden / und an einen Ort legen/ da es weder zu warm noch zu kalt ist / auch kein Staub oder Wind darzu kommen kan / sonst fühlets der Patient stracks in der Wunde: Die Waffen muß alle Tage/ als wann es der Patient selber wäre / verbunden werden/ und soll der jenige/ so es verbindet/ in wehrender Cur alles beyschlaffens sich enthalte/ sonst soll sich der Verwundete mit Essen und Trincken nicht überladen/ und dieses / ob sich der Krancke recht verhält/ kan man leichtlich an den Waffen sehen; Dann wo sich der Verwundete nicht recht verhält / erzeigen sich auf denselben / oder auf der Salbe rothe Flecken/ hält er sich aber recht und wohl / so geschieht es nicht; Ingleichem kan auch der Artzt dem Krancken / so offt er will/ Schmertzen machen/ und ihme dieselbigen auch wiederum benehmē: Als / so er Staub aus dem Kehricht darauf streuet/ da es in das Fleisch gegangen/ oder hält es zum Feuer / daß es zu sehr erhitzet/ oder legt es in den Wind und Kälte / so hat der Patient kein Ruhe; leget man es wiederum an einen temperirten Orth/ oder wischet den Staub von dem Kehricht reine wieder ab / so höret der Schmertzen auf. Welches der höchsten Wunder eines ist / und wol würdig / daß man ihm fleißiger nachdencke ; Wer ein wenig in der Steganologia belesen und erfahren ist / hat hier schon ein Stücklein/ dardurch man einander über viel Meilen Weges etwas zu entbieten und anzeigen kan: Dieses verrichtet die Sympathia sanguinis ex vulnere effusi, cum sanguine, in eo retento.

Ferner hat man auch vor etlichen wenig Jahren den Gebrauch des Eschen-Holtzes/ in Heylung solcher Wunden / an Tag gebracht/ und thut dasselbige/ wenn es zu rechter Zeit und debito modo gethan wird/ seine Virtutes hierinnen auch sehr kräfftig erweisen: Ist auch zweiffels ohne dieses Holtz vor andern hierzu füglich zu seyn erachtet worden/ weil es sonsten in Wunden seine Hülffe erzeiget / also daß/ wenn man ein Wunde / so weit voneinander stehet/ mit der innern Rinden dieses Holtzes/ welche gleich nach der groben äussern Rinden folget/ verbindet/ so ziehet es dieselbige so subtil zusammen/ daß es ein Striemlein giebet/ wie ein Faden/ also/ daß man es auch nicht hefften darff. Es muß aber am Tage Joannis Baptistæ, frühe vor der Sonnen Aufgang / von den jenigen Aesten/ so da gegen dem Orient stehen/ mit einem Streiche gefället / und hernach zum Gebrauche aufgehoben werden/ und soll auch die Person / so es abhauet / diese Nacht/ oder den Tag zuvor mit keinem Weibe zu schaffen gehabt haben: Durch dieses ziehet man alle Tage die Waffen / an dem Orte/ wo es ins Fleische gegangen/ oder / wo man dieses nicht weiß/ gantz hindurch/ und fähret damit hin und wieder/ oder man thut es auch/ wann der Schaden nicht groß/ nur einmal/ legets hernach verwahret vor Staub und

Wunde/ an einem Ort/ da es nicht zu kalt oder warm ist/ so heylet die Wunde zu: Und ist sich zu verwundern/ so bald man die Waffen mit dieser bestreicht / so verstehet in der Wunden das Bluten/ und höret der Schmertze auf. Allhier wird mancher dencken/ warum es dann eben an diesem Tag geschehen müste/ es habe ja GOtt im alten Testament das Tage-Wählen verbotten: Dem könnte ich dessentwegen noch wohl etliche Ursachen anzeigen/ ist aber nicht rathsam; Es hat zwar GOtt der Allmächtige in dem Testament den Juden / welche so gar aberglaubisch waren / daß sie aus allen Sachen alsobald einen GOttes-Dienst und Abgötterey machten / deßhalben das Tage-Wählen verbotten; Sonst aber sehen wir/ daß an etlichen Tagen des Jahrs / sonderlich nach Christi unsers HErn Geburt/ auch in der Natur sich grosse Wunder begeben / und daß ich jetzo / quod ipso brumali die, der Poley auch nur darein in den Kräntzen getragen/ von welchem man auch bey dem Ciceroni findet / anfahet zu blühen / nicht weitläufftiger gedencke; so liefet man/ daß sich in der Christ-Nacht / kein Viehe/ als Ochsen / Kühe / Schaafe und dergleichen/ soll niederlegen / ja man findet in derselbigen / und sonst nicht/ welches gewis ist / auf etlichen Kraut-Häuptern/ so man in den Kellern über Winter im Sand pfleget zusammen zu halten / etliche Körnlein rechtes Kapsamens liegen; So ist ingleichen eine Art des Apffel-Baums/ der pfleget in dieser Nacht zu blühen / und reiffe Aepffel zu bringen; Es sind gar kleine Aepffelein/ eines etwann so groß / als eine kleine Mußcatnuß: Fürstliche Personen wissen hievon mehr/ als der gemeine Mann/ zu sagen/ dann welche diese Art des Baums haben/ pflegen solche/ als ein Wunder/ ihres gleichen/ grossen Herren / zu übersenden; Anderer Miraculorum jetzo zu geschweigen; Ja es sage mir einer / woher es komme / daß die Eyer/ so am Grünen-Donnerstag gelegt / wann sie von einer Henne hernach ausgebrütet werden/ Hühner geben / welche alle Jahr ihre Farben an den Federn/ durch das Maussen/ verändern/ welches so gewiß / als wahr die Sonne ein Liecht oder Schein giebet/ und viel mahl ist probiret worden; wenn ich dieses nicht selbsten etlich mahl gesehen / wolte ichs so bald als ein anderer nicht glauben: Es ist noch an dem Orte/ da ich dieses schreibe/ eine / die gehet den Leuthen täglich vor den Augen herum/ und wissen es alle wol/ die um diesen Ort wohnen / die ist das erste Jahr kohl-schwartz gewesen / das andere Jahr aber/ ist sie schloß-weiß worden/ und heur/ ist sie halb weiß/ und halb schwartz; Ich bitte nur jedermann/ er wolle dieses/ ehe er etwas darwider redet/ selbst probiren / so wird er sich darüber verwundern müssen. So soll man auch eben an diesem Joannis Baptistæ Tag in der Mittags Stunde das Johannes-Blut und sonsten zu keiner andern Zeit mehr finden; von welchem/ und was es vermöge/ kan man beym Stanio im Helden-Schatz lesen.

Item/ man schreibet/ daß/ so man am Tage Corporis Christi, auch in der Mittags-Stunde/ die Rein Blumen-Wurtzel aus der Erde reisse/ und dieselbe aufhebe/ so habe sie die Krafft/ daß sie alles Bluten am Menschen verstelle/ so bald die Wurtzel/ in die Hand genommen / und darinnen erwarme. Aber hievon genug. Nun ad Propositum zu kommen / so weiß ich zwar / daß diese descriptiones curationum mor. orum in vieler Leuthe Gehirne/ seltzame Gedancken und noch viel seltzamere Judicia hiervon causiren werden / dann weil man nicht alsobald die Ursachen ihrer Würckungen eigentlich geben kan/ wird mancher Almus cum puncto, auch finistrè hiervon zu reden / nicht unterlassen: Ich will aber den grosgünstigen Leser gebeten haben / nicht alsobald sich mit unzeitigem Urtheylen zu bereylen: Sondern er wolle alles das jenige/ was vor angezogen/ recht ponderiren/ wird er in denselbigen als meistentheils simplicibus & à natura prodit. eben so wenig / als in diesen / eine rechte wahre Ursache ihrer wunderbahren Würckungen anzeigen können: Wolt er aber Sympathiam & Antipathiam hervorbringen, werden dieselbigen eben so wol auch hier Statt haben / und gelten können. Oder / es gebe mir einer Ursache / woher es komme/ daß der rothe Beyfuß / so man das Messer von unten ansetzet/ und herauffwerts gegen dem Menschen zu abschneidet/ die Menses stillt. Wird aber der Schnitt von dem Menschen herabwerts gegen die Erde zu / gethan / so provocirt er dieselben. Ein geschälter Borßdorffer-Apffel gegen der Blüte zu geschabet / und gessen / laxiret / schabet man ihn aber gegen dem Stiele zu/ und isset davon/ so stopffet es. Was mag wol die Ursach seyn/ daß die grüne und andere Rinde des jährigen Holländer Wachses / so unter der öbersten ist / wenn man sie auswerts und dem Wachsen des Holtzes nach / abschabet/ hernach in einer Milch wol abkochet / und alsdann die durchgeseyhete und ausgedruckte Milch trinket/ per vomitum die Humores noxios placidè expellivet. Schabet man sie aber hinunter werts/ und wie das Holtz / gegen den Stamm gestanden/ ab/ so purgiret sie per inferiora alleine: In Summa, naturæ mysteria, quò quis plus scrutatur, eò plus, quò rimari, quò admirari possit, invenit. Biß hieher gedachter Autor. Der günstige Leser mag hievon halten was ihme beliebig / wir haben hier die Sache an ihr selbst nudè vorstellig machen / und seinem Judicio alles heimstellen wollen.

Cap. LVI.

Zu verschaffen / daß eine Frau nach ihrem Verlangen schwanger werde.

1. WAnn eine Frau gerne schwanger wäre / so nimm wild Lilium convallium, (sihet wie Federn / wann es verblühet) 1. Loth/ dörre es an der Sonnen / oder bey einem warmen Ofen / pulverisiers klein/ und thue darzu Mutter-Negelein / die man sonst Fusti nennet / auch klein gestossen/ misch

es wol untereinander: Laß die Frau ins Bad gehen/ und wann sie wol ausgebadet hat/ so gieb ihr das Pulver in Malvasier/ in 1. oder 2. Trincken ein/ daß soll sie ein Stund oder zwey bey ihr erwarmen lassen/ und sich dann zu ihrem Mann legen. Wann sie nicht schwanger wird/ so soll sie es über ein Monat wieder thun/ und das also 3. Monat nach einander. Das Bad darzu gehörig mache also: Nimm Mutter-Kraut/ Quendel/ Chamillen/ Liebstöckel/ Gipffelein von Wachholder-Stauden/ jedes ein Hand voll/ siede es in einem wolverdeckten Hafen mit Wasser/ daß kein Dampff davon komme/ laß einen Badzuber zurichten/ ein Stuhl darein/ der in der Mitten ein Loch habe/ setze den Hafen mit den Kräutern darunter/ daß der Dampff wol zum Leibe möge/ doch nicht heisser/ als wie es einer auswendig an der Hand wol leiden mag/ darüber soll die Frau sitzen/ wann sie ihre Zeit gehabt hat/ die nächsten drey Tag nacheinander. Wann sie schwitzt/ so trücknet man den Schweiß mit trocknen und warmen Tüchern ab; und wärmet das Bad mit heissen Ziegeln. Das ist vielfältig bewährt worden. Nimm Mutter-Kraut/ Mutter- und Matron-Kraut/ Peßwonen das ist/ Bachel- oder Sonnenwend-Gürtel/ Wolgemuth/ Melissen/ Münntzen/ St. Johannes-Kraut/ Chamillen/ Spica/ das ist: St. Magdalena-Kraut/ deren 9. Kräuter jedes 6. Hand voll/ mag man die Kräuter grün haben ist gut; mache einen weissen leinen Sack/ der völlig einer guten Spannen breit sey/ und so lang/ daß er völlig um die Frauen gehe/ zerschneide die Kräuter/ daß sie nicht über eines Gliedes lang seyen/ thus in den Sack/ wol untereinander gemischet/ mache den Sack zu/ lege ihn in einen Kessel oder bedeckten Hafen/ daß kein Dampff darvon gehe/ und der Sack wol Raum und Platz habe/ giesse Regen- oder fliessend Wasser daran/ laß sieden: Wann es wolgesotten ist/ so setze es vom Feuer/ an eine kalte Statt/ decks nicht auf/ so bleibt die Krafft darbey. Wanns so vielerkalter/ daß es recht zu baden ist/ so giesse es in ein Bad-Geschirr/ laß den Sack erkalten/ biß man ihn leiden kan. Alsdann soll die Frau ins Bad sitzen/ und den Sack um sich nehmen/ Morgens nüchtern ein Stund/ und nach dem Mittag-Essen von zwey biß viere/ und daß ihr das Wasser über den Nabel gehe: Also soll sie 12. Täg nacheinander baden/ und allwege am dritten Tage frische Kräuter nehmen. Darzu mache ein klein weiß leines Säcklein/ so breit und lang/ daß es der Frauen den Leib wol bedecken möge: Darzu nimm Münntzen/ Melissen/ Spicanarden: zerschneide die Kräuter/ wie vor stehet/ und nimm ihr so viel/ daß der Sack wol voll werde/ unternähe ihn/ daß die Kräuter nicht zusammen fallen. So bald nun die Frau aus dem Bad gehet/ soll sie sich in ein Bett legen/ und das jetzt gemeldte Säcklein über einen heissen Ziegel/ der mit gutem starcken Wein besprengt sey/ wol wärmen/ und über den Leib legen/ so lang es warm ist/ und allweg am dritten Tag ein frisches Säcklein machen; Das Bad soll sie am neundten oder zehenden Tag/ nachdem sie ihre Zeit gehabt hat/ anfahen. Und nach den 12. Tägen soll sie ein Tag ruhen. Hernach Pillulen/ zu Reinigung des Haupts und Leibs/ einnehmen/ und wieder ein Tag ruhen. Denn gleich darauf auf dem lincken Fuß die Rosen-Ader/ oberhalb des Schenckels öffnen lassen/ und sich warm halten; weil sie badet/ und Purgation nimmt/ soll sie sich auch vor starcker und rauher Lufft hüten/ auch nicht bey ihrem Mann schlaffen. Desgleichen/ wo sichs begebe/ daß ihre Zeit gleich auf die Läße käme/ so weiß sie sich abermahl zu halten/ biß dieselbe fürüber kommt. Nimm Acori Indi, sive Veri, und eingemachten Ingber/ jedes 10. Loth/ item das Pulver Diathamoran; Das ander Pulver Diamoschi, das dritte heisset Diambræ; Jedes Pulver 2. Loth/ Pinien/ Mandeln/ Dactyli Pitacii 15. drachm. Cerebri columbar. Tauben-Gehirn/ jedes 2. Loth/ Senfft-Samen 2. Loth/ Zwiebel-Samen/ Erincker Samen/ Eppich-Samen jedes 4. Loth/ Galgant/ Zitwer/ Ingber/ wild Bertram/ jedes 2. Loth/ aus diesen allen soll ein Pulver gemacht/ solches mit einem Pfund Hönig/ das geläutert ist/ vermenget/ daraus dann eine Latwergen bereitet werden kan/ davon soll das Weib des Tages 2. oder 3. mal essen zu frühe/ 3. Stund darauf fasten/ dann zu Mittag und zu Nacht solle sie allezeit einen guten förnen Wein darauf trincken/ darauf empfähet sie sicherlich/ ist auch der Mangel von der Mutter/ oder sonst von andern Ursachen/ daß manches Weib in der Geburt verwahrloset wird/ und man ihr die Kinds-Mutter verrucket/ oder zerstöhret/ daß der Saame des Manns nicht an seinen rechten Stand der Mutter kommt/ so hilfft diese Latwerge wieder zurecht/ und zu der Empfängnuß:

Nimm Eybisch-Wurtzel mit den Blättern/ dessen Kraut/ rothen Beyfuß/ Melissen Kraut/ der grossen blauen Weabren mit dem Kraut/ Stengel- und Blumen/ und Königs-Kertzen-Blätter/ jedes 3. guter Hand voll/ das koche in halb Wasser/ und halb Wein/ vermische es/ und kleibe den Hafen fest zu/ laß 1. Stund sieden/ darnach setze den Hafen in einen Nacht-Stuhl/ da setze sich das Weib auf den Stuhl über den Hafen/ und laße ihr den Dampff wohl in Leib eingehen/ so warm sie das erleiden kan/ und wann es nicht mehr warm hinauf gehet/ so lege sich das Weib zu Bette/ und laß den Hafen wieder zu kleiben/ auf den Morgen soll man den Hafen wieder wärmen/ und sich die Frau wieder darauf setzen/ und gebrauchen wie zu vor; das soll ein Weib thun 9. Tag/ Abends und Morgens/ und wann das 3. mal gewärmet ist/ soll man es neu sieden/ daß die 9. Täg/ die Kräuter 3. mal verneuert werden/ und der Hafen fest vermacht/ wie vor berichtet/ und soll die 9. Täg über/ diesen nach beschriebenen Tranck gebrauchen; den mache also: Nimm Fenchel-Körner/ Melissen-Kraut/ Essen Kraut/ jedes 1. Hand voll/ Cardomomen 1. Loth/ Muscaten-Blumen 1. Quint/ langen Pfeffer 1. Quint/ Galgant 1. Quint; diese Stück mach alle ziemlich klein/ thue es in ein geraumes Säcklein; thue ferner darzu Saffran-Blumen 1. Quint/ und mache das Säcklein fest zu/ siede es in einem Hafen/ in 2. Maaß Wein/ verkleibe den Hafen fest/ und lasse es auf den vierdten Theil einsieden/ darnach nehme man den vom Feuer/ und laß stehen/ biß er überkühle/ alsdann giesse die Suppen gantz rein ab/ und nehme die Suppen/ und theile die in 18. Theil/ mache einen Theil davon warm/ die übrige Suppen giesse

wieder auf den Sack/ mache solchen fest zu / und setze ihn in einen Keller/ und trinck es also warm aus / dieweil du auf dem Hafen sitzest / das thue 18. mahl / daß du also den Tranck auf die 18. mal völlig einnimmst/ und allemal/ wann man vom Tranck abgiessen will/ soll man das Säcklein wohl austrucken / so aber einem Weib der Tranck zu wider wäre / und gar sich davor entsetze/ so nehme sie an statt des Trancks allemal ein Quintlein Cardomomen und so viel Bibernellen-Wurtzel/ beedes gestossen mit 3. Löffel voll Melissen-Wasser / das soll ein Weib anfahen zu thun/ wann 9. Tage um seyn/ und ihre Weibliche Zeit vergangen / ist gantz bewährt.

2. Daß eine Frau schwanger werde: Nimm Zimmet-Rinde / weissen Ingber/ Negelein / Mußcaten-Nüsse/ Paradis-Körner/ Muscaten-Blumen / Cubeben/ Cardomomen / jedes 2 Loth / Galgant / langen Pfeffer/ Zittwer/ jedes 2. Loth/ das thue alles zusammen klein zerschnitten in einen Krug/ giesse darauf 12. Maaß Rheinischen Wein des allerbesten/ so man haben kan/ thue darzu Krausemüntzen/ Salbey und Eisen-Kraut/ jedes 1. Hand voll/ verwahre das wohl zugemacht in einem Keller/ laß es 14. Tage stehen/ und rüttels alle Tag wohl um: du sollt aber aufmercken / wann ein Weib sehr hitziger Natur wäre / so möchte ihr dis mit eitel Wein gedistilliret/ zu hitzig seyn / alsdann so nimm 3. Maaß gebrannt Erdbeer-Wasser / Borragen-Blumen-Wasser/ braune Ochsen-Blumen-Wasser/ jedes 1. Kanne / verwahre das wohl / und wann es also 14. Tag gestanden hat/ so giesse den Wein ab / und stosse die Wurtzel und Kräuter wie ein Mues / und giesse den Wein wieder darauf / destillire ein Wasser daraus/ verbinde die Helm wohl/ und verwahre es/ daß in dem Helm nicht anbrenne; Das Wasser Abends und Morgens getruncken/ jedes mal einen Löffel voll / erwärmet und stärcket die Mutter/ alle Geburts-Glieder/ und machet fruchtbar; das Wasser getruncken/ wann einem Weib ein Umfall zukommt / stärcket und erhält die Frucht.

3. Die Empfängnüß bey den Weibern zu fördern. Nimm die Säfft oder Syrup von Mutter-Kraut/ und von Beyfuß jedes 1. Loth/ Schlüssel-Blumen Spiritum 2. Quint; Ringel-Blumen Wurtzel rein gepulvert ein Quint/ von alten Nessel-Saamen gepulvert 2. Quint/ eingemachte Mußcat-Nuß (Eringium) Knaben-Kraut-Wurtzel/ Datteln/ Pimper-Nüßlein (oder Pistacien) Conserve, Wegwart- oder Cichorien-Conserve, jedes 3. Quint/ Zimmet und Saffran/ gepulvert/ jedes ein Scrupel / rothe Sammet-Rosen-Conserve, die geschälte Kern aus den Zirbel-Nüssen/ jedes 2. Quint/ stosse und reibe alle gemeldete Ingredientien miteinander in einem Mörßner/ biß sie zu einem Electuario werden; Darnach thue die Massam in einen Porcellinen Hafen / und mache ihn wol zu. Darvon nimm einer Mußcat-Nuß groß / in einem Glaß voll weissen Wein/ des Morgens um 4. Uhren / nach Mittag und des Abends / wann du schlaffen gehest; Und enthalte dich starcker Bewegung des Leibes.

Roßmarien und Melissen gesotten in Wasser / und die Mutter darmit gereiniget/ machet leichtlich fruchtbar. Item/ Welschen Hirß / so ein Weib 40. Tag nacheinander / nach ihrer Unreinigung zum Tage 3. mal des Saamens mit Wasser eintrincket/ je ein halb Quintlein / solle sie geschickt werden ein Knäblein zu empfahen.

Myrrhen ist gut den Frauen/ die nicht Kinder empfahen/ die sollen sie nützen mit Wein/ und den Rauch davon unten auf lassen gehen.

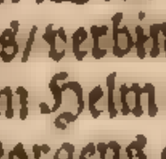
Tormentill stärcket die Empfähung der Frauen/ die vorhin in Wein gesotten und getruncken.

Nimm Majoran-Kraut und Fenchel-Wurtzel/ jedes eine Hand voll/ das siede in einem Seidlein Wein/ davon trincke eine Frau Abends und Morgens 3. Löffel voll; Nimm auch mehr Majoran/ den siede in Wein/ tritt darüber/ und laß den Rauch wohl in Leib hinauf gehen/ darnach lege dich nieder / und nimm des Majoran-Krautes/ darüber du gestanden / legs unter den Nabel/ biß auf die Scham / von einer Hüffte zur andern/ wohl warm/ laß es 3. Stunden liegen. das thue 9. Abend und Morgen / es stärcket die Mutter / und machet fruchtbar.

Nimm die blaue Meer-Wurtzel / so am Meer herwächst/ mit kleinen Aestlein oder Zweigen / ohngefehr einer Elen lang (auf Latein Eryngium cœruleum genannt/) davon mache einen Syrup / den man des Morgens und Nachmittags um 4. Uhr/ wie auch des Abends gebrauchen/ sich aber zuvor mit einer gelinden darzu bereitenden Artzney/ purgiren soll.

Cap. LVII.

Wie mit neugebohrnen Kindern umzugehen.

1. 
So bald das Kind gebohren wird / und man es mit dem Nabel-Gürtlein löst / soll ihme die Heb-Amme 3. Tropffen Blut aus dem Nabel-Gürtlein auf die Zunge fallen lassen / und soll das Kind mit Essen und Trincken aufziehen / so lang man kan. So es aber nicht mehr schweigen will/ soll man frische Butter nehmen/ die nicht ausgesotten/ und wo möglich / erst denselbigen Tag ausgebuttert worden / die soll man fein sauber aus einem Wasser oder drey waschen/ darnach dem Kind mit einem Finger einstreichen / wie einen Brey / so viel es möglich: das thue man drey oder vier mal/ so lang man es mit aufhalten kan. Wann es nicht daran will gesättiget seyn/ mag man es der Ammen geben/ daß sie es säuge: Will es noch nicht schweigen / so mach man ihm ein dünnes Breylein / das genug gesotten sey. Von schönen weissen Meel soll man ihm die Brey machen. Das thue zu vor in einen saubern Hafen/ und stelle es in einem warmen Back-Ofen / daß es fein dürr und hart wird. Stoß dann wieder in einem Mörßner klein/ und beutels. Die Milch / damit man ihme den Brey machet/ soll von einer Kuhe seyn / die etwan

vor 8. oder 10. Wochen ein Kalb gehabt hat/ dazu solle man allewg ein wenig frische Butter nehmen / und den Brey sieden lassen.

Dem Kind soll man Anfangs 2. Brey des Tages geben/ und es nicht übermöthen sondern im Lust aufhören/ und es der Ammen desto besser geben/ daß sie desto mehr und kräfftiger Milch habe. Man soll es des Tages nur einmal baden / ja die Knäblein nach dem Kindlein nur über den andern oder dritten Tag / sie bekommen sonst schwache Glieder/ wann man sie offt badet. Und wann mans badet/ soll man allewg ein wenig Milch in das Bad giessen/ daß sich das Wasser etwas darvon entfärbe/ sonderlich im Winter/ so werden sie nicht so rauh am Leibe/ daß ihm die Haut nicht abgehet/ von den rauhen Winter-Wassern. Wann mans allerdings ausgebadet hat/ so soll man ein ganz neu-gelegt Ey/ Dottern und Klar/ wohl zerklopffen/ und so viel Wein darauf giessen / daß es dünn werde/ und das Kind mit einem rothen Scharlachin Fleckleins darinnen genetzt/ wohl und sauber fegen/ am ganzen Leib und Kopf / so werden sie fein sauber/ darnach wasche es im Bad wieder ab. Und die Zungen/ Mund und Hals soll man ihm auch mit dem obgeschriebenen Wein und geklopfftem Ey waschen / daß man nur ein Läpplein von einer saubern nassen Windel im Bad darinn netze und darmit wasche.

Vor dem Bad / viel weniger im Bad/ soll man ihm nicht gleich zu trincken geben/ auch nach dem Bad nicht eher, dann biß es wohl erkühlet / und ihm nicht mehr heisset.

Das Kind soll man still halten/ daß es nicht erschrecke und es bald nach dem Essen und Trincken nicht rütteln. Man soll ihm auch aufs wenigst eine halbe Stund vor dem Bad zu essen geben/ und nicht gleich auf dem Brey trincken lassen/ sondern damit aufhalten/ so lang es möglich. So lang man kan / soll man es liegen lassen / und vor einem Viertheil Jahr nicht aufrichten / daß man es aufrecht trüge auf den Armen/ sondern auf den Küssen mag mans also auf den Armen hin und wieder tragen.

Man soll es immerzu/ wann es naß lieget / trocken legen / sonst würde es krätz; Imgleichen/ nichts Naß in die Stuben hencken/ darinn das Kind liegt / es bekommet sonst einen flüssigen Kopf.

Dem Kind soll man nichts anders zu essen geben/ als Brey/ biß es 2. Jahr alt wird / es werde dann kranck/ daß es dem Brey überdrüssig würde/ so mag man ihm wohl gesottne Gersten/ Weinbeer-Müeslein/ Zwetschken-Müeslein/ und was also weich und leicht-däuig ist/ doch nicht viel von Eyern/ geben. Item/ Milch-Suppen darinnen das Brod gesotten/ und wol weich worden/ auch was dergleichen mehr.

2. Wann ein Kind erschrickt. Nimm Agley-Saamen so viel man zwischen zweyen Fingern halten kan/ gib ihn dem Kind auf dem Brey: das thue so offt man ihm den Brey gibt. Wann man weissen Agley-Saamen haben könte/ der wäre der beste.

Wenn ein Kind erschrickt und zuckt/ als wenn mans zwickte, die Hände über sich schlägt/ sauer aussiehet/ und bißweilen sehr schreyet / so hats die innerliche schwere Kranckheit/ oder will sie bald bekommen / so gib ihm gebrandt Hirsch-Horn/ klein geschabet/ in der Mutter-Milch.

Wenn die Kinder im Schlaffe auffahren und erschrecken/ das kommt gemeiniglich davon / wann sie zu viel Nahrung bekommen / denen soll man die Nahrung etwas entziehen / und sie nicht stracks nach der Speise in die Wiege legen / sondern sie mit Spielen und Kurtzweilen erlustigen / und ihnen etwas von Jungfern-Hönig/ oder Violen-Syrup/ oder Küchlein Diamuſci , &c. eingeben.

3. Für das Schreyen der kleinen Kinder. Wenn Kinder sehr schreyen und aus der Ruhe kommen. Nim die runde Hohl-Wurtzel/ und wirffs auf Kohlen / so viel man mit 5. Fingern fassen kan/ halte das Kind darüber/ und laß wohl den Rauch angehen / wirff des Pulvers noch einmal auf/ und räuchre auch die Windeln und Bettlein/ lege das Kind nieder / das thue so offt es schreyet / auch in der Nacht fahre damit fort/ die Ruhe kommt.

4. Wann ein Kind nicht schlaffen kan. Salbe ihm seine Schläf mit Hirschinem Marck / so wird es schlaffen. Oder siede ihm einen Löffel voll weissen Oelmagen in reiner Milch / damit man ihm die Breylein macht.

Nimm weissen Mahn/ reibe den in gesottnem Wasser/ mache eine Mandel-Milch davon / und gieb sie dem Kind Abends und Morgens ein/ laß auch die Amme davon trincken / das ist dem Kindlein sehr gut zur Ruhe / laß auch die Amme dem Kindlein in die Nase melcken / und den Schlaff damit bestreichen. Ist es aber gar zu unruhig/ so nimm Violen-Wurtzel / stoß sie gar klein/ als einer Erbis groß/ giebs dem Kindlein mit der Mutter-Milch ein. Es muß aber das Kindlein gar an einem stillen Ort seyn. Man kan ihm auch einer Erbis groß Muscat-Nuß-Oel/ unter einer Nuß-Schalen voll blau Viol-Oel vermischen / und die Schläff damit bestreichen.

5. Gieb dem Kind Abends und Morgens allweg 1. Löffel voll breit Wegerich-Wasser; ist das Kind alt/ so gieb ihme mehr/ und gieb ihm keinen Trunck / er sey dann drey mal mit einem Stuck Golds / das wohl glüend worden / zuvor gestählet / siede Hüner / koche Brod-Müeslein aus derselbigen Brühe / rühre auch ein wenig Muscat-Nuß darein.

Nim ein groß Stuck der Unter-Rinden von einem Laib Brod / laß ungefehr drey Wall thun in eine::: Waßer/ gieb dem Kind zu trincken / doch lösch man es auch mit Goldstähle ab / und gieb ihm bey Leib keinen Wein.

6. Verstopffung der Kinder. So das Kind verstopfft/ und allzu hartes Leibes wäre / kommt es von mancherley Ursachen / entweder daß wenig Galle in die Därme fliesset/ oder daß die Hitze der Leber zu groß ist/ oder auch der Nieren und Lenden; Oder wann sie zu viel schlaffen / alsdann gebe man der Ammen etwas Purgierendes ein / darauf säuge erst den andern Tag das Kind; Dem Kinde kan man auch ein Stuhl-Zäpfflein brauchen: Nehmet 1. Scrupel Mäus-Koth mit Böcken Schmalz/ oder Fett vermischet/ davon eine Stech-Pille gemachet / und den Kindern gebrauchet/ das lindert den Bauch gar sänfftiglich. Etliche

bereiten ein Stuhl-Zäpfflein allein / wann Rosen-Honig in ein Tüchlein verwickelt / und hinten hinein geschoben; Andere füllen eine Nuß-Schale mit Butter / und binden es dem Kind über den Nabel. Etliche schmieren den Bauch mit Ochsen Galle / oder nur den Nabel / oder vermischen eine Galle mit Werck / oder Wolle / und legen es auf dem Nabel. Unter den lindesten Artzneyen / wird die Manna vor andern sonderlich gerühmet / dieser magst du gar jungen Kindern geben / nach dem ihr Alter ist / 2. Quint / 1. Loth / 6. Quint / 2. Loth / ꝛc. Und wo du es nicht auf andere Wege ihnen kanst beybringen / so vermische es in der Milch / oder in ihrem Brey-Müeslein / oder gieb ihm den Syrupum von Manna / oder den von blauen Violen zugerichtet / oder man schmiere ihm das Bäuchlein mit süssen Mandel-Oel.

Oder mache ihm ein solches Pflaster: Nimm Aloë 1. Quint / weisse und schwartze Schaffmälle / oder Niesse-Wurtzel / jedes 15. Gersten-Körner schwer / und vermische es mit Ochsen-Galle / streiche es auf weissen Barchen / als einer inwendigen Hand breit / lege es warm auf den Nabel. Es treibet auch die Spul-Würme aus.

Auch kan man dem Kinde zwey oder drey Quint gute frische ausgezogne Cassia, in einer warmen Milch zerlassen / gesiehen / und darnach von derselben Milch ein Müeslein gekochet und essen lassen.

7. Engbrüstigkeit und Hertz-Gesperr. Nimm eine Hand voll des Krauts von Knobloch; siede es in einem Hafen voll Wasser / laß von ihm selbst kalt werden. Bade das Kind 8. Tag nacheinander in dem Wasser / stoß auch 3. Corallen zu Pulver / gib ihm 3. Tag nacheinander alle Tag eines in dem Hyssop-Wasser ein / weil es im Bad sitzet; Darnach salbe das Kind um die Brust nach dem Bad mit folgender Salben: Nim eine Zwiebel / die in heisser Aschen wol gebraten sey / trucke den Safft heraus, vermische ihn mit ungewäsfertem zerlassenen Hennen-Schmaltz / daß ein zartes Sälblein daraus werde. Doch dieweil das Bad etwas starck / und es nicht alle Kinder / als die einander auch Kräffte halber sehr ungleich leiden mögen / ist hierinn / wie fast in allen Mitteln / nicht freventlich / oder ohne Rath zu handeln. Die weisse Mäuß-öhrlein / daraus den Safft gepresset / darein weissen Zucker gethan / aufsieden lassen / und den Kindern das eingegeben / auch dieselben geröstet / und auf den Magen biß in beyde Seiten geleget / darunter eine Zwiebel / so in der Aschen gebratten / gestossen / daß es wird wie ein Pflaster. Nimm Peonien / streichs auf Brod / oder iß es wie ein Brey / und ob es schon herb zu essen / so ist es doch sehr dienlich. Nimm Maulbeer- und Rosen-Safft / jedes 1. Löffel voll / darauf giesse auch Braunellen-Wasser 1. Seidlein / und laß wol sieden / darnach laß stehen / und sich setzen / nimm das Dünne darvon in ein Kännlein / und mache ein Schwämmlein an eine Schnur / als eine Bohne groß / das henge in das Kännlein / und laß sie wohl durchziehen / damit wasche und reinige dem Kind den Mund / laß auch daran saugen / und mache den Mund / Gaumen und Zunge rein / so weit man reichen kan / so wird sich der Schleim ablösen / und durch das Kind weg gehen; das thue etliche mal / nachdem es noth thut.

8. Vor den Husten. Kochet Rosen-Honig in Wasser / daß es nicht mehr schäumet / alsdenn zerreibet Candel-Zucker darein / Viel-Safft / 2. Löffel voll. Davon gebet den Kindern zu trincken / röchlen sie aber, so thut eben so viel Wollraht Safft darunter; Dann nimm dünn geschabtes frisches Süß-Holtz / so viel du zwischen zweyen Fingern halten kanst / siede es in Brey; Dergleichen auch die einfachen weissen Monats-Blümlein / die man sonst Gänß-Blümlein nennet / deren siede alleweg drey oder vier mit dem Süssen Holtz im Brey / so treibts den Schleim im Stuhlgang hinweg; Das thue / biß dem Kind der Husten vergehet / und es nicht mehr röchelt; Wann sie dürfen werden / daß sie sitzen können / so soll man ihnen alle Nacht ein Fuß-Wasser von warmen Bier machen / wann sie schlaffen wollen gehen / und die Füß etwann eine halbe Stund darein setzen. Und wann man es heraus nimmt / so soll man ihnen die Sohlen mit Hasen-Schmaltz schmieren.

9. Mutter-Mahl. Habe wohl gute Achtung darauf / wann man ein neugeboren Kind will baden / daß man ihm das Näbelein einhüllet / und verwahre es so viel immer möglich ist / daß es nicht sehr benetzet werde mit dem Bad-Wasser / und verwahr es so wohl du kanst / und wann es gefallen / so hebe es auf so gut du kanst.

Hat das Kind ein Mahl oder Mißstand mit auf die Welt gebracht / es seye was es wolle / so nimm des Kindes Nabel / und lege es in Wasser / das aus St. Christoffels-Kraut destillieret ist / laß eine Viertel Stund darinnen weichen / darnach streiche das Mahl damit / und laß alle mal den Nabel aufgebunden / auf dem Mahl liegen / biß er trucken wird; das thue des Tags drey mal. Es hilfft gewißlich.

Das ist aber wohl zu mercken / so viel Monat oder Wochen / das Kind im Mutter-Leib das Mahl vor seiner Geburt bekommen / so viel Zeit und Wochen muß man das gebrauchen; Ist es kurtz vor seiner Geburt / mit dem Mahl befleckt / so hilfft das bald; ist es aber um die Helffte geschehen / so muß man desto länger damit umgehen und auflegen; Es ist gewiß / folge nur nach / und thue es mit Fleiß.

So bald das Kind gebohren wird / wann man sein wahr nimmt / so soll die Heb-Amme mit dem Nach-Wesen / ehe / dann es erkaltet / ein mal drey oder vier überfahren / und es hernach die Mutter ein Tag etliche / allerwegen Morgens nüchtern überhauchen / und es dann mit nüchtern Speichel wohl bestreichen.

10. Wie man junge gebrochne Kinder verbinden und halten soll. Man soll anfänglich ihnen ein bequeme Gebänd machen / das soll also seyn: Erstlich das Leib-Gebänd / nachdem das Kind jung oder alt ist / zwey oder drey Finger breit / von einem starcken Futter-Barchet / solches soll fornen bey dem Nabel zu genestelt werden / dem Leib-Gebänd aber sollen hinten auf dem Rucken zween längere Bändel angenähet werden / eines guten Fingers breit / und nicht über ein

zwerche Hand von einander. Dieselbige Bändel/ so man das Kind verbinden will/ sollen über beyde Achseln gehen. Auf der Brust Creutz-weiß geschrenckt/ und fornen an das Leib-Gebänd angenestelt werden/ und soll man hierinnen des Kindes nicht verschonen/ sondern es wohl anziehen/ und solches Gebänd hinten auf den Schultern mit einem Laden zusammen hafften/ damit es nicht über die Achsel abfalle. Ferner soll auf der Seiten/ da der Bruch ist/ ein Bändlein angenähet werden/ hinten an das Leib-Gebänd/ zugleich demselbigen/ das über die Achsel gehet/ an demselbigen soll ein Bäuschlein seyn/ mit Wollen fest ausgefüllt/ daß es eben über dem Bruch komme. Das Bändlein soll man ferner an das Leib-Gebänd nesteln.

Das Pflaster zu den Kinder-Brüchen soll also zugerichtet werden: Nimm ein Theil des Meels von gestossnen bittern Feig-Bohnen/ und von gebrannten Barchet/ oder Zunder von Barchet bereitet/ das ander Theil: feuchte es an mit dem allersauresten Wein/ so du bekommen magst/ daß es wird wie ein dünnes Taiglein. Solches thue in ein Säcklein von reiner Leinwad 3. Finger breit/ und so du nun das Kind verbinden willt/ so lege es rückling/ und verhüte/ so viel müglich ist/ daß es nicht schreye/ thue den heraus geschossnen Darm gemächlich hinein/ doch mit der Sorg/ daß das Nierlein herausseen bleibe/ und habe fleissig Achtung/ wo das Brüchlein ist/ und das Därmlein hinein gehet/ darauf halte einen Finger/ so lang/ biß du das obgemeldte Pflästerlein darauf legest/ damit der Darm nicht wieder heraus schiesse. Das Pflästerlein soll kalt seyn/ wann man es überlegt; Und wäre gut/ das Kind hätte das Leib-Gebänd vorhin an/ wann man es verbinden will/ daß man allein das Bäuschlein über das Säcklein oder Pflästerlein dörffe annesteln. Es soll auch das Kind so viel möglich/ still und liegend erhalten werden/ mit gestreckten Beinen 9. Tag lang am 10. aber mag man es wieder aufbinden.

11. Vor den Stein der kleinen Kinder/ nimm frische Weinrauten/ dörre Chamillen/ und kleine Stoß-Zwiebelein/ wovon die Schelffen hinweg gethan wird/ schneide es untereinander klein/ röstls wohl in einen Leuchter-Unschlicht/ zwings durch ein Tüchlein/ und schmiere dem Kind allezeit warm/ das Bäuchlein/ und über den Rucken darmit.

Innhalt aller derjenigen Capiteln / so in dem ersten Theil des Vierdten Buchs/ zum dritten Theil gehörig/ enthalten und anzutreffen.

CAPUT.

I. Von eines Wein-Herrn Ambt und Gebühr.

II. Von mancherley Gattungen der Wein-Reben und Weine: Oder Erzehlung der berühmtesten Reben.

III. Was man vor Holtz in die Berge legen soll / und was ein jedes Holtz vor eine Natur und Eigenschafft habe.

IV. Was vor Werckzeug zum Reb-Bau erfordert wird.

V. Was das gantze Jahr / von Monat zu Monaten / in den Weinbergen zuthun seye.

VI. Was bey denen 20. vornehmen Reben-Arbeiten insonderheit zu mercken/ und zu beobachten seye: Und zwar in diesem Capitel von den ersten Arbeiten; nehmlich: den Pfahl-Ziehen / der Decke/ der Tünge/ dem Schnitt im hohen- oder ungedeckten und im niedrig-gedeckten / und dann dem Aufziehen.

VII. Von denen 5. andern Arbeiten: Die Reben oder Rähmen lesen / der Räume / Böge / Sencke- und ersten Hacke.

VIII. Von denen 5. andern Arbeiten in den Weinbergen; nehmlich/ der Brechel/ ersten Heffte / Kraute / andern Hacke und andern Heffte.

IX. Von denen letzten 5. Arbeiten in den Weinbergen; nehmlich / der Beer- oder Rein-Kraute / der Beer-Hacke / dem Vorhauen / der Wein-Lese und dem Pressen.

X. Wie die Art des Pflantzens geschehe und verrichtet werde.

XI. Einige rare und sonderbare Kunst-Stücklein die Wein-Reben betreffend.

XII. Wie die unterschiedlichen Gebrechen und Kranckheiten der Wein-Reben zu curiren.

XIII. Formular und kurtzer Entwurff/ wie der Wintzer Ding-Zettul zu stilisiren und aufzusetzen.

XIV. Ausführlicher Unterricht wie man eigentlich Herbsten solle/ und was bey der Wein-Lese zu beobachten.
XV. Von der Natur/ Art und Eigenschafft eines guten/ gesunden und kräfftigen Weins.
XVI. Unterschiedliche herrliche Kräuter-Weine zu bereiten / nach dem Alphabet.
XVII. Granaten- Kirschen- Erd- Himbeer- Citronen- Hertz- Gedächtnüß- Miltz- und Weinbeer-Wein zu machen.
XIIX. Wie ein Spiritus Vini von einem andern Wein den Spiritum, oder Geist des Weins in sich ziehe und extrahire: Item / eine sonderbare Art / wie der subtile wahre Spiritus Vini zu erlangen.
XIX. Wie das Sal Vini zu erlangen und zu bereiten / auch der Spiritus Vini, vermittelst des Salis Vini, gestärcket werden solle.
XX. Wie der Spiritus Vini tartarisatus bereitet werden solle.
XXI. Von der Fermentation des neuen Weins oder Mosts / und was darbey in Acht zu nehmen.
XXII. Was beym Most- und Wein-Verführen in Acht zu nehmen.
XXIII. Etliche Geheimnüssen / daß der Wein / wann man ihn will ablassen / und verführen / oder davon trincken / gut / beständig und kräfftig bleibe.
XXIV. Schöne und nützliche Geheimnüsse den weisen Wein roth zu färben / und dergleichen ꝛc.
XXV. Zu erkennen ob der Wein mit Wasser verfälschet / oder sonst wässerig sey / und wie ihme zu helffen.
XXVI. Vom Einschlag der Weine.
XXVII. Zeichen eines guten und bösen Weins.
XXIIX. Den Geschmack des Weins gut zu erhalten / und den verdorbenen zu bessern / ihm auch einen andern zu machen.
XXIX. Sauren Wein süß zu machen.
XXX. Den Essig gut und scharff zu machen.
XXXI. Säugern oder trüben Wein zu recht zu bringen.
XXXII. Stuckenden / zähen / kainicht- schimmelicht- und abgestandenen Wein wieder zurecht zu bringen.
XXXIII. Herrliche Wein-Tincturen zu machen.
XXXIV. Oesterreichischen Wein / an der Stärcke und Lieblichkeit dem Welschen gleich: Item / wie Mosler-Wein zu machen; Ferner Populus- und Rosinen-Wein zu bereiten.
XXXV. Von denen vornehmstin Artzeneyen / welche von dem Weinstock und seinen Früchten herkommen.
XXXVI. Von denen vornehmsten Artzeneyen / so von gebrannten- und Kräuter-Weinen genommen.
XXXVII. Von denen vornehmsten Artzeneyen / von allerhand Essig und des Weinstocks-Wurtzel-Asche genommen.

Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens
Ersten Theils
Vierdten Buchs/
Nutzliches
Supplementum, oder curieuser Zusatz/
Vom Wein-Garten.

Von eines Wein-Herrn Ambt und Gebühr.

DIes Weinbergs- oder Wein-Gartens Eigenthums-Herrn Gebühr anbelangend/ so soll und muß ein dergleichē Wein-Herr nicht nur ein Gottsfürchtiger/ sondern auch ein ämsiger/ hurtiger/ und fleissiger Mann seyn; denn vor allen soll er andächtig beten/ und GOtt um seinen reichen und milden Segen eifferig anruffen; widrigenfals wird er in seinen Weinbergen wenig Ersprieß- oder Fruchtbarliches ausrichten. Darnach/ so muß er auch selbst in Weinbergen und Wein-Gärten fleissig zusehen/ weilen die Wintzer und Arbeiter offt untreue Leute sind/ und einen guten Eigenthums-Herrn/ der viel aufwendet/ sehr mitnehmen können/ wann man ihnen nicht Achtung auf die Schantze giebet. Er muß sich ferner keine Unkosten/ den Weinberg zu düngen und misten/ hacken/ sencken/ decken/ und andere Arbeit mehr/ dauren lassen/ er bringe gleich was oder nichts; denn nach dem sonst gemeinen Sprüch-Wort:

Wer einen Weinberg bauen will / der muß einen andern in der Taschen haben; das ist: Es muß mancher etliche Jahr mehr auf seinen Weinberg wenden / als daß er wiederum bekommt; Hernach können es ihm zwey oder drey fruchtbare Jahre alles wiederum ersetzen und einbringen. Ingleichem soll ein Weinherr vorsichtig / klug und verständig seyn / der sich nemlich auf die Wein-Arbeit wohl verstehe / und wisse wenn und zu welcher Zeit / wie und welcherley Gestalt jedes gethan und verrichtet werden müsse / so daß er die Winzer und übrigen Arbeits-Leute zu Rede setze / ihnen sage / woran es ihnen fehle und mangele / worin sie recht oder unrecht thun / damit der Weinberg an der Arbeit keinen Mangel leide / denn es unter diesen Leuten öffters heillose Gesellen giebt / die wenig darnach fragen / wie der Weinberg bestellet / und ob dem Wein-Herrn zu Schaden oder Nutzen gearbeitet werde. Endlich soll er auch seinen Weinberg mit nöthigen Zäunen / Mauren oder Plancken wohl verwahren lassen / damit das Wild nicht einbrechen oder Schaden verursachen könne: Den Winzern und andern Arbeitern aber soll / nach fleissig vollbrachter Arbeit / ihr richtiger Lohn gereichet werden.

Cap. II.

Von mancherley Gattung der Wein-Reben und Weine; Oder Erzehlung der berühmtesten Reben und derselben Gewächse in Europa / wie sie wachsen / und woher sie ihre Namen bekommen haben.

1. Es mögen alle die vornehmste Wein-Gewächse Europæ schicklich in fünff Classes oder Haupt-Titul eingetheilet werden. Als in Italien oder Welschland wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht 1.) Vinum Malvaticum, Maloasier / welcher auf der Insul Creta oder Candia / die zu Griechenland gehörig / und anjetzo leider der Türckischen Herrschafft unterworffen ist / gezeuget wird; 2. Vinum passum, aus / von der Sonnen-Hitz halb verwelckten oder eingeschrumpfften Trauben gepreßet. 2.) Lachryma, wächset an der Wurtzel des Bergs Vesuvii, welcher wegen seiner vielfältigen Feuer-Brünsten bekannt. Dieser Wein ist röthlicht / vom Geruch sehr anmuthig / erfreuet das Hertz / und schadet weder dem Haupt noch dem Magen. 3.) Muscatellum Falticrum, Vin de Montefiascon, wächset bey der Stadt Montefiascon, am Berge Alcino nella campagna di Roma, davon das Sprüch-Wort entstanden: Propter Est Est, Dominus meus mortuus est. 4.) Albanum, wächset bey der Stadt Alba gleichfalls in dem Römischen Gebiet gelegen / und wird in Rom heutiges Tages fast am meisten getruncken. 5.) Marcellinum, wächset um Vincentz und Padua / ist nicht allein lieblich von Geschmack / sondern auch gesund. Der beste ist an Farben duncket oder Blut-roth / dauret nicht viel über ein Jahr. 6.) Vivacum, Reiboli cum, Rheinfall / wächset bey Capo d'Istrie, auf einem felsichten Hügel Prosec, daher nennet man ihn auch Prosecker-Rheinfall. 7.) Rosacium, Rosatzer / wächset bey der Stadt Rolaccio, in Friaul. 8.) Rhæticum, Veltliner / wächset in der Grafschafft Valle-Telina, oder Veltlin / den Grisonen zuständig. 9.) Vernaccium, Vernatzer / wächset auf dem Berge Vernacia, im Genuesischen.

2. In Spanien und Portugal wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht 1) Vinum Alicantinum, Alicant-Wein / wächset um Alicante / einer Stadt im Königreich Valentia, ist / wie fast alle Spanische Weine starck / süß von Geschmack / von Farben aber schwartz. 2.) Petri Simonis, Peresimenez, Petersimeus, wächset bey der Stadt Guadalcazar, aus Teutschen-Reben / welche dieser Pater Simon schon vor zwey hundert Jahren / in ziemlicher Quantität aus dem Ringau dahin gebracht / und gepflantzet hat / auch bereits zu seiner Zeit / solchen Wein daraus bekommen / der Spanischen Geschmacks und Ringauer Farben gewesen / und zu Franckfurt / desgleichen in andern vornehmen Städten Teutschlandes vor 40. biß 48. Kreutzer getruncken werde. Wird bey uns insonderheit Spanischer Wein genañt / ist lieblich von Geschmack / Goldgelb von Farben. 3.) Bastardum, Bastard / ist ein halber Petersimens. 4.) Secco, Seck / ist stärcker und barscher als Petersimens. 5.) Lusitanicum, Portugeser / blanck und roth. 6.) Vin Allogicum, Vin d'Allogo, ist eine sonderbare fürtreffliche Art Portugeser-Wein / duncket-roth / lieblich, nicht gar zu starck / fast auf Marcimin-Art. 7.) Balearicum, Canarien-Wein / aus der Canarischen Insul; Unter welchen der Canarien-Seck den Vorzug hat / den Spanischen an Lieblichkeit weit übertreffend.

3. In Franckreich wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht 1.) Vinum Belnense, in der Landschafft Beaune, im Burgundischen / wie dann die Burgundische Weine durchgehends hoch gehalten werden. 2.) Vin d'Hay, wächset in Champagne / ist bleich oder schiel von Farben. 3.) Muscat de Frontignac, in Languedoc / bey der Stadt Frontignac / aus Muscateller-Trauben. 4.) Vin de Rheile, wächset um Paris / ist roth an Farben / wird daselbst viel getruncken. 5.) Vin de Bourdeaux, Burdoser-Weine / werden in Menge nach Holland geschiffet / beydes blanck und roth. 6.) Vin de Grave, wächset nicht weit von Bourdeaux; Und sind sonst noch berühmt Vin d'Anjou, de Larmont, de la Beslide, de Maine, de S. Martin à Grenoble und andere mehr.

4. In Ungarn wachsen / und werden von dannen in Teutschland gebracht 1) Vinum Toccaviense, Tockayer / wächset bey der Stadt Tockay / in Ober-Ungarn. 2.) Oedenburgense, Oedenburger / in Nieder-Ungarn. 3.) Vina Aurimontana, die Gold-Berger. 4.) Vina S. Georgii, die St. Georger / wie auch die Neusiedler.

5. In Teutschland wachsen / und werden als die berühmtesten und besten in andere Königreich und Länder verführet und gebracht. 1.) Vinum Rhenense. decus est & gloria mensæ, Rheinisch-Wein / sonderlich die Hocheymer / Rinkauer / Wormsgauer / Bacheracher / Gänsefüsser. 2.) Neccarium, Necker-Weine / sonderlich die Heydelberger und Würtemberger: dahin auch die Heylbrunner gehören. 3.) Mosellanum, Moseler-Weine / die nemlich an der Mosel wachsen: Unter welchen der Ober-Moseler weit besser / als die Unter-Moseler. 4.) Franconicum, Francken-Wein / sonderlich die Klingenberger am Mayn / und die Würtzburger am Stein: Wie auch die Kützinger und Ramsacker. 5.) Tyrolense, Tyroler / sonderlich die Etsch-Weine ad Athesin fluviam, und die Traminer; welche von dem Dorffe Tramin an der Etsch ihren Namen bekommen. 6.) Austriacum, Oesterreichischer-Wein / sonderlich Lutenberg; Closter-Neuburg. 7.) Monavicum, Bohemicum, Misnicum Lusaticum, Mährische / Böhmische / Meisnische und Lausnitzische Weine.

6. Folget nun auch eine Specification der vornehmsten und berühmtesten Wein-Reben in der Marck-Brandenburg. NB Ob wohl die Gattungen der Wein-Stöcke auch an Holtz und Blättern zu erkennen sind / so erscheinet doch an den Trauben der meiste Unterscheid / welche groß oder klein / welche mit Beeren dicht oder dünner besetzet / welche von Farben weiß / grau / grün / gelb / schiel / roth / schwartz / sind. Insgemein dennoch setzet man nur zwo Haupt-Farben / weiß und roth / unter welchen die andere begriffen werden.

Es befinden sich aber heutiges Tages in der Marck-Brandenburg (massen aus des Edel berühmten und Hochgelehrten Herrn Johann Sigismund Elsholtzens / Chur-Fürstlichen Brandenburgischen Hof-Medici zu Berlin / &c. schönen Garten-Tractat ausführlicher erhellet) fürnehmlich nachfolgende Arten oder Gattungen an weissen Reben / oder wie wir ins gemein reden /

7. An blancken Wein: 1.) Schön-edel. Hat grosse Trauben / die lieblichsten am Geschmack / an Farben etwas gelblich. 2.) Muscateller. Hat auch grosse Trauben / gelb und sprenglich / eines gewürtzten Geschmacks. 3.) Blanck-Welsch. Hat grosse Trauben an Farben wenig gelb / die Beer sind etwas länglicht / und dünnschäligt / haben jede zum ein oder zwey Körner. Wird zum aller ersten reiff / daher er offt verfaulet / ehe die Weinlese angehet. 4.) Rehfahl. Hat mittelmässige Trauben / an Farben gelb / und sprenglich / am Geschmack süß und kräfftig. 5.) Mittel-Fränckisch. Hat auch mittelmässige Trauben / an Farben gelb / am Geschmack lieblich und kräfftig. 6.) Groß-Fränckisch. Hat auch mittelmässige dünnhülsige Trauben / an Farben grünlich / am Geschmack süß und kräfftig / träget aber wenig Trauben. 7.) Klein-Fränckisch. Hat mittelmässige, dünnhülsige Trauben / an Farben gelb / am Geschmack süß / an Beeren aber gar dünne: giebt also wohl einen Geschmack / füllet aber nicht das Faß. Und zwar diese drey Arten Fränckisch sind am Holtz gantz einerley / und können nur durch die Frucht unterschieden werden. 8.) Adel-Fränckisch. Hat mittel-dichte Trauben / an Farben grünlich und gesprenget / am Geschmack sauer. 9.) Grün Fränckisch. Hat kleine Trauben / an Farben grün / an Beeren dünne / am Geschmack sauer. Diese und die nächst-vorhergehende Art werden nicht geachtet. 10.) Elbing. Hat grosse Trauben / dichte an Beeren / an Farben gelblich / am Geschmack süß / aber wässerig. 11.) Blanck-Heunisch. Hat grosse längichte Trauben / an Farben recht gelb / am Geschmack herb und wässerig / erweichet den Leib mehr / als andere. 12.) Rüßling. Hat mittelmäßige Trauben / an Farben roth und sprenglich / am Geschmack auf Muscateller-Art. 13.) Lamperts. Hat grosse lange Trauben / länglichte fleischichte Beer / an Farben grünlich / am Geschmack herbe: giebet / wegen der fleischichten Beer / wenig ins Faß. 14.) Weidling. Hat Mittel-Trauben ist grünlich und säulich. 15.) Grün-Weidling. Hat kleine Trauben / ist grünlich und sauer: Wird / wie auch der vorige / nicht geachtet.

8. An rothen Wein. 1.) Roth-Muscateller. Hat grosse Trauben / Kirsch-braun an Farben / am Geschmack süß. 2.) Roth-Welsch. Hat grosse Trauben schwartz an Farben / süß am Geschmack. 3.) Einser Groß-Brunel / roth Schön-edel. Hat grosse Trauben braunlich / herb. 4.) Roth-Traminer. Mittel-Trauben / röthlich / gantz süß. 5.) Sichel-Traminer. Mittel-Trauben / schiel / gantz süß. 6.) Wiener. Grosse lange Trauben / fleischicht / Leibfarb und herb. 7.) Klebroth. Mittel-Trauben / schwartz und süß. 8.) Ungarisch Leibfarb. Mittel-Trauben / bräunlich / süß. 9.) Roth-Heunisch. Grosse Trauben / schwartz / säuerlich. 10.) Hart-roth. Mittel-Trauben / schwartz säurlich. 11.) Ziegel-Farbe. Grosse Trauben / bräunlich / säuerlich / schwartz / und giebet den andern rothen die rechte Farbe. 13.) Feld-roth. Mittel-Trauben / schwartz und sauer. 14.) Schlee-roth. Mittel-Trauben / zwar dicht von Beeren / aber sauer wie Schleen / an Farben schwartz. 15.) Zottel-roth. Lange Trauben / aber kleine dünne Beerlein / schwartz und sauer. Und zwar diese drey letzte Arten sind nicht viel werth / sondern machen den andern Wein im Pressen / nur sauer.

Cap. III.

Was man vor Holtz in die Berge legen solle / und was ein jedes Holtz vor eine Natur und Eigenschafft habe.

1. VOr allen Dingen ist zu beobachten / daß man nicht baue / daß es dem Eigenthums- oder Wein-Herrn mehr Schaden als Nutzen bringe: dann es ist offt ein Ort fruchtbar anzusehen / ist aber mehr untüchtig als gut / derowegen man sich mit dem Wein-Holtze fein darnach richten soll. Es

tragen kalte / leimicht- oder dornichte Böden saure/ strenge Weine / also / daß in denselben das wenigste Holtz/ ausser das zeitliche blaue/ am besten fortkommet/ welches am reiffesten wird an solchen Orten. Wann nun ein guter Ort außersehen / so muß derselbe Platz von dem daraufstehenden Gestruppe/ Gebäcke an Holtze / Hecken / alten Rasen/ und andern Unflath gereiniget / gerottet und weggeschaffet seyn / hernach muß man sich um gut Wein-Holtz / Stöcke / Fäser / oder Knot-Holtz/ wie es der Boden tragen möchte/ umthun. Aufs Knot-Holtz (welches sonst abgeschnitten und verbrauet wird/) so es fein reiff worden halten viele/ sonderlich wann die Witterung darzu einstehet/ viel mehr davon, als von Fäsern; Fäser zwar haben einen guten Vortheil vor dem Knot-Holtze / indem manches schon zwey Jahr gelegen/ und gefaset / und besser Wurtzeln bekommen/ aber sie schlagen vielfältig/ wegen nicht einstehender Witterung/ um/ und thuns viel / die jährling bestockte Wein-Berge haben wollen. Zum Knot-Holtze muß man guten Boden haben/ oder so er nicht vorhanden/ eine gute Schur-Erde von Holtz und kleinem Mist- oder Gepächte zusammen gemenget/ gebrauchen. Das Knot-Holtz (wann es ein geringer Boden) lässet man zwey Jahr / ist es aber ein guter Boden oder Schur-Erde/ ein Jahr liegen/ auf das andre Jahr hebt man dasselbe fein gemach aus/ alsdann heisset es Fäser-Holtz. Es hat auch das Wein-Holtz die Art an sich/ daß es aus guten Boden in geringen gesetzet / nicht gerne fort und zu Kräfften kommen will ; Also muß man sehen/ daß man Holtz aus mageren Bergen an geile Oerter/ oder aus hohen in niedrige ; Item/ aus hitzigen in kalte Berge anlege und fortpflantze.

2. Es sind nun der Wein-Stöcke / nach ihren Namen/ unterschiedlich/ als 1.) Das Blancke/ so das beste und wegen auffstehender Reiffe/ und fallenden Meel-Thauen/ am dauerhafftigsten ist. 2.) Das Gut-Edle/ bringt ein: schöne grosse Traube von hellen oder klaren Beeren ; Wann sie rechte Witterung bekömmt und recht reiff werden kan / giebt sie nicht allein ziemlichen Most/ sondern auch einen herrlichen guten gelinden Geschmack/ als wie ein Francken-Wein/ hat auch die dünneste Haut/ und ist wohl zu pressen. 3.) Schönseiler Traube / ist an der Farbe etwas grünlicher/ aber etwas kürtzer als vorige / ist auch eine gute Traube. 4) die Ungarische / ist fast gleich den Gut-Edlen/ und wann ihr die Witterung einstehet/ noch besser/ mit einer schönen lang hängende Traube/ auch groß von Beeren/ und gleich den Schönseiler grünlicher Farbe/ auch ein wenig dickhülsigt/ jedoch von gutem Geschmack des Weines.

5.) Grün-Fränckisch/ kömmt auch fast dem Schönseiler gleich/ an einer hüpschen mit guten Beeren angefüllten Traube / und ist ein weicher Wein / wann er nicht nach seiner Reiffe bald abgelesen wird / fähet er augenscheinlich zu faulen / und erwartet offtmals genau die rechte Weinlese / zumahl wann ein wenig ein nasser Herbst einfällt.

6.) Das Lampische/ dieses ist dem Fränckischen fast gleich.

7.) Elbinger / so auch grosse und helle Trauben/ und schöne Beer anzusehen hat / aber sehr dünnen und wässerichten Wein treibet.

Die Wein-Schencken halten dafür/ daß/ wer einen verdorbenen Wein nicht anzubringen weiß / mit dem Elbinger-Wein man ihme die beste und füglichste Hülffe thun kan.

8.) Das Heynische/ hat gleiche Art und Krafft der Elbinger-Beere / aber es pfleget zeitlich zu faulen / auch kennen/ nechst den Blauen/ ehe dem Meel-Thau unterworffen.

9.) Mit der Malvasier-Traube / ists auch fast also/ und daß sie gar zeitig wird / hernach bey der Lese solche Beere entweder mehr faul und abgefallen sind / als zu Nutzen kommen.

10.) Weiß Muscateller/ ist auch eine schöne Frucht/ aber sehr dickhülsichter als andere Beere; dahero auch das Muscatellen einen guten Sommer und warmen Herbst/ zumal in gedeckten / in ungedeckten aber einen guten Boden / zu dessen Zwange und Reiffung haben will. An Geleiten oder anstehenden Mauren / wo die Trauben am Widerschein stehen / werden sie am reiffesten gefunden ; ist eine gesunde Beere / giebet den besten Wein/ ist sehr süß/ und schmäcket/ als wann er gewürtzet wäre.

11.) Weiß Thraminer oder Gänse-Füß / ist eben wie voriges/ jedoch muß es gute Witterung der Sonnen-Wärme und einen guten Herbst haben / wann es soll recht reiff werden. Unter das blanckfärbigte Holtz gehöret auch

12.) Das Rose Holtz/ oder Träube/ giebt einen guten süssen Wein und schönen Anmuth des Geschmacks/ hat offt kleine Beerchen/ als wie die Rosinen: Hier zu Lande will es gar selten einschlagen. Erstlich/ mühret sichs zeitlich in der Blüte / wann es ein wenig zu heiß stehet/ bekommt kleine Beerchen oder Träubgen/ wann es ein wenig wird/ daß es zeitig/ so saugen ihn die Wespen und Fliegen wegen dero Süssigkeit aus; ja/ es sind die Trauben so süße/ daß/ was die Wespen oder Fliegen lassen / solches die Mäuse abfressen.

13.) Schwartz-Muscater/ hat eine schwartze Beere / doch meistens einen schönen blancken Most oder Wein an sich/ ist lieblich/ aber ein wenig anschmeckender als der blancke Muscateller / jedoch von gleicher Krafft.

14.) Kleber-roth oder kleine Braune / ist ein schön Träubgen / von gutem süssen Geschmack / ergiebt sich auch ziemlich in der Mostung / hat in der Farbe mehr blau als roth-färbigten Wein oder Most an sich.

15.) Das Groß-Blaue oder Veltliner/ ist eben von dergleichen Güte/ aber nicht so süssen Geschmacks / ein wenig gelinder an der Mostung/ ergiebt sich fast guten Theils mehr als das kleine / giebt mehr blanck- als rothfärbigten Most oder Wein.

16.) Schwartz-Welsche / ist eine schöne großhangende Traube / als wie das Ungarische von grossen Beeren / wie Theils die Schnell-Kugeln/ mostet zimlich / aber mehr blanck- als roth-färbigt.

17.) Das Zeitliche-Blaue / ist eine dauerhaffte Traube / es fället nicht gern der Meel-Thau sie sehr an / als wie an das grosse Blaue/ und belohnet dieser Wein / unter allen diesen Blauen / am meisten seine Mühe und Kosten : Dann / wann alles ausen bleibet / so verheget sich dieser Wein / und

kommt dem Hauß-Vatter noch zu statten / wird auch der beste rothe Wein / daraus gepresset / wann solcher einen Tag oder zehen biß vierzehen auf den Hülsen stehet / so wird der Wein schön in seiner Farbe / ergiebt sich auch im Pressen ziemlich / ist zwar / wanner verbrauset / ein wenig streng / das machen die mit-gejohrnen und abgepresten Trestern / besser wäre es / wenn man ihn könnte abbeeren / so gäbe er nicht allein einen schönen färbigten rothen Wein / sondern auch ein mehrers am Most / denn es sich viel in die Trestern und Stiele zeucht : Man muß ihn auch auf den Häfen liegen lassen / und nicht abziehen / sonsten wird er schielicht / auffstössig / und verliehret den Geschmack. (18. Roht Thraminer-Holtz oder Traube / welches 3 Pfennig-Holtz sonst genennet wird / ist ein fein süsser und wolschmeckender Wein oder Most / von schöner Farbe / mehr blanck als rothfärbig / ergiebt sich auch ziemlich / wann ihm die Witterung einstehet / und nicht gar ein treuger oder dörrer Sommer / und hingegen ein guter warmer Herbst ist / liegt nicht lange allein / sondern man muß ihn unter andere Weine vermengen / er verzehret sich sonst gantz. (19. Hüngerling / ist gar ein schlechter und dürrer Most / auch an der Güte gar geringe / wird bald reiff / und giebt viel Most. (20. Die grosse Blaue / mit einer grossen braun- und blau färbigten Traube / gleich den Thraminern fast an Geschmack wie Elbiges / mostet auch ziemlich und ist mehr blanckfärbigt als roth / unter diesen allen sind diese drey

Räsel-Holtz, Malvasier und Hüngerling
die geringsten.

Cap. IV.

Was für Werck-Zeug zum Reb-Bau erfordert werde.

DEn Werck-Zeug / so zum Reb-Bau erfordert wird / anbelangend ; so hat man darzu vornehmlich nachfolgende Stück vonnöthen :

1. Ein Karst-oder Wein-Gart Haue / damit die Erde auszuhauen / und die Pfähle einzuschlagen.
2. Eine Schauffel zum Auß oder Umgracken.
3. Ein starckes Hack-Messer / so man etlicher Orthen einen Reiß-Hacken nennet / damit das Gestäuß und Hecken / wie auch anders Holtz / so verhinderlich seyn möchte / abzuhauen / item die Pfähl damit zu zurichten / und zu spitzen.
4. Eine Reb-Heppe / so ins gemein bekannt / von gutem Zeug / so sauber seyn solle / die Reben damit abzuschneiden.
5. Ein kleines Hand-Beyl / zur Spitzung der Pfähle und andern Sachen im Wein-Garten dienlich.
6. Ein von Weyden geflochtenen Rück-Korb / damit der Tung auf den Reb-Berg / oder in den Wein-Garten getragen wird.
7. Ein Hand-Korb / damit Erde in den Wein-Garten / und Steine heraus zu tragen.
8. Ein Schub-Karren / mit welchem die Tung in den Wein-Garten / und die Steine heraus zuführen.
9. Eine Wein-Butte / darinnen die Wein-Trauben in der Wein-Lese zur Trotte und Wein-Kelter / wie auch den Most in den Keller zu tragen.
10. Ein kleiner Hand-Kübel zum Trauben Lesen wie auch den Most aus den grossen Kelter-Küffen in die Wein-Butte damit auszuschöpffen.
11. Wein Garten-oder Reb-Pfähle von Tännen-Holtz / sollen sieben Schuhe lang / und einen starcken Zoll dick seyn.
12. Junge Weyden / zum Hefften des Wein und Reb-Stocks.

Cap. V.

Was das gantze Jahr von Monat zu Monaten in den Wein-Bergen zu thun und vorzunehmen.

1. WIr wollen hier durch alle Monaten des gantzen Jahrs zeigen / was man in denselben eigentlich in den Wein-Bergen solle thun und verrichten / und zwar erstlich

Im Jenner.

Es lehret Palladius in seinem andern Buch / man solle zu dieser Zeit in wol temperirten Landen / wie ers nennet / die Schuh außziehen / das ist / die Erde um die Reb-Wurtzeln mit der Hacken umhauen und öffnen / auch alles / was überflüssig und schädlich ist / hinweg raumen / auf daß sie durch die Sonnen-Dämpffung erwarmet / und desto eher herfür gebracht / und gelockt werden. Aber es ist solches von warmen hitzigen Ländern als Italien / Franckreich und Spanien zu verstehen / sintemahl in unsern kalten Landen / solche Arbeit biß in den Hornung / und theils Orthen gar biß in den Merts / hinaus gesparet / und verschoben werden muß. Wann es aber ja zuweilen in dem Jenner gelind Wetter gibet / und der Boden ziemlich ertrocknet ist / mögen alsdann häußliche Reb-Leuthe wol anfahen zu schneiden / doch wäre mein Rath / solches nicht ehe als zu Ende des Jenners fürzunehmen / fürnehmlich an Orthen / da die Reben / dem Schnitt nach / gern gewinnen ; dann wann man also zeitlich schneidet / so trocknet das Holtz auf den Schnitt / daß nachwärts / wann der Safft darein kommt / dasselbe destoweniger heraus rinnet / und alsdann den Augen keine Ungelegenheit mitbringt; Im Gegentheil / wann man mit dem Schneiden zu lang verzeucht / an welchen Orthen die Reben sehr greinen / darob die obersten und besten Augen zu Zeiten schwartz und unnütz werden / massen dann manchen solches die Erfahrung mit Schaden wird gelehret haben.

NB. Man soll aber die Reben bey abnehmendem Liecht beschneiden / dann wann man die junge Reben im abnehmenden Mond beschneidet / so geben sie groß und dick Holtz. Wann man sie beschneidet / gegen den vollen Mond / wann der Mond den Löwen und den Wassermann durchlaufft / so thun die Vögel und Mäuse den Trauben nicht so grossen Schaden / als sonsten. Insgemein pfleget man in unsern Landen bey offinem Wetter zu misten und zu sencken; Bey frostigem Wetter aber / da man sonst nichts verrichten kan / die Pfäle zu schärffen. Wann demnach das Wetter in diesem Monat / Kälte wegen / also beschaffen / (wie es dann gemeiniglich ist) daß man in den Reben nichts fürnehmen mag / so kan man doch zu Hauß hierzu dienstliche Arbeit verrichten.

Im Hornung.

2. In ziemlich warm gelegenen Wein-Bergen / mag im Mittel des Hornungs / oder etwas darnach / das Beschneiden der Reben vor die Hand genommen werden / so fern anderst die Witterung dieser Arbeit nicht zu sehr zu wider ist; Hierbey will ich abermal eine nützliche Erinnerung beyfügen: Es ist von erfahrnen Wein-Meistern für gut befunden worden / daß man in der Länge des Holtzes 14. oder 15. Knospen daran lassen solle / weil die Länge des Holtzes die besten und meisten Früchte bringet / welches dann wol zu mercken / wann man eine lange Ruthen nimmet / daß man einen jungen Schoß unten daran lässet / mit drey oder vier Knospen / damit es desto besser seine Nahrung und Krafft an sich ziehen kan. An die alten Reb-Stöcke / die sieben oder acht Jahr gestanden / legt man unten etwas kleines Stein-Gemürsel / oder klein gestampffte Schiefer-Steine / dann sie dardurch fruchtbahr werden. Ferner ist hiebey zu mercken / daß man solche Arbeit nicht vornehmen soll / wann es noch zu Nacht dergestalt gefrieret / daß der Boden des Tages nicht ertrocknen mag / weil solches den Reben nicht wol bekommet / sondern es ist besser / daß man damit biß auf bessere Gelegenheit warte / oder doch wenigist / daß man etwann biß um zehen Uhr / oder länger nach Beschaffenheit des Winters / damit Verzug habe. Dafern irgend jemand an einem Ort Neben-Reben pflantzen wolte / und also den Boden vor dem Winter bereits aufbrechen / säubern und zubereiten lassen / kan man alsdann die abgehauenen besten Reb-Schoß oder Käppen durch hierzu verständige Leute auslesen / und zurüsten lassen / damit sie ohne langem Verzug fein ordentlich gesetzt werden; dann je mehr man sich damit befördert / je besser es auch ist / weil sie von der noch währenden Winter-Frucht zum Wachsen nicht wenig angetrieben werden / anstatt wann man etwas lang damit verzeucht / sie ihre Nahrung / wegen der bald darauf folgenden Hitze desto weniger bekommen / und behalten mögen. Gemeinmässig kan dieser Zeit das Graben und Einlegen der Reben oder Reb-Stöcke / wann der Boden nicht zu naß / mit Nutz fürgenommen werden / jedoch daß man keinen Stock einlege / es werde dann etwas alten Mists / guten Schorr-Grunds / oder von Hörnern in die Gruben gethan: Wann aber dergleichen Mittel fehlen wolten / kan man der Sach noch in andere Wege zu Hülff kommen / daß wann an einem Orth der Lett zu sehr überhandt nimmt / man etwas guten Grieß oder Sand-Erde in die Gruben thue / oder da zu viel mageter Sand verhanden / man den Mangel mit dem Lett ersetze / welches / da es mit Fleiß gebraucht wird / ein sehr nutzlich Ding ist. Es pflegen auch etliche des Mertzens nicht zu erwarten / sondern fahen bereits im Hornung an zu hacken / doch kan ich denselben nicht wol Beyfall geben / weil der Boden alsdann gemeiniglich noch zu naß / und also ungeschlacht darob wird. Es möchte aber der Jahr-Gang sich dergestalt befördern / und die Erde ertrocknen / daß ein solches Werck mit Nutzen könnte fürgenommen und verrichtet werden; In solchem Fall ich es dann nicht für ungut halten / oder tadeln kan / will auch hierinnen niemand Zeit noch Ziel vorgeschrieben haben / massen Ort und Zeit einander öffters gar ungleich seynd. Es begibt sich aber / sonderlich in unsern Ländern / offtermahlen / daß in dem Hornung der Boden noch allzustarck gefrohren / und man dergestalt die biß daher angedeuteten Arbeiten nicht füglich verrichten kan; damit nun aber inzwischen nichts verabsaumet werde / kan man unterdessen andere Arbeiten vornehmen / als Reb-Stecken / und Pfäle spalten / spitzen / ꝛc. nach guten Trag-Stangen sich umthun; über solche mag man auch Heed oder Bau tragen / desgleichen die Mäurlein / da anderst deren verhanden / von beschwerlichen Grund entladen / und denselben irgend an mangelhaffte Ort tragen lassen. Im Hornung versetzet man etlicher Orten / wann es seyn kan / im zunehmenden Mond / die Reben von 2. oder 3. Jahren / die allbereit gewurtzelt haben / und lässet die einjährige Reben-Wurtzling unangetastet / als die unverruckt seyn wollen / wegen des wenigen Saffts und Kraffts / so in ihnen ist. Constantinus ist eifrig darob / daß man in diesem Monat die Reben-Wurtzling versetze aus der Setzling-Gruben / dann er will / es mache die Reben fruchtbar / und gebe guten Wein. Item lehret / so man diesen Monat den Obst-Bäumen und Reben / alt-gesammleten Urin oder Harn zuschütte / so sollen sie dann viel und schöne Früchte bringen. Man führet auch in diesem Monat / da es im Jenner noch nicht geschehen / Mist in den Wein-Berg / schneidet die wurtzlende Reben ab / und umstellet sie mit Reb-Stecken.

Im Mertzen.

3. Nunmehr giebet es in den Wein-Gärten überflüssig zuthun / indem immer ein Arbeit der andern gleichsam die Hand bietet / ja es ist eine Arbeit offt kaum verrichtet / so will / wann das Wetter favorabel und gut / die andere auch gethan seyn; Anfangs ist man meist mit dem Schneiden der Reben beschäfftiget / massen sich kein Hornung so wol anläst / daß nicht dem Mertzen davon was überbliebe / es kommet auch wohl öffters darzu / daß der Mertz selbsten des Wetters halben also beschaffen / daß man länger als man gedacht / damit zu thun bekommt / wordurch dann die andern nach und nach folgenden Arbeiten mercklich verhindert und verspätet werden; Demnach ist nöthig / daß man die Zeit des guten Wetters

wol anlege / und jede Arbeit so viel möglich / befördere / auch zu rechter Zeit verrichte / auf daß nichts verabsäumet werde / auch keine Arbeit der andern hinderlich sey. So man auch im vorigen Monat mit Bau- und Grund-Fragen nicht fertig werden könne / ist nöthig / daß man nun selbiges beschleunige / und sonderlich solche Tage darzu anwende / die ohne das zu anderer Arbeit wenig dienstlich seynd / wie sichs dann öffters zu begeben pfleget. Nach verrichtetem Schneiden und Bautragen will sichs gebühren / daß man stracks das Einlegen der Reben vor die Hand nehme / und also die Arbeit / wo möglich / vor dem Hacken verrichte / damit durch dasselbe der Boden fein wiederum verebnet werde / dann da es widrigen Falls hernachmahls geschicht / siehet alsdann der Boden sehr unlustig aus. NB. Dieses Einlegen soll Anfangs an trocknen Orte angestellt werden / weil alsdan die Erden von dem vergangenen Winter noch etwas feucht ist / auf daß man also mit der Arbeit deste besser fortkommen könne; Es soll aber wie vorhero gesagt / kein Stock eingelegt werden / man thue dann etwas von wolgefülltem Rust / Schaaf-Hörnern / oder guten Scherr-Grund in die Gruben; zu den eingeleaten Rutten / soll man alsbald Stecken schlagen / und die Schoß daran heften / die Bänder aber nicht zu hart anziehen / weilen sie es wegen Zartigkeit der Jugend noch nicht wol erleiden mögen. Auf das Graben folget alsbald das Hacken / an welchem viel mehr gelegen / als einige darauf halten / massen ich mich von erfahrnen Wein Meistern berichten lassen / daß ein wol-tieffes und sauberes Hacken / ohne Rust-Anlegen / gemeiniglich besser und nützlicher sey / als ein liederlich-obenhin gehudeltes / darzu Bau komme; Darum dann ein jeder Reb- oder Wein Herr fleissig darnach trachten soll / daß seine Reben mit getreuen starcken Männern recht gehacket werden. Es sind die zwey Wort Getreu und Starck / nicht vergeblich zusammen gesetzt / weil deren keines für sich selbst / und allein genugsam / sondern beede zugleich nothwendig erfordert werden. Das Hacken erstreckt sich gemeiniglich biß zu ausgehendem Herbsten / länger ist es nicht nutz und gut / (es wäre dann / daß der widerwärtige Jahr-Gang es dergestalt verhinderte / daß man länger damit verziehen müste) sonst da man zu lange darmit verzeucht / daß die Reben zu drucken ansehen / werden alsdann die Augen leichtlich abgeschlagen / welches den Reben zum mercklichen Schaden und Nachtheil gereichet.

Im April.

4. Man soll nun fleissig raumen um die Stöcke / und zugleich aufreissen über und über / so gilt es für ein Hacke / und ist von neuem die erste Arbeit; Stracks darauf und zwar noch vor dem May / folget das Pfahl- oder Reb-Stecken Einschlagen. NB, Worbey diese Erinnerung nothwendig beyzufügen: weil durch das Hacken der Reben immerdar etwas Steine und Kurtzeln / wie auch Moder von alten unnützen Stöcken herfür kommen / sollen dieselben jetzund fleissig aufgelesen und abgetragen / unn die Reben schön gesäubert werden / in welchem etliche unfleissige Reb-Leuth grosse Fahrlässigkeit erzeigen / indem sie die Steine also liegen lassen / daß sie nachwärts wiederum unter die Erden / und also nimer aus den Reben kommen / welches so wol denselben / als der Arbeit verhinderlich / neben dem es allezeit unlustig aussiehet. Es rathen nicht vonnöthen / daß man alle Steine ohne Unterscheid auslese und hinweg schaffe / sondern allein die so weren Hühner-Ey und grösser / dann die kleinen den Reben nicht nur unnachtheilig / sondern auch nützlich sind / weil ein Grund / da sich keine Steine befinden / nimmer so wol für die Rebe gut / als einer / da kleine Steine darunter vermischt / wie solches die Erfahrenheit bezeuget. Nachdem nun die Reben gehacket und gesäubert / weilen alsdann die Rebstecken eingeschlagen seyn. Es wird zwar diese Arbeit für der geringsten eine gehalten / als welche nicht grossen Fleiß und Erfahrenheit erfordere / und also von einem jeden leichtlich könne verrichtet werden; Wann man aber die Sache recht betrachten will / wird man leichtlich das Widerspiel befinden / dann erstlich muß man auf die Ungleichheit der Stöcke und Stecken fleissig Achtung geben / damit man also eine Gleichheit treffen könne / und den hohen Stöcken lange den Niedern aber kurtze gebe: Darnach wird bey dem Einschlagen erfordert / daß man eigentlich wahrnehme / wie der Stock stehe / und sich kehre / auf daß in dem Einschlagen die Mutter nicht etwann verletzet werde; Wann man dann gespühret / daß der Stock dieselbe berühren wolte / soll er alsdann wiederum ausgezogen / und anderst eingestecket werden / um also der Mutter zu verschonen.

Im May.

5. Zu Anfang dieses Monats / oder bald hernach wird das erste Rühren / oder Aufreissen / in den Reben oder Weinbergen vorgenommen / mit dem es diese Beschaffenheit hat; daß / wann es soll mit Nutzen verrichtet werden / man nur nicht schlecht obenher durch den Boden fahre / sondern etwas tieff in denselben hineinhacke. Zu dieser Arbeit wäre sehr nutzlich und gut / wann man sonderbare Künst hätte / die Erde etwas zu mundern / als die damit das erste mal gehacket werde / auf daß also die Erde besser umgekehret und gelaust werden möchte / welches dann so wol den Stöcken als der Frucht sehr wol bekommen würde. Insgemein muß dieses erste Rühren oder Aufreissen etwas weniger als das Hacken / jedoch etwas tieffer als das andere Rühren geschehen / aus Ursachen / daß der Boden bey diesem ersten Rühren schon etwas mürber und geschlachter worden / als es bey dem Hacken gewesen. Im Gegentheil aber noch weniger / als bey dem andern Rühren / wie dann ein jeder / der dessen fleissig wahrnimmt / erkennen wird. Man soll aber zuvor / ehe man diese erste Rühr vornimmt / die jungen Schoß um etwas wol erstarcken lassen / dann sonsten sie gar leichtlich abgeschlagen werden möchten / in welchem Fall aber man sich nothwendig nach dem Jahr-Gang richten muß / nachdem nun derselbe früh oder spat / soll alsdann auch diese Arbeit demselben gemäß fürgenommen / und verrichtet werden; Gestalten man dann nicht eben eine gewisse Zeit hierzu bestimmen oder benennen kan; Es hat fast gleiches Bedencken / hat es schier auch mit allen andern Wein-Arbeitern. Hierauf erfolget alsobald das

Erbrechen/ welches eine solche Arbeit ist/ die gemeiniglich theils Orten von den Weibs-Personen verrichtet wird / und zwar ohne sonders Beobachten/ ob sie dessen genugsam geübt und erfahren seyn oder nicht/ dannenhero mancher Stock zuweilen übel zugerichtet/ geschändet und verderbt wird; Demnach es sehr nützlich und gut wäre / daß diese Arbeit niemand anders vertrauet würde / als solchen Leuthen/ die darbey aufgezogen werden / oder sonsten dessen einen genugsammen Verstand und Erfahrenheit bekommen / weilen hieran viel mehr / als einige vermeynen möchten/ gelegen; dann es sich öfftermahls zuträgt/ daß ein schlechter abgehender Stock unten her lustig geschossen/ dardurch er wiederum könnte erneuert werden/ so aber solche unerfahrne Leuth hinweg nehmen/ aus Unverstand darfür haltende/ daß man keinen Schoß/ so aus dem alten Holtz gewachsen/ bleiben lassen sollte. Im Gegentheil aber / lassen sie etwann gar geringe Schoßlein / nur von einiges Säumens wegen/ die aber selten abgebrochen werden/ insonderheit / wann sie sonst viel Saamen erzeigen; massen dann dergleichen schlechten Schossen nicht soll verschonet werden / auf daß die übergebliebene Guten desto besser zunehmen und wachsen mögen/ sonst sollen allem die untersten Blätter biß an Saamen abgebrochen/ daß neben dem Saamen aber / wie auch die obern/ gelassen werden.

NB. Die allerbequemste Zeit zu impffen oder zu pelgen ist der May/ ob schon der alte Stamm ausschlägt; Was aber die jungen Zweig belangt/ muß man selbige wol verwahren/ daß sie nicht ausschlagen; Solche Verwahrung kan unter dem Erdreich oder in hohlen Augen geschehen. Etliche pflegen zwar auch die Reben-Impffung im Herbst vorzunehmen. In der Zeit pflegt man auch etlicher Orten noch zu graben/ oder die Reben zu graben/ welches bey trockenem Wetter will gethan seyn; Dann das Graben erquickt die dürren Reb-Stöck/ machet sie lüfftig/ und werden sie von solcher Eröffnung erkühlet.

NB. Es ist auch vonnöthe, daß man zu dieser Zeit die Setzlings-Gruben umtärfte: Dieses aber nennen wir Setzlings-Gruben / aus welchen man die Setzlinge nimmt/ und sie nach zweyen oder dreyen Jahren an andere Ort versetzet.

NB. Es wollen etliche von den alten Weinmeistern/ daß man die ersten drey Jahr die Reben mit keinem Eisen berühren soll. Etlicher Orthen verhauet man das Wein Holtz allererst um Pfingsten/ und hefftet die Reben alsbald/ hacket auch die Erden zum andern mahl / wie bereits gemeldet/ zu Pfälen oder Stecken.

NB Man soll auch diß/ von der Wein-Blüthe merken: Blühe der Wein im Voll- oder Hoch-Schein/ so bringet er hernach seine völlige Weinbeer / die den Mund und das Faß füllen. Darum muß man auf den ganzen Monat gute Achtung geben/ wer mit Wein umgehen oder handeln will/ nach dem Vers:

Weist ihr wissen des Weines Frommen/
So laß den May zum Ende kommen.

NB In diesem Monat soll man auch die Wein ablassen oder von einem Faß in das ander abziehen/ worbey zu mercken / daß man die Stück oder Fässer nicht gar zu voll fülle/ damit der Wein nicht ersticke/ sondern ein wenig ledig stehen lassen / daß er Lufft haben möge.

Im Brachmonat.

6. An den meisten Orten / wird in diesem Monat Junio die Reb-Arbeit/ ausser dem Jätten/ meist verrichtet und vollendet / weilen man gemeiniglich dafür hält / daß solche vor Johanni geschehen solle. Die erste Arbeit dieser Zeit ist das Binden / Hefften / oder Anbesten mit Stroh/ damit das Wein-Holtz um die Stäbel fein glatt aufstehe. Welche Arbeit / so sie recht gebraucht/ und verbracht wird / ziemlich langsam zugehet/ massen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert.

NB. Das Stroh soll man vorhero im Wasser wol weichen lassen/ damit es nicht breche. Bey dem Aufheben der Schossen muß man fleissig Achtung geben / daß es allgemach und nicht zu grob auf einmahl beschehe/ sonst etliche Schoß/ und sonderlich die/ so niedrig hangen / unten her an dem Stock abbrechen. Die andere Arbeit ist das letzte Rühren/ welches eben nicht so tieff als das erste vonnöthen/ weil die Erden durch das vorige zweyfache Umkehren allbereit geschlacht und mürb worden. Es wird aber hiebey insonderheit erfordert/ daß man die Kräuter und Wurtzeln fleissig und säuberlich ausjese / sonst / da ein Regen darauf kommt/ fähet es alsbald an wiederum zu wurtzeln/ und zu grünen/ nimmt auch nachmahls dergestalt zu/ daß es blühet und Saamen trägt / wann dann derselbe abfällt/ vermehret sich das Unkraut häuffig auf das zukünfftige Jahr / daß es hernach nicht mehr leichtlich auszureuten / zu grossem Nachtheil und Abgang der Reben.

NB. Junius und Julius treiben das Wein-Holtz zum meisten und besten heraus / biß auf Laurentij / hernach soll es aufhören zu wachsen.

NB. Ungehefftetem Wein schaden die Nacht-Fröste weniger dann dem gehefften.

NB. Die Erfahrung/ als die Meisterin aller Dinge/ bestätiget/ daß/ wann die Weintrauben an den Stöcken in den Wein-Bergen blühen/ alsdann der Wein in den Fässern und Kellern/ am Farb und Geschmack sich merklich verändert/ welches dann ein Arcanum naturæ; und wol Verwunderungs-würdig. Herr Colerus, in seinem Calendario perpetuo vermeldet: Auf Medardi befahret man sich keines Frostes mehr / der dem Wein schaden könne.

Im Heumonat.

7. Es pflegen offt um diese Zeit schädliche Meelthau zu fallen/ das ist ein Regen/ so im Scheinen der Sonnen herunter fället/ das thut dem Wein und anderen Früchten offt grossen Schaden. Dann wann die Tropffen des Regens von der Sonnen beschweinet werden / so zeucht die Sonne dem Regen seine natürliche Feuchtigkeit/ Tugend / Krafft und Würckung / oder Animam, wie ichs nennen soll/ aus/ und bleibt nur ein scharff Corpus, daß eine sonderliche Acredinem, beissende / etzende und schädliche Würckung hat/ das fället auf den Wein und Früchte / und verderbet sie also.

NB. In diesem Monat/ pfleget man an etlichen Orten die andere/ an etlichen aber die dritte harte (nachdem der Jahr-Gang/ und die Gelegenheit des Orts ist) zu thun/ oder auch erst nach Laurentii. Wann es in diesem Monat sehr heiß/ so bleibet der Wein kleinkörnig/ regnets aber/ so wird er groß körnig. Kalte Hunds-Täge sind dem Wein auch schädlich/ denn was Julius und Augustus am Wein nicht kochen/ das wird der September, wann er auch noch so warm wäre/ nicht braten.

Im Augustmonat.

8. Dafern im April nur fleissig um die Stöcke geraumet worden/ so soll anjetzo noch die dritte Hacke geschehen. Ingleichen gehen an mehrentheils Orten/ um Laurentii/ das Verhauen oder Verblaten an/ daß man nemlich das Laub/ welches zu sehr überhängt/ hinweg schneidet.

NB Die spaten Reben soll man jetzt auch noch einmahl abbrechen/ dann das Erbrechen macht die Frucht groß/ und gut/ auch frühezeitig.

NB. An den neuen Reben/ die viel Frucht haben/ muß man die theils allzunah versammen hängende Trauben abbrechen/ damit nicht die Schossen zu dünne/ und die Früchte verderbet werden.

NB. Auch soll man anjetzt die zeitigen Trauben abbrechen/ sonderlich die man lang behalten will.

NB. Die Reben/ welche im dünnen oder feuchten Grund stehen/ soll man jetzund nicht graben/ dann der Grund wegen der grossen Hitz sehr daren verdorret/ so werden auch die Wurtzeln dürr und abkräfftig/ dieweil sie hoch und unter wenigen Grund liegen.

NB. Wann in diesem Monat guter Sonnenschein ist/ so frommets dem Wein nicht wenig/ darum soll man in diesem Monat GOtt den HErrn treulich um guten Sonnenschein bitten. Auch können zu dieser Zeit feine warme helle Nächte viel zur Reiffung helffen. Wanns auch nach St. Laurentii warm ist/ so hoffet man auf guten Wein/ wanns gleich bißweilen mit unter regnet/ schadet es ihnen doch so gar sehr nicht. Wann man auf Laurentii eine reiffe Traube findet/ so ist Hoffnung zu gutem Wein. Wie es an S. Laurentii-Tag wittert/ so urtheilet man/ werde der Wein gerathen/ viel oder wenig/ süß oder sauer/ wolergebig/ beständig oder gesund/ und ob er etwann noch einige Gefahr auszusteben hab oder nicht/ welche Gefährlichkeit gemeiniglich um das Ende des Augusti/ oder um den Anfang des Septembris zu kommen pfleget.

Im Herbst-Monat.

9. Nunmehr ist die Arbeit in den Wein-Bergen meist verrichtet/ und gehet das Hüten an. Nun pfleget man auch von der Erden aufzuraumen/ und machet die wacklende Pfähle wieder feste. Man pfleget auch nun die Väßer und Gevässe/ so zu der Weinlese nöthig/ zu zubereiten/ imgleichen die Kälter und Pressen bey Hand zu bringen.

NB. Kayser Constantinus hat den Rath gegeben/ man soll in diesem Monat die reich-fruchtbaren Rebstöcke zeichnen/ desgleichen auch die unfruchtbaren/ auf daß man diese aushaue/ und die andern ferner impfe oder verpflantze/ und mag solche Bezeichnung mit Oel und Pech durcheinander zerlassen geschehen.

NB. Einige gute Haußhalter pflegen auch dieser Zeit die Speier- und Abernen-Blätter zusammen/ und an der Sonnen zu dörren/ als worinnen die Trauben wol verwahret/ und lang aufbehalten werden können. Wann am Tage Matthäi gut Wetter ist/ so hoffen die Wein-Meister aufs folgende Jahr auf viel guten Wein. Auf die Fröste und Reiffen um Michaelis geben die Wein-Herren gute Achtung/ dann daran erfahren sie/ wie die Mayen-Fröste gerathen wollen. Wie viel Fröste etwann drey oder vier Wochen vor Michaelis gefallen/ eben so viel fallen ihr auch drey oder vier Täge vor oder nach Wenceslai/ oder Philippi Jacobi. Darnach richten sie sich auch mit der Aufhebung des gedeckten Holtzes. Es schaden die Reiffen schier mehr dann die Fröste/ wanns anfer drey oder vier Wochen vor Michaelis/ so schadet gemeiniglich die Mayen-Fröste den Wein-Bergen/ sonderlich wanns um Philippi Jacobi still ist/ und kein Lüfftlein wehet. Dann der Wind wehet die Fröste weg/ daß sie also nicht verharren/ niederfallen/ und Schaden thun können.

Im Weinmonat.

10. Nach so viel überstandner Mühe und Arbeit nach so viel Binden und Winden/ Graben und Schaben/ Hacken/ und Hüten/ fänget nun nunmehr die frölliche Wein-Lese an/ welche sich in den meisten Orten biß auf Martini hinaus erstrecket. Man schneidet nun die Wein-Trauben ab/ im abnehmenden Mond/ um zu pressen. Dann also setzt und säubert sich der Wein bald/ und wird klar/ und ist der letzte Trunck als der erste. Die erste Wein-Lese ist die beste/ und gehört den Patribus; Pfaffen-Wein ist überall der beste. Die andere Wein-Lese gemeinen Wein. Der Dritte dienet zu Essig. Wein/ so im wachsenden Mond gelesen und gepresset wird/ pflegt lang (das ist/ der sich dehnen lässet) und zäh zu werden und hat überflüssige böse Feuchtigkeit in sich. Man mischt von dem neuen Most/ Wermuth-Salbey Ysant- und andere Kräuter-Weine/ so dem Magen sehr gesund sind. Doch ist neuer Most und junger Wein den Menschen nicht gesund.

Wer seinen Wein ablesen will/ der sehe wol zu/ daß er zu rechter Zeit anfahe. Nur sechs Täge oder ein Viertel des Monden lang/ bleiben die Wein recht reiff/ oder zeitig; Wer ehe liset/ der bekommt unbeständigs Wein: Wer es länger ansehen lässet/ der beschwehret und verderbet den Wein. Stock-Wein ist darzu gefährlich mit dem Wetter. Am besten Wein-Lesen/ wann der Mond nicht unter der Erden ist/ das ist/ im vollen Monde. Varro befihlet man solle lesen/ wanns trocken und gut Wetter ist/ dann wann es regnet so kommt zu viel Wasser zu den Beeren/ und in den Wein/ und werden die Weine sehr wach darvon. Wann der Wind um die Lese-Zeit groß und starck ist/ und ist ein nasser Sommer gewesen/ so schlägt der Wind die Trauben und Beer sehr ab/ sonderlich die von

then Trauben / und wann dann das Häutlein an den Beeren nur ein wenig verletzet worden / so läufft er aus / und wird welck / zu welcher Verringerung auch die Winde sehr viel contribuiren und beytragen. Dannenhero muß man den Rothen / als der ehe reiff wird / zum ersten lesen lassen / und befehlen / daß die abgefallene Beer und Trauben fein rein aufgelesen werden.

Nichts edlers wächset aus der Erden / dann der Wein! nichts edlers wächst in der Erden / dann das Gold! NB. Nach vollendeter Wein-Lese / gräbet man an manchem Orth um die Reben / und schüttet daran Lauzen / Staub / Aschen / Urin / Wein-Häfen / und was man sonst taugliches bey der Hand hat.

NB. Nach dem Herbsten oder Wein-Lesen / soll man die Wein-Gärten / die von dem Trauben-Lesen sehr zertretten sind / wieder hacken / damit die Regen dieser Zeit fein zu den Wurtzeln hinein dringen mögen / so verdirbt auch das Unkraut desto eher / wann derselben Wurtzeln zeitlich ausgehauen / und von den Reiffen folgends verderbt werden. Um Simonis und Judä pflegt man die Wein-Pfäle auszuziehen / und die Zwerck an den Hanck zu setzen / und senckt wieder / wann das Holtz reiff ist.

Im Winter-Monat.

11. Dafern es noch nicht geschehen wäre / soll man nun ungesäumet die Reben sencken / und die Senck-Knott tüngen.

NB. Man soll nun Achtung aufs Wein-Holtz geben / reiffet es wol / und wird fein braun / so hoffen die Wein-Meister das folgende Jahr einen guten Weins-Wachs. Im übrigen ist / nach verrichteter Wein-Lese wenig mehr zu bestellen und zu arbeiten / als daß man die Wein-Pfäle ausziehe / und fein ordentlich an gehörigen Ort zusammen bringe.

NB. Constantinus in seiner Feld-Bau-Lehr ist der Meynung / man soll nach dem ersten Regen im Winter-Monat anfahen zu pflantzen / so aber von warmen und trocknen Ländern zu verstehen ist.

NB. Die jenigen Reben / so man nach dem Herbsten oder Wein-Lese schneidet / geben überaus edle Schoß / und Wurtzeln; Hergegen was man in dem Frühling schneidet / das gibt mehr Früchte.

Im Christ-Monat.

12. Wo es / massen im vorigen Monat erinnert / noch nicht geschehen / mag man bey offnem Wetter misten und sencken. Constantinus erlaubet im Christ-Monat / da anders die Erde offen / Reben zu pflantzen.

NB. Den Most / oder neuen Wein / soll man im Winter- oder Christ-Monat reinigen / wann er nemlich aufhöret zu jären / alsdann soll man die Väßer inwendig / da sie von dem Jär angelauffen / abwischen / und von dem Schaum oder Unflat / der sich oben angehänget / rein machen; Solches mag am füglichsten entweder mit dörren Blättern vom Griechischen-Heu / oder aber nur mit der Hand (doch daß selbige rein gewaschen sey) geschehen. Die neuen unvollkommenen Reben / pfleget man jetzund (verstehet in warm entlegenen Ländern) zu hacken / und die unvollkommenen zu misten / dann die Jungen dörffen keines Mistens. Gehen in der Christ-Nacht die Wein in den Väßern über / so bedeutes folgends ein gutes Wein-Jahr / davon sind folgende Alt-Fränckische Verslein zu lesen:

Ist am Abend auch die Christ-Nacht klar /
Ohne Wind und Regen / nimm eben wahr /
Und hat die Sonn des Morgens ihren Schein /
Dasselbe Jahr wird werden viel Wein.

Cap. VI.

Was bey denen zwantzig vornehmsten Reben-Arbeiten insonderheit zumercken und zu beobachten seye. Und zwar in diesem Capitel von den 5. ersten Arbeiten / nehmlich dem Pfahl-Ziehen / der Decke / der Tünge / dem Schnit im Hohen- oder Ungedeckten / und im niedrig-Gedeckten / und dem Aufziehen.

DEr vornehmsten Reben-Arbeiten werden gemeiniglich an der Zahl zwantzig gezehlet / nemlich (1. das Pfahl-Ziehen. (2. Die Decke. (3. Die Tunge oder Tungung. (4. Der Schnitt im hohen Ungedeckten / und in Niedrig-Gedeckten. (5. Das Aufziehen. (6. Die Reben oder Stämen lesen. (7. Die Stäme. (8. Die Bögen. (9. Die Senckt. (10. Die erste Hacke. (11. Die Brechе. (12. Die erste Hefft. (13. Die Kraute. (14. Die andere Hacke. (15. Die andere Hefft. (16. Die Beer- oder Rein-Kraute. (17. und (18. Die Beer-Hacke und das Verhauen. (19. und (20. Die Wein-Lese / und das Pressen. Wir wollen in diesen Capiteln von allen diesen Arbeiten ausführlich zu handeln uns befleissigen.

1. Von der ersten Arbeit / so da ist das Pfahl-Ziehen / ist folgendes zu mercken: Weil die Lese von den meisten für die letzte und beste Reb-Arbeit gehalten wird / so wegen der andern vorhergehenden allein ergötzet / auch die angewende Arbeit / Fleiß / Schweiß und Mühe mehrentheils / vermittels GOttes Seegen / reichlich belohnet und ersetzet; als wird sich meines Erachtens / nicht unfüglich schicken / daß wir von der nach der Wein-Lese nechst folgenden Arbeit / so da ist das Pfahl-Ziehen / den Anfang machen / und dergestalt die Wein-Lese / zun Schluß dieser 3. Capitel verspahren / auch dergestalt für die letzte und beste Arbeit passiren lassen. Es sollen aber nach Gelegenheit der Zeit und der Arbeit / die Pfähle bald nach der Wein-Lese gezogen werden; Solches aber soll geschehen fein behutsam / vorsichtig und gemachsam / daß man unten die Spitze am Pfale nicht verbreche / und daß ein Wintzer wisse die Gebür-

ge zu unterscheiden/ was gedeckte oder ungedeckte Gebürg / was derselben Bestellung und Arbeiten seye / daß er theils Pfähle in Ungedeckten ausziehe / und an sich selbst die Spitze oben (damit die Lufft die Fäulung/ so in der Erden gestanden/ ausziehe) zusammen setze / der starcke aber bloß darbey stehen bleibe; theils aber mit dem Wein-Holtze niederlege/ auch so der gedeckte Boden locker/ oder sehr sandicht/ daß meistens die Pfähle umgekehret/ in Schutz gestecket / oder gar nieder auf den Boden geworffen werden/ damit der Wind den Boden so geschwind nicht heben noch wegführen mag; Es werden aber meistens die besten und jungen Stöcke in hohen Gebürgen mit den Pfälen nieder geleget / obs gleich was an Pfälen schadet / so kommts doch dem Wein wieder zu Gute. Auch wird ein Pfahl so lange bey einem eingesenckten Stocke / und ungetüngten Grube gelassen/ biß solche getünget/ damit man sihet / wo ein gesenckter Stock/ oder ungetüngte Grube (dann manchmahl durchs Wasser solche zulauffen / oder im Winter in der Aufthauung/ oder bey der Hacke einschiessen / oder sonsten verzogen und eingetretten werden) zu finden / und solche auf den Herbst des andern Jahrs (dann man an meisten Orthen nicht gerne das erste Jahr oder Herbst tunget) getünget werde.

2. Von der andern Arbeit / so da ist die Decke/ dienet folgendes zu beobachten: An etlichen Orten wird gedeckt / damit es den Winter-durch nicht erfriere / sonderlich der blancke oder weisse Wein; Etliche halten nichts davon / und sagen: Wann man es zum Decken gewöhnet / so werde das Holtz weich / und mag darnach leicht ein Fröstlein um Walburgis einfallen/ so erfrierts gar miteinander; Wann mans aber nicht deckete/ so könte es besser ausdauren/ und erfrieret nicht so leicht; Es gehet wohl manchmahl / darnach die Witterung einfällt/ an/ aber besser ist es/ wann es gedecket wird.

Es muß aber solche Deckung geschehen an einem schönen/ hellen Tage / wann die Sonne scheinet / daß es fein trocken unter die Erde kommet / sonsten im Nassen verfaulen die Aeuglein unter der Erden / etwann um Martini/ oder noch vor Martini; Bißweilen kan die Tüngung etwas nach der Deckung geschehen/ welches besser/ als bey der Deckung / dann öffters die Lese weit hinaus im Herbst kömmt / und dahero leichtlich zeitliche Fröste fallen; Wann hernach der Boden gefroren/ und man decken soll/ so kan das Holtz nicht nieder noch eingeleget werden / dann es gehet erstlich leicht im Niederbiegen unten am Stocke auf der Erden entzwey. Und vors ander/ so kommt es zwischen doppelten Frost zu liegen / und geschiehet ihn Schaden; Hingegen schaders der Tünge nicht/ wann gleich der Boden ein wenig auf ein Queer-Hand/ oder ein Viertel der Elen gefroren; aber bey derselben Tüngung muß man Achtung geben / daß man nicht auf das Gedeckte trette.

Ein Wintzer muß auch in Acht nehmen/ daß er nicht zu tieff/ auch nicht zu feuchte decke; Nicht zu tieff/ daß es nicht ersticke / nicht zu feuchte / daß es auch nicht erkalte/ jedoch ist feuchte besser/ als zu tieff; Im Sande aber / da der Wind den Boden heben und wegführen kan/ ist tieffe Decke auch nicht schädlich/ aber doch nicht gar zu tieff.

Man muß sich auch fein nach der vorherigen Sommer-Witterung zu richten wissen/ dann/ ist es heiß und trucken gewesen/ folget gerne ein schluffer / nasser und mit vielem Schnee vermengter Winter / und da ist feuchte Decke die beste; Ist es aber ein nasser und öffters feuchter Sommer gewesen / folget gerne ein harter und mit Eiß und Glatt-Eiß vermischter Winter / wenig Schnee und grosse Kälte / und da ist ein wenig tieffe Decke vonnöthen/ aber auch nicht gar zu tieff sondern daß der Boden ein / zwey biß drey queer Finger starck / aufs meiste den Stock bedecke.

Endlich/ ist bey dem Decken auch in Acht zu nehmen daß man mit der breiten Haue fein zum Stock räume/ und gleichsam eine Furche mache/ und sehe zu vor/ ehe man ihn zu decket/ wo er sich am füglichsten hinrichtet daß man solchen recht nieder biege / mit dem Fusse ein wenig darauf trete / und hernach mit der Haue voll Erde fein zu decke / auch nicht gar zu fest oben zu/ sondern/ daß offt ein/ oder ein paar Augen / absonderlich in der Mitte und oben an Enden der Wipffen etwas fürraget/ oder blecket; welches Bleck-Orte genennet werden.

3. Von der dritten Arbeit/ so da ist die Tünge oder Tüngung / ist folgendes zu wissen: Es wollen unterschiedliche Wintzer / daß man im Herbste/ in hohen Bergen/ nebst der Tunge / mit Sencken/ und flugs zugleich mit tungen soll. Sencken könte wohl in Höhen noch zu zulassen seyn/ aber fort zugleich mit tungen thut ein solcher Wintzer mehr Schaden als Nutzen schaffen; Dann / das Geröhre kan ja nicht einmahl recht wachsen/ noch zunehmen/ es wird ja flugs häuffig mit Mist angeschüttet/ ehe es Wurtzeln das ist Geröhre oder rechten Stock bekömmt. Es wird aber die Tungung folgender Gestalt fürgenommen:

Es mag darzu regnerisch / oder sonst naß Wetter seyn/ je nässer je besser / je trockner je lockerer; wann der Mist naß in die Gruben kommt / so ist dem Stock zuträglicher/ dann die Hitze kan dem Geröhre nicht anhaben / und also bekömmt es flugs Krafft und Safft; Hingegen aber/ so es trocken/ wird solch Holtz vielmehr durch die Hitze desselben angesteckt und verbrannt.

Erstlich wird die vorherigen Jahres gesenckte Grube bis aufs Geröhre fein rein mit der breiten Haue ausgeschüppet / oben weit und unten fein enge / und schröge hinunter biß zum Geröhre.

Vors andere / der Stock von seinen Tage oder Thau-Wurtzeln mit dem Wein-Messer gereiniget und von den Gruben-Erden losgezogen/ und denselben benommen / damit das Geröhre besser wachsen und zunehmen kan; Man sehe sich aber vor/ daß man von dem Geröhre von unten nicht seine Wurtzeln mache unter sich angefasset / und das Geröhre erhält und ernähren/ entzwey oder abreisse.

Vors dritte/ wird ein wenig Thau Erde oder Boden oben aufs Geröhre geschüttet / und mit der Haue fein oben darauf herum gezogen/ und also das Geröhre zu gedecket und überscharret/ daß der Mist / wegen seiner Hitze / nicht alsobalden das Geröhre angra-

sen und verbrennen kan; Auch/ da in der Sencke offt das Ende zu klein ist/ und in dem Winckel der Grube nicht ausreichen kan/ so wird solches/ nach dem es gewachsen/ in der Tünge ferner besser nach oder fort gestrecket/ und auch mit Thau-Erden oder Boden/ wie jetzt gedacht/ beschüttet/ und hernach darauf getünget/ damit der Mist nicht flugs die Gruben-Erden berühre und solche verdorre: massen es die Chur-Fürstliche Sächsische Wein-Gebürgs-Constitution also haben will.

Vierdtens/ den Mist oder Tung darauf/ und biß eben an die Grube wol beschüttet/ offt einen guten Korb voll/ oder wohl gar ein paar/ nach dem die Grube ist/ im Gedeckten auf eine/ zwey biß drey endigte Grube/ einen guten/ rechten Korb voll; auf einer vier biß fünff endigter Grube/ ein paar Körbe voll; in ungedeckten desgleichen.

So es aber hohe Leiten seyn/ da öffters eine gesenckte Grube weit über Knies und fast eine gute Spannen tief ist/ muß man wohl in eine/ zwey- oder drey-endigte ein paar Körbe voll/ in eine drey- oder vier-endigte drey gute Körbe voll haben/ dann wann so wenig Tung in die Gruben kömmt/ so verzehret sich offt der Mist ehe der Stock recht zu seiner Geröhre wächset/ und Holtz bekommt/ zumahl in hohen Leiten/ da es leichten Boden hat/ oder sehr felsicht ist/ und wann nach der Hacke ein Regen kommt/ so fleust der beste Boden immer oben weg.

Man rechnet auf zehen drey-endigte Gruben; item auf sechs vier-endigte; item auf vier fünff-endigte; item auf sechzehen zwey endigte Gruben auf jedes Theil ein Ruder Länge; In den hohen Bergen muß man auch mehr haben.

Vors fünffte/ gehöret oben auf den Tung ein wenig Boden/ so drumher lieget/ von unten auf und ein guter Finger hoch darauf gezogen/ die Gruben eben aber in hohen nicht gar zu eben/ damit die Reg-Wasser nicht eben hin schiessen/ sondern fein in die Gruben seigen können/ und fein mit gemeldtem Boden zugescharret/ damit nicht durch die dürren Winde/ oder da Sonne die beste Krafft und Geile ausgetrauret werde; Herbst-Tunge ist die beste/ da er vom Frost und Schnee Feuchtigkeit bekommt/ und dem Stocke/ wegen empfangener Wärme des Tunges/ nicht schaden kan/ der Stock zu seinen Kräfften fördert und auf künfftigen Sommer/ wann grosse Hitze oder Dürre einfällt, dienlicher ist; Hingegen die späte Tunge/ welche entweder nicht nach Weyhnachten/ wann der Frost auffem Tung/ (denn mancher als ein Stein gefroren ist/) oder nach Mitfasten geschicket sondern erst nach dem Aufziehen/ auch manchmal nach verrichtetem Schnitte erfolget/ wann nicht ein feuchter Frühling oder nasser Sommer darauf eintritt/ so schicket sich durch das Tungen der Stock/ verbrennet, und wird zum Eingang verursachet/ dann um dieselbe Zeit ist schon längst der Safft ins Holtz getreten; Wann nun solches mit der Wein-Haue bestossen und jung Holtz ist/ oder kommt der hitzige Mist darzu so stehet es gefährlich um den Stock.

Es wächst auf der getüngten Grube/ das erste Jahr nur etwas Holtz/ und das wenigste am Wein; Im andern Jahr bringet es schon seinen Wein; es muß auch der Stock nicht flugs die ersten zwey Jahr auf Bögen/ viel weniger auf viel Knöte geknötet/ sondern nur drey Knöte/ als eines auf drey/ das andere auf vier/ und das dritte auf fünff Augen geknöttet werden/ auf daß er nicht flugs hochschencklich treibe.

NB Den Winter durch/ ehe der Schnitt in Höhen oder Ungedeckten angehet/ können Steine gelesen und ausgetragen werden/ dann die Mäuse/ Iltis/ Hamster/ Wiesel/ und andere Gewürme/ sich darunter aufzuhalten und den Weinbergen grossen Schaden thun. So kan auch ein Haus-Vatter sich um Holtz zu Pfählen und Plancken/ zu Vermachung/ unterdessen bewerben/ und solches/ ehe der Safft in die Bäume tritt; und zwar im December/ da ist es gut und beständig.

4. Von der vierdten Arbeit/ so da ist der Schnitt in Höhen oder Ungedeckten/ und in Niedrig-Gedeckten/ soll folgendes in Acht genommen werden: Der Schnitt geschicht in hohen Gebürgen um Liechtmeß/ und zwar darum so frühe/ damit das Holtz nicht zu sehr austhräne; Zuweilen auch 14. oder 8. Tage zuvor/ das ist/ etwann 4. biß 5. Wochen nach Weyhnachten/ wann nemlich Schnee und Kälte es nicht verhindern/ sondern fein warme Sonnen-Blicke sich sehen lassen/ und der Schnee in Höhen und Unbedeckten hinweg/ so wol auch/ wann es sich gegen Abend nicht hell anläst/ nach scharffe Fröste zu besorgen; desgleichen/ wann manchmal der Winter fein starck vorhero nacheinander angehalten: Es kan auch solche Arbeit gar füglich fürgenommen/ und der Stock geschnitten werden/ wann er gleich ein wenig oder ziemlichen Frost hat; Die Stöcke/ so nicht gedecket/ können wol vor Ausgang des Frostes geschnitten/ und hernach geräumet werden/ doch ist um Liechtmeße die beste Zeit.

Der Schnitt in niedrigen und gedeckten Gebürgen/ geschiehet flugs nach dem Aufziehen/ ohngefehr um S. Egidii/ und ist im Schnitt dieses in Acht zu nehmen/ daß man/ auf den getüngten Gruben/ das erste und andere Jahr nicht zu viel Holtz lasse/ sondern dieselbe nur mit 3. Knoten versorge; das dritte Jahr mit 4. Knoten; das vierte Jahr mit einer Böge/ und drey Knoten.

Der Schnitt wird auch folgender Gestalt verrichtet: Erstlich/ suchet man unter dem Wein-Holtz/ welches das beste/ stärckste und längste Ende an alten Knoten ist/ (dann man heist solch Wein-Holtz lange getriebene Enden) stutzet das Beste von seinen Grämpen aus oder ab/ verschneidet oben an der Spitze nur ein wenigs weg/ biß so weit man frisch Holtz findet/ oder nach der Länge eines rechten Mannes/ oder gleich so lang/ als im Verhauen gelassen worden/ nur oben ein Bißgen scheff oder schröge/ damit es nicht gar gleich bleibet/ da dann die Thränen am gantzen Stock herunter lauffen/ wordurch die Augen ersäufft und verderbet werden/ das wird ein künfftige Böge genennet: Die übrigen Enden werden geknotet/ das ist verschnitten/ biß auf drey oder fünff Augen über dem Stock und Erde; Wäre aber eine starcke alte Böge daran/ mit einem feinen gewachsenen Ende/ so wird solche zu einem Schenckel biß auf 3. Augen geschnitten; Hin-

gegen aber an den andern Enden über drey Knöten gelassen.

Im Schneiden muß man scharffe Messer haben/damit das Hole nicht gebrochen oder gesplittert werde/ wordurch die Stöcke zu sehr weinen / und alsdann dasselbe Jahr zuruck bleiben. Welches vorhero eine Böge gewesen / die schneidet man gäntzlich weg; Wäre aber / daß es ein fein Ende auf der Böge getrieben / so schneidet man das alte Holtz bis an solches Ende/ und wie offt ins Feuer/ verknotet es auf 3. biß 4. Augen/ welches genennet wird ein Nacken-Schenckel. So man zwey Schenckel und ein Bögen machen wolte / läst sichs nicht wohl thun / absonderlich wann die Knöten auch Wein treiben sollen.

Wann ledige Plätze in den Gebürgen zu sencken/ so darff von obgemeldten Enden nichts ab- noch verschnitten/ sondern zur Sencke aufgeschnitten und abgeputzt werden / (auffschneiden heist soviel / als das Holtz / so lang als am Stocke gewachsen / stehen zu lassen/ biß mans zur Sencke braucht /) auch so unten neben der alten Böge irgend ein fein lang Ende getrieben / da es wie vorgedacht / sonsten zu einem Knoten geschnitten wird / so ist dasselbige viel beguemer / auch besser / als ein gantz jung Ende zum Sencken / und wird dasselbe / gleich anderm Holtze / aufgeschnitten/ der alte Rancke aber kommt hinweg.

5. Von der fünfften Arbeit / so da ist das Auffziehen / soll man folgendes wol behalten: Man nimmt dieses um S. Gertraud zur Hand / wanns wol ausgewintert/ und sich feine helle Tage mercken lassen/ entweder drey Tage zuvor / oder drey Tage hernach; Wann aber noch Fröste zu besorgen / so kan es wohl acht Tage anstehen / und man biß auf / oder um Georgii / mit dem Aufziehen in den gedeckten Bergen warten; es ist besser drey / vier / biß sechs Tage mit Erden den Stock gedecket lassen / wann gleich ein paar Augen / oder mehr / sich verliegen sollen; als zeitlich aufgezogen / und der Stock gar erfrohren; auch ist vor Tage nicht eher aufziehen / als wann feiner Sonnen-Schein ist / oder windigt hell Wetter; damit das Holtz wohl abtreugen kan; Vormittag ohngefehr um neun Uhr anzufangen/ und biß Nachmittage um zwey oder drey Uhr aufzuhören / ist am bequemsten / damit es so frühe nicht der Reiff und Frost trifft oder / da Nachmittage zu langsam aufgehöret wird nicht recht austrocknen kan.

Uber dieses / ist nachfolgendes wohl in Acht zunehmen / daß man mit einem feinen/ alten / runden / nicht gar zu spitzigen Pfale / ohne Schärffe / oder scharffe Ecken/ untern Holtze / durch den Erd-Boden hinfahre / erst oben an der Spitze / hernach in der Mitte gleichfalls / und unten vollends an dem Stocke / das Erden/ heraus hebe / und empor ziehe / aber ja nicht die Länge sehr daran streiffe/ auf daß es nicht beschädiget werde/ auch nicht daran schlage / daß man ihn beschädige/ er wird wol von sich selbst abtreugen; dann wann er beschädiget/ so fähet er an zu weinen. und bekommt Gründe / welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen.

Cap. VII.

Von denen 5. andern Arbeiten: Die Reben oder Rähmen lesen/ der Räume / Böge/ Sencke/ und ersten Hacke.

6. Von der sechsten Arbeit / so da ist die Reben oder Rähmen lesen; ist zu wissen/ daß selbiges zwar keine sonderbare Arbeit sey / doch hierbey ein Fleiß und sondere gute Vorsichtigkeit vonnöthen / daß man nemlich im Auflesen die Augen an den Stöcken nicht abstosse / dann solches ein grosser Schade. Es soll aber solch Auflesen alsobald nach dem Schnitt geschehen/ oder vorgenommen werden.

7. Von der siebenden Arbeit/ so da ist die Räume/ ist zu wissen / daß sie seye vorzunehmen/ entweder um Palmarum, nach dem es hübsch ausgewintert / und nicht mehr Kälte und Fröste zu besorgen / auch wohl acht oder vierzehen Tage hernach / oder zuvor/ etwan in der schwartzen Woche/ Judica genannt/ oder in der Oster-Woche/ oder wohl gar in der Thomas-Woche/ das ist/ Quasimodogeniti. Das Räumen und Beschneiden geschiehet bißweilen / wann es die Zeit leiden will / und ein warmer Lentz ist/ miteinander ; bißweilen beschneidet man nur die Reben / wann es noch sehr kalt ist ; und wann man den gantzen Berg beschnitten hat / so räumet man mit der Hacke unten zu den Stöcken/ und schneidet die übrigen Würtzeln ab; Ein Wintzer/ oder Wein-Meister / muß sich wol vorsehen/ wann er räumet / sonderlich in niedrigen Orten/ da es jung Holtz hat/ daß er dasselbige nicht offen stehen lässet/ sondern wiederum zuscharret / um der künfftigen Mayen-Fröste Willen/ damit es nicht erfrieret. NB. Wann man die Weinstöcke langsam beschneidet / so giebts viel Früchte/ beschneidet man sie aber zeitlich / so gibts viel Reben-Holtz.

8. Von der achten Arbeit / so da ist die Böge ist zu mercken/ daß solche Arbeit wolle sonderlich mit gut und bequemen Wetter vor die Hand genommen werden daß es nemlich nicht sehr heiß oder dörre / sondern wann es regnerisch und feucht ist; oder wann es vorige Nacht geregnet; oder gegen Morgen frisch gedauet ; und ist sich hierinnen nach dem Wetter zurichten / daß man frühe von 5. an biß gegen 9. oder 10. Uhr/ aufs längste Böge/ ehe die Sonne auf den Tag kömet/ und die Böge spröde machet/ dann wann es um Mittag warm ist/ gehen selbige mehrentheils entzwey/ oder zerknirschen wordurch sie sich sehr ausweinen. Die Böge wird übern Pfal (welcher vierthalb oder 3. und 3. Viertel/ oder wer jhn ehe nicht so lang haben will / 3. und 1. Viertel Elen seyn solle/) mit einem kleinen Widgen angehäfftet.

9. Von der neunten Arbeit/ so da ist die Sencke/ ist zu beobachten / daß wann der Wein beginnet Blätter zu fassen/ so folget dieselbe; ehe sie aber vorgenomen wird/

so soll immittelst ein Wintzer in den Bergen fein an den Reinen und Randen nunmehr/wo etwa Mist-Triefften oder sonsten Graß-Flecken seynd / oder an den Reiten mit der Rade-Hacke das Kräutig/Graß oder ander Gehecke/ so umher wächst/ aushacken/ausschürteln / und was an demselben/nebst den Quecken/welche nicht weit daran seynd/vorhanden/ wegreissen und aus den Bergen tragen; dis heisset Rändern / oder am Rande geräumet. Es wird aber die Sencke auf zweyerley Art an manchen Orten verrichtet. 1.) Sencket mancher blind/ das ist/ehe noch ein Auge ausgehet. 2.) Sencket man/ wann das Holtz ausgegangen/und das ist auch die gewisseste; die Wintzer thun jenes nach ihrem Vortheil/ aber sie betriegen sich und ihre Herrn offt selber. Wie nun gesencket werde muß/ist folgends in Acht zu nehme. 1. Wann der Wintzer den Senckstock fein aufgeschnitten und abgeputzt / so wird derselbe bey fein bequemen Wetter/ da es nicht zu warm noch zu kalt/ (ob es auch gleich ein wenig frisch / wann es nur nicht regnet) fein trucke oder trocken eingelegt; dann wann er naß/oder es darauf regnet/so laufft er an in der Erde/und faulet aus den Augen/da er heraus fasen soll; wann aber der Stock gesencket / und es regnet hernach / so schadets nicht. 2. Muß man zum Stock / wann man sencken will / räumen bald eine Elle; oder da es an der Lehne ist/wohl 5. Viertel Eln tieff und 3. Schuh weit/ eine eckichte Grube machen/und so eckicht/ so viel entweder Senck-Erden vorhanden, oder so viel man sencken will/zu vorhero mit dem Senck-Knechte/ welches ist entweder ein darzu bereiteter Pfal/ oder ein Stück Holtz/gleich eines halben Pfals mit einer Spitze/ so man in die Erde steckt/ und oben mit einen scheffen Hacken / damit die Senck-Erden wann sie in Machung der Gruben mit dem Senck-Knechte auf die Seite gerichtet werden / vor dem Hacken nicht abschnellen / und also den Sencker nicht hindern können. Auch ist der Senck-Knecht zu gebrauchē/ zu An- oder Ausschneidung der gemachten Senck-Grube. daß wann der Wintzer mit einer Senck-Grube fertig dieselbe auf den Senck-Knecht anschneide / so weis er hernach. wie viel an einer jeden Art Gruben gemacht/ wie viel er zwey-endigte/drey-endigte angeschnitten/damit man sich künfftig nach den Tünger richten kan/wie viel man nemlich desselben / wie auch Pfäle haben muß. Wann nun die Grube gemacht/ welche oben weit und unten ein wenig zugelauffen seyn soll/so werden die Enden gelegt/ in jedwede Ecke oder Winckel / jedoch daß sie nicht enge zusammen / sondern 3. Schuh weit aufs meiste zu liegen und treiben kommen/es sey dann in hohen Gebürgen oder Leiten/ kan man wol 2. Schuh von einander sencken/in niedrigen Gebürgen ist es nit rathsam/dann waß ein dichter Stock/so kan die Soñe nicht recht darzu scheinen. 3. Wird die Senck-Grube nicht tieffer/als Knies-tieff/ es wäre dann eine sehr hohe Leite von Steinfels und kirsichter Boden / da gehöret eine tieffere Grube zu machen/ und die Steine heraus zu heben und wegzuschaffen/damit sie nicht herunter kaulen und die Stöcke entzwey schlagen ; Solches zu verhüten/setzet man einen Pfal vor den Stock; Also ist ein dichter Stock nicht so gar bey den besten / weder in hohen noch nidrigen. Auch ist dis bey der Sencke noch in Acht zu nehmen/ daß die im Frühling gesenckte Grube nicht alsobald auf den ersten oder nechsten Herbst darauf getünget/sondern biß auf den andern/oder so es schwachen Boden / und noch nicht starck Geröhre gefasset / gleich auf den dritten Herbst/länger aber auch nicht, behalten werde / damit in der Länge nicht so geschwinde das Geröhre / wegen empfangner-Hitze des Mists / angesteckt werde/noch verbrenne/sondern dasselbe im Wachsen zunehmen könne: Wann aber eine gute Schur-Erde vorhero in der Sencke darzu kom̃en/kan sie viel ausrichten/ daß die Grube auf den andern Herbst getunget werde. Vors andere / daß man an dem Senck-Ende seine gebührliche Brache thue/wann es etwa übrige Schenckel oder Holtz treibet.

10. Von der zehenden Arbeit/so da ist die erste Hacke/ ist zu wissen/ es geschehe dieselbe ohngefehr um Walburgis/oder um Philippi Jacobi / wann die Sencke verrichtet und der Weinstock unten an der Wurtzel fein ausgelassen/auch das Holtz fein rauh und zähe worden/ daß mans nicht abstöst; Zur selben Zeit / soll ein Haus-Herr fleissig darauf sehen/daß man nicht allein das Erdreich mit den Hacken oben ein wenig beschneide/wie faule Arbeiter zuthun pflegen/sondern/daß sie tieff hacken/ als die Wem-Hacke in der Länge pflegt zu seyn/ damit der unterste Boden herfür / und die oberste Thon- oder Tag-Erde fein hinunter komme/ und das Erdreich wol locker/ auch die Raum-Gruben fein eben am Stocke zugezogen werden/damit der Stock neue Thau-Wurtzeln fassen/und also zu seinem Wachsthum gelangen möge; Auch sollen die aufgerissnen Erd-Klösser fein zerschlagen und an den Stock gezogen werden / die Quecken und Gras ausgekrautet und in der Hacke ausgeschüttelt/in Hauffen geworffen und ausgetragen werden. Diese erste Hacke geschichet eher nicht / als wann der Stock/ sonderlich an der Erde/wol ausgelassen / damit die jungen Keimlein oder Sproß-Reißlein nicht verschüttet und abgerissen werden.

Cap. VIII.

Von denen fernern 5. Arbeiten in den Wein-Bergen/ nemlich der Breche/ersten Häffte/ Kraute/andern Hacke/ und andern Häffte.

11. Von der eilfften Arbeit / so da ist die Breche/ ist davon folgendes zu beobachten: Die Breche wird theils acht Tage vor / oder um die Himmelfahrt Christi/ nach dem der Stock fein getrieben/ oder aufs längste in der Pfinst-Woche verrichtet. Die Breche soll mit ziemlicher Vorsichtigkeit und grosser Wissenschafft geschehen: Dann / was im Schnitt offtmals versehen/oder verwahrloset/kan dem Stock in der Breche wiederum geholffen werden ; aber/ wird es im Brechen versehen/ so ist ihm nicht wieder zu helffen: der Leser kan hiervon mehrere Nachricht in vorgesetzter Chur-Sächsischen Wein-Gebürgs Ordnung haben. Ferner ist dieses bey der Breche in Acht zu nehmen/ daß das übrige Holtz / wo nicht Wein daran zu finden/

finden/biß auf zwey der stärcksten/ und zwey oder drey der Mittel-Enden / und also aufs meiste 4. oder 5. Enden/oder gute getriebene Ruthen/ nebst einer oder zwey Enden/ wann es guter Boden / auf der Böge gelassen werde/ welche gedachte 4. biß 5. Enden / theils an der Wurtzel/als etwa ein oder zwey starcke / theils aber an den Knöten/derer 2. oder 3./ und theils auf Schenckein/ etwa 1. oder 2./ welches aber selten starck treibet/ zu finden / und also dem Stocke man nicht mehr als seine 5. Enden/ im guten Boden / und wann der Stock bey Kräfften ist/lasse/und wann er schwach / dieselbe benehme/das übrige aber/wo Wein daran zu sehen / biß auf ein paar Blätter / beedes auf Knöten als auch Schenckeln/und der Böge/übern Wein verknippen / auch da nicht Wein zu sehen/die übrige Enden / beedes auf der Böge/ als auch Schenckein und Knoten gäntzlich weg gebrochen werden: Ist aber der Stock schwach/ so sollen derselben nicht mehr als 2. Enden gelassen werden.

12. Von der zwölfften Arbeit/ so da ist die erste Häffte/ ist folgendes zu mercken: Nach der Brache geschicht es alsobald das Häfften / je ehe je besser der Weinstock an seinen Pfal komen kan; wann er gebrochen ist, je zu träglicher es ihm ist/wächset besser und starcker/als wann er auf Erden soll liegen / es ist keine sonderliche Kunst im Häfften/nur daß der Wintzer in der Häffte den Stock an manchem Ort fein zurücke breche

13. Von der dreyzehenden Arbeit/so da ist die Kraute/ist folgendes zu mercken: Diese Arbeit verrichtet man 14. Tage/oder aufs längste 8. Tage vor Joh. ann Baptistä/ daß man nemlich die Berge reiniget / damit die andere Hacke desto bequemer kan fürgenommen werden. Der Wintzer soll allezeit / wann er krautet / Häfft-Stroh bey sich haben/damit / wann er an einen Stock kömet/ so das öberste Band überwachsen, daß er solches höher/ und so lang und hoch / als ers am Pfal haben mag/ fein anhäffte/oder anbinde/ damit der Wind keinen Schaden thue. Es muß auch der Wein-Wintzer oder Wintzer fein rein kräuten / und den Stöcken die übrig gelassne Laub-Rähmen benehmen / auch das Kräutig von Gruben ausraussen lassen / damit die gedüngten Gruben nicht von Kräutig über wachsen und ihnen der geile oder beste Boden benommen werde auch fället der Meel-Thau nicht so sehr / wo rein gekrautet als wo noch Gras und Kräutig zu finden.

14. Von der vierzehenden Arbeit/so da ist die andere Hacke/ ist folgendes zu mercken: Die andere Hacke geschichet kurtz vor der Blüte/ oder ja bald hernach nicht wol es besser zuvor ist. Aber in der Blüte muß man nicht hacken, sonsten stösset man die Blüte ab, und solches geschicht um Johann Baptistä / und wird sonsten alles wie bey der ersten Hacke verrichtet; Bey dieser Hacke ist das Erdreich von den hellen Winden ausgezogen, darum wartet man gerne auf einen Regen, damit man das Land besser gewinnen kan.

15. Von der fünffzehenden Arbeit, so da ist die andere Häffte, ist folgendes zu beobachte: So bald die andere Hacke geschehen / und zwar solcher Gestalt / daß der Wintzer durch und durch von einem Jahr zum andern gehe/ sich umzusehen/ ob er ein gewachsenes Ende antreffe / dann er solches am Pfal höher anbinde oder anhäffte / auch wann die Winde die Stecke mit den Pfälen umgerissen/ hängende / oder auf der Erden liegende findet/ daß er solche fein wieder aufrichte und gleichsam einstosse; Auch soll er täglich krauten, absonderlich die Disteln/ wie auch fetten Melden und Hasen-Gras/ welches jählings wächset/ ausziehen. NB. Zu dieser Zeit kan sich ein Wein-Gebürgs-Herr umgarn Tüng um thun / und selben führen lassen, dann er bey dieser Zeit am wolfeilesten/ auch besser Wetter und guter Weg/ als nach der Lese.

Cap. IX.

Von denen letzten 5. Arbeiten in den Wein-Bergen / nemlich: Der Beer- oder Rein-Kraute/der Beer-Hacke, dem Verhauen, der Wein-Lese/ und dem Pressen.

16. VOn der sechszehenden Arbeit / so da ist die Beer- oder Rein-Kraute / ist folgendes zu bemercken: Diese ist 8. Tage nach Jacobi / oder aufs längst um Donati, oder Laurentii/ (wann das Holtz aufhöret zu wachsen/und beginnet allmählich zu reiffen/) vorzunehmen/ da dann die Wein-Berge von ihren Kräutig gäntzlich zu reinigen / die Laub-Rähmen mit abzulesen und einzubrechen / und das junge kleine Gesprösse mit wegzubrechen / und zugleich den Stock von seinem übrigen Holtze/ nebst gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen / dann die Kräutig fein aus den Bergen nicht Bürden-Weise (damit man die Pfäle nicht auf dem Boden wegbreche) und die Trauben halb mit abzustreiffen/sondern allmählig/manierlich und Büschel-Weise / zu tragen sind; Bey Zeiten soll man die letzte Beer-Kraute verrichten / ehe die Reiffen auf das Gegräse fallen / und den Stock / der dabey stehet / erkälten / oder die auf die Zeit anverhofft auch einfallende Meel-Thaue ihm schaden mögen.

17. und 18. Von der siebenzehenden und achtzehenden Arbeit/so da sind die Beer-Hacke und das Verhauen / stehet folgendes zu mercken: Diese Hacke muß man für nehmen/ um Egydii oder Mariä Geburt / da das Holtz am reiffsten ist/und das Verhauen geschicht. Bald nach derselben Hacke muß man oben die Reben verhauen/ das Laub in Bündeln einbinden/ und auf die Wein-Pfäle stecken/ daß sie treugen; Das Blatten/ wie viel im Gebrauch haben / soll man nicht zu lassen/ dann sie beschneiden nicht allein den Stock / sondern brechen oder reissen auch wol das künfftig ausgehende Auge/ welches darüber stehet / mit aus / oder hinweg/ daß also das Holtz nicht seinen rechten Reiff behält/ sondern reudig wird. In Chur-Sächsischen Landen wird diese Hacke an manchen Orten gar nicht verrichtet / zumahl in hohen und jehlingen Gebürgen.

Die Chur-Sächsische Wein-Gebürgs-Ordnung will es folgender Gestalt haben / wann befunden / daß das Holtz eine Augen zwey oder drey von der Erden zu reiffen anfänget / so soll alsdann die Beer-Hacke darauf verrichtet werden / und sonderlich sollen die Wintzer darauf Achtung geben / daß der Fuß an jeder Rösen aufgezogen / damit das Erdreich den Stecken nicht entziehen möge / auch / daß das Gras und die Quecken die Berge desto weniger einnehmen. Wann nun die Berg-Hacke verbracht / auch das Holtz sich wol in das Raussen gerichtet / so sollen folgends die Laub-Ränen von den Wein-Stöcken abgelesen / das Wein-Holtz einer Spannen lang über den Pfahl verhauen / damit die Sonne desto besser würcke / und die Beer zur Güte und Zeitigung befordert werden. Diese Hacke wird nur in den Sand-Gebürgen / oder auf ebnen / oder gedachten mittel- und niedrigen Gebürgen verrichtet / zumalwo es sehr felsicht / mosicht / oder dergleichen verwachsne Berge / und als strengen Boden hat; Diese Hacke darff nicht tieff gesucht / sondern nur ein wenig der Berg überzogen werden / damit die Nacht-Fröste kaum Schaden thun mögen. NB Über diese bißhero erzehlte jährliche und ordentliche Reben Arbeit / soll man auch dieses wol mercken und wissen / daß nemlich in Reb-Bauen man zu keiner Zeit müssig sey / noch mit dem Karst zu viel feyren / oder aus der Hand lassen / will man anderst / daß das Reb-Land soll wol gerathen und reiche Früchte bringen. Insonderheit soll man sich auch hüten / daß so viel möglich / keine Mäde oder Weibs-Bilder zur Reb-Arbeit gebraucht oder gelassen werden. Damit man aber solche bißdaher specificirte Reb-Arbeiten auch Summarischer Weiß / oder insgemein wissen möge / so pflegt man zu Ende des Jenners / oder zu Anfang des Hornungs / die jungen Reb-Schossen zu beschneiden / und die alten des vergangenen Jahrs zu reinigen / die Mutter-Wurtzel zu entdecken / und hernach wiederum an den eingelegten Reben zu arbeiten / oder da es vonnöthen thut / dieselbigen wieder zu bemisten / oder zu tungen. Im Mertz und Aprill pfleget man zu schneiden und neue Sätz mit Reben zu machen. Eben um solche Zeit (so es das Wetter leiden mag) soll man auch den Reben die Wurtzeln entdecken / und alle die jenigen / welche des Mists vonnöthen haben / betungen. Über eine kurtze Zeit hernach / wirfft man die offne Gruben wieder zu / und ehe die Reben anfahen zu blühen / soll man solche auch entlauben und erbrechen / sonderlich wann man sihet / daß die junge Schößlein so zart sind / daß man sie nicht darff allzuviel mit Fingern berühren. Kurtz hernach soll man die Reben-Stecken an die Stöcke oder Pfähle nur einfach anhäfften. Aber die gantze Zeit über / soll man auch der andern bereits angezeigten Arbeit nicht vergessen.

19. und 20. Von der neunzehend- und zwantigsten Arbeit / so da sind die Wein-Lese und das Pressen / ist folgendes zu bemercken: Das Wein-Lesen ist vorzunehmen / wann der Wein fein reiff und lauter ist / und ein wenig ein Fröstlein bekommen. Es kan aber unterdessen ein Wein-Gebürgs-Herr seinen Wein-Berg fleissig vor den Dieben / Raub-Vögeln und wilden Thieren behüten und verwachen lassen / damit sie nichts wegtragen oder abfressen. Die Wein-Lese soll nicht zu frühe noch zu spatt / sondern zu rechter Zeit / an einem feinen trocknen Tag verrichtet / und rein abgelesen werden. Auch soll man den Wein-Lesern oder Pressern bald frühe / Mittags oder Abends / jedoch nach des Landes Gebrauch und Gelegenheit / satt und der Gefahr nach zu essen und zu trincken geben / weil sie sich sonsten an dem Wein-Beer-Essen und Most-Trincken erholen / so hat man dann gedoppelten Schaden: Es ist besser viel Leser haben / als wenig / so kommt man bald darvon / wann man nur treu-fleissige Arbeiter hat / die nicht Diebs-Säcke unter den Kleidern tragen / darinnen sie bißweilen viel Trauben mit wegnehmen. Nach dem Lesen geschiehet das Pressen / da hat ein Hauß-Herr wol Achtung zu geben / daß die Beeren wol getretten werden / hernach soll man eine Stunde zwey die Beeren fein absteigen und sich setzen lassen / darauf sich zum Aufsetzen des Kuchens / und also / in GOttes Namen / zum Pressen schicken / und schreiten / da dann des Nachts durch / so viel mahl als sichs leiden will / und der Kuche fein rein abgesiegen / verhauen / zum ersten mahl aber verraspelt / und dann vier oder fünff mahl verhauen werden muß / und ist nöthig / daß jedes mahl der Hauß- oder Wein-Herr selbsten darbey sey / oder / da er der Ruhe bedürfftig / er jemand anders auf die Obsicht bestelle / und nur zusehen lasse. Etliche zertretten die Trauben mit einem Fuß / und legen also die Beere / Hülsen und Körner zugleich in die Pfanne / und pressens. Aber andere / wann sie die Trauben also zutretten haben / so kämmen sie selbige / das ist: sie reiben im Faße oder in der Tonne / mit einem hülzchen Gäbelchen / das sie Rücken nennen / umher / daß die Beere von den Kämmen sich abreissen / und raffen die Kämme mit einer Hacken heraus / und legen sie bey Seite in einen Zuber biß auf die letzt / da pressen sie solche gar alleine; Die zertretene Beere aber thun sie / samt dem Wein-Safft in grosse Zuber / und wann dieselbe voll sind / so setzen sie einen Kuchen auf / legen Bretter und Höltzer darauf / und pressen. Dieser Most wird viele besser / der von Mittel-Beeren ist / dann der aus den Körnern kommet.

Cap. X.

Wie die Art des Pflantzens geschehe und verrichtet werde.

1. DJe Art des Pflantzens wird gemeiniglich auch nach jedes Landes Gewohn- und Gelegenheit verrichtet; und setzen wir hiervon nachfolgende: Die gemeine Art / so am meisten / so wohl am Gebürge / als in der Ebene obbenannter Orthen gebräuchlich / und geschiehet dieselbige mit Tännen- oder mit anderm Holtz gemachten Pfählen / an diese werden die Wein-Reben gebunden / und angehäfftet.

2. Die zweyte Art / so man Kammer-Latten nen-

net/ da werden die Wein-Stöcke nur ohngefähr drey Schuhe hoch über der Erde / auf eichne Stetzen/ so man Stifel oder Stöffel nennet / auf überzwerge gelegte Höltzer angehefftet/ also/ daß man darunter gebückt durchkriechen muß. Diese Art ist an der Bergstraß am Rhein-Strohm / gegen dem Lotharingischen Gebürge/ gegen dem Elsas / wie auch an etlichen Orthen des Necker-Strohms und anderwärtig mehr gebräuchlich/ die aufrechte Höltzer (Stifel oder Stöffel) so von Eichen-Holtz/ sollen 4. biß 5. Zoll dick seyn / unten/ ehe man sie in die Erde gesetzet / für die Verfäulung gebrannt / auch von 2. biß anderthalb Schuhe tieff in die Erde eingesetzet werden.

3. Drittens ist auch eine Art von Kammerlatten / so man in die Höhe ziehet/ und Gäng-weiß setzet / also / daß man darunter spatzieren gehen / die Sonne aber solche/ sowol von vornen als hinten/ genugsam bescheinen kan.

NB. Diese/ wie auch vorhergehende Art der Cammer-Latten / bringen am meisten Trauben/ kosten anfänglich viel zu bauen/ an Holtz/ Stöffeln/ Nägeln and Banden / so sie aber einmal gemacht/ so hat man hernach viel Jahr lang nichts anders daran zu thun/ als daß man die Wein-Reben/ wo sie ledig und loß/ mit Weyden wieder anhefftе und binde.

4. Die vierdte Gattung ist der vorigen fast gleich / nur daß man diese an einem Gebäu/ Hauß/ Maur oder Wand gegen die Sonne gerichtet / aufziehet / auch zu Erspahrung der Unkosten / damit man nicht jährlich daran zu flicken und zu hefften hat / werden die Eisen-Hacken in die Wände oder Mauren gemacht / in diese leget man eiserne Latten/ läsſet an der Wand oder Maur die Stöffel/ wann man will/ auch einsetzen / ziehet den Wein-Stock daran hinauf/ breitet und hefftet denselbigen mit Kupffer-Drath an die Latten.

5. Die fünffte Art ist an unterschiedlichen Orten insonderheit am Obern Rheinstrom bey Straßburg und sonsten im Elsas/ wie auch außländischer Orten bekant und gebräuchlich / nemlich: Man pflantzet den Wein- oder Reb-Stock an sonderbare hohe Kirschen Bäume/ so um das Acker-Feld oder Gärten herum stehen/ derer Aeste sich auseinader breiten Gäbels-weise/ und hernach mit unterschiedlichen Reiffen/ gleich wie man zu grossen Fässern brauchet / gebunden und gefasset alsdann der Weinstock herum gezogen wird.

6. Die sechste Art ist eine sonderbare Manier/ so man zur Lust in den Spatzier-Gängen in die Gärten/ und setzten in das Felde angeordnet wird/ da die Wein-Reben an eichnen Höltzern auf- und Bogen-weis zu beyden Seiten darüber zusammen geführet werden; Da dann bey Zeitigung der Trauben man das Laub und überflüssiges Holtz von innen und aussen/ insonderheit oben über und unter dem Bogen/ abnehmen/ und also dem Sonnen Schein Platz machen muß. Diese Art ist nicht allein bey grossen Reichs-Städten am Rhein / als Cölln/ Trier/ Franckfurt/ Straßburg/ &c. sondern auch bey Fürstlichen/ Gräflichen und Adelichen Gütern auf dem Land hin und wieder bekannt.

Cap. XI.

Einige rare und sonderbare Kunst-Stücklein / die Wein-Reben betreffend.

1. Trauben ohne Körner zu zeugen. Wann man will Trauben ohne Körner haben/ so soll man das Marck aus dem Zweig/ welchen man setzen will / an dem Orth / das in das Erdreich kommen soll/ nehmen/ und mit einem nassen Papier zusammen binden / und also in den Grund setzen. Oder man stecke es in eine Zwiebel (dann die Zwiebel hilfft / daß das Holtz desto eher wachsen kan/) und setze sie beyde also in den Grund. Etliche wollen/ daß man solle die Zweige zum öfftern mahl / und so lang/ biß daß sie Zweiglein geschlagen hätten/ mit dem Wasser begiessen/ darein Beniou eine lange Zeit gebeitzet hat.

2. Zu erkundigen / ob das Jahr viel Wein wachsen werde. Wann das Korn/ und sonderlich der Weitzen/ schön stehen / und wol gerathen/ so ist es eine Anzeigung/ daß die Trauben wol gerathen/ und die Reben viel Wein geben. Die stäten Regen/ oder das nasse Gewitter im Frühling / zeigen gleichfalls an/ daß starcke und herzliche gute Weine wachsen werden.

3. Die Wein-Reben frühe ausschlagend zu machen; Sollt ihr die Augen am Reben-Holtz / welches man frisch geschnitten / mit Wasser reiben / darinnen Spieß-Glas gewässert hat/ so schlagen sie in acht Tagen heraus.

4. Eine sonderbahre Kunst im Frühling Trauben zu zeugen. Man soll ein Reb-Schoß von einem schwartzen Reben-Stock auf einen Kirsch-Baum pflantzen.

5. Einschläffernde Reben zu zeugen. Die Reben werden einen solchen Wein geben/ der den Schlaf machen kan/ so man eben auf dieselbige Weise/ wie die Theriack-Reben/ als nachstehend zu ersehen/ Opium oder Mandragoras-Safft in gespaltne Reb-Stöcke stösset.

6. Laxirende Reben zu zeugen. Eben auf diese Weis kan man auch laxirende Reben machen/ so man gleicherum mit laxirender Artzney zufüllet/ oder/ so man die Wurtzel auch mit solcher Artzney begiessen lässet; Doch ist aber zuwissen/ daß das Reb-Holtz vom Theriack oder laxirenden Reben geschnitten/ und eingelegt/ gar nicht ihrer Mutter Krafft und Würckung behalte: Dann der Theriack und andere laxirende Artzney verliehret alle ihre Krafft und Tugend mit der Zeit.

7. Ein sonderbar Secret oder Kunst-Stück Theriackische Reben / zu zeugen. Die Alten haben zu Zeiten die Theriack-Reben ihrer herrlichen Würckung halben/ hoch und werth gehalten/ dann solcher Wein nicht allein/ sondern auch die gestossne Blätter selbige Pflaster-weis über den Schaden übergelegt/ widerstehen allen gifftigen Bissen der Schlangen/ und ander-

gifftigen Thieren / ja die Aſche aus dem Reb-Holtz gebraucht/ thut dergleichen. Die Weis aber solchen Theriack-Wein zubereiten / ist diese: Man soll das Holtz/ welches wir pflanzen wollen / drey oder vier Finger hoch von dem untersten Ort spalten/ und das Marck heraus schneiden/ darnach an statt desselbigen das Loch mit gutem Theriack zu füllen / mit Papier umbinden / und also den gespaltenen Theil in das Erdreich setzen. Etliche lassen sich an dem nicht benügen / sondern nehmen Theriack/ und giessen ihn auf die Wurtzel.

8. Viel und gute Trauben zu überkommen. Die Reb-Stöcke werden trefflich fruchtbar/ und tragen guten / herrlichen / starcken/ und eine lange Zeit währenden Wein/ so sie der Reb-Mann/ der sie schneidet/ mit Epheu beleget / so wir anderst dißfalls dem Palladio glauben wollen/ aber es ist auch besser und viel gewisser/ wann man zerquetschte Eichein und genetzte Wicken lässet in die Gruben werffen.

9. Zu erfahren/ ob die Erde/ da man einen Wein-Garten hinpflantzen will / einen guten oder schlechten Wein abgeben werde. Man solle eine Grube zween Schuhe tieff machen/ hernach von dieser ausgegrabnen Erde einen Schollen nehmen / selben in einer irdenen verglästen Schüssel in frisches Wasser legen/ und die Erde darin zerdrücken / und wol untereinander rühren/ hernach lässet man die aufgerührte Erde setzen/ biß das Wasser wieder lauter wird / nachdem nun der Geschmack des Wassers sauer oder süß/ bitter oder scharff ist/ solchen Geschmack solle auch der Wein bekommen.

Cap. XII.

Wie die unterschiedliche Gebrechen und Kranckheiten der Wein-Reben am besten zu curiren/ und wieder zu recht/ und in guten Stand zu bringen.

1. DAß der Brenner oder Brand den Reben nicht schade. Wann man den Brenner will zertheilen/ so offt daß er sich in der Lufft gesammlet hat / und auf die Reben fallen will / so soll man allenthalben um den Acker oder die Reben-Stöcke grosse Misthauffen von Kühe- und Geiß-Mist machen/ und dieselben anzünden.

NB. Der Brenner oder Brand / ist ein trockner Dampff / mit welchem bey stillem Wetter unvermerckt das Gras/ die Saat- und Wein-Berge öffters befallen und verbrannt werden/ also/ daß man den Schaden nicht ehe verspühret/ biß er geschehen / und solches gar so wol bey klarem Sonnenschein/ als hellen Nächten. Wann der Brenner die Reben etwas beschädiget hat/ so soll man Wurtzeln von wilden Kürbsen oder Coloquinten nehmen / in Wasser beitzen/ darnach mit demselbigen Wasser die beschädigten Reben begiessen. Einige geben vor/ wenn man sich eines Reiffes besorchte/ so soll man die Aschen von Tamariſken / oder sonst anderm Holtz/ hin und wieder im Garten ausstreuen; Solche Asche/ wann sie sich an die Augen der Reb-Stöcke hänget/ hindert gewaltig/ und treibet den Reiff zurück.

2. Trockne Reben wie sie zu curiren; Ob den Reben an der Feuchtigkeit etwas abgienge/ wird solches daraus erkennt/ so man siehet/ daß die Reb-Stöck mit allzuviel rothem Laub behencket seynd: Darum soll man alsobald solchem Ubel vorkommen / und sie mit Saltz- oder Meer-Wasser oder Menschen-Urin begiessen.

6. Wie den Reben/ wann sie zu viel wild Holtz haben/ zu helffen: Welche Reb-Stöcke verwildet/ und zu viel frech und geil sind / dieselbigen muß man kurtz schneiden. Wo aber solches nicht helffen will / so muß man die Wurtzel entdecken/ und Wasser-Sand mit ein wenig Asche oder Stein darzu legen/ darmit also die Wurtzel erquicken / und erkühlen.

3. So die Reben zu viel fliessen oder thränen: Die Reb-Stöcke weinen bißweilen gar zu viel / daraus dann folget/ daß sie alle ihre Krafft gantz und gar verliehren: Darum soll man denselbigen Stock verwunden/ und die Wunde darnach mit Oel/ das halb eingesotten ist/ oder mit ungesaltznem Oel beschmieren / darnach mit Essig/ besprützen.

4. Daß der Rinder- und Kühe-Biß/ samt ihrem Athem keinen Schaden thun könne (dann solches ist den Reben sehr schädlich /) so soll man einen jeden Reb-Stock unten an der Wurtzel mit Wasser begiessen/ darin Ochsen- oder Kühe-Haut/ und dergleichen Thier gewässert haben; Dann Kühe und Rinder haben einen häfftigen Abscheu für solchem häßlichen Gestanck dieses Wassers/ daß sie nicht so bald sich zu den Reben machen.

5. Raupen zu vertreiben. Wann man die Raupen/ die man in den Rosen findet/ mit Oel siedet / dann die Reb-Messer darmit schmieret/ so kan kein Thier / oder Gefröst den Reben Schaden thun. Item die Reb-Messer / mit Böcken-Unschlit / oder mit Frösch-Blut bestreichen / hat gleiche Würckung. Oder bestreiche den Wetzstein mit Aschen und Oel/ und wetze die Messer darauf.

6. Wer Weintrauben und andere Früchte/ vor den Wespen/ will erhalten/ der schlürfe Oel / gehe dann zu den Reben-Trauben/ oder andern Früchten/ und blase gleichsam dieselbe an/ so werden sich die Wespen nicht mehr blicken lassen.

7. Ehe wir dieses Capitel beschliessen/ wollen wir Curiosität halber noch folgendes beyfügen: Etliche Wein-Stöck tragen jährlich dreymahl Früchte/ nach dem Zeugnüß Dalechampii ad cap. 27. lib. 16. Plinii, allwo er meldet/ er habe viel dergleichen Wein-Stöcke gesehen/ insonderheit zu Lyon / in dem Garten Wilhelmi Caulii.

Die Stücke aus welchen ein Wein-Stock bestehet/ sind unterschiedlich: Eine Rebe/ ein Schmitling/ Jahrwachs oder Rütling / Gäbelein/ Wein-Rancke/ Reb-Blat. Die Rebe/ oder die Reb-Schoß ist eine ziem-

lich lange Ruthe des lüstrenden Wein-Stocks/ und wird in unterschiedliche Arten getheilet. Dann ein Rebe wird genennet ein Nebenschoß / welcher mitten in der Gabel hervor kommet ; Eine andere wird genennt die Trauben-brungend oder Fruchtbare/ woran die Trauben hängen. Noch eine andere die Verwaiste/ welche keine Frucht hat: Eine andere die Blätterichte/ oder Aufgeschoßne / welche nur das Laub hat. Eine andere die Knötichte/ welche/ um Früchte zu bringen/ beschnitten wird. Der Schnittling / oder die Haubt-Reben ist eine neue/ zur Pflantzung bequemliche Rebe. Das Räthlein oder Jahrreachs wird genennet der oberste Theil der Rebe/ und der Schößling. Das Gibelein wird auch sonst genennet das Haar/ der Rain/ der kleine Wein-Stengel / und ist gekrümmet / wie ein Haar-Locke; Der Weinraucke/ oder das hartbölzigte ist der Arm des Wein-Stocks. Der Blätterreiche Ast wird / wie auch das Blat / Pampinus genannt. Die Theile eines Traubens sind: Der Kamp oder Traube; die Beere/ welche an denen Trauben befindlich; das Bälglein/ die Kerne.

Cap. XIII.

Formular oder kurtzer Entwurff wie der Wintzer Ding-Zettul zu stylisiren und aufzusetzen.

DEmnach heute Dato den 1. Novembris 1715., ich unten benannter mit N. N. von N. einig worden/ und solchen zu einem Winter/ und Weingärtner angenommen / und Laut dieses Beding-Brieffs bestellet / daß er meinen Wein-Berg oder Wein-Garten mit aller und jeder Arbeit / wie sie Namen haben mag / zur Besserung und Erweiterung / wo nur möglich / meines Wein-Berges und Weins/ was sich gebühret/ verrichten/ beschicken / arbeiten und verwahren/ Zäune und Lucken vermachen soll / als mit Aufziehen/ Räumen/ Schneiden/ Rähmen lesen. Pfähle schärffen / Stöcke zu legen / drey mahl zu krauten / und den Wein fleissig hacken/ brechen / zwey mahl heften/ verhauen/ Pfähle zu ziehen/ zu decken/ Laub-Rehmen abzulesen / und mit zuhüten und verwahren / auch an aller und jeder Arbeit verständiglich und bescheidentlich / ohne einigem Eigennutz/ Vortheil/ oder Ersparung der Arbeit zu verrichten / so lange biß der Wein ins Faß kommen/ und der Stock wieder gedecket worden ist / auch nicht Kinder oder ere Personen zur Arbeit gebrauchen/ die solche nicht verstehen/ damit kein Schade am Wein-Holtze/ auf andere Jahr zum Weinwachs geschehen mag/ in allen und jeden Arbeiten/ auch zu rechter Zeit/ wañ die Arbeiten/ geschehen sollē/ zeitlich verrichtē/ und insonderheit zu solcher Zeit nit in andern Bergen umb lohn arbeiten/ auch an Sparung der Unkosten / Mühe und Arbeit/ so wol auch mit Hütung des Obsts und Abnehmung dessen getreulich umgehen und die Bäume auch reinglich schneiden/ des Winters verbinden/ für den Hasen und Wildpret fleissig verwahren. Des Winters auf die Wein-Pfähle gute Achtung haben / wie einem getreuen Winter oder Wein-Gärtner gebühret ; dann auch vor jedem Schaden zu verhüten und warnen/ seines Herrn Nutzen suchen und fördern/ auch für Verwahrlosung und Versaumung stehen/ und antworten/ oder den verursachten Schaden ersetzen. Hingegen ich ihme für seine Mühe und Arbeiten/ auch getreuen Dienst jedes Jahr = = Schock (das sind = = gute Groschen) an Gelde und = = Schäffel Korn zu Lohne/ und von jedem Schock Gruben = = Groschen/ auch unterschiedene mahl als um Aufziehen = = und sonderlich im Schnitte = = Jahr in der Breche = = und Hacken/ daß denn die schärffesten und nöthigsten seynd/ geben und entrichten will und ohne Versaumung damit nicht aufhalten/ auch was er empfähet / soll jedesmahl aufgezeichnet werden.

Cap. XIV.

Ausführlicher Unterricht/ wie man eigentlich herbsten soll/ und was bey der Wein-Lese zu beobachten.

DJe allerletzte/ beste und erfreulichste / auch einträglichst/ und nutzlichste Reb-Arbeit ist das Herbst-Einmachen/ oder das Wein-Trauben-Lesen / als welches allen bißhero gehabten Fleiß und Schweiß/ Mühe und Arbeit/ vermittels GOttes Seegens reichlich ersetzet und belohnet/ deßwegen auch etwas ausführlich hiervon zu schreiben/ vor nöthig erachtet. Es soll aber das Trauben-Lesen nicht eher geschehen/ man wisse dann vorhin eigentlich / daß die Trauben gar reiff und zeitig sind/ welches daran erkennet wird/ wann die Trauben und Körnlein schwartz-färbig sind / und zu dem gantz bloß und ohn einig Marck / oder Saafft bleiben / wann man sie aus den Beeren oder Häutlein ausdrücket ; Also auch/ wann man ein Beer oder zwey von den Trauben abbricht/ und verspüret/ daß die Stätt/ da die Beer gestanden/ in seiner Gestalt wie vor bleibt ; Und dann auch/ wann man merket/ daß die Trauben in ihrer Gestalt gleichsam stillhalten/ und nicht mehr wachsen. Ehe dann man anfängt zu lesen/ soll man alle nothwendige Rüstung zur Hand haben / als nemlichen die Stöck-Körb/ und alle dazu Gefäß/ die Trauben darein zu lesen/ Reb-Messer/ Hau-messer/ gut/ frische/ gebundene / gesäuberte und gerichte Wein-Fässer/ saubere Butten und Standen wo gepichte Wannen/ Kübel und Züberlein; gute/ saubere/ gereinigte / und mit allerhand nothwendigen Stücken versehene Trotten und Peessen. Die Trotten Knechte sollen mit sonderm Fleiß das Laub und die dürre/ unzeitige / saure / verdorrte / und faule Träublein von den andern zeitigen und frischen Trauben ablesen/ dann

damit der Wein keinen Schaden / oder irgends sonst etwas davon überkomme. Welche Trauben aber abgelesen sind worden/ dieselbigen soll man in grosse Butten oder Randen tragen / und des Morgens früh allesamt zugleich mit sondern Fleiß trotten / daß nicht einiges Körnlein ganß bleiben möge. Es soll aber kein Trett-Knecht in die Butte treten/ er habe dann vorhin seine Füsse sauber gewaschen/ und den gantzen Leib wol gereiniget/ die Kleider aufgeschürtzt und aufgebunden und ein sauberes weisses Heimd angezogen/ damit er den Most mit Schweiß und Wust nicht verunreinige. Den getrotten Most soll man in der Randen 24. Stunde lang/ mehr oder minder / nachdem man den Wein will starck oder gut haben / kochen und verjähren lassen dann je mehr er gähret / je dicker / rotschiel und stärcker der Wein wird; Wann er aber wenig gähret so wird er desto lieblicher und subtiler. Wann ihr wollt einen guten starcken Wein haben / sollt ihr die Stande mit einer guten Särge zudecken / damit also die Dünste nicht verdämpffen/ und die beste Krafft desselbigen nicht verrieche. Daß aber der neue Most vergohren habe/ solches sollt ihr erkennen/ wann das Aufsteigen oder Aufwerffen sich geleget hat / alsdann sollt ihr den vergohrnen Most entweder durch den Zapffen oder einen geflochtenen Korb ablassen/ und also denselbigen erst in die Väsfer einfassen. Das Marck von denen mit Füssen getrettenen Träbern / sintemal sie noch saffrig und weinig sind/ sollt ihr zu der Tretten tragen lassen/ und allda unter den Trott-Baum legen/ und vollends drey oder vier mal austrotten.

NB. Es geschehe nun das Tretten / Kältern und Pressen wie es wolle / so ist nothwendig hierbey zu mercken/ daß man die Wein-Väsfer nicht gantz und gar voll mit Most oder Wein füllen / sondern ein gut Theil ledig oder ungefüllt lassen soll/ damit der Most/ darinnen ohne Unrath und Abgang desto besser vergähren/ und den Schaum desto bequemer heraus werffen können; Doch sollt ihr die Väsfer nachgehends wenn sie keinen Schaum mehr geben wollen/ zufüllen. Unter währender Zeit sollt ihr den Spund nicht zuschlagen/ sondern an statt dessen / das Loch nur mit einem Stein / oder Wisch von Hew gemacht/ zudecken. Wann aber der Wein nicht mehr gähren und auswerffen will/ alsdann möget ihr den Spund wohl zuschlagen.

In währender Gähr-Zeit/ sollt ihr die Wein-Väsfer mit dem Most oder neuen Wein irgends an die Lufft/ oder welches bequemer/ an einen verdeckten Ort in eine Schupffen oder besondere Scheuer stellen oder legen; dann man keinen Most oder neuen Wein/ in den Keller legen lassen soll/ es seye dann / daß er vorhero gantz ausgewütet/ und vertobt habe / alsdann mag man ihn in den Keller legen lassen.

NB. Wann ihr eurem Gesinde zum Besten/ einen guten Lauer oder Lurcke machen wollet/ sollt ihr vorhin überschlagen/ oder berechnen/ wie viel sich auf das zehende Theil Weins belaufft/ so man den gantzen Tag über getrottet oder gemacht hat/ alsdann sollt ihr eben so viel (als solcher zehender Theil ausweiset/) frisch Brunnen-Wasser über die Träbern schütten / daraus man solchen Wein hat lassen tretten ; darnach auch den Schaum oder Jäst vom gesotten und vergährten Wein/ samt den Trusen/ so in der Butten sind geblieben/ giessen / und also sich miteinander durch zu baitzen/ dann des folgen Tags/ wann dieses alles wol mit den Füssen durcheinander getretten/ pressen lassen. Das jenige dann/ so heraus fleust / soll man in Väsfer schütten/ wann es vergähren / den Spund zuschlagen / und gleichfalls in den Keller legen.

Cap. XV.

Von der Natur / Art und Eigenschafft eines guten / gesunden und kräfftigen Weins.

1. DEr Wein/ als das alleredelste Gewächse aller wachsenden Dinge/ wird vom Theophrasto Paracelso genandt das Blut der Erden/ ein Spiritus, der da gar subtil und wenig / aber mit vieler Phlegma verfasset ist; Dann/ im Wein sind zwo Substantzen sagt er/ als eine ist Substantia vinosa, das ist dasjenige/ darinnen der Spiritus vini ligt ; ja diese ist das rechte Corpus, darinnen die wahre Essentia vini ihren Sitz hat. Die andere ist Substantia Phlegmatica, die da Fex und Trüsen und ein süsses Wasser ist. Und ist dem Wein in generatione , seine Natur aus allen edlen Tugenden / so im Erdreich sind / gegeben/ die ich doch mit Unterscheid befindet ; Als zu verstehen/ daß ein Stock-Wein/ oder Geschlechte von einem Weinstocke in gehen/ weniger oder mehr Regiones oder besondere Landschafften von einander gesetzet wird / daß sein Wein/ den er giebt / am letzten nicht gleich ist für ein Gewächse zu erkennen/ wiewol er von einem Stocke kömmt/ sondern es richtet sich ein jeglicher Wein / nach Art seines Landes/ darinnen er gewachsen ist/ als stärcker und schwächer / säurer und süsser / besser und böser/ und dergleichen / solche Ursache nimmt sich aus der Erden/ die dann an einem Orte anders als am andern ist; dann ein Ort Erdreichs hiezu bessere Bereitschafft / als der andere Ort/ hat/ welches dann an deme zu erkennen / daß an einem Ort des Erdreichs rauhe Dinge herfür kommen und wachsen; ein anderer Ort Erdreichs aber/ subtilere Gewächse bringet. Derowegen ist gar viel daran gelegen / daß der Wein einem Lande/ da nicht viel Postes, Pleureses , noch Pustulæ sind/ auch nicht viel Febres , noch auch keine Wassersucht regieren; Item / daß er auch sonsten zu rechter (denn er hierinnen auch seine Meisterschafft haben will) und zu gesunder Zeit gepflantzet und gewachsen sey/ sintemal in einem Lande / da solche Kranckheiten viel umgehen und gemein sind / dieselbigen Seuchen aus des Landes Art kommen/ und derhalben dem Menschen diese Gebrechen und Schwachheiten zuziehen;

also auch diese Art den Wein regiert / wie man dann siehet / daß solche Krafft die Kräuter bald faulen machet.

2. Ferner gehören auch / zu Wachsung eines guten Weins / eine gute Constitution, guter Sonnenschein früh und spat / guter Wind und Morgen-Lufft / sintemal dieses alles Dinge sind / die dem Weine das Böse austreiben / ihn wol digeriren und zeitig machen / daß er gesund zu trincken wird / und also den Wein in ihre Art nach sich incliniren. Es ist eigentlich wahr / der Himmel / Sonne und Lufft nehmen dem Wein seine irrdische widerwärtige Grobheit / und groben Geschmack / den er aus der Art der Erden hat / und geben ihme andern guten lieblichen Geschmack / mit seiner rechten Süsse / dann Sonn und Zeit geben einem jeglichen Geschlechte des Weins / (derer dann viel und mancherley sind / wie solches der unterschiedliche Geschmack und Farbe / auch manchfältige Arten der Lande / da sie gewachsen / ꝛc. genugsam beweisen) seinen höchsten Grad nach der Linien darinnen er geordnet ist; Und wird auch durch solche Gradirung viel Böses / so aus der Erden beym Wein mit lauffen / temperirt und hingenommen.

3. Ohne Zweiffel ist's wahr / daß die Wein-Trauben von zweyen unterschiedlichen Hitzen zeitig werden / die erste Hitze ist ihnen für sich selbst angebohren / die andere Hitze aber / kommt ihnen von der Sonnen; und wo die Trauben nicht zuvor für sich selbst ihre natürliche und angebohrne Hitze und Wärme hätten / könnten sie durch die Gewalt der Sonnen / so rein und wol nicht gekocht werden / sondern verblieben eben wie etliche andere Früchte / die durchaus von Natur kalt / welche / ob sie schon durch die Gewalt der Sonnen / zeitig werden / jedoch ihre angebohrne Natur in keinem Weg verlieren / dieweil dann durch der Sonnen Hitze die Trauben zu ihrer Wärme gebracht werden / diese aber an allen Orten nicht gleich-kräfftig / und auch etliche Trauben nach dem Boden und Landes-Art ihren Geschmack an sich nehmen / so folget / daß / nach Unterschied des Orts und des Landes / auch die Weine unterschiedlich seyn.

4. Ein recht-natürlicher guter Wein / soll an der Substantz subtil / lauter / und an der Farbe schön sein und wo er ohne Mangel wächst / so wird er Diaphanisch / Perspicuisch in seiner Farbe / das ist / der weisse Wein / soll nicht grün / nicht Wasser-farb / noch trübe seyn / der rothe Wein aber / soll recht schiller roth seyn / das ist seine rechte Art / dann dicke Röthe ist wider die Natur / und ist eine Terrestrität. Am Geruch soll er auch lieblich seyn / und am Geschmack nicht sauer / dann wo viel Säure ist / da hat die Bößheit die Güte überwunden; sondern er soll nach Gelegenheit der Art des Weins in seiner rechten Süsse seyn.

An der Zeit oder Alter / soll der Wein zum trincken nicht zu jung oder zu alt seyn / dann neuer Most und junger Wein sind nicht gesund / deßwegen jener geschrieben: Ein Wein zwölff Monat alt / ein Brod zwölff Stunden kalt / ein Ey von einem Tag / send Dinge die ich mag. Die Aelte des Weins ist viel besser dann die Neue / aus Ursachen / daß sich der Spiritus vini, oder Geist des Weins / mehr setzet / und digerirt mit oder mit der Zeit / dann daß er für der Zeit / oder in der Frühe thut / wie dann die fürnehmsten Aertzte den Most und gar neuen Wein / für warmer Natur und Complexion im ersten Grad achten und setzen / der aber nicht gar neu / noch auch nicht gar fürnen oder alt ist / setzet man im andern Grad der hitzigen und warmen Dinge; Ist er aber gar alt und firnen / wird er von ihnen bis im dritten Grad gehalten / und sind sonsten in einer Summa von allen Weinen folgende Stücke wahrzunehmen: Als erstlich / deren Substantz und Wesen / dann ihre Tugenden / Quantität und Qualität / der Geruch / Geschmack / die Zeit und das Alter.

5. Der jenige Wein / der noch keinen Weinstein gesetzet hat / ist am kräfftigsten / dann hernach / so ein Wein Weinstein gesetzet hat / wird viele Krafft im Weinstein befunden / und offt mehr dann im Wein / und ist allhier ein feines Kunststücke (im Fall man den Wein preserviren wolle / daß er keinen Weinstein setzen solle) zu mercken: Man soll den Wein in ein kaltes Erdreich vergraben / unten und oben ihn wohl zu decken / so lieget er gar lange / ohne Weinstein zu setzen.

Cap. XVI.

Unterschiedliche herrliche Kräuter-Weine zu bereiten / nach dem Alphabeth.

Kräuter-Weine sind nichts anders als mit Kräutern / Blumen / Wurtzeln / Saamen / Gewürtzen / ꝛc. angerichtete oder zubereitete Möste oder Weine / welche entweder in der Gährung / oder hernach / mit deren Qualitäten imprægnirt oder angekräfftet werden. Diese sind aber unterschiedlicher Art / entweder simplicia oder einfache / die nur mit einerley / oder Composita, vielfache / die mit vielerley Kräutern oder Speciebus versetzet und zubereitet seyn. Beyderley werden auf mancherley Weise und Manier zubereitet / wie hernach folgen wird. Die Kräuter / Blumen und Wurtzeln / ꝛc. sollen in ihrer besten Krafft-Zeit gesammlet / schön gereiniget / recht getrocknet und biß zum Gebrauch wohl verwahret werden / daß sie nicht etwas Ubelriechendes an sich ziehen / oder sonst schaden und verderben..

1. Alant-Wein. Dieser Wein wird auf folgende Art und Weise gemeiniglich zugerichtet werden / nemlich: Es wird die Alant-Wurtzel / (welche / wann das Kraut noch grün ist / gegraben / wol gereiniget an warmer reiner Lufft getrocknet / hernach vor Staub / Schimmel und andern schädlichen Zufällen bewahret und erhalten werden muß /) in gewisser Maaß mit dem süssen Moste gekochet / derselbe unterm Kochen

ehe er starck siedet oder aufwallet / mit einer küpffern- oder verzient- eisernen durchlöcherten Kellen oder Schauffel wohl abgeschäumet und vom allem Unflath gereiniget / alsdann bey die 3. Stunde gemachsam eingekochet / (den vierdten oder dritten Theil / auch wohl mehr / nachdem man ihn süsse und lang-daurend haben will:) ferner in einen reinen Bottich oder Zuber geschüttet / wohl zugedecket / und ein wenig erkaltet / auf ein rein Faß gefüllt / und wol zugespündet / (daß keine Lufft dazu komme /) biß zum Gebrauch verwahret / sonst wird er wandelbar. NB. Der Wurtzel kan etwa ein halb oder gantz Pfund zu 2. Eimern frischen ungesottnen Most genommen werden / (je mehr und dicker der Most eingekochet wird / je süsser und dauerhafftiger bleibet der Wein;) Und wann er ja zu bitter schmecken sollte / so kan er mit andern allein oder vor sich eingesottnẽ Most vermischet und diluiret / oder es kan dessen 1. Theil zu 3. Theil alten guten Wein gesetzet werden / so lässet er sich wol trincken. Dieser Wein erwärmet / öffnet / zertheilet treibet den Schweiß und Urin; dannenhero ist er in allen von Kälte / Schleim und Verstopffung herrührenden Kranckheiten zu gebrauchen dienlich; Absonderlich aber in Husten und Keichen / oder Stechen von erkält- und verschleimter Brust / Erkält- und Verschleimung des Magens / Verstopffung der Leber / Miltz / Nieren und Mutter; Item / geronnen Blut / Seitenstechen / Colic und Harn-Winden von der Kälte / und Schleimung der Därme / Stein-Beschwehrung / Krätze / Jucken und Masern / &c. dann er treibet und führet die solche Kranckheiten verursachende böse Feuchtigkeiten durch den Schweiß und Urin kräfftiglich aus. Kan früh nüchtern und Abends beym Schlaffengehen mäßiglich genossen werden.

2. Andorn-Wein. Nehmet der zartesten Stengel des Andorns / zur Herbst-Zeit (er pfleget an ungebauten Orten neben den Mauren und Zäunen zu wachsen) dörrets an der Sonne / bindets in kleine Büschlein mit Basten / leget es darnach in Fäßlein. In 16. oder 18. Quart (Stubsein) Mosts sollt ihr acht Pfund Andorn legen / und mit ihm also lassen vergähren / thut darnach den Andorn hinweg und schlaget den Zapffen darzu. Dieser Wein ist ein köstlicher Tranck wider die Gelbsucht / so von Verstopffung herrühret. Dienet auch wider den Husten / wider das Keichen und kurtzen Athem / Abnehmen / und das blähige Seitenstechen und Hüfft-Wehe; so man dürre Veil-Wurtz darzu nimt / wird solcher Tranck desto kräfftiger. Ferner eröffnet auch solcher Wein / die verstopffte Lebern / Miltz und Mutter / befördert der Frauen Menses, widerstehet auch dem Gifft.

3. Anis-Wein. Dieser wird zugerichtet / daß man entweder den Aniß mit Wein lässet sieden / oder daß man ihn nur darein thut / und eine Zeitlang darüber stehen lässet. Dieser Wein hat viel herrliche Tugenden; Er ist gut für alle Verstopffung und Oppilation, für alle Blähung des Leibes. Ist gut den Weibern / denen die Gänge und Adern der Mutter verstopffet / mehret die Milch und reiniget sie / wann sie vielleicht bös wäre. Ist auch gut für Lenden-Wehen und Stein / treibet ihn bald fort ohne Schmertzen / und übertrifft hierinn alle andere Medicamenten.

4. Attich-Wein. Nehmet der zeitigen Attich-Beerlein / so viel ihr wollt / kochet sie im Most / so lang / biß das drute Theil des Weins einsiede / hebet den Schaum fleissig ab / lasset es also über Nacht stehen; Des Morgens früh seyhet solchen Wein durch ein Seyhe-Tuch / giesset hiervon so viel in weissen Most / biß daß er eine schöne Farbe und Geschmack überkomme; Thuet ihn nachmals in ein Wein-Fäßlein / und wann er vergohren hat / so läutert ihn mit Eyer-Klar und Saltz. Solcher Wein lariret den Leib und treibet das Gewässer gewaltiglich von den Wassersüchtigen durch den Stuhlgang; vertreibet den kalten Husten; reiniget die Brust / und befördert das Auswerffen; zertheilet auch alle zähe Feuchtigkeiten in dem Leib.

5. Augentrost-Wein. Nehmet einen guten Theil Augentrost / thut denselbigen in Most / lasset ihn darüber jähren / und ferner darinnen liegen / trincket täglich davon / es erhält das Gesicht frisch / und ohne einigen Anstoß / und ist kein Augen-Bresten so groß es sey bey Jungen oder bey Alten / welcher nicht durch Niessung dieses Weins getheilet und vertrieben wird. Ich habe deren viele gekandt / die beynahe gar nicht mehr haben gesehen / haben aber bey diesem Wein ihr Gesicht in Jahrs-Frist / wieder bekommen. Sonst mag man dieses Krauts auch alle Tage ein wenig essen in einem frischen Ey / oder gepulvert mit gutem Wein eintrincken / hat auch gute Krafft. Ich weiß deren viel / die nicht einen Buchstaben / ohne Brillen / haben können erkennen / und nach langen Gebrauch / dieses Krauts / das Gesicht dermassen gestärckt haben / daß sie ohne Brillen / auch die kleinsten Schrifften / gelesen. Es kan keine bessere Artzney zu blöden Augen gefunden werden / als diese; und so einem der Wein zu starck wäre / der möchte ihn mit etwas süsses brechen.

6. Betonien-Wein. Nehmet Betonien-Kraut sammt dem Saamen / ungefehr eines Pfunds schwer / zu viertzig Maas Weins / lasset acht Tag darinnen baitzen / ziehet dann den Wein sieben mal ab. Dieser Wein ist gut für alle innerliche Gebrechen / reiniget die Lungen von Schleim und Eyter / dienet also wider den Husten / schweren kurtzen Athem / Keichen und Schwindsucht. Es ist dieser Wein nicht nur eine edle Hertz-Stärckung / sondern er verbessert alle Fäulung und Magen Fieber; Er eröffnet die verstopffte Leber und Miltz / vertreibet die Mißfarb / Gelb- und Wassersucht. Es dienet auch dieser Wein wider alle Gebrechen des kalten Hirns und der Nerven / fallenden Sucht / Hüfft-Weh / Krampf / Podagra auch andere Wehe-Tagen und Glieder-Lähmung; zerbricht den Lenden-Stein / fördert den Urin und der Weiber Menses; zertrennet das von Fallen oder Schlagen geronnene Blut / &c.

7. Beyfuß-Wein. Den Beyfuß sammlet man vor der Sonnen-Aufgang / dörret ihn in der Lufft / und bewahret ihn vor den Staub / biß in den Herbst / darnach thut man in ein Eimerich Faß ein gute Hand voll ungesottnen Most oder Würtze darunter / thut etliche Wein-Beer darzu ins Faß / und vermachet den Spund wol / und läst ihn also verspündet in sich selber gähren. Oder nim̃ ein Eichen-Fäßlein / stecke

es voll Beyfuß/ und gieß Wein darauf. Dieser Wein ist ein augenscheinliches Mittel / in Ausführung des Steins und Griesses im Menschlichen Leibe / und anbey eine herrliche Blut-Reinigung.

8. Borragen-Blüt-Wein. Den kan man machen wie man will/ entweder die Blüte in einem Säcklein in den Most hängen und damit vergähren lassen/ oder dieselben erst nach der Vergährung darzu zuthun. Und dieses mag auch mit alten Wein vorgenommen und verrichtet werden. Die Blumen werden am besten dörr und trocken/ in ziemlicher Copiâ hinein gethan/ dann zugespündet/ und wann deren Krafft vom Wein ausgezogen ist / wieder heraus genommen. Dieser Wein empfängt die Eigenschafften und Tugenden der Blumen/ welche mässig erwärmen/ verdünnern / zertheilen/ gute Spiritus generiren / das Hertz stärcken / dessen Zittern oder Klopffen stillen / frölich machen / die Melancholey und Gifft vertreiben ; Item / die Gelb- und Miltz-Sucht/ Schwindel/ Ohnmacht/ verstopffte Monat-Zeit/ &c. curiren.

9. Brombeer-Wein. Nimm ein Maas Hönig/ und 5. Maas Brom-Beere / solche mische wol zusammen/ darnach thue 6. mal so viel Wein darunter/ und siede es bey einem Feuer / laß es wol erwallen / und schäume es immer ab/ alsdann seyhe es durch ein Tuch/ und wanns wohl erkaltet / so thue es wieder zum Feuer/ und schäume es fleissig/ wie zuvor. Thue es darnach in ein fein rein und sauber Läßlein/ und laß es wol zu ihm selber kommen / wann du es trincken wilt/ so koste es zuvor/ ist dirs zu starck/ so mische mehr Wein darunter/ und mache dirs/ wie du es gerne trinckest. Dieser Tranck ist gut für die Hitz.

10. Buglossen- oder Ochsenzungen-Wein. Nehmet Buglossen mit Blättern und Wurtzeln/ thut den innerlichen Kern an den Wurtzeln heraus / Sennet/ rothe Rosen/ Borrag-Blumen und Buglossen-Blumen jedes ein Pfund / zerknirschet alles miteinander/ thut es in ein lang- rund Säcklein/ daß es durch den Spunt in ein drey-Oehmicht Faß möge hinein gehen/ füllet das Faß in die Helffte mit gutem weissen Most/ die andere Helffte lasset in einem Kessel sieden/ und verschäumet sie wohl/ giesset sie darnach auch in das Faß/ hänget das Säcklein darein / und lassets also zugeschlagen stehen / bis der Wein klar wird/ trincket das gantze Jahr darvon/ sonderlich im Winter/ im Frühling und im Herbst. Dieser Wein dienet wider viel Gebrechen / vornehmlich ist er gut die Melancholicos, oder melancholischen Gemüther / zu erfreuen / und die Schwermuth zu vertreiben / den Cholericis, denen/ so Mangel an der Lebern haben/ denen welchen die Nieren verstopfft / und denen so beschwerlich harnen/ ist er sehr dienlich. Ist auch gut für das vier-tägige Fieber/ für innerliche Verkältung/ und für das böse Geblüt.

11. Cardobenedicten-Wein. Dieser Wein kan mit dem Kraut und Saamen von Cardobenedicten fein sauber darein gehenckt/ mit Most oder alten Wein zu bereitet werden. Hat eine Krafft zu erwärmen/ dünn zu machen/ zu eröffnen/ zu reinigen/ den Schweiß und Harn zu treiben / die Monatliche Zeit zu befördern / der Fäule zu widerstehen / Gifft auszutreiben/ das Hertz zu stärcken / Wunden zu heilen / allerley Fieber / sonderlich tertian und quartan, oder das drey- und vier-Tägige ; Item / den Stein / Scharbock / Husten / Seiten-Stechen / die Gelb- Miltz- Schwind- und Wassersucht &c. curiren.

12. Dosten-Wein. Wird gleicher Gestalt von dem Kraut und Blumen vor oder nach der Gährung in Most oder Wein gehenckt / gemacht / und wie bey vorigen berichtet worden darmit procediret. Dieser Wein hat Krafft zu erwärmen/ zu durchschneiden dünn zu machen/ zu eröffnen / zertheilen / den Schweiß und Urin zu treiben/ das Haupt und Hertz/ ja! alle Sinne zu stärcken/ Melancholey, Magen-Wehe/ Eckel. Schlucken / Husten / Engbrüstigkeit / Keichen / Heiserkeit Gelb- und Wassersucht/ &c. zu vertreiben/ auch den Weibern die Milch zu mehren/ &c.

13. Ehrenpreiß-Wein. Hat mit vorigen gleiche Zubereitungs-Art/ die Wirckung aber richtet sich nach der Krafft des Krauts / welche ist zu erkennen / zu durchschneiden / den Schweiß und Urin zu treiben folglich auch den Stein fort zuführen / der Lungen und anderer Viscerum, Geschwär oder Wunden; Item/ die Colic / Leber- und Miltz-Verstopffung Gelb- Schwind- und Wassersucht / wie auch das Jucken und Krätze / Unfruchtbarkeit/ böse giftige Fieber zu curiren und zu vertreiben.

14. Flieder- oder Hollunder-Wein. Brich Flieder- oder Hollunder-Blühe/ wann sie noch nicht gar weit aufgegangen seyn/ ab / dürre oder trockne sie in reiner Lufft / daß sie nicht schimmlicht werden / und verwahre sie dann wohl in einem Säcklein oder Schachtel an einem trocknen Ort / da sie keine Feuchtigkeit wieder an sich ziehen können/ biß auf den Herbst oder zur Zeit des Gebrauchs. Wann man nun Wein gelesen und Most gemacht hat/ so hange der Blumen ein wenig in ein Faß/ oder wirff sie gar hinein/ und laß den Most darmit vergähren / so wird er köstlich und gut.

Dieser Flieder- oder Hollunder-Wein erwärmet verdünnert / zertheilet / eröffnet die Verstärckung der Leber/ Miltz/ Nieren und Mutter/ stärcket den Magen das Hertz/ vertreibet die Melancholey / das drey- und vier-tägige Fieber/ Geschwulst und Wassersucht/ tötet das Rothlauffen / Gicht / Zahn-Wehe / treibet den Schweiß und Urin/ lindert die Schmertzen / vermehret die Milch den säugenden Weibern / und wehret dem Gifft/ &c.

15. Gundelreb-Wein. Hedera terrestris, Gundelreb-Wein/ ist ein sehr edles Kräutlein/ und giebet auch gar einen gesunden und heilsamen Wein zu sehr vielen Leibes-Beschwerungen: Dieser kan eben auf vorige Art mit Most oder alten Wein zubereitet und gebrauchet werden. Schmecket aber nicht so lieblich und annehmlich. Dessen fürnehmste Krafft ist zu erwärmen/ eröffnen/ dünn zu machen/ Urin zu treiben/ und dannenhero die Brust und Nieren vom Schleim und Tartaro zu reinigen / den Stein fort zutreiben / die Monat-Zeit zu befördern/ Wunden und Geschwäre zu heilen Gelb- und Miltzsucht zu curiren/ &c.

16. Graß-Wein. Es wird dieser Wein von jungen Graß-Wurtzeln dergestalt bereitet und gemachet

Nehmet der Graß-Wurtzeln / ohngefehr zu zwey Maas Wein eine Hand voll / leget sie in Wein / und lasset ihn 24. Stunde darüber stehen. Wer dieses Weins trincket / der bekommet keine Würmer / und wann er ihrer hat / so sterben selbige gleich davon. Der Graß-Wein ist ein vortrefflich Remedium für den Lenden- und Blasen-Stein / und dienet wider alle innerliche Verstopffung. Item für Erhitzung der Leber / für Hauptweh / für Schmertzen der Gleiche / für Podagra / Verstopffung der Adern / für innerliche Geschwer und Fisteln / deren Materien er durch den Harn ausführet. NB. Wann einem der Geschmack dieses Weins zu wider wäre / der mischt ihn temperiren / wie und womit er wolte.

17. Hasel-Wurtz-Wein. Man bereitet auch zur Zeit der Weinlese / einen Wein von Hasel-Wurtz / und nimmt ungefehr zu 40. Maaß Most / anderhalb Pfund Haselwurtz / läst ihn also verjähren / aber man muß dessen nicht zu viel trincken / er thut sonst seine Operation zu starck. NB. Auch sollen sich schwangere Weibs-Personen dieses Weins enthalten. Die Krafft und Tugend dieses Weins ist: Er eröffnet die verstopffte Leber / Miltz und verhärtete Geschwulsten / ist eine köstliche Artzney für die Wassersucht / allen Hüfftwehe / kurtzen Athem / Keichen und Husten. NB. Etliche pflegen Hasel-Wurtz über Nacht im guten Wein zu weichen / und thun dann des Morgens einen warmen Trunck darvon; Dieser Wein ist aber von stärckerer Würckung als der vorige.

18. Hirsch-Zungen-Wein. Nimm die Blätter von der Hirsch-Zungen / lege sie in Most oder Wein / so ziehet er seine Krafft an sich: Ob aber wol solcher Wein etwas unschmackhafftig ist / so hat er doch viel grosse Tugenden und Würckungen / dann er vertreibet Schlangen-Gifft / Item / die Stranguriam, oder kalte Nesse / wie wirs nennen / quæ est ex urinæ acrimonia, a texu ceratione vesicæ. Benimmet die Gelbsucht / und alle Verstopffung der Leber und Miltz / und das lange viertägige Fieber / zertreibet das geronnene / verstockte Blut beym Hertzen / das vom Fallen / Stossen / und andern Ursachen mehr herkommet / wann man ihn warm trincket / so ist er auch gut vor die Colicam passionem, ist auch denen gesund die den Stein haben.

19. Hisopen- oder Isopen-Wein. Die Isopen-Blätter müssen zerstossen / in ein rein Tüchlein gebunden / und in Wein gelegt werden / der Wein hat einen sonderlichen Magnet bey sich / weil er in gar kurtzer Zeit aller Kräuter / Gewürtze und Wurtzeln / Krafft / Tugend und Würckung an sich zeucht / und weil nun diß Kraut heiß und trocken ist am andern Grad / so ist dieser Wein sonderlich gut den alten kalten Leuthen / die nicht viel Wärme haben / dann er erwärmet alle innerliche Glieder / stillet den kalten / feuchten Husten / vertreibet das Keichen / und den schweren Athem / erwärmet die Brust und Lunge / verzehret alle phlegmatische Schlam / und die Febres, die davon kommen. Wann junge Leuthe / die den schweren Gebrechen / oder das Fraisen haben / stätigs brauchen / so können sie dadurch von ihrer Kranckheit erlediget werden: Er macht ein helle Stimme / eröffnet der Lungen- und Leber-Lufft-Löchlein / reiniget die Brust / und heylet alle innerliche Verkehrungen und Apostemen / stärcket das Hertz / den Magen und Miltz. Etliche machen ihn also: sie nehmen Isop / lassen den dörren / und behalten ihn in einem Sack / in der Weinlese / lassen sie ein Faß aufschlagen / und lassen schöne Beeren abschneiden / darnach sie des Weins viel haben wollen / und legen ins Faß ein Schicht Beere / und ein Schicht Isopen ein um die ander / biß es halb voll wird / darnach schlagen sie das Faß zu / füllen guten Most darauf / biß es voll wird / spünden es zu mit einem Rohr / darinnen ein Loch ist / und machen es oben zu / daß nichts hinein falle.

20. Juden-Kirschen-Wein. Nimm wol reiff- und gelind gewelckt- oder gedörrte Juden-Kirschen / oder Boberellen / hänge dieselbe ein wenig zerstossen in einem Säcklein in den Most / wenn er jähret / so lasse sie damit verjähren / darnach nimm sie wieder heraus. Wilt du ihn stärcker von der Krafft der Juden-Kirschen haben / so hänge wieder frische darein / wenn du vorige heraus genommen hast. Oder vermenge rohe wohl reiffe Juden-Kirschen / oder Boberellen / wann du deren viel hast / mit Wein-Beeren / und mach damit von reinen Spähen ein stratum super stratum in ein Fäßlein / giesse darauf Most oder Wein / und trincke davon. Dieser Wein hat eine eröffnende und Harntreibende Krafft / derowegen dienet er sonderlich wider den Stein / das Keichen / Stieben / Gicht / Podagra / oder Zipperlein / Item / den Geschwulst / und die Wassersucht / &c. Dann er führet die böse Feuchtigkeiten durch die Harn-Gänge aus.

21. Körnel- oder Kur-Beer-Wein. Diesen Wein bereitet man also: Man nimmt ein vierthalb Eimeriges Fäßlein rothen sauren Wein / zeitige Körnel-Beer zehen Pfund / gestählt Wasser / oder darinnen die Schmiede glüend Eisen ablöschen / mischet dieses alles zusammen in ein sauber höltzern Faß / lässets darinnen 15. Täge / darnach ziehet den Wein ab in ein ander Faß. Ist ein edler Wein zu allen Gebrechen / sonderlich denen / so flüssig sind.

22. Lavendel-Wein. Lavendula & Spica sind zwey edle Kräuter-Gewächse / fast gleicher Art und Eigenschafft von Krafft und Tugenden. Geben einen sehr herrlich-wolriech und schmeckenden Wein / wann sie entweder zur Most-Zeit in die Fäßer gehänget / und mit dem Most vergähren / oder zur andern Zeit / wann es nur beliebet / im alten guten Wein / in gewisser Proportion gehänget werden. Dieses Weins Tugenden sind zu erwärmen / zu durchschneiden / verdünnern / zu zertheilen / zu eröffnen / das Geblüt / Spiritus, Haupt / Gehirn und Gedächtnüß / wie auch das Gehör / Gesicht und andere Sinnen zu stärcken / der Schlaff- und fallender Sucht / dem Schwindel / Zittern / den Ohnmachten / Flüsse / Blähungen &c zu steuren. In Summa / alle Nervosische Kranckheiten und Beschwerungen zu curiren.

24. Melissen-Wein. Man pfleget den Melissen-Wein wie andere Kräuter zu bereiten; Das beste und gebräuchlichste aber ist Melissen im guten alten weissen Wein gesotten / und etliche Täg davon getruncken; Dieser Wein stärcket das Hertz-Pochen / und alle Kranckheit des Hertzen; Läutert das verbrannt und schwermüthig: Geblüt / vertreibt allen Unmuth /

Melancholey und Traurigkeit/dienet dem kalten feuchten Magen/ und bey nahe allen innerlichen Gliedern. Ist auch gut für Keichen und Engbrüstigkeit / räumet den Schleim von der Brust/ stärcket das Hirn und die Nerven; Etliche wollen auch / er vertreibe die fallende Sucht.

24. Nelcken- Blumen- und Nelcken-Wurtzel-Wein. Ob schon die Blumen ihren Ursprung und Wachsthum nicht von beygesetzter Wurtzel haben / so kommen sie doch an Kräfften und Tugenden schier überein / derowegen wir sie allhier zusammen setzen wollen. Will man nun von den Blumen allein einen Wein machen/ so nehme man der schönen rothen wolriechenden Nelcken-Blumen/ und hänge sie in einem Säcklein in guten geistreichen Wein / desgleichen auch die Caryophyllat- Nelcken oder Benedicten-Wurtzel. Oder man nehme beyde zusammen. Wem beliebt / mag auch wohl ein wenig Gewürtz-Negelein darzu thun. Dieser Wein wird etwas röthlicht / riechet und schmecket gar wol/ ist auch fürtreffliche Krafft zu erwärmen/ das Haupt/ Gehirn/ Nerven/ Hertz und Magen zu stärcken/ Ohnmachten / Hertzklopffen und Zittern ꝛc. zu vertreiben.

25. Peonien-Wein. Hierzu werden nur die Blumen/ Blätter / und Wurtzeln / von Peonien genommen/ wol gereiniget und gedörret/ gebrauchet/ und zur Most-Zeit in das Faß gethan können auch wol in alten guten Wein gehänget werden / den machen sie ein wenig röthlicht. Ist sonderlich gut und dienlich denen Personen/ so mit Schwachheit des Haupts und dem Jammer oder Kummer/ wie man dieser Orthen redet/ beladen/ oder darzu geneiget seyn.

26. Rosen-Wein. Nehmet Berg- oder Wald-Rosen/ die man auch Feld-Rosen zu nennen pfleget/ und weisse Blätter haben / dörret sie an der Lufft auf einem weissen Tuch/ und wann sie wol gedörret / so thut es in ein leinen Säcklein/ und hängets an die Lufft/ darnach in dem Lesen / nehmet ein Fäßlein so groß ihr wolt / giesset darein weissen Most/ lasset ihn verjähren / und wann der Most am Satz ist/ so hänget die Rosen im Säcklein in den Wein/ leget ein Steinlein darzu/ daß sie sich gegen Thal sencken/ vermachet den Spund gar wol/ daß die Krafft nicht davon gehe/ und außrieche; Thut ihr viel Rosen darein / so wird der Wein desto kräfftiger. Oder nehmet rothe Rosen gleicher Gestalt / und hänget sie in rothen Wein/ so wird derselbe noch röther / und über alle massen wol geschmack und kräfftig. Dieser Wein dienet dem blöden Magen / ist gut für das Seitenstechen / stärcket das Hertz und alle innerliche Glieder/ ist auch insonderheit den Lungensüchtigen gesund und gut.

27. Roßmarin-Wein. Nimm des Roßmarin so viel du wilt/ lege ihn in ein Fäßlein/ fülle das mit frischem Most/ wie er von der Kelter kommt/ und laß ihn wie andere Wein / damit vergähren. Man kan ihn auch mit altem guten Wein zubereiten/ und die Blühe vom Roßmarin darzu nehmen/ so wird er desto kräfftiger. Wem beliebet/ mag ihn auch mit Wein-Beeren und Spähnen/ wie oben gelehret worden / zubereiten/ davon trincken/ und andern guten Wein wieder nachfüllen.

Der Roßmarin hat so viel und mancherley Tugenden an sich/ daß man sie nicht wol erzehlen kan. doch will ich hier die vornehmsten und gemeinsten / so viel mir bekannt/ und ich auch zum Theil probiret habe/ erzehlen. Es wird aber der Roßmarin-Wein zugerichtet wie erst erwehnt/ nur diß ist hierbey zu mercken daß man nebens dem Roßmarin/ und ein paar Hand voll/ von dessen Blühe / oder Blumen / auch eben so viel Salbey-Blühe und Borragen-Blumen dazu nehme; Die Tugenden dieses Weins sind ungemein / und nicht jedermann bekannt. Dann es dienet dieser Wein zu allen Schwachheiten / so von Kälte her entstanden / macht gute Lust zu essen / heylet alle mangelhaffte Glieder/ benimmt den stinckenden Athem/ wann man den Mund damit waschet/ erfrischet das Angesicht; Wann man das Haupt damit wäschet/ wehret er dem Haar-Ausfallen/ und macht sie wol wachsen. Wer dieses Weins zeitlich trincket / der darff sich keiner Fulen / Lenis Anthracis oder ander Pestilentialischen Gifft befürchten. Ist gut für die Melancholey, erfrischet das Hertz/ und wolte schier glauben / daß / wann man dieses Weins stetig brauchete / es würde einer nach seinem Tod nicht so leichtlich faulen / noch so übel riechen. Wann man mit diesem Wein einen mit Anthracem, Krebs / oder einen anderen bösen Schaden wäscht / so frisset er nicht weiter um sich / schicket sich zur Heylung/ daß er trocknet die böse Feuchtigkeiten aus / daß er bald heylen muß. Wann einer durch langwürige Schwachheit an einer Kranckheit eingenommen / so nehmet gerieben Brod/ leget es in diesen Wein/ lasset es weichen/ und gebts dem Patienten zu essen / in kurtzer Zeit wird er sein Stärck wieder haben / als wann er niemals wäre schwach gewesen. Man mag ihn auch in Phthisi oder der Schwind-Sucht gebrauchen. Im vier-tägigen Fieber in der Quotidiana oder alltäglichen Fieber. Wann einer den Mund allezeit voll Wasser hätte/ daß er stätig müste außwerffen/ soll er nur dieses Weins gebrauchen/ er vertrocknet solchen Fluß. Für den fallenden Eich-Tagen ist er auch gut. Item/ wann einer die Speise nicht kennte behalten/ wann man einen Bauch-Fluß hat/ wann einem wäre Gifft beygebracht worden/ ist er ihm anstatt eines Theriacks. Ist gut für Zittern der Glieder/ für das Podagra / auch in allen Gebrechen der Mutter. In Summa / wann ich alle seine Tugenden sollte erzehlen / wurde viel mehr Zeit und Papier darzu erfordert.

28. Salbey-Wein. Solcher Wein wird vom Creutz-Salbey auf gleiche Art wie die vorhergehende Wein vom Most oder alten Wein zubereitet. In Francken und Hessen aber richtet man den Salbey-Wein folgender Gestalt zu / welchen man an den Fürstlichen Höfen zu Darmstadt und Römhild Videbis heisset. Nemlich sie füllen ein Faß Lag-weise mit groben Höfel-Spähnen / süssen Wein-Trauben / und etwas frischer reiner Salbey/ schlagen den Boden wohl wieder zu/ und lassen hernach durch das Spund-Loch von einem guten alten Wein so viel darauf lauffen/ daß es voll werde; verspünden es darauf / und lassen es den Winter über liegen / so wird ein sehr herrlicher Wein daraus/ welchen ich vor diesem offt versucht / und getrun-

truncken habe. Eben auf solche Weiß können auch von andern Kräutern/ Blumen und Wurtzeln/ auch nach Belieben mit Gewürtz Wein angestellet werden. Dieser Salbey-Wein erwärmet und stärcket den ganzen Leib/ sonderlich das Haupt und Nerven / machet gut Geblüt und Spiritus Verzehret und trocknet aus die wässerige böse Feuchtigkeit im Leibe/ und heylet alle davon herkommende Feuchtigkeiten.

29. Saurach-Peiffel-Beer oder Wein-Negelein Wein. Man kan in der Weinlese eine ziemliche Quantität Saurach oder Wein Negelein nehmen/ (nachdem man des Weins viel machen will) unter die Trauben vermengen/ und also miteinander kältern oder auspressen; Desgleichen kan man auch den Saurach allein auspressen / den Safft aufbehalten / und nach Nothdurfft den Wein damit vermischen. Die Krafft und Tugend des Saurach-Weins ist folgende: In den innerlichen/ hitzigen/ auch Pestilentzischen Fiebern/ machet man diesen Wein mit einem Myrrhen-Julep und einem Saura mpffer-Wasser/ und giebts zu trincken dann er löscht nicht allein den Durst/ sondern benimmt auch die grosse Hitz und Schärffe des Geblüts/ und Pestilentzische Dämpffe im Leibe. Auch wird solcher Wein mit Nutz gegeben wider die rothe Ruhr/ und allerley Bauch Flüße / wider das Brechen / und sonderlich/ so die Gallen aus der Lebern in den Magen gelossen ist / auf welches dann folget / eine Neigung zu der Ohnmacht und Hertz-Zittern. Dieser Wein getruncken/ stillet die Menses oder Monat-Zeit der Weiber/ tödtet die Würme im Leibe/ sonderlich so man ihn mischet mit gesottner Burgel- oder Sauerampffer-Brühe. So jemand Blut außwirfft/ der trincke diesen Wein / oder nehme die inwendige Körner von den Beeren / dörre und stosse sie zu Pulver / solch Pulver trincke er mit Burgel- oder Wegrich-Wasser. Dieser Wein ist auch gut wider die Geschwulst der Leber. Solchen frühe Morgens getruncken / hilfft wider das Haupt-wehe/ so von Hitze und Schärffe der aufwallenden Gallen entstehet.

30. Senet-Wein Nehmet guten weissen Wein / gieß ein wenig Wasser darzu / thut darnach Senet-Pulver / Rosin/ Origanum, oder Dosten/ und Süßholtz/ oder an dessen Statt/ Bugloßen-Wurtzeln/ darein / gieisset wol-gesottenen süssen Most darüber/ und lasset ihn so lange stehen/ biß er recht erkaltet. Dieser Wein ist gut für alle Gebrechen der Leber und des Miltzes: wie auch für Ohnmacht und fallende Seuche/ und ob er schon nicht alsobald hilfft/ so ist doch die Hülfe gewiß wann man recht anhält/ und eine gute Diæt beobachtet. Er schärffet auch den Verstand / machet ein gut Gedächtnüß/ und soll im Herbst und im Winter offt gebraucht werden. Er reiniget das Geblüt von aller böser und schädlicher Feuchtigkeit/ macht den Menschen lustig/ hält ihn gesund/ und gleichsam in einer steten Jugend. In Zurichtung und Einnehmung mag ein jeder seine Direction zu gebrauchen wissen.

31. Tausendgulden-Kraut-Wein. Dieses ist ein herliches/ kräfftiges Kräutlein/ derowegen es auch von den lieben Alten so einen herzlichen Namen empfangen hat; Der Wein davon wird wie der Cardebenedicten-Wein/ dessen oben gedacht worden/ zubereitet/ hat auch fast gleiche Eigenschafft und Würckung mit demselben/ welche der günstige Leser daselbst nachzuschlagen / und zu lesen belieben wolle.

Vom Wermuth- und Zitwer-Wein ist im Autore zur Genüge zu lesen/ und unnöthig hier beyzubringen.

32. Violen-Blumen/ und Veilwurtzel-Wein. Man mag blaue oder gelbe Violen/ und die Florentiner wolriechende Veil-Wurtzel/ ein wenig gestossen/ jedes allein/ oder alle drey zusammen in ein Säcklein durch den Spund stecken/ und Most oder alten guten Wein darauf füllen/ oder das Säcklein in ein schon gefüllt und etwas ausgeleeret Faß hängen/ daß es fein in die Mitte oder gar zu Grunde falle (welches zu befördern man etwa einen rein gewaschnen Kiesel-Stein mit ins Säcklein thun kan/ daß es eine Schwere davon bekomme) und solches hernach wieder voll füllen. Dieser Wein von allen 3. Stücken zusammen gesetzt/ hat viel Kräffte/ stärcket das Haupt und die Mutter/ die Brust/ das Hertz/ und die Spiritus, durchschneidet den zähen / dicken Schleim/ machet denselben dünn/ eröffnet/ zertheilet/ treibet den Harn/ befördert das Athmen / und die monathliche Zeit/ vertreibt den Husten / das Seiten-Stechen/ und Engbrüstigkeit/ widerstehet dem Gifft/ und der schweren Noth / Wachholder- und Wermuth-Wein / hat eine Krafft lieblich zu erwärmen / zu verdünnen / zu eröffnen/ zu zertheilen / Schweiß/ Harn und Stein zutreiben/ dem Gifft zu widerstehen / das Haupt/ Nerven / Hertz / Brust/ und Magen zu stärcken / Miltz und Leber zu eröffnen/ der Weiber Zeit zu befördern/ husten/ Engbrüstigkeit/ Keiche oder Stucken von verschleimter Lunge/ &c. zu vertreiben.

33. Der Wermuth-Wein erwärmet / zertheilet und verzehret das Phlegma, und Schleim / stärcket den Magen/ dämpffet die Säure/ öffnet die Miltz / tödtet die Würme läutert das Gesicht/ vertreibet die Gelb- und Wassersucht/ das Hauptwehe / so vom Magen- und Aufsteigen entstehet; hilfft dauen/ machet einen guten Athem und Geruch des Mundes / verhütet die Fäulung und Trunckenheitt curiret das drey tägig und vier tägige Fieber/ heylet die inn- und äusserliche Geschwäre und Wunden.

Kräuter-Wein über der Mahlzeit/ nach Belieben davon zu trincken. Nimm Löffelkraut / Pimpernell / Margarethen-Kraut / und Blümlein / Waldmännlein/ Borragen-Blätter/ und Blümlein/ Sauerampffer/ Garten-Kreß/ edel Leber-Kraut/ und Blümlein / gelben Viol/ Melissen/ Salbey/ jedes ein wenig/ auch so man will/ annoch andere andenehme Kräuter mehr / jedoch alles frisch / binds sämtlich zusammen auf ein Büschelein/ lege solches nebst einer gantzen Muscaten-Blumen/ ohngefehr von einer halben Citronen/ die abgeschnittene gelben Schelffen / und einem Stücklein weissen Zucker-Kandel/ in 3. Seidlein Wein/ laß etliche Stunden stehen. Folgends nach Gefallen davon getruncken. Dieser Wein ist sehr annehmliche Geschmack/ auch zugleich erfrischet und reiniget/ er das Geblüt.

(* * *)

(*)

Cap. XVII.

Granaten- Kirschen- Erd- Himbeer- Citronen- Hertz- Gedächtnüß- Miltz- und Wein-Beer-Wein zu machen.

1. GRanat-Wein. Wann man Granaten-Wein machen will/ so pfleget man ein viertel Pfund unzeitige Granaten-Aepffel zu zerstossen / und in vier Maas Wein einzulegen. Solcher Wein wird gebraucht wider den Durchlauff / und dergleichen Gebrechen. Ist auch ein fürtrefflich gut Remedium zu allen innerlichen/ hitzigen und Pestilentzischen Fiebern / sonderlich da man ihn mit Sauerampffer-Wasser vermischet / und trincket / denn er stärcket/ löschet den Durst / und kühlet den hitzigen Magen.

2. Kirsch- oder Weichsel-Wein. Nimm wol-reiff- und fleischichte Kirschen oder Weichseln/ brich sie von den Stielen/ und thue die Kerne daraus/ die zerstosse in einem steinern Mörsner absonderlich (denn wann man sie mit dem fleischicht- und safftigen Theil zerstosse/ so sprützte der Safft gar zu sehr herum/ und gieng dessen viel zu Schaden) thue alsdann beydes / Kirsch und Kern / nebst etwas Gewürtz-Negelein und Zimmet / in ein rein weiß leinen Säcklein/ hänge solches durch den Spund in ein Faß/ und fülle das mit gutem Wein/ oder hebe ein paar Kannen aus dem Faße / hänge hernach das Säcklein leer darein/ und schütte die Kirschen mit den Kernen und dem Gewürtze sachte hinein / sonst bringt man es nicht durch den Spund/ wenn es mit den Kirschen angefüllet ist / binde alsdann es oben zu / fülle darauf das Faß mit Wein wieder voll / und laß es eine Weile darinn hängen/ so bekommest du einen schönen rothen Kirsch- oder Weichsel-Wein. Wilt du ihn süß haben/ so kan ein Stuck Zucker darzu gethan werden/ oder du kanst eine Kanne/ oder was du auf einmal auszapffst zu trincken / mit ein wenig Weichsel- oder Kirsch-Safft vermischen/ so schmäcket er noch lieblicher. Also kan man auch ex tempore aus weissem Wein rothen Kirsch-Wein machen / wenn man des Saffts so viel/ als vonnöthen ist/ darzu thut.

NB. Wann man Kirsch- oder Weichsel-Wein machet/ muß man guten starcken Wein/ aber keine grosse Fäßer/ davon man lange trincket/ darzu nehmen / denn er nicht wol in die Länge dauren kan / sonderlich/ wenn man geringe schwache Weine/ darzu nimmt. Etliche machen den Kirsch-Wein / um im Sommer ihn frisch zu erhalten / also: Sie nehmen Espene oder andere ausgesottne reine Spähne / machen damit in ein Fäßlein eine Lage auf den Boden / und darauf eine Lage abgepflückter / wohl-reiffer sauere Kirschen / denn wieder eine Lage Spähne / und abermahl eine Lage oder Schicht Kirschen / und machen so fortan ein Stratum super stratum, biß oben an/ alsdann schlagen sie das Faß wieder zu / und füllen durch den Spund guten Wein darauf / so wird er in 3. oder 4. Tagen schön hell und klar / schmecket aber nicht wie voriger/ so fein nach den Kernen/ wovon der Wein einen lieblichen Geschmack / und eine ersprießliche diuretische oder harttreibende Krafft empfängt. Also kan man auch von geschählten Muscateller-Birnen und Borstorffer-Aepffel/ per stratum super stratum, mit guten süssen Wein kleine Fäßlein voll Aepffel- und Birn-Wein machen/ die Aepffel und Birnen aber / wann man den Wein abgetruncken hat / balden heraus nehmen und abkochen lassen / so kan man sie noch mehr geniessen. Item/ man kan auch Kirschen und Muscateller-Birn unter einander nehmen.

3. Erd- und Himbeer-Wein. Erd- und Himbeere geben auch gute Weine / auf vorige Art angerichtet dauren aber nicht lange. Derowegen man nur gar kleine Fäßlein davon machen darff/ und dieselben bald austrincken muß. Man kan auch wohl noch ein mahl guten starcken Wein darüber giessen / wann der erste bald abgetruncken ist. Dieser Wein ist im Sommer bey grosser Hitze sehr nützlich zu trincken / denn er kühlet und mindert den Durst und erfrischet die Leber. Man mag ihn auch wohl / wann er von sehr starcken Wein gemacht worden ist/ beym Gebrauch mit etwas frischem Brunn-Wasser vermischen.

4. Citronen-Wein. Zu einem Eymer Wein gehören zehen Citronen/ 3. Pfund Zucker/ 2. Loth Zimmet die Citronen müssen auf einem Reib-Eisen abgerieben werden/ doch ein wenig tieff/ damit das Gelbe alles davon kommt; der Zimmet muß gröblich / der Zucker aber gar klein gestossen werden; Dieses thut man in einen Eymer Wein/ und verspündet es wohl; wann er 8. Tage gelegen/ so versuchet man ihn / ist er nicht starck / oder süß genug/ kan man ihn verbessern.

Auf eine andere Art: Nimm 6. Citronen/ schäle sie fein dünne/ schneide die Schale gantz klein / thue dieselbe / nebst 2. Maaß Wein und ein Quint zerstückten Zimmet / in ein irrden Gefäß / setz es auf Ofen daß es eine Nacht fein ausziehet; Alsdann kanst du mit diesem / einen Wein anmachen/ so starck es dir gefället; Willt du ihn süß haben / kan solches mit geläutertem Zucker geschehen.

5. Hertz-Wein. Nehmet Gold/ so etwas dick machet es glüend / und stosset es also in den Wein welchen thut 4. oder 5. mahl / lasset ihn darnach kalt werden und sich setzen/ so könnt ihr ihn zur Hertzstärckung und andern Sachen gebrauchen. Dann er benimmt auch die Melancholey und Traurigkeit / treibet die Cholera, und alles böse Geblüt und Feuchtigkeit aus / stärcket alle Præcordia, und treibet alle Unreinigkeit davon/ behält den Mensch jung/ treibet den Harn treibet dem Menschen seinen verlohrnen Verstand / und ist die beste Artzney für Krätz / Räudigkeit und Aussatz.

6. Gedächtnüß-Wein. Nehmet Ingber eine Unze langen Pfeffer / Galgant ana zwey Untz / Negelein / Muscaten / Cubeben / ana Untz / sem. Diese Dinge alle stosset klein / thut sie in ein Säcklein/ hänget selbi

zes in einen Hafen / darinnen sieben Maaß guten Weins seyen / decket den Hafen geheb und wohl zu / lasset es einen Wall oder zween aufsieden / haltet dann den Hafen wohl verdeckt / biß er erkaltet ist / daß er nicht verriesche / stellet ihn hernach in einen Keller / lasset ihn kühlen / und trincket davon alle Tag ein wenig / etwann ein achten Theil einer Maas / das thut sonderlich / wann ihr Abends wollt zu Bett gehen / haltet damit an / daß wann einer aus ist getruncken / ihr alsobald einen andern anstellet; Ihr werdet mir deswegen Danck sagen / und solches als ein sonderbares Secret rühmen / so mancher Mißgünstiger seinem Nächsten nicht gönnen würde.

NB. Solcher Wein ist auch gut / so jemand erkaltet wäre / dienet auch noch zu andern Gebrechen mehr.

7. Miltz-Wein. Es pflegen auch etliche einen sehr köstlichen Artzney-Wein für alle Gebrechen des Miltzes und der Leber auf nachfolgende Weise zu machen: Nehmet Wegwart-Wurtzeln und Blätter / Hirschhorn-Kraut / Endivien und Wermuth / lasset die Kräuter mit ein wenig Wein aufsieden / schüttet sie hernach in ein spitzig Säcklein / giesset den gesottnen Wein 3. oder 4. mahl darüber / lasset ihn durchseyhen / bis er klar wird.

8. Weinbeer- oder Rosinen-Wein. Siedet drey Pfund Meer-Träubel oder grosse Rosin in etliche Maas Most / samt 4. Loth ausgeschählten wohl-gestossenen Zimmet / giesset hernach solchen gesottnen Most in ein Faß mit Most / in zwölff Tagen wird er lauter; Zur Winters-Zeit ist solcher Wein am bequemsten zu gebrauchen. Dienet sonderlich alten schwachen Leuten / Krancken / Melancholicis und Phlegmaticis, reiniget die Brust / stärcket den Magen / Leber und Blut / widerstehet der Fäule / vertreibet Unwillen / Husten und Keichen / macht natürlichen Stulgang / verzehret übrige Flüsse.

9. Lauter-Tranck. Siede ein ziemlich Theil Zucker oder Hönig in Wein / nachdem man es kostbar haben will / verschäume es wol / thue darnach Negelein / Ingber / Zimmet / Pfeffer und Paradis-Körner / nebst etwas Galgant / ziemlich gröblich zerstossen / darein / laß es wieder sieden; wann es kalt wird / rühre Saffran darein / laß es so offt durch ein Hären-Tuch lauffen / biß es recht klar ist / verwahre es / und wann du was brauchen wilst / so schütte darvon unter den Wein / nach Belieben.

Extract zum Lauter-Tranck. Nimm von besten Zimmet 4. Loth / Cardomomi 2. Loth / Muscaten-Blumen / Negelein / jedes ein Quint / gelb-Violen-Wurtzel / Ingber / jedes ein halb Quint / dieses alles gestossen / thue es in ein Zucker-Glaß / gieß ein Seidlein Rheinischen Brandt-Wein darauf / und setze es in eine warme Stube 8. oder 12. Tage / hernach presse es aus / und verwahre es in ein Glaß / auf eine Kanne oder Maaß Wein thut man 1. Loth / nebst der Helffte von einem halben Quintlein clarificirten Zucker / und giesse es damit durcheinander.

Essentz zum Lauter-Tranck. Man nimmt Cardomomi 3. Loth / Zimmet 2. Loth / Negelein 1. Loth / Ingber und Galgant jedes 1. Quintlein / dieses gestossen und mit anderthalb Seidlein Spiritus vini, oder rectificirten Brandtwein eingeweicht / und in gelinder Wärme wohl vermacht stehen lassen / von diesem etliche Tropffen genommen / untern Wein vermischt / und angesüsset.

Cap. XVIII.

Wie ein Spiritus Vini von einem andern Wein den Spiritum, oder Geist des Weins in sich ziehe und extrahire; Item eine sonderbare Art / wie der subtile wahre Spiritus Vini zu erlangen.

1. Daß ein Spiritus vini von einem andern Wein den Wein-Geist in sich ziehe und extrahire, wird also verfahren: Nimm guten wol rectificirten Spiritum vini, der aus Wein gemacht sey / denselbigen gieß auf guten Rheinischen / Spanischen oder dergleichen Wein; Diesen Wein schütte zu erst in ein Glaß / dann eben so viel Spiritum vini oben darauf / und zwar gantz sachte / daß sich beede Liquores nicht mit einander vermischen / sonst könnte man den Spiritum Vini nicht à parte hernachmahls wieder davon abziehen; Decke / oder verstopffe das Glas wol / laß es also einen Tag und Nacht ungerühret stehen / so extrahiret der Spiritus Vini den Wein-Geist aus dem andern Wein in sich / (es soll aber diese Separation in einen solchem Glase geschehen / daß um die Masse / da sich der Wein im Glase endet / und der Spiritus Vini sich ansähet / ein Röhrlein habe / so zu gestopffet sey /) alsdann zapffe den Spiritum Vini durch das Röhrlein / wanns wieder eröffnet / ab; Solchen Spiritum Vini gieß wiederum auf andern frischen Wein / und lasse ihn auch davon extrahiren / und also procedire zum dritten- oder vierdten mahl / in allewege auf andern frischen Wein gegossen / so bekommt der Spiritus Vini endlich einen gar starcken Wein-Geschmack / und hat sich auch gefärbet / und von dem Wein / davon er extrahiret hat / bleibet ihme nur eine süsse Phlegma nach.

2. Eine gar subtile und schöne Art / den rechten wahren Spiritum Vini zu erlangen / ist folgende: Nim den besten stärcksten Wein / so du haben kanst / den gieß in einen grossen gläsernen Kolben / verstopffe und verlutire ihn gar wohl / darnach setze es 14. Tage lang ins Balneum-Mariæ, doch darff es nicht sieden / sondern muß gelinde Wärme haben; Letzlichen laß es wohl warm werden / öffne es stracks / und mache auf diesem Glas Kolben einen Alembicum oder gläserern Helm / und an die Schnautze oder Röhre desselbigen / lege ein Glaß für / nim am es heraus / und setze es also warm / des Winters in ein kalt Eyß-Wasser / des Sommers aber in

in einen Keller/ in ein Bäßlein/ da Eyß innen ist/ wie man dann das Eyß in Eichnen Bässern gar dichte vermacht/ in einem tieffen kalten Keller/ sehr wohl des Sommers über/ behalten kan/ als an vielen Fürsten- und Herren-Höfen gebräuchlich ist/ so gehet der Spiritus des Weins von sich selber herüber; wann es nimmer gehen will/ so setze es abermahl ins Balneum-Mariæ, daß es wiederum wol warm werde/ dann wieder ins kalte Eyß-Wasser gesetzt/ so steigen mehr Spiritus; Solches Erwärmen und kalt Destillirn/ thue so lang/ biß daß aller Spiritus aus dem Wein herüber gestiegen ist; Diesen verwahre gar wol vermacht/ daß er nicht verrieche/ dann er sehr subtil ist.

3. Ein anderer Proceß des Theophrasti Paracelsi, wie der subtile Spiritus Vini zu erlangen/ ist folgender: Nimm das Circulatum Vini juxta descriptionem Paracelsi, thue es in einen Glaß-Kolben/ darauf einen Helm/ einen Recipienten oder kleines Gläßlein fürgelegt/ alles wol verlutirt/ in eine lau-warme Stube etwann auf einen Syms in die Höhe/ nicht weit vom Kachel-Ofen gesetzt/ und also stehen lassen/ so gibt sich der Spiritus des Weins selbsten in die Höhe/ und destilliret sich herüber in das Vorlag-Gläßlein; es fallen allewege etwann über ein paar Stunde ein Tröpfflein oder zwey; So man aber damit eilen will/ mag man die Stube heisser hitzen/ und wol heiß machen/ so gehet es etwas geschwinder. Theophrastus Paracelsus soll auch das Köblein nur in ein kalt Wasser gesetzt/ und in ein Öfelein darbey/ darinnen man sonsten etwas destilliret hat/ ein wenig Feuer gemacht haben/ davon ist der Spiritus des Weins gantz heiß worden/ und ist gleichwol das Wasser also kalt blieben/ daß es nicht einmal laulicht worden.

Cap. XIX.

Wie das Sal Vini zu erlangen und zu bereiten/ auch der Spiritus Vini, vermittels des Salis Vini, gestärcket werden solle.

ERstlich/ sollt du wissen/ daß in dem Gewächse des Weins und dem Wein/ als das edelste Gewächs unter allen Vegetabilien/ oder wachsenden Dingen/ dreyerley Art des Salis, dreyerley Art der Mercurii, und dreyerley Art des Sulphuris gefunden werden; Als nemlich/ im Weinstock/ oder Reben-Holtz; Item/ im Tartaro oder Weinstein/ der sich von dem Wein in den Bässern niederschlägt und anlegt/ und dann im Wein selbst.

Nun will ich allhie jetzt allein nur von dem Sale Vini reden/ und hernachmals vom Tartaro auch melden/ des Salis von Wein-Reben aber sonst gedencken.

Das Sal Vini zu bereiten/ must du also procediren/ nemlich/ wann du das gerectific. Aqua vitæ simpl. oder Spiritus Vini aus Wein destillirest/ sollt du alles dieses Phlegma, so in der Destillation vom Wein dahinten bleibet/ und sich der Spiritus abgeschieden hat/ fleissig sammlen/ dieselbe alle schütte in eine Vesicam oder Glaß-Kolben/ und destillirs also fein gelinde/ so gehet dir erstlich noch ein Theil Spiritus herüber/ den sahe besonders/ und magst ihn zum Trincken behalten/ das hinterstellige Phlegma treibe auch herüber in eine Vorlage/ und behalte die wohl verwahrt aufgehoben. Ferner wird unten am Boden eine schwartze Materia, wie ein Pech/ so fast übel stincket/ verbleiben/ und wann gemeldete schwartze Materia noch etwas feuchte ist/ also/ daß du es magst ausgiessen/ so schütte es in eine gläserne wohlbeschlagne Retorten/ und destillire es fein langsam herüber/ so wird von ersten auch noch Phlegma gehen/ das schütte hinweg/ und wann das Oel anhebt zu gehen/ so leg ihm einen andern Recipienten für/ stärcke das Feuer/ destillire also das Oel herüber/ und behalts auch wol verwahrt.

Darnach zerschlage die Retorten/ und nimm die schwartze Materi heraus/ zerschlage sie in Stücklein so groß/ wie Bonen/ dann kaufe bey einem Hafner eine Büchse mit einem Deckel/ thue die schwartze Erde darein/ verlutire die Büchse wol/ und laß es trocken werden/ setze es in ein Feuer/ erstlich linde/ darnach stark auf das letzte gar mit Kohlen bedeckt/ und 12. Stunden stehen lassen/ als dann laß es kalten/ so ist die Materia graufarb worden; Oder du magst es in eines Hafners Brenn-Ofen setzen/ thut dir eben dieses; setze es noch einmal/ wie zuvor/ ein/ so wird die Materia fein calciniren schön weiß wie Papier/ reibe es klein/ gieß von der Phlegma darauf/ die ich dir habe heissen behalten/ setze es an warme Stätte/ so extrahirt sich in 24. Stunden aus der Terra eine Schärffe/ das gieß fein sauber ab/ und schütte anders Phlegma wieder darüber/ lasse es über 24. Stunde stehen/ so extrahirt sich mehr Schärffe/ das thue also offt/ biß sich keine Schärffe mehr extrahirt/ so wirff die hinten liegende Terram hinweg/ die siehet wie ein Sand.

Um destoweniger Zeit zu verlihren/ möchtest du mit der Phlegma die Schärffe aus der Terra ziehen/ wie mit Laugen-machen geschiehet.

Nun nimm die Phlegma, darein sich die Schärffe gezogen hat/ die filtrir gar rein durch ein wöllen Tuch/ und destillir sie per Alembicum, alle herüber so bleibt ein weiß-trocken Saltz dahinten/ dasselbe resolvir wiederum in der Phlegma, und nochmals per dein Haupt abgezogen/ solche Arbeit repetire einmal sechs oder sieben; zuletzt ziehe es nicht gar trocken ab damit es die Feuchtigkeit behalte/ sonsten greiffts der Spiritus Vini nicht an; Gieß nun auf das feuchte Saltz ein wenig Spiritum Vini, schwenck es wohl um/ schütte es in eine Phiole/ und mehr Spiritus Vini darauf gegossen/ damit der Spiritus Vini drey zweyer Finger darüber gehe/ lasse es also eine Zeitlang in digestione stehen/ biß sich der Spiritus Vini schön roth färbet und feistiglich/ wie Oel/ wird.

Ich muß dir aber allhie einen schönen nützlichen Handgriff entdecken/ nemlich/ wann du mit der Phleg-

ma aus der calcinirten Terra, die Schärffe oder Saltzigkeit ausgezogen / und dieselbe durch ein wöllenes Tuch wol rein gefiltriret hast / so gieß solches scharffe salzige Phlegma in einen gressen Glaß-Kolben / und destillir sie per Alembicum, biß auf die Helffte / oder ein wenig darüber / ab / die andere Helffte / so dahinten im Kolben geblieben / die setze mit dem Kolben in ein kalt Wasser / oder sonsten an einen kalten Ort / lasse es über Nacht stehen / so scheust sich die Saltzigkeit in der Phlegma im Kolben zu Crystallen / die übrige Phlegma gieß von den Crystallen ab / in einen andern Glaß-Kolben / und destillir dieselbige wiederum per Alembicum, biß auf die Helffte herüber / die Phlegma, so dahinten im Kolben geblieben / setze mit dem Kolben auch in kalt Wasser / oder sonsten an eine kalte Stätte / so schiessen nachmals Crystallen darinnen / dieselbigen thue zu den vorigen Crystallen / die Phlegma aber schütte zu der andern herüber gedistillirten Phlegma, und behalt die zu fernerm Gebrauch wol verwahrt. Die Crystallen aber wasche mit gemeinem kalten Wasser ab / und lasse sie wol wieder trocknen / und thue sie in einen Reverberir Ofen / und lasse sie daselbst wol verschlossen / mit rechtem Grad des Feuers / vier Tage und Nacht reverberiren / dann nimm sie heraus / reibe sie klein / und ziehe ihnen mit dem vorbehaltenen Phlegma das Saltz aus / biß nichts anders als nur die feces erscheinen / filtrirs und coagulirs wiederum zu einem Saltz / und wieder verschlossen vier Tag und Nacht / gleich wie zuvor geschehen ist / reverberirt; diese Arbeit must du so offt wiederholen / biß endlich das Saltz gar schön weiß wird / und du also ein reines schön Saltz / von aller Unreinigkeit geschieden / findest / daß allewege mit seinem Phlegma extrahirt ist.

Dieses Crystallinische Saltz must du wiederum mit seinem Phlegma anfeuchten / in eine gläserne Phiol gethan / seinen Spirit. Vini darüber gegossen / die Phiol Hermeticè versigillirt / in ein Balneum gesetzt / und mit gelinder Wärme ungefehr einen Monat lang (jedoch die Phiol offtmahls umgerüttelt) digeriren lassen / so löset der Spiritus Vini das Sal auf / und solvirets in sich / also hast du einen gar fürtrefflichen Spirit Vini, der mit seinem eignen Sale oder Saltz gestärcket und gewaltig geschärffet ist / den hebe auf gar wolvermacht und verwahret / dann du hieran einen schönen Schatz hast / der dir wol zu passe kommen wird.

Cap. XX.

Wie der Spiritus Vini Tartarisatus bereitet werden solle.

Nimm des schönsten weissen Tartari oder Weinsteins / wasche ihn rein / und trockne ihn wohl / und verbinde ihn in ein grob leinen Tuch oder Papier / leg ihn in einen Hafen mit lebendigem Kalck / daß der Weinstein recht in der Mitte des Kalcks liege / und also um und um Kalck sey / verlutirs über den Hafen eine Stürtzen / doch lasse in derselbigen oben ein klein Löchlein / damit die Feuchtigkeit heraus riechen / setze es also zwölff Stunden ein / in steter Glut zu calciniren / dann erkalten lassen; den Weinstein nimm heraus / ziehe ihn die saltzige Schärffe mit einem Wasser aus / filtrirs / daß es gantz lauter werde / siede es die Helffte ein / lasse es stehen / so schiessen Crystallen / die trockne / so hast du ein Sal Tartari oder Weinstein Saltz.

Dieses Weinstein Saltzes nim ein Theil / und solvire das in gemeinem Spiritu Vini, alsdann nimm zwey Theil gar trocknen und klein-geriebnen Töpffer-Thon / imbibire das solvirte Weinstein-Stein-Saltz in dem Thon / thue es in eine Retorten / und destillire es mit linden Feuer / biß die weissen Spiritus gehen / wann sie nicht mehr gehen wollen / so stärcke das Feuer immer fort / biß die Vorlage und der Helm weiß werden / dann nimm die Vorlage ab / so hast du also einen gar guten Spiritum, beydes vom Spiritu Vini und Tartaro, welcher denn zu vielen Dingen nutzlich zu gebrauchen wäre / den hebe auf zu fernern Behuf; Aus dem caput mortuo, oder Todten-Kopff aber / so dahinden blieben / ziehe das Saltz aus / mit einem gemeinen Phlegma von Spiritu Vini, oder sonst mit schönem destillirten Regen Wasser / coagulirs ein zum Saltz / verlutiere es in eine zinnerne Büchse / und reverberirs im Töpffer-Ofen / daß es ein gar schön weiß Saltz werde. Dieses Saltzes nimm ein Theil / und zwey mahl so viel guten gemeinen Spiritum Vini, oder den obgedachten aufgehobnen Spiritum vom Spiritu Vini und Tartaro destillirt / thue es sittiglich zusammen / destillire den Spiritum Vini fein gelinde davon / wann du nun vermeynest / daß der Spiritus abgangen / so nimm das Verleg-Glaß hinweg / und lasse die Phlegma gehen / auch in ein besonder Glas / alsdann stärcke das Feur; Wenn die Spiritus kommen / so thue das Glas / darinn die Phlegma übergangen ist / hinweg / und lege das andere Glaß / mit dem Spiritu Vini wiederum für / und treib die Spiritus Tartari mit Gewalt darein / alsdann nimm solchen Spiritum Vini, und gieß ihn wiederum auf die hinterstellige Materien des Salis Tartari, und destillirs eben wie zuvor / das geschehe also drey mahl / so hast du rechten guten Spiritum Vini Tartarisatum.

NB. Die aufgefangne Phlegma mag für Aqua salis Tartari gehalten werden / dieweil sie vom Sale Tartari alleine kommt. Desgleichen die Remanentz vom Tartaro, so noch dahinden bleibt / kan in einem Keller solvirt / und im Balneo gar linde die Phlegma abgezogen werden / so bleibt ein Aqua salis Tartari gar fettiglich. Wann nun der Spiritus Vini mit seinem eignen Sale vini oder Wein-Saltz gestärcket / und geschärffet ist / oder du den Spiritum Vini Tartarisatum also bereitet hast / so hast du einen schönen Schatz / daß du dich billich zu erfreuen / dann seine Eigenschafften sind gar wunderbar / und seine Würckung nicht wol ergründlich / dann ohne ihm kan keine rechte Tinctura Salis, Farb /

oder Essentz des Goldes ausgezogen / noch ein rechtes Aurum potabile bereitet und gemacht werden. Er greiffet die Mineralien und Metallen an / und wann das Gold / welches doch das edleste und beste Metall ist / das sich auch am allerwenigsten meistern lassen will / zuvor recht aufgeschlossen / gebührlicher Weise calciniret und reverberiret ist / mit diesem bereiteten Spiritu Vini in verschlossenen gläsernen Gevätzen im Balneo mit behörlichem gelinden Grad des Feuers ungefehr 14. Tag und Nacht lang / oder etwas länger digeriret / und hernachmals per Alembicum destilliret wird / so führet er das Gold mit sich über den Helm / alsdann heist er nicht mehr Spiritus Vini, dann er alsdann seinen Namen verändert hat und Aurum potabile genennet werden mag / und zu einer gar fürtrefflichen, köstlichen und bewährten / und offt experimentirten Medicin, die mit die allergewaltigsten Kranckheiten und Schäden als Aussatz / und viel andere Gebrechen mehr / die sonsten von den Ärtzten / als desperat verlassen / und incurabiles geachtet / vermittelst Göttlichen gnädigen Beystands / glücklich und heylsam curiret werden.

Cap. XXI.

Von der Fermentation des neuen Weins oder Mosts / und was dabey in acht zu nehmen.

SO bald der Most von der Kelter oder Presse kommt / an der Lufft und Wärme stehet / es sey in oder ausser den Vässern / fänget er an zu fermentiren / oder zu gähren / wann die Väßer nicht voll angefüllet / und zugespündet seyn / daß keine Lufft hinein kommen kan. Wird er aber flugs von der Kelter in einen frischen Keller auf die Väßer gefüllet / so lieget er wol zwey oder drey Tage / ehe er zu gähren anhebet / alsdann wirfft er Bläßlein auf mit einem subtilen Geräusche in den Väßern / wann man die Ohren nahe an das Spund-Loch hält / welches nach und nach immer mehr zunimmt / und stärcker wird / also / daß viel Schaums oder Hefen mit einem grossen Dampff und Brausen zum Spunde heraus steiget / und wo sie nicht zeitlich abgenommen werden / von den Vässern herab laufft / und so dann ist der Most im Brausen / oder brauset / wie man zu reden pfleget. Wenn und dieweil er nun im Gähren begrieffen ist / darff man ihn nicht füllen / (damit er nicht über und heraus lauffe / welches dem Wein-Herrn keinen Nutzen / sondern Schaden bringet) sondern muß viel mehr im Gegentheil etwas mit einem Häfer oder Heber vom Moste ausheben / und in ein ander ledig Faß füllen / wann vorige zu voll angeschüttet wären / und die Fermentation zu starck gienge. Währenden Gähren soll und muß man die auf- und ausgestossne Hefen oder Gärmen mit der Hand fein fleissig wieder oben abnehmen / oder / wann der Most gar zu starck brauset / oder dämpffet / daß man nicht wol darbey seyn kan / Moltern oder andere bequeme höltzerne Gevätze setzen / damit die überlauffende Barm oder Hefen darein laufen / oder fliessen können / und nicht auf die Erd fallē / wodurch nicht allein die Hefen zu Grunde gehet / und umkommet / sondern mit der Zeit auch ein böser Geruch oder Gestanck im Keller verursachet wird. Wenn nun der Most ausfermentiret / oder abgegohren / und sich die Hefen alle gesetzt hat / der Most die Farbe verändert / und ziemlich hell worden / soll und muß man das Faß von dem Ausgehenen oder aus einem kleinen Vatzern / wol voll füllē und bald zuspünden / oder gar auf andere Väßer fallen / welche man zu erst mit warmen / hernach mit kaltem Wasser rein ausspülen / alsdann den Most von den Hefen abziehen / und durch einen Trichter in die sauber-gewaschene Väßer füllen / dieselbe zuspünden / und sonderlich um die Spund- und Zapffen-Löcher herfein rein und sauber halten soll. Wenn der Most nach dem Pressen und Vergähren bald / und hernach im Merzen wieder / abgezogen wird / so bekommt er eine schöne Farbe. Colerus schreibet / wenn die Moste in Keller gebracht seyn / so gieb gute Achtung auf die Gähr / daß sie nicht unter sich gehe / oder die Hefen zu Boden sincken und sich daselbst setze / darum so rühr sie immer / Tag und Nacht / weilen die Moste in der Brunst oder Gähr jetzo wol und fleissig ab / und stille sie in einer Nacht fünff oder sechs mahl / wie denn auch des Tages. Doch habe ich auch gesehen / (meldet er ferner /) daß etlichen bald die Moste in die Keller kommen seyn / die Väßer nur wann einer Spannen hoch wahn oder leer gelassen haben / damit sie in der Gähre nicht überlauffen könnten / und haben sie also fein unter sich gähren lassen und endlich / wenn sie ausgegohren / sie von der Barme oder Hefen abgezogen. Item / wann die Moste gähren / soll man die Keller warm halten / und wenn man darnach sehen will / die Thüren wol aufthun / dieselben eine Weile offen stehen lassen / daß die starcken Dämpffe der Dämpffe heraus gehen können / ehe man hinein gehet / sonsten man ohne Erstickungs Gefahr nicht wol in die Keller gehen / und vor dickem Dampff nach den Vässern sehen kan.

Cap. XXII.

Was beym Most- und Wein-Verführen in acht zu nehmen.

DIe junge unvergohrne Weine oder Moste sind nicht wol fortzubringen / und weit zuführen / denn wenn sie auf dem Weege gereget und beweget werden / so fangen sie mit Gewalt zu fermentiren oder zu gähren an / und lauffen oben aus / oder sprengen den Spund auf / oder stossen den Vässern wol gar den Boden aus. Denn sie dämpffen sehr / und geben einen gewaltigen starcken Dunst von sich / sonder

lich was starcke geistreiche Möste oder Wein seyn/ die in warmen Ländern gewachsen/und von der Sonnen-Hitze wohl gekocht worden sind. Will und muß man ja die Möste oder junge unvergährne Wein weit führen/ so fülle sie zu förderst auf gute/ starcke wol-beraifte oder verwahrte Wasser/um laß dir bey dem Drechsler einen Spund / der inwendig hohl ist/ etwann eines halben Armes lang / dräen/ und schlage den ins Faß/ oder mache den Spund oben zu/ und lasse nur ein klein Löchlein darinn / in welches man eine Feder-Kiele stecken kan / daß er ein wenig Lufft habe / und die Dünste dardurch ausgehen können. Wenn man Wein verführen will/ muß man ihn von der Barme oder Hefen abziehen / damit er durch die Bewegung / unterm Führen/ nicht trübe gemacht werde; Muß auch etwas Lufft haben/sonderlich wann er noch neu ist/ und kürtzlich vergohren hat; Sonsten stösset er dem Faße den Boden aus. Solches kan auch auf wenige Art/ wie beym Most-Verführen gelehret worden / gar füglich geschehen. Auf daß aber ein Wein die Farbe unterm Führen nicht verliehre / hänge man nur in einem saubern Tüchlein ein wenig wol ausgebrennte reine Aschen durch den Spund in das Faß/ so wird er nicht todten-färbig oder blaß / wie er sonst zu thun pfleget; Und wenn sich ein Wein im Führen verkehret hätte / so stich oder bohre unten am Ende des Bodens ein Löchlein durch die Häfen / und laß 2. oder 3. Maaß des Weins heraus trieffen/ so wird er wieder schön/ klar und lauter.

Cap. XXIII.

Etliche Geheimnussen/ daß der Wein/ wann man ihn will ablassen / und verführen/ oder davon trincken/ gut beständig und kräfftig bleibe.

1. NEhmet ein saubers Faß/ waschet es wol mit gesaltznem Wasser/ lassets wieder wol trocken werden; Alsdann nehmet ein Quintlein weissen Weyhrauch / thut ihn in einen Scherben mit Kohlen/ setzets mitten ins Faß/ machet oben den Spund für/ und wann sich das Faß wol erhitzet/ so machet den Boden für/ und thut den Spund wieder auf/ und lasset den Rauch heraus gehen/ lasset dann den Boden recht einmachen/ und nehmet zu einem Fuder Wein zwey Pfund Wachholder-Wurtzel/ ein Loth Negelein / thuts in das Faß / und giesset den Wein darauf füllet ihn zu/ so bleibet er beständig. Probatum est. Oder nehmet Wachholder-Wurtzel / und Benedicten-Wurtzel/ jedes ein Pfund/ Gewürtz-Neeglein ein Quintlein/ hängets ins Faß / so wird der Wein kräfftig. Item nehmet Schwefel / Kräen-Aeuglein / jedes ein halb Loth/ Viol Wurtzel ein halb Loth/ Galgant ein Loth/ Negelein / Muscatnus/ langen Pfeffer/ und Weyhrauch/ jedes ein Quintlein/ Zimmet-Rinden ein halb Loth/ weisse Paradis-Körner drey Loth / Myrrhen ein halb Quintlein/ thut alles zusammen/ stossets klein/ temperirts in einem saubern Glas/ thuts in einen verglasurten Scherben/ setzets auf Kohlen/ und lassets zergehen/ brauchets dann/ wie erst erwehnt.

Cap. XXIV.

Schöne und nutzliche Geheimnüssen/ den weissen Wein roth zu färben/ item roth-gewachsenen Wein besser und schöner zubereiten/ oder die rothe Farbe dem Wein zu vertreiben.

1. EIn schön Secret/ einen weissen Wein roth zu färben: Wann ihr einen weissen Wein hättet/ der etwas röthlicht oder schielericht/ oder sonst nicht der besten Farb wäre / so könnet ihr ihn am besten helffen / daß ihr ihn gar roth färbet. Es geschicht aber also: Nehmet gute zeitige Maul-Beere/ dörret sie im Back-Ofen / und bewahret sie dann: Wann ihr nun den Wein wollet färben / so stosset die Maul-Beere zu Pulver / hänget dieselbe in einem dünnen Säcklein hinein/ so bekommet er eine schöne roth-natürliche Farbe / als wann er also gewachsen wäre.

NB. Sonsten / so der Wein eine trübe oder unfreundliche Farbe hat / so stosset Beyfuß / thut denselben in den Wein / so bekommet er eine gute Farbe / und lieblichen Geschmack / ihr dörfftet euch nicht besorgen daß er abfalle/ oder Essig werde. Probatum est.

2. Roth-gewachsenen Wein besser und schöner zu färben. Hierzu müssen die Holder- oder Attich-Beer / wann sie nemlich wohl zeitig / folgender Gestalt im Vorrath eingemachet werden: Nehmet der zeitigen Holder- oder Attich-Beere / besprengets ein wenig mit Saltz/ darnach wiederum ein Lage Beere/ und so fort an / biß das Fäßlein oder Geschirr voll worden / und verwahrets an einem kühlen Orth. Wann es nun geschehe / daß der roth-gewachsne Wein seine Farbe nicht hätte / wie er billich haben solte (oder ihr auch einen ander Wein damit färben und roth machen wollet) so nehmet der eingemachten Beere/ so viel euch bedüncket/ thut sie in den Wein/ so wird er gar schön und roth.

3. Einen rothen Wein zu läutern und schön zu machen. Nehmet Milch die rein abgenommen und wohl blau sey/ so viel Eymer Wein / so viel Maaß Milch/ thut darein 4. Eß-Löffel voll des allerreinsten Meels/ rühret es wohl durcheinander; wann dann die Milch einen Gäst oder Schaum über sich wirfft / so nehmet

den mit einem Löffel davon / und gieſſet die Milch in den Wein / vermachet das Faß wohl / und laſſets drey Tag alſo ſtehen / ſo ſetzet es ſich zu Boden / dann ſtechet das Faß an der Seiten zu allerſöderſt an / und laſſet etwas davon; Der Wein bleibet ſicherlich ſchön roth / dieweil ein Tropf in dem Faß iſt. Probatum eſt.

4. Dem Wein eine ſchöne Claret-Farbe zu machen. So man ſchönen durchſichtigen Wein machen will / ſo klopffet 3. Eyer weiß in einer Schüſſel wohl durcheinander / ſo lang biß es ſchaumet / darnach thut ein wenig Saltz und ſo viel Wein darzu / klopffets untereinander / biß es gantz weiß wird; dann ſo füllet die Schüſſel voll mit Wein / ſchüttets alles miteinander in das Wein-Faß / und verwahret das Spund Loch. Probatum eſt.

5. Einen Wein / der nicht recht ſchön iſt / zu erfriſchen. Nehmet zu einem Fuder Weins ein Pfund klein geſtoſſen Alaun / rädelts durch ein Sieb / und nehmet das Weiſe von 28. Eyern / zerſchlaget ſie gar wohl mit einer Hand voll Saltz / und ſeyhets durch ein Tuch / miſchet es mit einem Viertel deſſelbigen Weins / laſſt das Faß einer Spannen tieff leer / und rühret es mit einer Kluppen in einem Schaff / gieſſet ihn dann in das Faß; er wird in 8. Tagen ſchön. Probatum eſt.

7. Einem Wein die Farbe wieder zu geben. Schlaget 24. Eyerklar wohl / nehmet darzu geläuterts Sand / Gries / Semmel-Meel und des Weins / jedes einen Becher voll / miſchets durcheinander / gieſſet es auf dreymal in das Faß / rührets mit einem geſpaltgeſchertten Holtz wol.

Cap. XXV.

Zu erkennen / ob der Wein mit Waſſer verfälſchet / oder ſonſt wäſſerig ſey / und wie ihm zu helffen.

1. Ein luſtiges Secret, zu erfahren / ob ein Wirth oder Wein-Schenck Waſſer unter dem Wein gegoſſen / oder ob ſelbiger gerecht und rein ſey. Es iſt der Betrug bey theils Wein-Wirthen viel und mancherley / das Gemeinſte aber iſt / daß ſie dem HErrn Chriſto ſein Wunder-Werck nachäffen und aus Waſſer Wein machen wollen; Oder teutſcher zu geben / den Wein tapffer mit der Waſſer Stangen ſchlagen; Wo man dann dergleichen Verdacht ſchöpfft / nehme man nur ein Becherlein oder Geſchirr / ſo aus Epheu- oder Eppich-Holtz gedrehet worden / und gieſſe den Wein darein / hat er Waſſer / ſo dringet und lauffet ſolch Waſſer alles durch dem Becher / der Wein aber bleibet darinnen. Probatum eſt.

2. Wo ein Wein Waſſer-ſiech iſt / ſo nehmet einen wolgebrandten Ziegel / reibet ihn klein / und rädelt ihn durch ein Sieblein / oder Tüchlein / thut darzu die Dottern von 12. Eyern / zerſchlaget ſie wohl / miſchet drey Hand voll des geriebenen Meels darunter / und werfft es oben zu dem Spund hinein / rühret den Wein mit einem Scheit / daß ſich die Materi allenthalben eintheile / alſo wird der Wein Gold-Farb und lauter. Probatum eſt.

3. Ein artlich Secret, das Waſſer von dem Wein zu ſcheiden. Wann Waſſer bey dem Wein iſt, ſo ſollt ihr / ſo ihr den Wein und das Waſſer von einander abſondern und ſcheiden wollet / zerlaſſenen Alaun in das Faß ſchütten / hernach den Spund des Faſſes mit einem Schwamm / der voll Oel ſey / verſtopffen / und das Faß umkehren / ſo wird das Waſſer alles herausflieſſen / der Wein aber im Faß bleiben. Probatum eſt.

4. So man den Wein etwas wäſſericht oder ſchwach haben wollte. Wollt ihr einen Wein haben / der nicht ſtarck / ſondern Waſſerhafftig ſchmäcke? So nehmet Eybiſch-Wurtzel (zu Latein Althea genandt /) dürrets und ſchabets klein / werffet alsdann ſolch geſchabet Holtz in den Wein / und rühret ſelbigen wohl um / ſo ſchmecket der Wein recht Waſſerhafftig.

5. Daß ein Wein nicht allzu ſtarck werde. Nehmet ein Stuck geſaltzenen Speck / hänget ihn an einen Faden zum Spund hinein / daß er nur bloß oben den Wein berühre / alſo kan der Wein nicht ſtärcker werden / von wegen des Saltzes und der Feuchtigkeit des Specks / dann ſolche verhindern die Vermehr- und Zertheilung / welche zwey Stuck vornemlich einem jeden Wein ſeine Stärcke zu geben pflegen.

6. Unterſchiedliche Probſtücke / zu erkennen / ob der Wein umſchlagen oder beſtändig bleiben werden. Auf folgende Weiſe mag man erkennen / ob der Wein umſchlagen oder beſtändig bleiben werde; Wann man die Wein gefaſſet hat / ſo ſoll man ſie über eine kurtze Zeit wieder in ein ander Faß ablaſſen / die Trüben oder Hefen aber in dem vorigen Faß laſſen und wol verſtopffen; Hernach offt und fleiſſig zuſehen / ob die Trüben ſich nicht verwandeln / oder keinen böſen ſeltzamen Geruch überkommen / auch ob keine Schnacken oder andere kleine Würmlein in den Hefen wachſen; Geſchichet der keines / ſo iſt gewiß / daß auch der Wein wird beſtändig bleiben; geſchicht aber dis / ſo kan man wiſſen / daß der Wein nicht beſtändig ſeyn werde.

Etliche nehmen ihre Anmerckung von den Enden des Faſſes / und verſuchen / ob dieſelben wohl ſtarck nach Wein riechen / befinden ſie ſolches / ſo iſts Wein gerecht und gut / ſchmäcket er aber wäſſericht / ſo trauen ſie nicht. Oder nehmen auch die Probe von dem Geſchmack des Weins an ſich ſelbſt / befinden ſolchen rauh und ſauer / ſo gibts guten Troſt / iſt er aber weich und glatt / ſo iſts ein böſes Zeichen.

Item / wann der Moſt klebricht und dick iſt / wann man ihn faſſet / ſo iſts ein Zeichen der Güte / und daß beſtändig bleiben / iſt er aber dünn und ſchlecht / ſo deuts das Widerſpiel / daß nemlich ſolcher Wein bald umſchlagen werde.

Cap. XXVI.

Vom Einschlag der Weine.

1. DEr Einschlag ist nichts anders / als ein gewürtzter Schwefel / oder ein durchgeschmelzenen Schwefel gezognes leinen Tuch mit allerhand Gewürtzen und Blumen bestreuet / wie aus nachgesetzten Exempeln zu sehen / und wird dem Wein darum gegeben oder zugeschlagen / daß er etwas zu zehren haben und vor der Corruption oder Verderbung behütet werde ; Man pfleget ihn derowegen / dem Wein gemeiniglich zu geben / wann man ihn abzichet oder auf andere Väßer bringet / so erfrischet oder verjunget er davon / bekömmet neue Kräffte und einen bessern Geschmack.

NB. Es muß aber auch dessen eine gewisse Maaß gehalten und nicht zu viel gebrauchet werden / sonst thut es ihme nicht wohl / wird unlieblich und ungesund davon ; Man findet solchen zwar in Apothecken und Gewürtz-Krämen stets in Bereitschafft fertig / allwo man ihn um ein gering Geld erkauffen kan; jedoch will denen / so auf dem Lande wohnen / und nicht allezeit in die Apothecken und Kräme schicken können / oder wollen einige Beschreibung / wie derselbige zu bereitet werden könne / hierbey communicirten und mit anknüpffen :

2. Einen guten Einschlag / Ring oder Spahn zu bereiten : Nehmet Viol-Wurtzeln ein Loth / Galgant anderthalb Loth / Anis vier Loth / Paradis-Körner ein halb Loth / Bertram für zwey Pfenning / Salmiac zwey Loth / weissen Gälitzen-Stein zwey Loth / Venedischen Weyrauch ein Loth / Negelein ein Loth / Muscaten 1. Loth; Die Speceren soll man eines nach dem andern stossen / und in einer Schüssel durcheinander rühren ; Dann soll man nehmen 2. Pfund halb lebendigen / und halb getödten Schwefel / klein stossen / und durcheinander mischen / in einer gläsernen Kachel / auf eine Glut stellen / und den Schwefel wohl rühren / biß er gantz vergehet / nehmet ferner 4. Loth Lytharenyrum / und 3. Loth Wißmuth (so die Kannen-Gieser brauchen) stosset diese Stücke klein / thuts auch in die Schüssel / mischets wol untereinander / giesset für zwey Pfenning Brandtwein daran / mischets in der Schüssel / zündets an mit einem Liecht / und wann die Flamm einmahl oder zwey überschlägt / so dämpffts / daß es verlösche ; Nehmet demnach den Schwefel / der auf dem Feur oder Glut stehet / und rühret ihn so lange / biß er lederd wird / machet dann 9. Zwilchen Flecklein einer Spannen lang und 3. Finger breit / ziehet eines nach dem andern durch den Schwefel / und säet die Speceyen darauf / legts auf ein Bret / und klopffts mit einem Holtz / ziehet einen jeden Bletzen einmal oder drey durch den Schwefel / und säet allwegen die Gewürtz wohl darauf / auf beyden Seiten / biß es genug hat / lassets auf dem Bret abtrocknen / verwahrts wohl / biß ihr sie bedürfft und gebrauchen wollt.

3. Ein guter Einschlag / der den Wein lange gut und wohlgeschmack erhält : Nimm Schwefel 1. halb Pfund / zerlasse den in einem verglasurten Tiegel auf gelindem Kohl-Feuer / gieß ihn in kalt Wasser / nimm ihn wieder heraus und zerlasse ihn / wie zuvor ; gieß ihn darauf abermal in kalt Wasser / und dieses wiederhole 3. oder 4. mahl ; Darnach zerlasse ihn wieder und rühre nachfolgende Gewürtze darunter / als Paradis-Körner 3. Loth / Zimmet-Rinden und Myrrhen jedes 1. Loth / Negelein und Muscaten-Nüß jedes 1. Quintlein / (alles zusammen nur etwas gröblich zerstossen /) ziehe alsdann 3. oder 4. Spannen-langes leinen Tuch dadurch und laß es erkalten / so ist es fertig zum Gebrauch.

4. Ein anderer Einschlag Theophrasti Paracelsi: Laß Schwefel auf lindem Kohl-Feuer zerfliessen und schäume ihn wohl / biß er keine Unreinigkeit mehr aufwerffe / darnach gieß ihn in kalt Wasser oder Eßig / und laß ihn wieder fliessen / dann gieß ihn abermal in kalt Wasser oder Eßig / wie zuvor / und repetire solches so lange / biß er wie eine Butter so klar fliesset ; schütte es dann also zerlassen in Wein. Es ist gar ein gesunder Einschlag.

NB. Diesen Schwefel zerlassen und ein Tüchlein / welches mit Gewürtz bestreuet / hindurch gezogen / und darmit die Väßer ausgebrandt und gedämpffet / thut dem Wein sehr wol.

5. Oder nimm Schwefel 2. Pfund / laß ihn fliessen / und rühre folgende Stücke darunter / nemlich reinen Weyhrauch / Aniß- oder Fenchel-Saamen / Violen-Wurtzeln / jedes 8. Loth / Muscaten-Blüthe und Zimmet-Rinden / jedes 2. Loth / langen Pfeffer und Bertram-Wurtzel / jedes 1. Loth / alles zusammen zerstossen / und Tücher durchgezogen / so ist er fertig.

6. Oder nimm 8. Loth Schwefel / zerlasse den / wie gebräuchlich ist / rühre darunter zerstossnen Weyhrauch 4. Loth / Viol-Wurtzeln 2. Loth / Zimmet-Rinden / Muscaten-Nüsse und -Blüthe jedes 1. Quintlein; Ziehe Tücher durch zu deinem Gebrauch / nach Belieben.

NB. Man kan auch andere Gewürtze und Blumen / nach Gefallen / darzu nehmen / als Coriander / Cardomomen / schwartz- und weissen Pfeffer / Lavendel / und Spicanarden-Blüth : Item / Roßmarien-Thymian- Salbey- Melissen- und Hollunder-Blüth / &c. dieselbe entweder unter den geflossen Schwefel mengen / oder alsbald / nach dem das Tuch durch denselben gezogen und der Schwefel noch weich ist / geschwind darauf streuen / daß sie daran hängen bleiben. Ist gleich viel und gut.

(o)

Cap. XXVII.

Zeichen eines guten und bösen Weins.

DJe Zeichen eines guten und bösen Weins werden genommen nach und von den fünff Sinnen/ als vom Auditu, Visu, Olfactu, Gustu und Tactu, dahero ein guter Wein nach deren literis initialibus, Vinum COSTA genennt wird/ wenn er sich nemlich Colore, Odore, Sapore, Tactu & Auditu wohl recommendiret/ wie folget:

Erstlich erkennet man den Wein Colore (qui visu dignoscitur) an der Farbe und Glantz/ denn wann er fein hell/ lauter und klar ist/ einen hübschen Glantz und Gegenschein im Glase von sich giebet/ oder eine schöne Farbe hat/ so ist der Wein subtil/ geistreich/ durchdringend/ befördert die Dauung/ machet gut Geblüt und feine subtile spiritus. Ein dicker/ trüber/ bleicher und unscheinbarer Wein ist hergegen grob/ hart/ unverdaulich und schädlich.

NB. Es muß aber ein fein hell und sauber Glaß zur Erkäntnuß des Weins/ der Farbe nach/ genommen werden/ sonst wird man betrogen. Dann ein dick/ und unrein duncket Glas verhindert/ die Farbe recht wahrzunehmen.

Zum andern/ erkennet man den Wein Odore, am Geruch/ wenn er nemlich wol und lieblich riecht/ so ist er gut/ nähret wol/ machet frisch Geblüt/ und giebet feine subtile spiritus. Ein übel-riechender oder stinckender Wein ist hergegen böß und taugt nicht zu trincken/ denn er generirt oder zeuget kein gut Geblüt/ noch viel weniger gute Spiritus; Massen er dem Magen und Haupte zuwider und schädlich ist.

Zum dritten erkennet man den Wein Sapore, (qui gustu percipitur) am Geschmack; Dann ein wohlschmeckender lieblicher Wein ist dem Munde und Magen angenehm/ befördert die Concoction und Dauung/ gibt gut Geblüte und Gemüthe. Ein übel-schmeckender widriger Wein wird im Gegentheil vom Munde nicht gerne angenommen/ und hindert die Dauung der Speisen im Magen/ giebet böse Dünste/ und nähret nicht wol.

Zum vierdten/ erkennet man den Wein Tacto durch das Fühlen/ wann nemlich derselbe subtil empfunden ist/ und bald durch die Haut der Finger und Hände dringet/ sich verliehret/ oder einkrecht/ so ist er Geist-reich/ subtil/ starck und gut. Wo aber diese Qualitäten an einem Wein sich nicht befinden/ so taugt er auch nicht viel.

Zum fünfften erkennet man den Wein Auditu, an dem Gehör; Wann nemlich derselbe im Einschencken ein fein lieblich Gesäusch/ und in der Mitte des Glases oder Bechers/ vom Springen/ einen subtilen Schaum oder Gischt giebt/ der da bald wieder mit einem anmutigen lieblichen Dunst vergehet. Dann nicht der Wein das nicht thut/ der ist gemeiniglich schon krank oder lang/ oder wird doch bald werden/ sonderlich wenn er einen Gischt von grossen Blasen hat/ die sich an der Seite des Glases anlegen/ und lange daran hangen bleiben. Ist ein schaumet Wein nicht lange der zähe/ so hat er doch gewiß die Wasser-sucht/ weil er von vielem eingeschluckten Brunnen-Wasser bekommen hat/ dann dieses giebet keinen subtilen Gischt sondern grosse grobe Wasser-Blasen, die länger als subtile Wein-Bläßlein stehen bleiben. Hierbey ist aber auch zu mercken/ daß der Wein recht eingeschenckt werde/ (sonst betrieget einen dieses Zeichen) nemlich schnell und geschwind/ nach dem Spruch: Cerevisiam lente, vinum repentè, das Bier soll man langsam/ den Wein aber geschwind und schnell einschencken. Wilt du dir nun einen recht gut und gesunden Trunck Wein zulegen/ so nimm einen/ mittelmäßigen Claret der klar und etwas zur Gilbe oder Röthe geneiget ist/ wol rieche/ lieblich schmecke/ jedoch auch nicht zu süß noch zu scharff/ sich mit einem subtilen Geräusch im Gesicht einschencke und wol anfülle/ geschwinde vergehe/ und nicht bald berausche.

Cap. XXVIII.

Den Geschmack des Weins gut zu erhalten/ und den Verderbenen zu bessern/ ihm auch einen andern zu machen.

OFtermahls trägt sichs zu/ daß die Kelter oder Presse nicht gar sauber ist/ oder einen bösen Geruch an sich gezogen hat/ davon empfängt dann der darauf gekelterte Most einen unreinen üblen Geschmack/ deme hilff also: Wirff gestossnen Weinstein in das Faß/ darein du den Most füllest/ so vergehet es ihme/ was er von der Kelter an sich genommen hat.

1. Wann ein Wein gebrochen ist/ so hänge rothe Benedicten- oder Nelcken-Kraut-Wurtzel darein/ davon bekommet er wieder Kräffte und einen guten Geschmack.

2. Daß ein Wein sich nicht breche/ noch verderbe/ auch das Donnern ihme nicht schade. Lasset den neussen Werbrauch durch einen darzu gemachten Trichter in den Spund des Fasses gehen/ und räumere also das Faß wol damit aus/ darauf du Wein hohen wilst; Alsdann so fülle es an/ und spünde es zu/ laß eine Weile liegen/ so verdirbet der Wein.

Daß der Wein nicht verderbe/ so werfft ein Eisen oder Stahl/ oder auch deren Abfeil oder Hammerschlag/ in ein leinen Tüchlein gefasset/ in das Faß/ so schadet ihme weder Donner noch Blitz.

3. Daß der Wein sich nicht verkehre/ sondern bey seiner Krafft und Geschmack verbleibe. Giesse ein frisch Baum- oder Mandel-Oel oben auf den Wein in das Faß/ daß es den Wein in superficie überziehe und bedecke/ so behält er seinen Geschmack biß auf die letzte Kanne.

4. Wann ein Wein verderben will. So nimm Salben/ Benedicten-Wurtzel/ Polypodium und Lorbeern/ jedes nach Belieben ein wenig/ wie es etwann die Grösse des Faßes erfordert/ thue sie miteinander in ein Säcklein/ und hänge es ins Faß/ so bleibet der Wein gut und wolgeschmack.

5. Sauren Wein gut zu machen. Thue 6. Loth zerstossene Mandel- und Pfirsing-Kern in ein Faß / die benehmen ihm die Säure. Etliche nehmen die übrige Hefen von einem Faß Bier zu einem halben Fuder Wein/ vermischen es durcheinander/ und lassen ihn in 3. Tagen wieder ab.

Item Sal Tartari, oder Weinstein-Saltz/ vor sich allein/ oder mit ein Theil Myrrhen und Weyhrauch in ein Säcklein gethan/ und ins Faß gehänget. Beyfuß/ zertriebnen Hopffen zwey oder drey Hand voll in einem Säcklein ins Faß/ so fallen die sauren Hefen zu Grunde/ und der Wein wird lieblich.

6. Daß die Weine mild und lieblich bleiben. Wenn die Möste von der Kelter in die Fässer gebracht werden/ so lasse sie nicht gar voll füllen/ damit sie im Gähren nicht überlauffen/ und also eine Nacht stehen und sich setzen; darnach ziehe sie ab/ und hänge alsbald ein Säcklein mit folgenden Speciebus angefüllet darein/ nemlich Anis/ Süßholtz/ Zimmet und Zucker/ und laß also damit den Most vergähren.

7. Wein wie Muscateller schmeckend zu machen. Wilt du einen rothen Muscateller-Wein haben/ so nimm Hollunder-Blühe 8. Loth/ Zimmet-Rinden ein Loth/ und koche sie mit rothem neuen Most/ so bekommst du einen rothen Muscateller.

NB. Die Hollunder-Blüthe muß man abbrechen/ und colligiren/ wann sie noch nicht gar aufgangen/ und noch etwas geschlossen oder knöpffig seye/ dann also sind sie am kräfftigsten. Man kan sie auch in alte Wein hängen/ und darmit einen Geschmack geben. Dergleichen thut auch das Scharlach-Kraut und Blumen / wann man deren ein wenig gedörrt in Most oder Wein hänget. Zu viel aber giebet einen widrigen Geschmack.

7. Wein wie Malvasier schmeckend/ zu zurichten: Hänge gedörrete Flores Ulmariæ in Wein/ welchen du schmeckend haben willst / so empfängt er fast dergleichen Geschmack davon.

Item/ nimm Galgant/ Würtz-Negelein/ Ingber/ Muscaten-Blumen jedes ein Quintlein/ stoß alles gröblich/ binde es in ein rein Tüchlein und thue es in ein steinern oder gläsern Geschirr / gieß guten Rheinischen- oder Wein-Hefen-Brandtwein darüber/ und decke es wohl zu/ daß es nicht verriche/ und laß es 24. Stunde also stehen; Darnach nimm es aus dessen Brandtwein/ und hängs 3. Tage lang in ein Faß Wein/ daß es mitten in dem Wein hänge/ alsdann nimm es wieder heraus/ so ist der Wein fast wie ein Malvasier.

Oder nimm frischen unvergohrnen Mosts eine Tonne/ thue einen halben Scheffel/ oder 2. Viertel Nordhausischen Gemässes (ist zu Gotha 2. Metzen/ oder ein halb Viertel/) reinen Waitzen/ oder dessen Maltzes/ darzu in einem Kessel/ laß den dritten Theil davon/ bey gelindem Feuer/ einsieden/ schäume es fleissig ab/ seyhe es hernach durch ein rein leinen Tuch/ daß der Waitze oder dessen Malz/ zurück bleibe/ und fülle das Durchgeseyhete in ein rein Faß / so giehrets alsdann im Fasse/ und stösset auf wie ein Bier/ das wird ein sehr lieblicher Wein.

Cap. XXIX.

Sauren Wein süß zu machen.

1. EIn fürtrefflich Secret, wie man einen Wein/ so anfähet sauer zu werden/ erhalten soll. So euch euer Wein will sauer oder zu Essig werden/ so machet ein Büchslein von Wax/ so dick und groß/ daß es durch den Spund in das Faß gehe/ die Länge möget ihr ihn nach der Grösse des Fasses geben/ oder möget auch mehr als ein solch Büchslein formiren/ füllet dasselbige mit Hönig biß oben an/ machet einen Deckel darauf von Wax/ thuts also ins Faß/ und lassets hinab/ bis auf dem Grund; doch/ daß ihr eben einen Faden daran habet/ mit welchen ihr es wieder über sich ziehen könnet/ lassets eine Zeitlang darinnen/ so wird der Wein nicht sauer/ und ob er schon zu Essig worden wäre/ so wird er doch wiederum süß und gut. Probatum est.

2. Einem Wein zu helffen/ der Firnest oder Essig-Gallen hat: Nehmet zu einem 2. Eymerichen Faß ein halb Pfund klein zerschnitten Wax/ thuts in eine Pfannen/ und zerlassets ob einem Feuer/ giessets also heiß in das Faß/ nehmet dann vor 2. Pfenning Hönig/ und ein Stück heiß Rocken-Brod einer Spannen lang/ temperirt beedes Hönig und Brod unter einander/ thut darzu ein wenig Gersten/ hänckets an einem Faden / und lassets 5. Tag und Nacht im Wein hangen/ thuts dann wieder heraus / und bereitet ein ander Faß/ brennet ihm einen halben Span ein/ lasset den Wein darinn ab / hänckets das vorgemeldte Gehäncke wieder darein/ lassets 3. Tag hangen; der Wein wird kräfftig und gut. Probatum est.

3. Einen sauren Wein mild zu machen. Nehmet zu einem Fuder ein Pfund Süß-Holtz / stossets klein/ und seyhet es durch ein Sieblein/ lasset des Weins aus dem Faß 4. Maaß/ rührets ein wenig/ thut die Liquiritz in ein Kännelein/ giessets dann in das Faß/ rührets durch einander / der Wein wird mild und geschlacht. Probatum est.

4. Eßigten-Wein gut zu machen: Nehmet zu einem Fuder 2. Maaß lautern Hönig-Seims/thuts in einen Hafen/und lassets darinnen gähren / und wohl sieden/ lasset des Weins auf 5. Maaß aus dem Faß/ und giesset den Hönig-Seim also heiß in das Faß / füllet es dann wohl/ und schlagets alsdann zu / lasset es 3. Täg und 3. Nächte also liegen / so benimmt es ihn den Eßig. Probatum est.

5. Daß ein Wein nicht sauer werde : Nehmet in dem Herbst einen Eimer süssen Most / siedet ihn gar wohl/ und thut ihn in ein Fäßlein/ temperirt den harten Wein/ damit wird er lind und starck.

Oder/nehmet in dem Herbst Farren-Wurtzel / waschet sie gar schön/ lasset sie trocken werden / und legts in die Müntz / so mag dr Wein nicht sauer werden. Probatum est.

6. Einen sauren Wein/ wie Malvasier zu machen: Nehmet guten Galitzen-Stem/Galgant/weissen Ingber/Negelein/Muscaten und Benedicten-Wurtzel des ein Quintlein/ machets alles zu Pulver / und backet ein Brod / daß es zum Spund mag hineingeschneidet das Brod der Länge auf / und thut das Pulver/nachdem es wohl gedörret ist/alles darein thut das Brod wieder zusammen/ stossets in ein leinen Säcklein/ hänckts in den Wein/ lasset's 14. Tag darinnen hangen/ so wird der Wein gerecht.

Cap. XXX.

Den Eßig gut und scharff zu machen.

1. Eine Kunst/wie man den Eßig gut und scharff machen soll. So man unzeitige Wein-Beer oder Agresten auspresset / so den Safft rein durchseyhet / und unter den Wein oder Eßig giesset/ so er dann 3. Tag gestanden / so seyhe man ihn von dem Läger ; das thut etliche mahl / so habt ihr gewiß allezeit guten Eßig.

Item/man nehme ein ziemlich Stück von einer grossen Nüß-Baum-Wurtzel/ und lege es in den Wein/so wird sehr guter Eßig daraus.

Oder siedet den Wein in einem kupffern- oder messingen-Kessel oder Geschirr/ und schäumet ihn wohl/ ehe er sich gesetzt/ so wird guter Eßig daraus.

Item/nehmet Gersten/ röstets in einer Pfannen/biß sie wohl braun wird/ thut sie dann in den Wein/ so bekommt ihr in dreyen Tagen guten Eßig.

Oder/ man nehme ziemliche Rinden/Rocken-Brod/ gerieben/ und in einer messing-Pfannen wohl geröstet/ giesset hernach Wein darein / lassets so lang über dem Feuer/ biß er will anfahen zu sieden; dann giesset solchen Wein in einen Krug oder steinern Geschirr / so habt ihr in drey oder vier Tagen guten Eßig. Desgleichen nehmet sauer Holtz-Aepffel / presset den Safft davon / und lasset selbigen in Essig-Wein tropffen; Man mag auch die Aepffel zerschnitten darein häncken/ so bekommet man guten Eßig.

NB. Etliche (sonderlich die Bauer- und Land-Leute) nehmen den blossen Safft von den Holtz-Aepffeln/ohne Wein/ füllen davon einen Krug oder Häflein/und lassens bey dem Ofen / oder sonst in der Wärme liegen oder stehen / so gibt es auch sehr guten und scharffen Eßig.

2. Verdorbenen und krancken Eßig zu helffen/und wieder zurecht zu bringen. So ein Essig schwach und abgeschmack worden/ leget nur etliche Stücklein Gersten-Brod hinein / er wird in etlichen Tagen wieder starck. Desgleichen / so man Knoblauch-Saamen darein leget/ wird er auch wieder gut und starck.

Oder/ man häncke in einem Säcklein, ein wenig Wein-Heffen in den Eßig/ der abfällig ist/ so wird er wieder gut und starck.

3. Wie man einen guten Hauß-Eßig in kleinen Geschirren anstellen soll : Nehmet neu-gebachne Semmel / legets in einen guten Eßig / lassets hernach dürr werden/ und stossets zu Pulver / rührts abermahl mit einem guten Eßig an / daß es gleich einem Teiglein werde / damit stellet einen Eßig an / er wird trefflich gut und wolgeschmack.

Oder/ man nehme nur einen neuen Hafen/ machts glühend / und giesse heissen Wein (oder Most) darein/ so wird daraus in etlichen Tagen/ guter Eßig.

4. Eßig-Pulver zu machen/ so man bey sich tragen und im Nothfall gebrauchen kan : Nehmet wilde Kirschen/ ehe sie anfangen zeitig zu werden/ Maul-Beer/ die auch noch roth sind/ unzeitige Wein-Trauben; diese Stuck alle zerstosset wol/ giesset scharffen Eßig daran/ machet daraus ein Teiglein / knets miteinander wohl zusammen/ formiret kleine Kügelein daraus / letzets an die Sonne/ lassets dörre werden ; wann ihr nun auf der Reise / oder anderwärts/ behend einen Eßig haben wollt / so zerlasset nur etliche Kügelein im Wein/ so habt ihr guten Eßig.

5. Ein sonderlich Secret einen abkommenden oder schlechten Eßig gut und scharff zu machen. Man nehme ein altes gar dörres/ doch gutes Faß/ lasse es wol binden / und bereiten / darnach nehme man ein halbe Maaß guten gebrannten Wein / (oder Rheinischen Brandtwein/) schütte ihn in das Faß/mache es gehe zu/ und wälze/ oder wälgere es gar wohl hin und her biß der Brandtwein sich darein gezogen und so es ohngefehr 2. oder 3. Tage an der Sonnen gelegen / so schütte man alsdann eine Maaß guten Wein Eßig auch darein / so dann dieser auch zwey andere Tage darinn gewesen / alsdann nehme man den schwachen oder abkommenden Eßig / siede ihn in einem messinen Geschirr/ verschäume ihn sauber / und thue ihn gleich also warm in gedachtes Faß ; Nehmet dann zu einem 6. Eymerichten Faß ein Viertel Pfund Bertram / zerschneidet oder zerschlaget solche Wurtzeln klein / thuts in ein Säcklein/ bindets an eine Schnur und hänckets / daß es in das Mittel des Fasses komme ; bohret dann in den fördern Boden / eben ein

Loch

Loch ein / als ein Zapffen-Loch / dasselbige Loch lasset für und für offen stehen / desgleichen das Spund-Loch soll nur mit einem holen Ziegel bedecket werden / damit der Eßig Lufft habe; Und lasse man sich nicht irren / daß um solche Spünd- und Zapffen-Löcher / da der Lufft eingehet / viel kleiner Mücklein sich einfinden / dann es ist ein Zeichen / daß der Eßig gut und scharff wird.

NB. Man soll auch allzeit solch Faß / um eine oder wenigst 2. Maaß leer oder ledig stehen lassen.

Cap. XXXI.

Saigern und trüben Wein zu recht zu bringen.

1. WAñ man sich besorget / der Wein wolle saiger werden: so rühre man ihn mit einem Scheit von Grund auf / wann die allerkälteste Zeit ist / so verleuret er die Röthe und die Saigere / und wird in 14 Tagen lauter und beständig. Probatum est.

Oder / lasset des Lagers zu unterst aus dem Faß / und versuchet / wie der Geschmack ist / hat er bösen Geschmack / so lasset des Lagers viel heraus zwey oder mehr Vertheil / darnach schlaget den Spund gar wol / und wälzet das Faß offt auf dem Lager hin und wieder / auch über und über / so zerschlägt sich der Wein / und wird gut darnach. Dann nehmet ein ander Lager von gutem Wein / und füllet das Faß damit zu / der Wein wird in acht Tagen frisch und lauter. Probatum est.

Oder nehmet zwo Hand voll Kalck / mischet ihn mit Wein / und macht vier Kießling heiß / temperirts untereinander / und thut es ins Faß / ihm wird geholffen.

2. Saigern Wein wieder zu rechte zubringen. Lasset desselben Weins aus einem Faß auf die zwölff Maaß / und schlaget den Wein im Faß gar wohl mit einem Scheid / nehmet dann ein Pfund Weinstein / zwey Loth Ingber / ein Loth Zimmet-Rinden / und eine Hand voll Saltz / stosset es alles untereinander zu Pulver / thuts in Wein / und rührt ihn wol untereinander / füllet ihn zu / und last ihn liegen drey Tag und drey Nacht / so wird er wieder frisch und gut. Oder nehmet Hoppen ein grosses Büschlein samt den Blumen / hängt ihn in den Wein / so wird er wider frisch und gut / als er zuvor gewesen ist. Oder giesset den Wein in ein schönes Faß / und schlaget ihn nicht / nehmet dann ein Pfund Weinstein / und ein Viertel Pfund Ingber / lassets dörr werden / und stosset es in einem Mörsner gar klein / thut es in ein Kännelein / und lasset des Weins daran / rühret es untereinander / lasset des Weins aus dem Faß ein wenig / und thut die Materi daran / schlagt es untereinander / füllet ihn zu / und wañ die Brühe an den Wein geflossen ist / lasset ihn drey Tag und Nacht liegen / so wird er gut. Oder nehmet zu einem 6. Eimerichten Faß voll / einen Kübel-voll Kießlingsteine giesset ein heiß-siedend Wasser daran / deckts zu / thut es in ein Geschirr / das wol vermacht sey / setzt es auf ein gute Glut / daß er glüend und heiß werde / nehmet dann drey Maas Wein aus dem Faß / setzet den Hafen in einen Kübel / stürtzet ihn um / und thut die heissen Stein in das Faß / lasset ihn fünff Tag auf dem Gemach liegen / richtet dann ein sauber Faß / zu auf halben Span / thut den Wein darein / so wird er hart / schön und gerecht.

3. Einem Saigern Wein noch ferner zu helffen: Nehmet drey Pfund Weinstein / brennet ihn in einem Hafen zu Pulver / stosset ihn klein / dörrets samt einer Hand voll Saltz in einer Pfannen / schüttets wol heiß ins Faß / rührets auf eine Stund / alsdann nehmet eine Hand-voll Singrün oder Siggrün und Beinholtz / oder Rheinweyden zwey Elen lang / und drey Espen-Rinden einer Spannen lang / und thuets ins Faß / so wird der Wein gerecht und gut.

4. Hat jemand ein Fuder Saiger-Wein / so lasse er ein Viertheil Weins in einem neuen Hafen / und leget darzu Nessel-Wurtzeln / so viel ihr mit beyden Händen fassen könnet / decket den Hafen zu / und setzet ihn zu einem röschen Feuer / versäumet ihn offt / wann er siedet / und wann die Wurtzeln wol versotten / seihet den Wein von den Wurtzeln / und giesset den heissen Wein in das saigere Faß / verschlaget es wohl / und über acht Tage sehet / ob der Wein sich geläutert / dann soll man den Wein vom Grund aufrühren. Hat sich der Wein dicht geläutert / und hat darnach grüne Farbe / so nehmet weissen Alaun / und stosset in einem Mörsner / zu einem Fuder ein halb Pfund / leget den gepulverten Alaun in ein neues Häfelein / und setzets auf ein Gluht-Feuer / so wird er zu Wasser / last ihn ausriechen / so wird er weiß als eine Kreide / und wird süß / nehmet dann ein halb Pfund Galitzen-Stein / thut ihn zur Alaun / rühret ihn unter den Wein mit einem Rührscheid / daß er sich um und um in den Wein theile / so wird der Wein frisch und lauter.

5. Einem Wein der saiger oder trüb ist / zu helffen. Nehmet zu einem halben Fuder einen Kübel voll blauen Letten / oder Leimen / klopffet ihn klein / in einem kleinen Züberlein / giesset daran ein frisch Wasser / lasset es zwey Stund daran stehen / seyhet das Wasser ab / und rühret mit einem Holtz den Letten gar wol / und giesset wieder ein frisch Wasser daran / lassets stehen wie zuvor / seyhet das Wasser wieder ab / thuts des Tages dreymahl / auf die Nacht giesset wieder ein frisch Wasser daran / und lassets die Nacht daran stehen / zu Morgens seihet das Wasser wieder ab / rühret ihn mit etwas Wein an / daß er dünn werde. Nehmet ohngefehr 15. oder acht Maaß süsser Milch / die wohl geschaumt sey / thut drey Maaß Milch in Letten / und für zwey Pfennig Brandtwein / rührets untereinander / und nehmet ein Pfund Krafft-Meel / zerreibets mit 2. Maas Milch / und lasset acht Maas Wein aus dem Faß / giesset das Krafft-Meel vor erst darein / darnach

den Letten auf das halbe Theil/ ferner thut die übrigen Letten und Milch auch darein / rührets wol untereinander/ dann giesset nochmalen für 2. Pfennig Brandtwein in das Vaß/ und füllet das Vaß mit Wein auf / giesset ein Maas Wasser darein/ rührets nicht mehr / macht ein Zäpfflein in das Vaß / und lasset eine halbe Maas heraus / denselben Wein schüttet in ein ander Vaß; thuts des Tages einmahl / und giesset allwegen frisch Wasser darein / lasset den Wein acht Tage liegen/ und am neundten Tag lasset ein sauber Vaß zurichten/ und einen gantzen Span darein brennen / und den Wein ablassen / so ist er gerecht / und ihr werdet Wunder erfahren.

6. Trüben Wein zu läutern. Nehmet zu einem Fuder 60. oder mehr Eyer/ thut den Dotter davon / und schlagt das Weiß von den Eyeren in einen Kübel/ klopffets mit einem Löffel biß sie gar frisch werden als ein Wasser / nehmet dann ein Pfund Alaun/ stosset ihn klein als Meel/ nehmet darzu ein halb Viertel Milch / rühret den Alaun in die Milch / so wird es als ein Mus/ zerreibet den Alaun wol in der Milch mit einem Löffel/ und giesset es durch ein Sieb/ leinen Sack oder Tuch / treibet es wol durch/ darnach giesset das Weisse von Eyeren drein/ und lasset aus dem Vaß des Weins ziemlich viel darunter/ rühret es also alles durcheinander/ und hinter den Spund nechst den Reiffen / bohret ein Loch mit einem Zapffen-Neber / und stosset einen Trichter in das Loch / giesset darnach das Eyer-Klar / Alaun und Milch mit dem Wein oben durch den Trichter in das Vaß / und rühret dieweil den Wein zu dem Bütt oder Spunde mit einem kurtzen Rühr-Scheid / daß die Materi sich gleich in den Wein theile / vermachet das Vaß gar wol / in vierzehen Tagen / wird der Wein lauter und frisch; wolt ihr den Wein gelinder machen / so nehmet ein Pfund Zucker darzu. Oder nehmet eine Hand voll Weinstein/ stosset den klein in einem Mörsner/ thut ihn in ein leinen Säcklein / welches durch einen dicken Hafners Leim gezogen / legts in ein Feuer daß der Weinstein gar wol gebrannt werde/ nehmets aus dem Feuer / und brechet den verbrannten Leimen davon/ so wird der gebrannte Weinstein seyn wie ein weiß Meel / darnach zerstosset ihn in einem Mörsner/ machet ihn in einen leinen Sack / der oben weit und unten eng sey/ hänget den Sack mit dem engen Theil zu dem Spunde in den Wein/ daß der Sack in dem Wein hange/ irgend zweyer Finger tieff/ so ziehet der Wein den Weinstein an sich aus dem Sack / als ob er Saltz wäre/ und damit läutert sich der Wein gar schön. Probatum est. Oder nehmet ein Stück Filtz von einem Hut/ das einer Hand breit/ und einer Spannen lang sey machet es an dem einen Orth gar spitzig/ nehmet darnach ein Becken/ giessets voll frisches Wasser/ dann nen Weinstein zerlassen/ leget den Filtz mit dem breiten Orth in das Wasser/ lasset das spitzige Orth heraus hangen/ so zieht der Filtz das Wasser an sich und dieweil der Filtz an dem breiten Ort Wasser hat so treufft es am spitzigen Orth/ solchen Orth möget ihr in den Spund hängen in das Faß/ so treufft das frische Wasser in den Wein/ mit dem Weinstein / und von diesen zweyen Stücken wird der Wein schön/ lauter / frisch und natürlich. Probatum est.

8. Trüben- oder Molcken-Farben Wein schön zu machen. Nehmet allwegen zu einem Eimer Weins ein Maas Milch / die wohl abgenommen/ und recht blau sey/ machet ein Loch neben den Spund/ stecket darein einen Trichter / giesset die Milch dardurch / lasset das Spund-Lochoffen / stosset einen Stecken darein / rühret den Wein wohl darmit/ so lang ihr die Milch hinein giesset/ damit die Milch den Wein desto besser durchkriech / und also die Trübe sich desto ehe an Boden ziehen möge / und lasset ihm bald ab. Probatum est.

Cap. XXXII.

Stinckenden / zähen / kaimicht- schimmelicht- und abgestandenen Wein wieder zu recht zu bringen.

1. Wann der Wein einen bösen Geschmack bekommen hätte/ es wäre von der Kälter/ von dem Vaß / oder durch einen andern Zufall / so nehmet Fenich- oder Fuchs-Schwantz (zu Latein Panicum genannt) bachet denselben im Ofen / biß er hart wird/ thut ihn in ein leinen Säcklein/ und hänget ihn also warm ins Vaß / biß erkalt wird/ darnach ziehet ihn wiederum heraus / schlaget das Vaß zu/ so werdet ihr euch verwundern/ wie sich der Wein verbessert hat.

2. Wie man den Wässern den bösen Geschmack benehmen / und einen guten geben könne. Nach gewaschnem Vaß/ nehmet Salbey / Rosmarin / ein wenig Negelein und starcken Essig / lassets miteinander einen Wall auffsieden/ giesset es dann also heiß in das Vaß/ und schlagets wol zu/ so vergehet ihm aller böser Geruch / und bekomt hergegen einen guten Geschmack.

NB. In der Quantität (Dosi) solcher Dinge müsset ihr euch richten nach der Grösse des Vaßes/ daß ihr nach derselbigen viel oder wenig nehmet; welches in allen vorhergehenden und nachfolgenden Stücken zu beobachten.

3. Wann ein Wein zähe ist / wie man ihm helffen soll. Brennet Wein-Reben zu Aschen / nehmet der Aschen eine Hand-voll / bindets in ein Tüchlein / das rein und sauber sey/ und hängets in den Wein/ er wird gerecht. Probatum est.

Oder wann ihr Brod backet/ so nehmet eins/ wann es halb gebacken ist / und werffets in das Vaß / lassets drey Tage darinnen liegen/ so wird sich das zähe Wesen verliehren. Oder nehmet vor vier Pfenning Weitzen Taig / das Weisse von acht Eyern / und vor vier

Pfenning Brandtwein / knötets untereinander / machet Kügelein daraus / und thuts in Wein / lasset ihn acht Tag ruhen / so wird er wieder kräfftig. Probatum est.

Oder nehmet des Weins aus dem Vaß auf einen halben Eymer / schlaget den Wein wol in dem Vaß / und nehmet dann ein Pfund Weinstein und ein halb Pfund Fohren Rinden / stossets zu kleinem Pulver / und rädelts durch ein Sieblein / lasset des Weins aus dem Vaß / thut das Angemachte darein / und rühret ihn wiederum gar wol / füllt ihn zu / und lasset ihn liegen drey Tag und Nacht / er wird wieder gerecht und gut.

4. Einem Wein zu helffen / der da schimmelt. Nehmet Wachholder-Holtz / schneidet es klein / und lang wie einen Span / thuts in einen neuen Hafen und lassets dörr werden / nehmt der Höltzer sieben zusammen / und bindets in ein Bündelein / machet der Bündelein drey / hänget eines in das Vaß einen Tag / und eine Nacht / solches thut drey mahl nacheinander. Probatum est.

Oder nehmet zu einem Karren-Vaß ein Pfund gesäuberte Lorbeer / stosset sie grob / thuts in ein leinen Säcklein / thut darzu zwey Loth welche Salben-Blätter / nehmet dann ein Viering Wax / zerschneidets klein / lasset es in einem Pfännlein über dem Feuer / und giesset es in den Wein / ehe ihr das Säcklein hinein hänget / lasset das Säcklein fünff Tag und Nacht darinnen liegen / bereitet dann ein Vaß schön sauber auf halben Span / und im sechsten Tag lasset den Wein ab / und machet dann obbeschriebnen Anhang / lasset ihn ohngefehr 15. Tage darinnen hangen / der Wein wird schön und gerecht.

5. Einem aufgestandenen Wein wieder zuhelffen. Nehmet zu einem Fuder Weins / drey und dreyssig Eyer-Klar / mit einem halben Viertheil einer Maas Brunnen-Wasser / in ein sauber Gefäß / schlagets wol auf eine halbe Stunde / und deckets zu / lassets über Nacht stehen / zu Morgens seyhet es durch ein Tuch in einem saubern Kübel / schlaget es zusammen / und thut abermahlen frisch Brunnen-Wasser darein / nehmet dann vor vier Pfenning Brandtwein / schüttet ihn darunter / nehmet 2. saubere Kübel / machet einen Hanen-Zapffen in das Vaß / nehmet aus dem Kübel vom Eyer-Klar in ein Glas / rührets wol unter einander / dann giessets nach einander in den andern Kübel / rührets allemahl mit einem löcherten Scheit / thut es einmahl sechs oder acht / dann schwencket die Kübel / schlagets wohl / und alsdann giessets in das Vaß. Habt ihr nun viel aus dem Vaß gelassen / / so füllet es wieder zu / biß auf eine Maas / mit gutem Wein / giesset eine frische Maas Brunnen-Wasser darein / das thut drey Tag / so wird der Wein durchsichtig / last ihn neun Tag liegen wol abgespundet / bereitet ein sauber Vaß / und schlagts ein über 3. Stunden / lasset den Wein darein / und gebt ihm einen guten Einhanck / lasset ihn vier Tag liegen / er wird wol geschmack / und schön.

Cap. XXXIII.

Herrliche Wein-Tincturen zu machen.

1. NImm Brandtewein / so viel Maas du wilt / schütte denselbigen in drey mahl so viel Brunnen-Waßer / so wird es also fort blaulicht; Diese Vermischung thut man in ein sonderlich Brenn-Zeug / treibet den Brandtwein von dem Wasser auf gemeine Weise über / doch also / daß man den klaren Brandtwein / welcher zu erst in dem vorgelegten Recipienten über den Helm gehet / von dem andern / der gar schlecht und trübe ist / und zu letzt kommet / mit Fleiß unterscheide / und allein sammle / das andere läst man lauffen / so lange es nach Brandtwein rochet; Zu dem Guten thut man wiederum 3. mahl so viel Wasser / destillirt ihn wie zuvor / das beste nimmt man vor weg / das Schlechte aber thut man zu dem vorigen Schlechten; Dieses thut man also dreymahl / so wird der Brandtwein von seinem schwefelichten Gestanck gewaschen / daß er zu diesem Werck subtil genug ist den Abgang; findet man wieder in dem schlechten und trüben Brandtwein / den man in dreymahlen gesammlet hat / welchen man auf gemeine Weise rectificiret. Wann nun dieses also fertig und bereitet ist / so fähret man ferner folgender Gestalt damit fort: Will man der besten Wein-Tinctur einen gantzen Eymer / das ist 160. Maas / so muß man erstlich in der Bereitschafft haben / 2. gute reine Wein-Wässer / ein Eymeriges / und ein viertel Eymeriges / darinnen niemahlen anders gewesen als Wein / das kleine Päßlein muß oben ein weit Spund-Loch haben / daß man die Ingredientien desto besser mit der Hand hinein bringen könne: Das Grosse leget man in den Keller / das Kleine in eine verschlossene warme Stube / und zwar so hoch / daß man ein ander Geschirr darunter setzen kan; Alsdann thut man in das kleinere Vaß 50. Pfund frische kleine Rosinen / von ihren Stielen und aller Unreinigkeit wol gesäubert / darzu thut man ferner 12. oder 15. Pfund des weissen schlechten Melis-Zuckers. Hernach füllt das Päßlein mit gutem alten Wein biß oben an / doch lasse es etwan einen Zoll leer / den Spund laß offen stehen / sihe täglich zwey oder drey mahl darnach / biß du nach etlichen Tagen sieheſt / daß durch die kleinen Rosinen / Bläßlein aufsteigen / und den Wein treiben / daß er überlauffet und in das untergesetzte Geschirr wie Honig abtrieffet; wenn dieses geschicht / und der Wein 3. oder 4. Tage / auch wol 30. oder 40. Stunden gegohren hat / so zapffe ihn ab / trage ihn also fort in das bereit-liegende grössere Vaß in den Keller / und giesse alle mahl auf 30. oder 40. Maas dieser Tinctur 1. Maas des gereinigten Brandtweins / oder auch wol auf 70. oder 80. Maas nur ein / fülle das kleine Päßlein / darinnen noch die Rosinen sind / mit andern Wein / wie vorhin / alle mahl auf 2. oder 3. Maas Wein / wiederum ein Pfund Melis-Zucker / die Rosinen darff man nicht vermehren / noch verändern / dann sie können wol 8. 9. oder 10. mahl treiben / sonderlich in

warmen Stuben / und ist zu mercken / daß man allemahl erstlich die Rosinen / hernach den Melis-Zucker / und denn erst den Wein ins Faß thue / auch alles meistentheils Spund-voll mache / damit man das Gähren desto besser sehen könne / es fänget bald wieder an von sich selbst zu gähren / und wenn es solches abermahls 30. oder 40. Stunden gethan / so thut man mit Abzapffen / Zuschütten des gereinigten Brandtweins und wieder Auffüllung des Rosin-Fäßleins wie vorhin / und dieses continuiret man so lange / als die Rosinen treiben wollen / oder bis man genug Tinctur hat. Nachdem nun das Faß im Keller / nahe bey einem haiben Zoll / voll ist / soll man es nicht eher verspünden / biß das Gähren gantz vorüber ist / je besser der Wein ist / je länger er gähret / von 1. biß 2. Monat; hernach spündet man das Faß zu / so wird die Tinctur in 6. biß 7. Wochen klar / die man brauchet / wie man will / zu Malvasier / Spanischen oder andern Wein / nach dem man den Wein damit streichet und nach Belieben / 7. 8. oder 9. Maaß auf einen Eymer gemeinen Wein thue / und also eine Zeitlang mit einander liegen läst; Insonderheit giebt es den besten und stärcksten Rheinischen Wein / den man begehren mag; Es ist aber darbey zu mercken / daß man das Faß wol mit heissem Wasser / darinnen ein wenig Fenchel gesotten / ausbrühen / und das Brüh-Wasser eine Stunde darinnen stehen / hernach ausrauschen lassen / und mit frischem Wasser wohl ausschwencken müsse.

2. Wie man in kalten Landen / oder wo der Wein theuer ist / verfahren soll. In diesem Fall muß man gleicher Gestalt in ein 50. mässiges Fäßlein so viel Pfund Rosine und darzu 12. oder 15. lb. Melis-Zucker thun / mit Wein füllen / und miteinander gähren lassen / wie oben erwehnet worden. Wann es 24. Stunden oder länger gegohren / zapffet man es ab / füllet es wieder / und thut in allem / wie oben geschehen / biß es nicht mehr gähren will. Zum andern nimmt man Sal Tartari, so entweder aus rohem Weinstein oder Pott-Asche gemacht wird / das thut man in einen Laugen-Sack / und giesset Wasser darauf / biß man keine Schärffe mehr spühret; Diese Lauge lässet man einkochen / biß alle Feuchtigkeit davon abgedämpffet ist / so bleibet ein scharffes Saltz in dem Kessel oder in der Pfanne / welches man in der Wärme halten muß / damit es nicht schmeltze. Wann dieses bereitet ist / nehmet zu einem 3. Eymerigen Wein-Faß / 2. Centner Rosinen / thut sie in ein 2. Eymeriges Faß / und auf 2. Maaß Wein 1. Pfund Melis-Zucker / und soll der Wein zum ersten mal warm gemacht seyn / wenn man die Rosinen abbrühet; in dem übrigen Auffüllen thut man es nur mit kaltem Wein / weil die Rosinen schon in ihrer Fermentation sind. Wann es 2. Tage also gegohren / soll man es abzapffen. Von 16. Pfund Rosinen kan man allemal bey 3. Eymer machen / ehe sie zu gähren nachlassen. Zu einem solchen abgezapfften und noch gährenden Wein / soll man 4. oder 5. Theil zapffenden Wein thun / so bekömmt dieser gährende die völlige Wein-Natur / Geruch / und Geschmack; Wann man zu Erspahrung des Salis Tartari, auf 3. Maaß nur 1. Pfund thun wollte / würde es lange trübe bleiben / und über drey Viertel Jahr nicht dauren. Was abläufft / als ohngefehr bey 110. Maaß / soll man in 1. zwey-Eymeriges Faß thun / und die jetzt gährende Rosinen wiederum mit Wein anfüllen. In 5. oder 6. Tagen soll man zu diesem Faß / darinnen die abrenden Rosinen sind / ein anders legen / auch 2. Centner Rosinen / und nöthiges Weinstein-Saltz darzu thun / mit warmen Wein zum erstenmal füllen / und gantz damit verfahren / wie mit dem ersten Faß geschehen / und also weiter 10. oder 12. Faß neben einander legen; Wann die Rosinen in einem Faß nicht mehr gähren wollen / so machet man das Faß leer und drücket die Rosinen aus / so gut man kan und füllet das Faß wieder / wie vorhin; Man soll aber Acht haben / daß allezeit ein erstes und letztes Faß / in Ansehung der Rosinen / zusammen in ein Faß abgezapfft werde / damit so viel möglich der Wein an der Kraft gleich werde; Wann nun solche Fässer zusammen kommen / können alle Tage drey Viertel-Eymer abgezapffet werden. Worbey ferner zu mercken / daß man gedachter massen zu solchen gährenden Wein allemal den vierdten oder fünfften Theil frischen Wein und auch zu 9. Maaß dieser Mixtur ein Maaß des hernach beschriebenen Spiritus Vini sen Brandtweins giessen / und wann es einen Kern gelegen / muß man es abzapffen / 1. Maaß Brandtwein an 1. loth des obgemeldten Salis Tartari giessen / über Nacht stehen lassen / alsdann abrauffen / und 1. Maaß dessen auf anderthalb Eymer schütten / der Wein bald heile machen / daß er in 14. Tagen schön wird / so sonsten in 8. oder 10. Wochen nicht geschehe. Und dieses wird darnach so häuffig auch wohl an andern Orten verkaufft / und Spanischer Wein genennet.

3. Eine Wein-Tinctur aus Wein zu machen / damit man alle geringe Weine verbessern / oder die Tinctur vor sich als Spanischen Wein / Malvasier / oder Tockayer-Wein gebrauchen kan. Zu einem Eymer wird erfordert / erstlich / 42. Maaß guter alter Wein; Zum andern / ein klein Fäßlein von 10. / 12. oder 15. Maasen / und dann ein Eymeriges zu 42. Maassen. Drittens / 13. oder 14. Pfund frische Rosinen zum vierdten / 15. Pfund Melis-Zucker; und endlich 3. viertel Maaß des hernach beschriebenen Spiritus Vini. Die Bereitung aber desselben gehet also zu: In das kleine Fäßlein thut man die Rosinen / welche verlesen gesäubert seyn sollen / 2. Maaß ziemlich warm Wasser / und dann füllet man es mit obgemeldtem guten alten Wein / Spund voll an / leget das Fäßlein in eine warme Stube / worbey aber in Acht zu nehmen / daß die Wärme stäts / beständig und temperirt erhalten werden muß; Innerhalb 18. oder 20. Tagen wird es anfangen zu gähren / welches bey denen sich erhebenden Bläßlein und Aufwallung wird zu sehen seyn; Wann nun dieser Wein 24. Stunde gegohren / zapffet man ihn in das Eymerige Fäßlein ab / und thut gleich darzu halb so viel des gemeldten guten Weins / aber sonsten vor sich selbst ist / nicht mit Rosinen bereitet / und drey oder vier Stunden halb so viel / und allezeit auf 3. Maaß ein Pfund Melis-Zucker; Wann man nun wie gesagt / abgezapffet hat / muß man das kleine Fäßlein alsofort / mit Wein wieder anfüllen / und im Winter die Stube warm halten / im Keller aber zapffet man aus dem kleinen Fäßlein 2. oder 3. Maaß / und

giess-

gieſſet dann an deren Statt ſo viel ziemlich warm Waſſer hinein / ſo kommt in wenig Stunden die Fermentation. ſo zur Nachricht dienet. Wann nun zum andern / dritten oder vierdten mal der Wein in dem kleinen Päßlein einen halben Tag oder Nacht / welches erſt in 24. Stunden geſchicht / gegohren / zapffet man ihn zu den vorigen in das groſſe Päßlein wieder / wie obgemeldet / halb ſo viel mit Roſinen angemachten Wein / biß das groſſe Faß halb voll iſt / alsdann läſſet man mit Einzuthun des rothen Weins nach / und füllet es aus dem kleinen gährenden Päßlein nach und nach gantz zu; Inmittelſt muß man zu dreyen malen die erwehnete Eſſentz hinein gieſſen. Im Sommer hat es keiner warmen Stuben / wie auch keines warmen Waſſers vonnöthen / ſondern allein im Winter / weil durch dieſes Mittel die zugeſchloſſene eingetrocknete Roſinen als gleichſam todte Cörper aufgelöſet werden müſſen. Wann die Tinctur fertig iſt und ruhet / muß ſie nicht zugeſpündet ſeyn / dann ſie hat 6. Wochen lang zu liegen / biß ſie hell und klar wird / ein wenig Zimmet hinein geſchencket / iſt ſehr gut. Wem es beliebet / kan man auch wol etwas Moſchi und Ambræ hinein hängen.

4. Die Eſſentz wird alſo bereitet: Nimm Spiritum Vini, wenig oder viel / und drey mal ſo viel friſch Brunnen-Waſſer / thue darzu eine Rinde Brod / thue alles zuſammen in ein Brennzeug / und laß es über hartes Kohl-Feuer herüber gehen / biß man wieder ſo viel Spiritum Vini hat / als man hinein gethan. Die Blaſe machet man ledig / und ſetzet den Spiritum Vini vor ſich alleine hinein / und 2. Loth Sal Tartari, und eine Rinde Brod darzu / verlutiret die Veſicam mit Rinds-Blaſen / und läſt es über Kohl-Feuer herüber gehen / biß man ohngefehr den dritten Theil davon hat: denthut man beyſeit / und verwahret ihn zum Gebrauch; Das Schwartze thut man abſonderlich in einen Kolben. In das erſte und beſte aber / zum Exempel unter 4. Maaß dieſes 2. mal rectificirten Spiritus Vini, thut man ein halb Loth Salis Tartari, und 1. Pfund weiſſen Zucker-Candi / läſſet es in einer warmen Stube 8. oder 14. Tage ſtehen / gieſſet alsdann den Spiritum Vini von der Materie ab in einen andern Kolben / und bewahret ihn zum Gebrauch. Von dieſer Eſſentz thut man auf einen Würtemberger Eymer / das iſt / 160. Maas / 6. Loth / aber nach ohngefehr 6. Wochen abermals 6. Loth.

5. Sal Tartari, welches die jetztgedachten Eſſentz zu zuſetzen: Nimm 2. Pfund Weyd-Aſchen oder calcinirten Weinſtein / lauge ihn mit 3. 4. oder 5. Maas friſchen Waſſer aus / ſo lange es herbe lauffet / die Lauge kochet man in einer eiſerne Pfanne / biß es zu einem Brey / und endlich gar zu einem grauen Stein wird / welches hernach in einem Tiegel gereiniget und ausgeglüet werden muß / das hebt man in einer Büchſen auf / doch daß keine Lufft darzu komme / weil es ſonſten ſchmeltzet. So muß es auch trocken in obige Eſſentz gethan werden.

6. Die liebliche Eſſentz. Nimm guten ſtarcken alten Wein zehen Maaß / Brandtewein / eine Rinde Brods / ein klein wenig weiſſen Zucker-Candi / laß es über Kohl-Feuer herüber gehen / biß man ein oder zum höchſten zwey Maaß davon hat / alsdann thut man es abſonderlich in ein Glaß / und verwahret es wol zum Gebrauch; Davon thut man auf 160. Maaß alten Wein 12. Loth von dieſer Eſſentz.

7. Vegetabiliſche Eſſentz. Man nimmt einen Spiritum Vini, der zum wenigſten dreymahl rectificiret iſt / und worinnen der Verſtand die Doſis geben muß / ſo vielerley Oliæten als man will / als von Roſen / Majoran / Negelein / Zimmet / Roßmarin / Quitten / Citronen / und in Summa von Oleis unter zwey oder drey Loth obgedachten Spiritus Vini, ein oder ein halb Quintlein von dem Oel gemenget / und alsdann in zehenderley Geſchirr / etwann 3. biß 4. Tropffen gegoſſen / ſo wird man aus einem Faß Wein bald zehenderley Wein zapffen / auch an dem Frauen-Zimmer ein Hand-Waſſer von allerhand Geruch und Geſchmack / wenn nur dem Kannengieſſer / wie er das Hand-Faß recht darzu eintheilen ſoll / nöthiger Unterricht gegeben wird / machen können.

Cap. XXXIV.

Oeſterreichiſchen Wein an Stärcke und Lieblichkeit dem Welſchen gleich; Item / wie Moßler Wein zu machen. Ferner Populus- und Roſinen-Wein zu bereiten.

1. Oeſterreichiſchen Wein an Stärcke und Lieblichkeit dem Welſchen Wein gleich zu machen. Nimm ein neu Faß / darinnen vorher kein Wein geweſen / ſäubere und brenne es aus / laß es auf dem Spund liegen / daß das Waſſer wohl heraus komme. Alsdann nimm ein Eeidel des allerbeſten Brandtewein / von Wein-Heffen / der zwey oder dreymahl gebrandt iſt / oder nach dem das Faß groß iſt / dieſer Brandtwein wird in das Faß eingebrandt / alsdann einem Moſt / wie er von der Preſſe kömt / fülle ihn in das Faß / daß eine gute Spanne leer bleibe / darnach gieſſe auf ein Eymer-Päßlein ein Achterling dergleichen Brandtwein / und laß ihn liegen: Du muſt aber in Acht nehmen / daß du dir ein kleines Rinnlein macheſt / und dadurch den Brandtwein ins Faß läſſeſt / denn er muß nicht hinein fallen / damit er mit dem Wein ſich nicht vermiſche / ſondern er muß nur oben aufſchwimmen / und mit ſeiner Stärcke den Wein erhalten / daß er nicht gähre.

2. Oeſterreichiſchen Wein wie Moſeler Wein zu machen. Nimm ein neu Päßlein / brühe es aus mit Holder-Blumen / und von Scharlach-Beer-Waſſer / wol geſotten / laß es eine Weile in dieſem Geſchmack ſo liegen / alsdann fülle es mit einem guten Moſt / hernach

nach nimm schönen reugen Holder / der nicht gar ausgeblühet und Scharlach-Beeren / doch also / daß der Holder sich nach und nach vergähre / und alles dem Geschmack nach / so eingerichtet sey / daß es dem Moseler-Wein am Geschmack gleich werde; Nach Martini / wann der Wein vergohren / ziehet man solchen in die Fäßlein / darinnen diese Stücke mittler Weile gelegen / ab.

3. Wein dem Welschen gleich zu machen. Thue Rosinen in ein Faß / gieß guten rothen alten Wein / und 3. 4. oder mehr malen rothen Most darauf / so wird er seyn wie Welscher Wein.

4. Populus-Wein zu machen. Hierzu nimmt man ein halb Maaß Spanischen Wein / eben so viel Rheinischen Wein / anderthalb Pfund Zucker / ein Maaß Wasser / ein wenig Florentinische Violen-Wurtzeln / Zimmet ein halb Loth / 5. oder 6. Negelein / 4. Gran Muscus, und 2. Gran Ambræ. Es wird aber also bereitet: Setze ein Maaß Wasser in einem Kessel aufs Feuer / darein thue die anderthalb Pfund Zucker / alsdann den Zimmet nicht gestossen / sondern so lang und gantz mit einem Faden zusammen gebunden / damit es im Abschaumen nicht verlohren gehe / dann er kan noch 2. oder 3. mal dienen / ein wenig darnach die Negelein gestossen / sammt einem Quintlein Violen-Wurtzeln / gröblich in ein Tüchlein schlapf eingebunden / so giebt es desto besser seine Krafft von sich; Nach dem Filtriren hebet man dieses auch auf / dann es kan noch einmal dienen. Unterdessen nimm Eyer-Schaum / von zweyen Eyern gemacht / das Zucker-Wasser an sich laufft nicht über / wann aber des Eyer-Schaums / so viel darauf kömmt, daß es bedeckt ist / und das Wasser darunter keine Lufft hat / alsdann muß man Acht haben. Dieses Wasser muß mehr als eine halbe Stunde / die halbe Zeit ohne / die andere halbe Zeit mit dem Abschaumen sieden. Alsdann nimmt man es vom Feuer / und lässet es ein wenig erkalten / hernach den Spanischen und Rheinischen Wein / mittler Weile / daß das Wasser abkühlet / in eine Flasche zusammen gegossen / alsdann das Wasser durch ein Tuch in die Flasche zu dem Wein hinein gehen / und wol vermacht. Endlich reibet man den Muscus und Ambræ mit ein wenig Zucker in einem Mörßner gar wol / bindet es in ein subtiles leinen Tüchlein / und häncket es an einem Faden angebunden / in die Flasche / setzet es in Keller / und lasset es Nachmittages durchtropffen / nach dem Filtriren oder durchgetropffet / wird der Muscus und Ambra wieder hinein gehäncket / und Tag und Nacht darinnen gelassen / so ist der Wein fertig.

5. Rosinen-Wein zu machen. Thue Rosinen in einen grossen glatten höltzern Trog / mit ihren Stielen und allem / gieß auf einen dritten Theil der Rosinen / zwey Drittheil Wasser / oder so viel dir beliebet / stoß sie mit einem höltzernen Stempel starck und lange / thue es alles in ein Faß / oder laß es vielmehr also stehen / und schütte noch etwas heisses Wasser darauf / so werden die Rosinen sincken und sich setzen / alsdann laß die Feuchtigkeit oder das Wasser davon ab / zu welchem Ende der Trog unten ein Loch haben muß / und lege einen geflochtnen Korb vor / daß die Beere nicht mit durchgehen. Wann es nun also im Faß ist / so thue ohngefehr auf 20. Maaß ein halb Maaß Wein-Essig / das befördert an statt des Nitri, das Gähren / man muß wohl Acht auf das Faß geben / dann es muß Lufft haben / damit es nicht zerspringe.

6. Oldenburger Rosinen Wein. Wann der Wein sehr gut und viel Jahr lang währen soll / so nimm 10. Körbe Rosinen / sonsten nur 8. die gut und vollkommen am Gewichte sind / schütte solche gantz in eine Kuffe / gieß frisch Wasser darauf / so viel / daß das Wasser eine gute Hand breit über den Rosinen stehe / laß es etliche Tage darauf stehen / doch des Tages ein paar mal mit einem Bräuer-Rohr umgerühret / decke die Kuffe zu / wann nun die Rosinen zeigen / daß sie gähren wollen / so laß das Wasser ablauffen / oder man nimmt auch wol die Rosinen mit einer löcherichten höltzernen Schauffel nach einander heraus / und treibt und stösset sie in eine andere Kuffe / darinnen ein starcker Boden ist. Jedoch ist zu mercken / daß sie nicht allzu klein gestossen werden; Alsdann gieße das vorige Wasser / darinnen die Rosinen vorher geweichet worden / wieder drauf / und rühre es mit dem Bräuer-Rohr fleissig um / laß es etliche Tage stehen; Jedoch im Fall solche allzu warm stünden / müsse man sie nicht über 2. Tage stehen lassen / sondern den andern Tag auspressen. Man muß aber erst einen Sack von Haar-Tuch machen / wovon die Pferde-Decken pflegen gemacht zu werden / nach der Weite der Presse / jedoch lässet man von dem Tuche so viel daran / daß es etwas über hängen kan nach dem Pressen. Den ausgepressten Wein giesset man geschwinde in das Faß / und wann das Faß davon voll ist / schüttet man klein-gestossnen Weinstein darein / auf einen oder halben Eymer drey viertel Pfund / so fänget es bald an zu gähren / als ein natürlicher Wein; Dieses Gähren währet etliche Tage / hernach kochet derselbige fast ein viertel Jahr / auch wol länger. Dieser Wein muß alle Tage etliche mahl gefüllet werden. Anfangs wird er grau von Farbe / dann bekommt er darauf die rechte Wein-Farbe. Wann er drey Wochen alt ist / kan er getruncken werden als ein süsser Most / wann er ein viertel Jahr alt ist muß man ihn in ein frisches Faß abziehen. Will man ihn aber zum Verkauffen haben / nimmt man dieses Weins zwey Ohm / und ein Ohm alten Wein / und lässet ihn 14. Tage liegen / so ist er ein guter Wein / welcher wohl anzubringen.

Cap. XXXV.

Von den vornehmsten Artzneyen / welche von dem Wein-Stock und seinen Früchten herkommen.

1. DJe Wein-Blätter / so sie auswendig aufgelegt werden / erweichen von Stund an / die dünne Krätz des Haupts / aber durch grosse Zusammenziehung werden sie wiederum bald dörre / darum treiben sie die Krätz ein / und machen sie zu geschwind heil. (2) Die Wein-Blätter / so sie auf die Stirn gelegt werden / heylen sie die Schmertzen des Haupts / welche aus den bösen Cholerischen Feuchtigkeiten / oder aus dem Fieber kommen / und lindern die Hauptwehe. (3.) Der Syrup von Agrest stillet das Brechen und den Durchlauff der Cholerischen Feuchtigkeit / so er allein löffelweis eingenommen / oder mit andern Wassern und Säfften / in Gestalt eines Trancks vermischet / getruncken wird; (4.) Er löschet den Durst in den grossen hitzigen Fiebern; (5.) Stillet das Brechen den Schwangern Weibern / und stärcket den Magen. (6.) Das Omphacium-Oel / wie man es in der Apotecken macht / ist ein nützlich Oel wider die Hitz und Zündung. (7.) Dasselbige Oel genommen / und im Bad damit geschmiert / macht gesund die lahmen / gichtbrüchigen Glieder. (8.) Item geschmiert in die Nase und Ohren / benimt den Ohren das Sausen und Klingen. (9.) Die reiffen Weinbeere / so sie gessen werden ohne die Körnlein / laxiren den Bauch / und desto mehr / welche süsser und fetter sind. (10.) Die reiffen frische Weinbeere / blehen auf den Leib / und sind dem Magen schädlich / verstopffen auch Leber / Miltz und Nieren. (11.) Die grösten Weinbeeren / welche Cybeben genennt werden / so sie entweder allein gessen werden / eine Hand voll vor Essens / oder das Sud von gekochten Cybeben getruncken / laxiren den Leib. (12.) Die mittelmässigen Rosinen / sonst grosse Rosinen genannt / erweichen gleichfalls / als die Cybeben den Leib / also gebraucht / wie wol nicht so sehr. (13.) Die kleinen Rosinen / sonst Corinthien genannt / so sie in frisch Wasser geworffen / und also gessen werden / im Sommer / oder wann einem das Fieber ankommt / löschen sie den Durst. (14.) Solche in der Speise gebraucht / nähren wol / und mehren den Saamen. (15.) Auch so sie entweder also gegessen werden / oder im Wasser gekocht / und getruncken / lindern den dörren Husten / und wann einem der Hals geschwollen ist. (16.) Oder wann sie mit Gersten-Wasser gekocht werden / sind sie gleichfalls gut für den Husten / löschen den Durst / und erweichen den Leib. (17.) Grosse Rosinen / welche Cybeben genannt werden / derselben eine Hand-voll / mit Ingber ein Quintlein / und Senes-Blättern zwey Loth / gekocht in Wasser / wohl eingesotten / hernach durchgeseigt / und davon acht Loth auf einmal / warm / zwo oder drey Stunden vor Essens getruncken / ist eine Purgation / beydes der Galle und Schleims. (18.) Anderer Rosinen-Tranck / eben also getruncken und zugericht / ist auch ein kräfftiger Tranck / im Purgiren / wie wol nicht so sehr. (19.) Kleine Rosinen / in Essig gethan / und in der Speise zum Eintuncken gebraucht / stärcket zugleich die Nieren; (20.) Eben solche kleine Rosinen / sonst Corinthien genannt / wenig und offt gebraucht / stärcken und heylen die Lebersüchtigen. (21.) Kleine Rosinen / die etwas dörrer und saurlechtiger / sind mehr der Leber / Niern und Miltz gesund. (22) Abgekocht Wein-Mus / welches an statt des Syrups gebraucht wird / mit den Tränken oder andern Syrupen gemischt / also nemlich zwey oder drey Löffel voll eingenommen / oder in einer Form eines Trancks ausgetruncken / purgiret die verbrannten und melancholischen Feuchtigkeiten. (23) Dergleichen Wein Mus gewürtzt / entweder in der Eintuncke oder zum öfftern in der Speiß gebraucht / stärcket den Magen / und bringet wieder die leblichen Geister. (24.) Der Wein warm gemacht / ein Tuch darein genetzt / dasselbige aufgelegt als ein Pflaster / lindert die Schmertzen der zerstossenen und zerbrochnen Glieder / imgleichen die Geschwulst / vornehmlich / so er sauer ist / hält inne und treibet zurück die Flüß der Feuchtigkeiten (25.) In die Wunden gelegt / heylet dieselben. (26.) Der Wein mässig getruncken / bey den Kindern / mehret das Geblüt / und wird schnell zur Nahrung. (27) Des Weins Eigenschafft ist (28) daß er bald zur Nahrung wird / wie Galenus im dritten Buch von den Complexionen bezeuget. Jedoch (29. 30.) zweymal Wein nähret nicht so sehr als einmahl Hönig / wie gleichfalls Galenus von dem Unterscheid des Essens bezeuget. (31.) Der Wein hat keine gewisse Zeit zu dauen / sondern nach der Natur des Weins / und nach der Natur dessen / der ihn trincket; wird einmahl langsamer / das andermahl geschwinder verdauet. (32.) Die Wein helffen viel / daß andere Nahrung ehe in Leib kommet. (33.) Der Wein bringet eine starcke Veränderung des Leibes. (34.) Hilfft drum einem jeden Glied des Leibs. (35.) Der Wein zu rechter Zeit genommen / mehret die natürliche Hitze / stärcket die leibliche Geister / und zertreibet die Winde. (36.) Erwecket Begierde zu essen / und die von Kranckheiten wieder genäsen / nähret er schneller. (37.) Eröffnet die Verstopffung der Lungen / Leber und Miltz. (38.) Erfreuet das Hertz / und macht einen Muth. (39.) Hingegen den Wein unmässig genommen / erkältet den Leib / machet böse kalte Feuchtigkeiten / und erstickt die natürliche Wärme. (40.) Wein unmässig getruncken / befördert die kalten Kranckheiten / als da sind den Schlag / die schwere Kranckheit / Verlähmung der Glieder / das Zittern / Contract und Krampff. (41.) Wein unmässig getruncken / schadet dem Gedächtnuß / verderbet alle Sinne / macht unaufhörliche Kranckheiten / und bringet den schnellen Tod. (42.) Kalter Wein / der mit Schnee / Wasser / oder Eyß kalt gemacht wird / schadet und macht grosse Verderbung im Gehirn / Senn-Adern / Brust / Lungen / und in der Leber. (43.)

Starcke Wein/ so dessen viel im Anfang der Mahlzeit getruncken werden/ bringen das Podagra. (44.) Wein im Anfang der Mahlzeit/ von den Menschen / welche hitziger Natur sind / getruncken / schadet sehr / (45.) Wein schadet allen / die hitziger und dürrer Complexion seyn/ vornehmlich den Jungen Gesellen. (46.) Wein erquicket alle Krancken / ausgenommen/ welche das Fieber haben/ sollen sich des Weins enthalten. (47) Wein ist schädlich den Krancken/ welche das Seitenstechen haben/ Pleurisin, so man ihn trincket/ ehe der Leib gereiniget wird. (48.) Es soll dem Krancken / welchen es in der Seiten sticht/ kein Wein nach der Purgation zugelassen werden / als allein Wasser / geringer/ wässeriger Wein. (49.) Wein schadet allezeit in den schnellen grossen Sterben / die ohne Unterlaß währen. (50.) Wein soll denen / so das Fieber über den dritten Tag haben / nicht zugelassen werden/ es sey denn nach der Dauung / das ist/ wenn das Fieber bequemt linder zu werden. (51.) Wider das vier tägige Fieber wird erwehnter zugelassen. (52.) So einer Wein trincket vor Essens nach der Purgation/ Bauch-Fluß/ Blut-Gang / oder der gleichen Entledigung / schlägt in den Kopff/ und macht Verlähmung der Glieder. (53.) Schadet zum Krampff und schweren Kranckheiten: (54.) Schadet den Schmertzen des Haupts/ welche von Hitz kommen. (55.) Hingegen machet er gesund die Schmertzen des Haupts/ die von anderen Gliedern kommen/ als vom Magen; (56.) Macht gesund die Schmertzen der Augen/ welche kommen von vielen zusammen gelauffenem Blut in Augen / doch/ so der Leib nicht sehr Blut-reich ist. (57.) Treibt aus den Schweiß und Urin / und reiniget dardurch den Leib. (58.) Kühler Wein stärcket den Leib. (59. Wenig warm Wein getruncken/ ist gut denen / welche kalter Natur sind. (60.) Zertreibet das Geblüt durch seine schnelle Bewegung/ und eröffnet die Verstopffung der Leber. (61.) Bewegt die Gulden-Ader- oder der Weiber-Kranckheit. (62.) Wein/ darein ein Büschlein gehängt/ das gemacht ist von Fenchel-Saamen / Roßmarin-Blühe/ Rosen-Wurtzel / Muscaten-Blumen und Zimmet / davon getruncken/ ehe den Weibern ihre Zeit kommt/ frühe und Abends/ eröffnet die Verstopffung. (63.) Der Wein ist nicht gut denen Complexionen / die da voll und Blut-reich seyn; (64.) Ist die beste Artzney wider die Gicht / und lindert dieselbe/ (65.) Machet schlaffend; (66.) Bringet die allerbesten Feuchtigkeiten wieder; (67.) Macht die Alten jung. (68.) Wein / so man nach der Purgation trincket auf das Mittagmahl/ mehret die Schmertzen des Haupts. (69.) Die Verwundeten im Kopff sollen sich des Weins enthalten. (70.) Wein nüchtern getruncken/ ist sehr schädlich. (71.) Und so er geschwind nach dem Bad/ vor allen andern Speisen und Tränken getruncken wird/ macht Kopffwehe / und schadet den Senn-Adern. (72.) Wie auch im Bad getruncken / schadet den Senn- Adern / und machet Gichtbrüchige Leiber/ auch wol gantze Verlähmung. (73.) Wein nach dem Bad/ bekommt keinem/ als den Alten/ und soll solcher ein wässeriger Wein seyn. (74.) Weisser Wein mit wenig Wasser vermischet / ist nach dem Bad gesund / so man ihn nach Essens trincket. (75.) Wein der Kindbetterin oder Sechswöchnerin gegeben nach der Geburt / bringet Schmertzen des Haupts/ macht offt Krampff und schwere Kranckheit / bringt bisweilen auch Wahnsinnigkeit. (76.) Wein muß man trincken / daß der Leib gestärcket/ und besser dauen kan. (77.) Wein ist eine herrliche Artzney abzuspülen die Zähne / nach dem Essen der Milch und dasselbe viel mehr/ so er mit Honig gemischet wird. (78.) Wein / mit Bilsen Kraut gekocht / damit die Nasen und Schläff gewaschen/ bringet den Schlaff wieder. (79.) Wein wird bißweilen gegeben in der gröste Gefahr der Kranckheiten/ als in der Ohnmacht welche kommt von der Erfüllung. (80.) Wein getruncken/ schadet den Magen und Blattern / wie wol der gemeine Brauch ist / daß der rothe Wein aufgenommen wird / welches zu verstehen ist von denen Krancken / die starck Gehirn und Senn-Adern haben/ und die sich nicht zu befahren haben vor der schweren Kranckheit. (81.) Wein schadet den Kindern als Gifft.

2. Die Artzneyen / so vom süssen Wein genommen sind: 1) Süsser Wein nähret sehr. 2) Süsser und schwartzer Wein mehret das Geblüt/ und bringet den Schwindel im Kopff / Fettigkeit des Leibes / die Verderbung des Magens/ und schweren Schlaff. 3) Süsse trübe Wein getruncken / mehren das Geblüt. 4) Neuer süsser Wein machet kranck / und blehet auf; 5) Laxiret den Leib / jedoch weniger/ wann er nicht starck ist. 6) Süsser Wein nach Ungarischen Pflaumen getruncken/ reiniget mehr den Leib. 7) Süsser starcker Wein/ oder auch andere starcke Wein/ öffnen die Gulden-Ader/ und bewegen Weibern Kranckheit. 8) Süsser Wein mehret die Gall/ und schadet denen Cholerischen/ auch denen/ die das Fieber haben. 9) Alter / süsser starcker Wein verletzet die Senn-Adern / und schadet den Gliedern. 10) Macht Auswerffen/ vor allen andern Weinen. 11) Süsser Wein lindert die Lufft-Röhrn/ und erweichet die Brüste / vermehret aber die Verstopffung der Leber und Miltz/ schadet auch am allermeisten der Leber / wenn er neu ist; 12) Wie auch allen/ welchen entweder die innerlichen Glieder faulen/ oder Verstopffung der Nieren haben. 13) Mehren das dicke Geblüt. 14) Kein lauterer geringer Wein ist gar süß/ derowegen ist er gut in den Artzneyen. 15) Süsse starcke Wein bekommen denen wohl/ welche erquicket sollen werden / absonderlichen der Leber / Miltz und Nieren.

3. Artzneyen von saurem und herben Wein. 1) Saurer Wein nähret wenig/ und wird sehr in Artzneyen gebraucht. 2) Solchen getruncken / hitzet nicht so sehr die Glieder des Leibes/ als andere Wein / ausgenommen der herbe Wein. 3) Saurer Wein macht am wenigste Wehtagen im Kopff/ unter allen Weinen. 4) Neue saure Wein soll man in der Ohnmacht meyden/ und nicht brauchen/ wie dann auch böß ist Wasser trincken in der Ohnmacht: Dann diese Ding können nicht bald zum Hertzen kommen. 5) Saure Wein / die nicht allzu alt sind/ stopffen sehr/ so in denselbigen etliche Artzneyen / die da stopffen / gekocht werden; als Sumach / oder Gall-Aepffel / auswendig aufgelegt/ stopffet gewaltig; 6) Und stillen die Flüsse

Bauchs. 7) Ist denen gut / die die rothe Ruhr haben. 8) Schwartzen sauren Wein soll man auflegen in den zerbrochnen Gliedern. 9) Treibet zuruck die überflüssige Feuchtigkeiten. 10) Herber Wein nähret weniger als der Saure: 11) Und schadet allen Brust-Kranckheiten. 12) Herber Wein aufgeleget mit einem Schwam oder leinen Tuch / ist eine gute Artzney vor die grosse Hitze / sie sey gleich allein oder mit Geschwären. 13) Item auswendig aufgelegt / stopffet und treibet zurück die überflüssigen Feuchtigkeiten.

4. Artzneyen vom mittelmässigen Wein. 1) Mittelmässiger Wein unter dem süssen und sauren / nähret mittelmässig den Leib / und wärmet ihn. 2) Dauet mehr die halb-gekochte Speiß. 3) So er sich mehr zum Sauren nahet / und etwas an sich zeucht / ist eine vortreffliche Artzney der Leber / und bringet wiederum die schwachen Kräfften / vertreibt auch die Bauch-Flüß / so von Schwachheit des Magens und der Leber kommen. 4) So er hartlechtig ist / und man ihn nimmt / mit Brod und Wein eingedunckt / macht gesund die Leber und ist eine gute Artzney den Leber-süchtigen. 5) Der mittelmässige und süsse Wein / frühe eingenommen mit Brod und Pulvern zum Magen / stärcket wunderbarlich die Leber und den Magen. 6) Hilfft gewaltig die Dauung des Geblüts im Leib zertheilen. 7) Laxirt nicht starck den Leib / noch schadet dem Kopff so sehr / wie der gelbe.

5. Artzneyen vom scharffen / wässerigen / und vermischten Wein. 1) scharffer Wein erhitzet alle Eingewende des Leibes / mehr als andere Weine / und dringet am allersehrsten durch. 2) Scharffer alter Wein / thut eine gute Artzney denen / die kalter Feuchtigkeit sind; 3) und eine nützliche Artzney / zu denen præparirten Küchlein von den Schlangen / so im Theriack erstücket und zu Pulver gebrannet worden / vor allen Gifft; 4) ist auch gut / wann man die Fisch umbringen will / als Lampreten und dergleichen. 5) Wässeriger Wein hilfft nicht wol zur Dauung. 6) Die geringen wässerigen Weine dauen am allerwenigsten; 7) sind in Fiebern nach der Dauung zu geben; 8) ist gut denen / die nur einen Tag das Fieber gehabt haben. 9) Solcher Wein schadet wenig dem Kopf. 10) hilfft in Fiebern / befördert die Reinigung durch den Urin und Schweiß. 11) Wässeriger Wein nach süssen getruncken / befördert das Auswerffen. 12) ist gut denen Wassersüchtigen / und beweget den Urin. 13) Wein / so man Wasser darauf trincket / schadet nicht dem Kopf. 14) Der vermischte und kalte Wein löschet den Durst. 15) Wein mit Wasser vermischet / also daß man das Wasser ein wenig schmäckt / löschet den Krancken den Durst / und kan in den Fiebern zugelassen werden; 16) bringt den Schlaff wieder; 17) und befördert alle Reinigung. 18) Wässrige Weine gehen gar geschwinde durch den Urin hinweg.

6. Artzney vom starcken Wein. 1) starcker Wein trocknet der Menschen Leiber. 2) Getemperirter starcker Wein mit Wasser / macht gesund die Ohnmächtigen von grosser Reinigung. 3) Der starcke Wein hitzet und trocknet aus. 4) Solcher vor Essens / und im Anfang der Mittag- und Abend-Mahlzeit vor dem Bier getruncken / macht das Zipperlein / 5) und schadet den Schwachen. 6) Starcker Wein und Malvasier / stärcket die Därme. 7) mit Semmeln gessen / hilfft in Ohnmacht / nähret die Lebens-Geister / ist eine gute Artzney der Leber / und befördert den Schweiß. 8) Starcker wohlriechender Wein bringet gut Geblüt / verdirbet aber sehr den Kopf. 9) hilfft der Lungen / so kein Fieber da ist. 10) zertheilet auch alle Winde und grobe Feuchtigkeiten. 11) aber der Durst schadet einem am allermeisten / welcher vom starcken Wein kommt.

Cap. XXXVI.

Von den vornehmsten Artzneyen / von gebrandten / und Kräuter-Weinen genommen.

1. DEr gebrandte Wein machet die Leber der Menschen gewaltig warm / und wer ihn unmässig trincket / dessen gantze Natur wird ruiniret. 2) absonderlich / wo er wenig grobe Feuchtigkeiten findet / schadet auch denen / welche subtil sind / indem er gar zu sehr zehret / und die andern gelbe Feuchtigkeiten / verhärtet und unheylsam machet. 3) Gebrandter Wein mit einem halben Löffel voll Zucker vermischet / zerrieben und also Früh und Abends genossen / benimmt alle grobe schleimigte Feuchtigkeiten in den Dickleibigen / vornemlich bey denen / die kalter Natur sind. 4) Verwahret die Vollblütigen und Kalten vor dem Schlag / schwerer Kranckheit oder Frauschlich. 5) Ist im Winter sehr gut / im Sommer aber schadet er gemeiniglich. 6) Denen dörren und trocknen Leuten ist er wie ein Gifft. 7) Gebrandter Wein / in welchen eingehänckt ist ein Säcklein mit Gewürtz und Poley / so er getruncken wird von Weibern / die kalter Natur sind / befördert ihre Blum. 8) Benimmt die Blähung des Magens / welche von kalter Natur kommt. 9) Gebrandter Wein / in welchem vermischt ist / Fenchel-Saamen / Rosen-Wurtzel / Muscaten-Blumen / Zimmet-Rinden / Rosmarin-Blüte / und getruncken wird von Weibern / benimmt die Aufsteigung der Mutter / oder lindert zum wenigsten; 10) mit Lavendel-Wasser vermischt / ist eine gute Artzeney wider den Schlag / welcher von kalter Natur kommt. 11) Gebrandter gewürtzter Wein ist gut dem kalten Magen / und zertreibet die Blähung von der Kälte. 12) Ist eine gute Artzney in kalten Kranckheiten / und Leibern / so damit eingenommen werden / die Pulver / welche stärcken / entweder auf Brod / oder ohne Brod. 13) Gebrandter-Wein / so er allein oder mit dem Theriack getruncken wird / macht / daß die Artzney desto besser durchdringet / und den Schweiß stärcker austreibet.

14) Gebrandter-Wein führet die hitzigen Leiber zur Wassersucht / sie seyn hitzig und trocken / oder hitzig und feucht. 15) so offt er getruncken wird / von denen / die da hitziger Natur / oder sonst Patienten der Leber sind / mehret die Schwachheit der Leber und verderbet sie. 16) Bringet die Gelbsucht in hitzigen Naturen. 17) Solcher unmässig getruncken / bringet bald ums Leben / wo man nicht flugs darauf tringet / Milch / oder sonst gedistillirte Wasser / die kalter Natur sind.

18) Auswendig mit gebrandtem Wein gewaschen / stärcket die Senn-Adern und Glieder / benimmt auch die grobe Feuchtigkeiten.

19 Gebrandter Wein mit Wachholder-Beeren / und grüner Venedischer Seiffe gekocht / zur Form eines Pflasters / und damit die Hände und Füsse im Bad geschmieret / vertreibet die Flüsse / so von kalter Feuchtigkeit kommen. 20) Mit Lavendel-Wasser gemischet / und damit gewaschen / stärcket die Glieder und Senn-Adern. 21) Mit anderer Artzney auf die Hände und Füsse geschmieret / machet alle andere Artzney desto besser durchdringend. 22) Mit Saffran gemischet / und mit einem leinen warmen Tuch aufgeleget / hilfft denen / die das kalte Feuer an den Händen und Füssen haben. 23) Item / mit einem doppelten leinen Tuch aufgeleget / auswendig auf den Magen / wärmet den kalten Magen / und lindert die Blähung / der Colicken / welche von kalter Natur kommt. 24) Mit Zucker auf dem Abend ausgetruncken / vertreibet den Husten / welcher von kalter Natur kommt. 25) Auf Brod gesprengt / wie es aus dem Ofen kommt / und darauf gestreuet Pulver von Zittwer / Kümmel / Fenchel-Saamen / Violen-Wurtzeln / und Peonien / aufgeleget auf die Ohren hilfft den Schmertzen / welche von dem Brausen der Ohren kommen. 26) Etliche mal aufgesprenget auf die Pulver / die man auswendig brauchet / zu den verlähmten Gliedern / und wiederum getrocknet / denn 5. oder 7. mal aufgesprenget / ist sehr gut wider die Verlähmung der Gicht.

2. Artzneyen von mancherley Kräuter-Weinen genommen. 1) Nelcken-Wein erhitzet vornemlich den Magen und die Mutter. 2) Trocknet aus / und benimmt alle grobe Feuchtigkeit / absonderlich den Schleim. 3) Ist gut wider den Husten der alten Leute. 4) Und vor die Ohnmacht / die da kommt von Aufsteigung der Mutter. 5) Hingegen ist er nicht dienlich denen / die Cholerischer-Natur sind. 6) Schadet dem Kopff / und bringet die schwehre Kranckheit. 7) Cardomomen-Wein getruncken / treibet weg die Winde. 8) Ist gut wider die Aufsteigung der Mutter. 9) lindert die Colick. 10) Ist eine gute Artzeney wider die Melancholey. 11 Macht die Unfruchtbaren von Kälte der Mutter / wieder fruchtbar. 21) Claret / ist ein Wein in der Apothecken von wolriechendem Wein und etlichen Gewürtzen gemacht / jedoch in einer Apothecken anders als in der andern. 13) Solcher machet starck den kalten Magen / und treibet zurück die Winde. 14) Offt getruncken / ist gesund wider die Wassersucht / sonderlich die da hart ist / wie ein Pauck / Tympanites genannt. 15) Wide die Ohnmacht / die von der Gall kommt. 16) Lauter-Tranck ist auch ein Wein / von Gewürtz gemacht in der Apothecken / und wird nützlich getruncken vor die Colick / die von der Kälte kömmt. 17) Wider die Ausblehung des Magens. 18) Vor die Ohnmacht / welche von der Gall kommt. 19) Ist gut den Wassersüchtigen. 20) Dargegen schadet es sehr denen / die das Fieber haben: 21) Dem Haupt / Senn-Adern und Gliedern. 22) Und den Weibern / welche ihre Kranckheit zu sehr haben. 23) Wein mit Pfeffer warm getruncken / macht warm den kalten Magen. 24) Und ist gut denen die keine Däuung haben. 25) Hingegen schadet er denen / die einen subtilen Magen haben.

26) Wein / darinnen fein Gold abgelöscht ist stärcket das Hertz und reiniget alles unreine Geblüt. 27) Solchen offt gebraucht im Trincken / reiniget die Krancken / die da die Frantzosen haben / und in der Schmier gelegen sind. 28) Ein solcher Wein / vornemlich so er sauer ist / hilfft sehr denen / die die rothe Ruhr haben. 29) Offt getruncken / ist auch den Aussätzigen gut. 30) Er erfrischet die Lebens-Geister des Leibes. 31) Macht gesund die Thörichten / und die die schwere Kranckheit haben. 32) Erhält die Jugend. 33) und erlängert das Leben.

34) Wermuth-Wein ist dem Magen gut / so es vom Erkälten kommt / oder von roher Feuchtigkeit / welche sich überflüssig gesammlet hat. 35) Ist auch der Leber eine gute Artzney zustärcken. 36) Dienet wider die Verstopffung der Miltz und Leber. 37) Macht / daß die Däuung eher geschiehet als sonst. 38 Ist gut wider die Ausblehung des Magens und so einer lang um das Hertz verstopffet ist. 39 Vor die Gelbsucht. 40) und wider Kranckheit der Nieren. 41) Treibet der Weiber Monat-Zeit. 42) Treibet auch aus / und tödtet die Würmer. 43) Und macht schlaffend. 44) Wermuth-Wein gewärmet / und auswendig aufgelegt / mit gebähetem Brod auf den Magen / stärcket denselben / und vertreibet die Winde. 45) Wermuth-Wein gegurgelt / ist eine gute Artzney wider die Geschwulst der Zungen. 46) Den Rauch davon in die Ohren gehen lassen / lindert die Täubigkeit und Schmertzen der Ohren. 47) Schleren-Wein offt getruncken / machet starck die schwache Leber / welche von vielen und starcken Purgationen geschwächet ist. 48) Vertreibet die Geschwulst und Unsigkeit des Leibes / welche von grossen Bauch-Flüssen kommt. 49) Stillet alle Flüss des Geblüts / und macht gesund die rothe Ruhr. 50) Auch mehr / als alle Artzney thut / der Weiber-Kranckheit. 51) Citronat-Wein ist die allerkräfftigste Artzney / zu verhüten die Pestilentz 52) Temperirt die Melancholische Feuchtigkeiten. 53) Stärcket das Hertz. 54) Man kan ihn nutzlich trincken / in den tödlichen Pestilentzischen Fiebern. 55) Augentrost-Wein / ein gantz Jahr getruncken / hilfft den Blinden / oder die ein schwach Gesicht haben. 56 Bringet wieder das Teben / erfreuet das Hertz / und nimmt die Melancholische Feuchtigkeiten weg. 57) Alant-Wein ist gut / so man den in Pestilentz Zeiten trincket. 58) Benimmet auch die Beschwerung der Brust. 59 Hilfft dem Husten. 60) Ist auch gut wider die Angst des Magens

Magens. 61) Treibet den Urin. 62) Hysop-Wein hilfft dem alten Husten. 63) Ist gesund wieder die gemeinen Kranckheiten der Brust und Lungen. 64) Erhält eine helle Stimme/ 65) reiniget den Hals. 66) Treibet den Urin. 67) Beweget der Weiber Monat-Zeit. 68) Hilfft den Wassersüchtigen. 69) Hysop-Wein/ so der Bauch auswendig warm damit gewaschen wird/ trocknet aus die Feuchtigkeit der Mutter/ und macht die Weiber/ so unfruchtbar gewest von vieler Feuchtigkeit wegen/ fruchtbar. 70) Weichsel Beer-Wein täglich getruncken/ stärcket die Senn-Adern. 71) Und hilfft denen/ die die fallende Sucht haben. 72) Stärcket den schwachen Magen/ der von Hitz geschwächt ist. 73) Getruncken in Fiebern/ löset wenig/ und ist ein sehr lieblicher Geschmack/ jedoch ists nicht allzeit rathsam/ derohalben soll man ihn selten brauchen.

74) Lavendel-Wein mässig getruncken/ ist gut dem Gehirn und Senn-Adern welche von kalter Feuchtigkeit beschwehret. 75) Auch eine Artzney/ denen die fett sind. 76) Unmässig aber getruncken/ machet einen voll/ und schadet dem Kopff. 77) Lavendel-Wein warm gemacht/ und damit Arm und Bein warm gewaschen/ stärcket die Glieder und Senn-Adern/ und hilfft wider die Lähm/ und Krampff.

78) Beer-Wein von Frantzosen-Holtz getruncken/ ist denen gut/ die die Frantzosen haben/ vornemlich so sie kalter Natur sind. 79) Kan nützlich gebrauchet werden mit dem andern Holtz-Wasser/ wann der Magen sich übel befindet. 80) Ist auch eine kräfftige Artzney wider die bösen und langwierigen Flüsse/ so man täglich über Tisch davon trincket.

81) Roßmarien-Wein ist eine gute Artzney wider das Stechen der Seiten/ und die falsche Pleurisin. 82) Auch allen die kalter Natur sind/ gesund. 83) Stärcket alle Senn-Adern und Glieder/ macht gesund die kalte Mutter. 84) Ist gesund den Weibern die feuchter Natur sind zur Fruchtbarkeit. 85) Ist eine kräfftige Artzney vor die Gicht/ und das Zittern. 86) Vertreibet den Schlaff/ und macht die Leute wieder frisch. 87) Erquickt das Gemüth/ und stärcket das Hertz. 88) Ist gesund vor das viertägige Fieber. 89) Wird nützlich getruncken von den Weibern/ die die Monat-Kinder tragen/ nur daß sie zuvor gewiß sind/ daß es ein Monat-Kind sey. 90) Den Mund damit ausgespült/ macht einen guten Geruch. 91) Und bewahret das Zahn-Fleisch/ daß es nicht stinckend wird. 92) Ist eine gute Artzney vor den Krebs/ damit gewaschen. 93) Gekocht mit Nachtschatten/ und andern kalten Kräutern/ lindert noch mehr den Krebs.

94) Rosmarin-Wein/ das Gesicht damit gewaschen/ macht schön. 95) Salbey-Wein getruncken/ ist gut vor den Husten. 96) Dem Magen/ und kalter Butter. 97) Selbiger ist auch eine nützliche Artzney der schwären Kranckheit/ die da kommt aus dem Magen und der Mutter. 98) Lindert die Schmertzen der Nieren/ und Blasen. 99) Treibet die Weiber-Kranckheit. 100) Ist gut wider die Ohnmacht/ welche kommt von Aufsteigung der Mutter. 101) Den Mund damit gespichlet/ vertreibet das blutige Zahn-Fleisch. 102) Stärcket die Glieder und Senn-Adern. 103) Warm damit gewaschen die Glieder/ lindert die Schmertzen im Podagra/ welche kommt von kalter Natur/ und benimmt die Kranckheit allmählich. 104) Hirsch Zungen-Wein getruncken/ ist sehr gut in Verstopffung der Miltz. 105.) Hirsch-Zungen-Wein wird nützlich getruncken wider den bösen Athem. 106) Vor das Hertz-Klopffen/ welches kommt von Verstopffung der Seiten. 107) Ehrenpreiß-Wein reiniget das Geblüt. 108) Ist gut vor den alten Husten. 109) So er mit Zucker-Candi vermischt wird/ ist auch gesund denen/ welche die Schwindsucht haben/ jedoch selten getruncken. 110) Eine herrliche Artzney vor die Cölicken. 111) Hilfft vor die Krätz. 112) Stärcket die Glieder und Senn-Adern.

Cap. XXXVII.

Von den vornehmsten Artzneyen. Von allerhand Essig und des Wein-Stocks Wurtzel-Asche genommen.

1) DEr Essig inwendig uñ auswendig gebraucht/ hilfft wider Gifft/ vornehmlich wider die giftige Schwäme/ so er getruncken wird/ mit Wasser oder Oel. 2) Offt in Speiß gebraucht/ oder auch mit Wasser gemischt und getruncken/ bewahret die Feuchtigkeiten des Leibes vor der Pestilentz und aller Fäulnus. 3) Essig mit Rauten und Welschen Nüssen/ welche ausgeschählet sind/ ein Löffel-voll genommen/ bewahrt denselbigen Tag vor der Pestilentz. 4) Oder mit Theriack vermischt/ und getruncken den ersten Tag in Pestilentzischen Fiebern. 6) Essig mit Krebs-Augen 2. Loth/ Einhorn zehen Gran gemischt/ warm ausgetruncken/ ist eine sehr gute Artzney wider die Gifft des Opii. 7) Mit Krebs-Augen und Honig gebraucht/ dienet wider das Seitenstechen und andere Schmertzen/ welche kommen aus Verrenckung oder vom geronnen Blut. 8) Essig mit Mumien/ Walrath und Krebs-Augen gemischt/ heylet die Wehe-Tagen des Eingewevds. 9) Essig mit einem Schwamm öffter an die Nasen gehalten/ zur Zeit der Pestilentz/ bewahret einen. 10) Er löschet den Durst/ welcher kommt von Hitz und Feuchtigkeit. 11) Essig stärcket den Magen/ in der Speiß genützt/ reiniget das wässerige Geblüt aus dem Magen. 12) Mit Cappern gessen/ öffnet die Verstopffung der Miltz und Leber/ und stärcket die innerliche Glieder. 13) Mit Oliven gessen/ stärcket den Magen. 14) Mit Ingber/ weissen Pfeffer/ Quitten-Safft und Honig-Saim gemischet/ ist eine Artzney zu Wiederbringung des Lusts zum Essen. 15) Mit Salat gessen/ lindert die Wehetage im Kopff vom Wein. 16) Mit Wasser vermischt/ wird gar nützlich getruncken in hitzigen

Fiebern/ oder gekocht mit Honig/ ist noch besser. 17) Nachtheilig aber ist der Essig / schwächet die Substantz der Senn-Adern. 18) Man soll ihn nicht trincken in Fiebern/ da Schlucken mit einfället. 19) Ist auch den Weibern mehr schädlich als den Männern. 20) Bringet Schmertzen der Mutter ; 21) schadet in der Coliken. 22) Essig / darein heilige Geist-Wurtzel geworffen/ und 24. Stunden darinnen liegen gelassen/ ist sehr gut wider den Gifft.

23 Kümmel in Essig geweicht / ist gesund dem Magen / darinnen die Gall übrige Feuchtigkeiten hat. 24) Kümmel in ein Säcklein gethan/ also gekocht mit Essig/ und auswendig aufgelegt auf den Magen / vertreibt das Schlucken. 25) Auf den Puls öfter aufgelegt/ bewahret einen vor der Pest. 26) Rauten/ darein eingeweicht und gebraucht/ hilfft noch besser wider die Pestilentz. 27) Essig auswendig aufgelegt / auf hitzige Geschwär/ löschet und lindert die Schmertzen. 28) Essig sollen riechen / oder an die Nasen halten/ die in Ohnmacht fallen wollen. Mit Poley ist er noch besser vor die Ohnmacht. 29) Essig mit Rauten/ ist gut für die schwäre Kranckheit. 30) Solchen vor die Nase gehalten/ lindert auch die Schleff-Sucht. Oder mit Thymian/ Aolgemuth/ und Poley gekocht/ an die Nase gehalten / hilfft vor die Schlaff-Sucht. 31) Der allerschärffiste Essig ist eine gute Artzney vor die Schmertzen der Zähne/ so mit demselbigen gekocht worden/ fetter Kien / Gall-Aepffel und Bilsen-Saamen/ die Zähne gespielet. 32) Essig mit Rosen-Oel gemischt / hilfft im Anfang wol vor die Entzündung. 33) Mit Rosen- und Wegbreit-Wasser gemischt/ und auf die Stirn mit einem leinen Tuch gelegt/ hilfft vor den Schmertzen des Haupts. 34) Oder mit Rosen-Oel auf die Stirn und Schlaff gelegt / lindert die Schmertzen des Haupts / in der Pestilentz-Zeit. 35) Mit Rosen-Oel in die Ohren gelegt in Baum-Wollen/ hilfft denen/ die da entzündet seyn / und Schmertzen haben. 36) Mit verbranntem Leym auf die Geschwulst/ welche kommt von Flüssen / und eytert / aufgeschmieret auswendig / treibet zuruck und heylet die Flüss und Wunden. 37) Mit Ammoniack auswendig aufgelegt/ und zu einer Form des Pflasters gemacht / hilfft dem harten Miltz. 38) Mit Wermuth und Cappern gemischet/ oder auch mit Lein-Saamen / ist ein gut Pflaster zu dem Miltz. 39) Essig ausgegossen/ auf heiß Steine / und damit die Senn Adern gebähet/ ist gut wider die harte Geschwulst / einen Tag um den andern widerholet / jedoch nicht gar zu lang. 40 Essig mit Wasser vermischt/ und also gegurgelt/ wider die Flüß gebraucht/ hilfft auch wider die Bräune im Halß. 41) Ingleichen auf die Entzündung von Flüssen gelegt / mit einem leinen Tuch oder Schwam / hilfft wol. 42) Solchen vermischten Essig auswendig aufgelegt/ stillet das Kratzen der Haut/ und stopffet zugleich.

43 Essig/ so damit die Nase offt gewaschen wird / stillet das Bluten der Nasen. Oder mit Sandel/ Dimerhoden Pulver / und andern Specereyen / welche stopffen/ aufgelegt auf die Leber mit doppeltem Tuch / thut gleichen Effect. 44) Mit Eichen Mooß oder Schwam auf die Wunden gelegt / stillet das Geblüt.

45) Essig/ daß man darinn sitzet bißan die Knie/ glücklich gebraucht / zu stillen das Blut der Mutter. 46) Essig offt gebraucht/ vertreibet die Flechten. 47) Oder mit dem lebendigen Krebs-Safft aufgeschmiert heylet die Flechten. 48) Essig mit Bolo armeno offt gemein Dörrband der Barbierer/ dienet die Geschwulst zu zertreiben. Oder mit Bolo armeno, Weyhrauch/ Mastix/ ist eben die Artzney/ und treibet stärcker zurück. 49) Essig und Laug/ jegliches gleich viel / vermischt mit einem wenig Saltz / und Bolo armeno, vertreibt die Geschwulst vom Fallen.

50 Essig mit Muscaten Nuß/ rothen Rosen/ Mastix Körner/ und Nelcken aufgelegt mit einem gebähten Brod auf den Nabel oder Bauch/ hilfft wider die rothe Ruhr/ und viel purgiren. 51) Essig mit Muscatnuß / rothen Rosen / Schlehen-Saft / Mastix Körnern/ und gebähetem Brod auf den Nabel gelegt/ ist eine bewährte Artzney / wider die Unreinigkeit der Weiber Blut-Gangs. 52) Von Maioran gemachter Essig / stärcket mehr das Hertz als andere Essig; 53) solcher ist sehr gut wider die Ohnmacht. 54) Essig mit zerstossenem Knoblauch gemischt / ist eine bewährte Artzney wider die Wunden / vom Stich der Schlangen.

55) Violen-Essig wird lieblich genützt wider den Durst im Sommer/ oder im Fieber. 56) Ist auch gut vor die schwere Kranckheit. 57) Item alten Husten. 58. Rosen-Essig hilfft gleichfalls wohl wider die Ohnmacht.

59 Rosen Essig auf die Stirn und Schlaff gelegt mit Wegbreit-Wasser / lindert den Schmertzen des Haupts / welcher von Hitz und Fiebern kommt. 60 Essig mit Hönig und Wasser gesotten/ in der Apothecken Oxymel genandt/ so etliche Löffel voll gessen werden/ oder auf eine Form eines Trancks getruncken ist eine gute Artzney/ zu Linderung und Aufweichung der groben Feuchtigkeiten / welche sich lange Zeit in der Leber und Magen ersammlet haben; 61) Vertreibt die böse Materien in den langwierigen Fiebern. 62) Dienet wohl vor die schwere Kranckheit. 63) Oeffnet alle Verstopffung der innerlichen Glieder. 64) Befördert leichtlich das Auswerffen. 65) Ist dem Miltz gut. 66) Treibet den Urin und Schweiß aus. 67 Meer-Zwiebel-Essig / so man früh ein wenig einnimmt/ macht gesund das Zahn Fleisch; 68) stärcket den Magen/ bringet eine gute Stimm / ändert die bösen Geister / und macht ein scharff Gesicht. 69 Erweicht hefftig die Härtigkeit des Miltzes. 70 Beweget den Urin/ und ist gut vor den Stein. 71) Ist auch denen gewaltig gut/ die keinen Athem holen können.

72) Meer Zwiebel / Oxymel / löset hefftig ab und zertheilet alle böse/ grobe/ zähe Feuchtigkeiten ; 73) Vermischt mit Muscaten-Nuß-Pulver / und zwey oder drey Löffel voll getruncken / vertreibt gemach die lange schwere Kranckheiten. 74) Mit Muscaten Nuß-Pulver und Kirsch-Wasser gemischt/ hilfft denen die die schwere Kranckheit haben / und ist lieblich zu essen. 75) Meer-Zwiebel-Essig/ Oxymel/ stillet die Unmässigkeit des Urins. 76) Oeffnet alle Verstopffung der innerlichen Glieder. 77) Dienet dem

Magen/ und hilfft dem Aufsteigen / welches einem sauer ankommt; 78) Stärcket die wacklende Zähne. 79) Und ist eine gute Artzney vor das viertägige Fieber; 80) Rosinen-Essig öffnet die Verstopffung der Leber und Miltz; 81) Ist gesund denen/ die viel Gall haben/ und lindert der Gall-Feuchtigkeit; 82) Wird denen/ die den Husten und Schwindsucht haben/ nützlich zu gelassen.

83) Schlechter sauer Safft zertheilet die Cholerische Phlegmatischen Feuchtigkeiten. 84) Syrup von Essig lindert die Gall und melancholische Feuchtigkeit. 85) Vertreibet die täglichen Fieber/ und die über den andern Tag kommen. 86) Oeffnet die Verstopffung der innerlichen Glieder/ und befördert den Urin.

87) Schlechter oder vermischter Syrup / so er mit Saueramppffer-Wasser zum Julep gemacht wird/ löschet den Durst in Fiebern. 88) Eben dieser Syrup thut die vorigen andern Artzneyen alle stärcken / und treibet so hefftig aus/ daß er bißweilen den Kopf und die Senn-Adern verletzt / und zu offt gebraucht / kan leichtlich die Leber schwächen. 89) Essig mit Zucker vermischt / so Sauer-Zucker genandt/ stärcket das Hertz/ und alle Lebens-Geister. 90) Ist gut wider den Gifft/ und stillet die Pestilentz; 91) Lindert und vertreibet das doppelte Fieber über den andern Tag. 92) Ist auch den langwierigen Fiebern / welche von dem Geblüt oder Galle kommen/ gesund; 93) Stärcket das Hertz / und mehret die Freude des Gemüths. 94) Hilfft auch zur Leber; 95) Vertreibet die Verstopffung der Miltz.

96) Des Weinstocks oder Wein-Rebens Wurtzel-Asche/ so man eine Lauge daraus macht / und den Kopff damit wäschet/ trocknet aus die Feuchtigkeit des Gehirns. 97) Mit Seiffe / und einen leinem Tuch/ darin naß gemacht/ dasselbige auf die Rose gelegt/ lindert den Schmertzen/ und macht gesund; Aber man soll es offt auflegen.

98) Diese Lauge mit Majoran/ Arabischen Stœchas, und Petonien gekocht/ ist eine herzliche Lauge/ auszutrocknen die Feuchtigkeit des Gehirns/ und zu stärcken den Kopff.

99) Asche von Weinstock und Limonien-Kraut/ so man eine Lauge daraus macht/ und den Kopff damit wäscht/ machet schöne gelbe Haar/ sonderlich / so man sie an der Sonnen trocknet; allein daß es schwache Häupter machet.

Innhalt der jenigen Capiteln des Vierdten Buchs / Andern Theils / zum dritten Theil gehörig.

CAPUT.

I. Von der edlen Wissenschafft / wie auch von dem Nutz der Baum-Gärten.
II. Wie des Baum-Gartens Grund und Boden beschaffen seyn soll.
III. Von Umzäum-oder Einfassung der Gärten.
IV. Von denen Zwerg-Bäumen / ꝛc.
V. Wie die Zwerg-Bäume vor der Pflantzung am Stamm und Wurtzeln geschnitten werden sollen.
VI. Wie mancherley Aeste an einem Baum seyn / wie sie mit Nahmen genennet werden / ꝛc.
VII. Was an einem Baum / der das erste Jahr gewachsen / zu beobachten / ꝛc.
IIX. Was für ein Unterschied an einem Baum zwischen dem falschen und rechten schneiden sey / ꝛc.
IX. Wie ein Baum das erste und andere Jahr geschnitten werden muß.
X. Wie ein Zwerg-Baum das erste / andere / dritte und mehr Jahre nacheinander geschnitten werden kan / und was allezeit dabey in Acht zu nehmen.
XI. Wie einem jungen und alten Baum / so niemahlen recht geschniten worden / zu helffen sey / ꝛc.
XII. Wie die Pfersich- Apricots- Pflaum- und Kirschen-Bäume beschnitten werden / ꝛc.
XIII. Was eigentlich ausbrechen sey / so von denen Frantzosen Ebourgeonner genannt wird / ꝛc.
XIV. Was bey den meisten Bäumen insonderheit in Acht zu nehmen.
XV. Unfruchtbare Bäume auch fruchtbar zu machen / ꝛc.
XVI. Was die fruchtbare Bäume vor einen Grund erfordern.
XVII. Wie man kan und solle einen Pomerantzen-Garten anlegen / ꝛc.

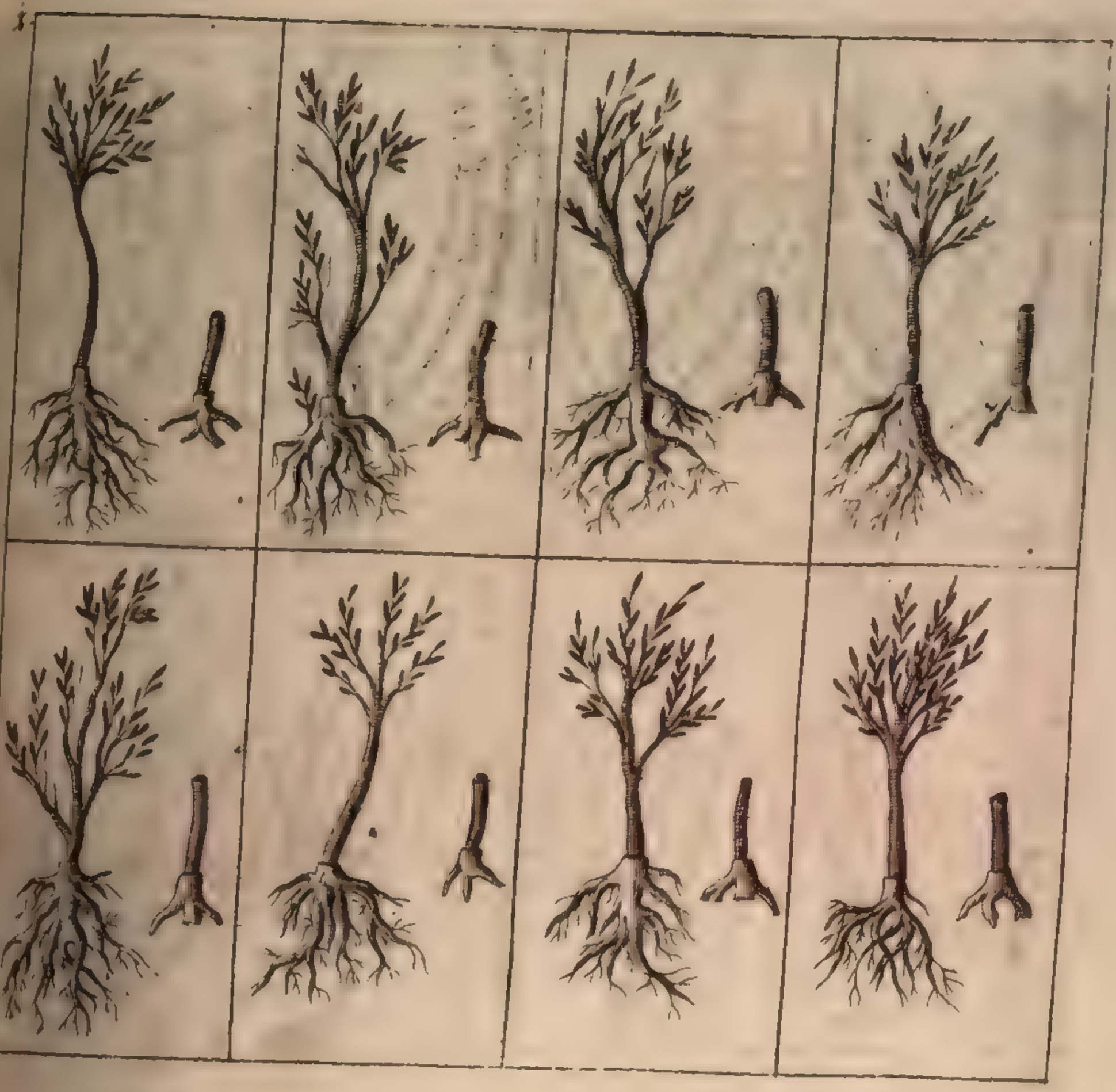
XIIX. Wie man ins gemein die Fähler und Mängel an den Bäumen erkennen/ und ihnen helffen könne.
XIX. Woher den Bäumen der Krebs komme / und wie selbiger ihnen könne füglich vertrieben werden.
XX. Vom Brand / Geschwulst / und Gelbsucht der Bäume/ und wie ihnen zu helffen.
XXI. Von der Wasser-Sucht der Bäume.
XXII. Wie man die Hitze und Kälte der Bäume theils præserviren / theils erkennen und curiren soll.
XXIII. Unterschiedliche Baum-Salben und Pelz-Wax Arten zu bereiten.
XXIV. Wie man allerhand Ungezieser von den Bäumen/ und aus den Gärten vertreiben könne.
XXV. Speyerlinge- oder Eschröslein- Maulbeer- und Mandel-Bäume.
XXVI. Von Castanien- und Nuß-Bäumen/ wie auch Haselnüssen.
XXVII. Summarische Vorstellung alles des jenigen/ so hauptsächlich die Baum-Gärten betrifft/ ꝛc.

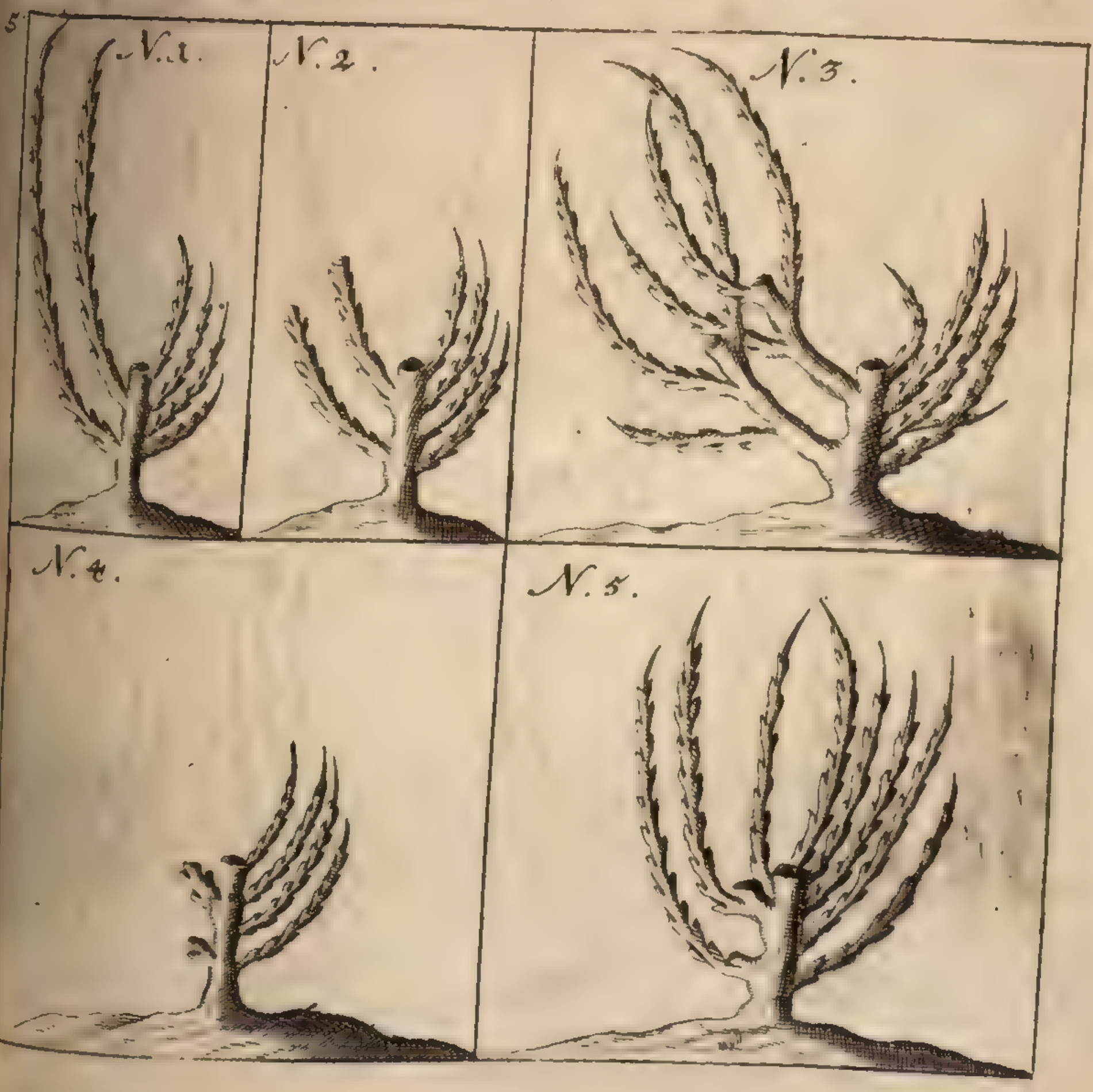
Des Adelichen Land- und Feld-Lebens Vierdten Buchs Andern Theils/ Vom Obst- und Baum-Garten/ Supplementum oder curieuser Zusatz.

Cap. I.

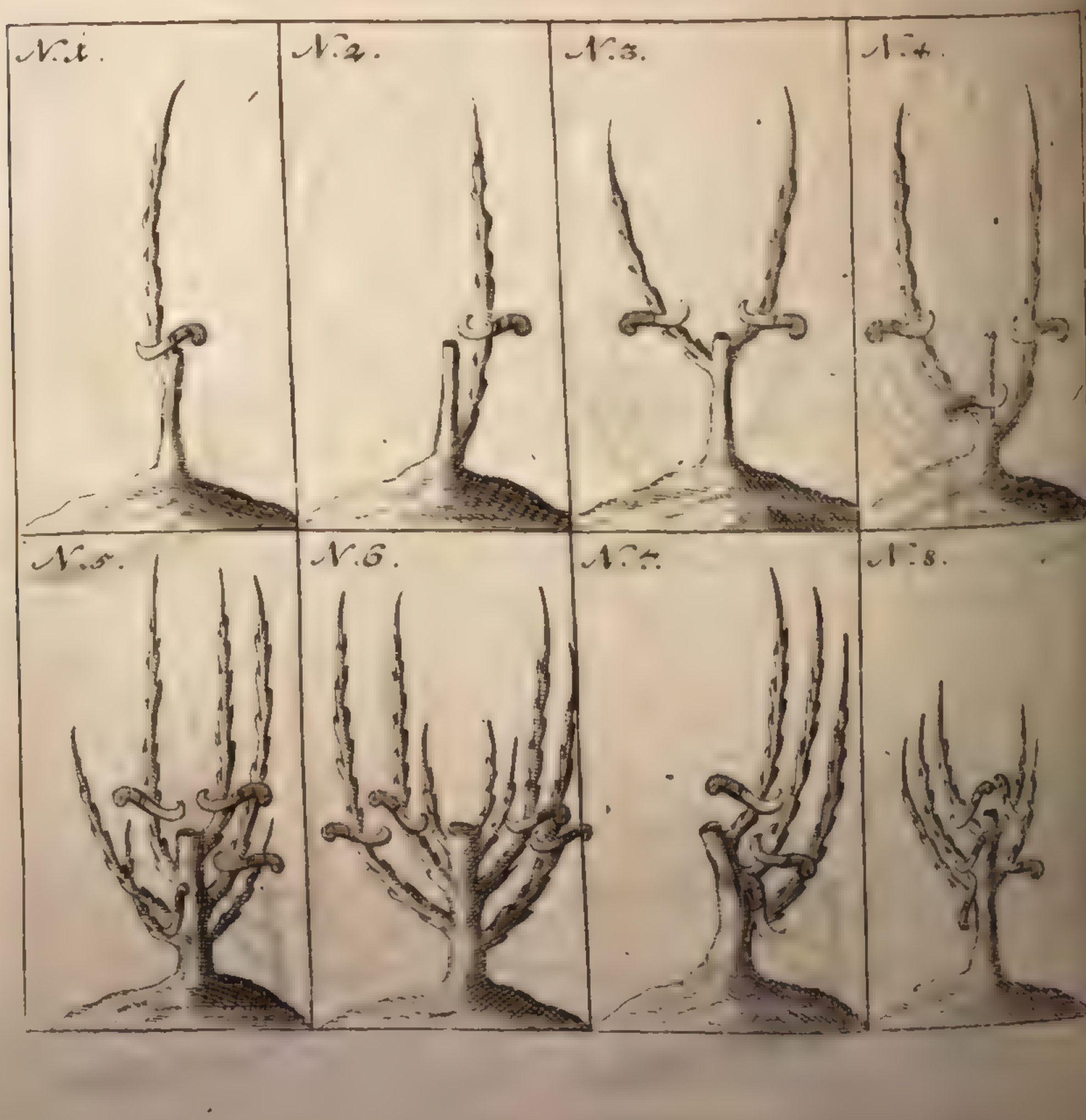
Von der edlen Garten-Wissenschafft in genere, und von Lust und Nutz der Bäum-Gärten/ wie auch von dreyerley Eigenschafften/ die ein Garten-Herr an sich haben solle.

DJe Wissenschafft des Land-Wesens ist eine allgemeine Unterweisung/ oder Disciplin/ die da weiset/ wie man ein Stuck Landes/ entweder zu dem Feld-Bau oder zu Wis-Matte/ oder zu Wäldern/ oder zu schönen Gärten/ und endlich zu einem Mayer-Hof (dessen Gebrauch zu der Vieh-Zucht in den Ställen und Köbeln/ oder zu der Fischerey in den Taichen dienet/) solle zurichten und anordnen. Dessen Theil einer/ ist nun auch die Garten-Wissenschafft/ welche absonderlich sich der Garten-Sorge zu glücklicher Herfürbringung fruchtbarer Bäume/ lieblichen Stauden/ wol-




N. 1.
N. 2.
N. 3.
N. 4.
N. 5.

Fruchtholz aste
Holz aste
Frucht aste
Holz aste
Schwacher aste
Holz aste
Frucht aste
Schwacher aste
Frucht aste
Holz aste
Schwacher aste
Holz aste
Frucht aste
Holz aste
Holz aste
Frucht aste
Schwacher aste
Holz aste
Frucht aste
Holz aste
Schwacher aste
Frucht aste
Holz aste
Holz aste
Holz aste
Schwacher aste
Frucht aste
Holz aste
Frucht aste
Schwacher aste
Holz aste


N. 1.
N. 2.
N. 3.
N. 4.
N. 5.
N. 6.
N. 7.
N. 8.

riechenden Blumen / anmuthiger und der Gesundheit dienenden Kräuter / sich eyferigst lässet angelegen seyn. Ob das Wort Garten/ein Frantzösisches oder Teutsches Stamm-Wort sey / (dann in selbiger Sprach ein Garten un Jardin benamset wird /) und woher der Lateiner Wort Hortus entsprungen/ und was er bey derselben für Bedeutung habe / wollen wir nicht weiter melden/ und eines jeden Meynung frey überlassen / weilen wir nicht sowohl Gelehrten/ als Haus-Vättern und Müttern zu lieb / dieser Arbeit uns unterfangen.

2. Wann man mit Fleiß und Ernst betrachten will den vielfältigen Lust und Nutz / so ein recht wol angestellter Baum- und Obst-Garten zu seiner Zeit mitbringt: Wird man ja freylich bekennen müssen / daß solches nicht gnugsam zu beschreiben. Dann erstlich den Lust belangend: Was könnte doch den Menschen mehr erfreuen/als wann er siehet/ wie GOtt der HErr seine Pflänzlein also fein zunehmen/ aufwachsen/ und in kurtzen Jahren gute erwünschte Früchte tragen? Dann welcher recht gesinnet/dessen Hertz und Gemüth wird durch diese Consideration und Betrachtung/ hinauf / zu dem Schöpffer aller Dinge/ erhaben / daß er sich zugleich erinnert des fürtrefflichen Spruchs des Heil. Apostels Pauli 1. ad Corinth. C. 3. v. 7. daß weder der da pflantzet/ noch der da wässert/etwas sey/ sondern GOtt/ der das Wachsen gibt/dardurch nicht allein die äusserlichen Augen des Leibs/ sondern auch die innerlichen des Gemüths ergötzt und aufgemuntert werden/daß einer hiemit zu schuldiger Danckbarkeit angetrieben wird. Insgemein aber aller Bäume halber / wann einer in der frölichen Frühlings-Zeit herum spatziert / und anschauet/ wie dieselben anfahen / das lustige grüne Laub und liebliche Blüth herfür bringen/ könnte dann zumalen etwas seyn/ das den Menschen auf die melancholische und traurige Winters-Zeit mehr belustigen/ und ihme angenehmer fürfallen möchte? Sonderlich wann er hernach siehet/ wie durch den heissen Sommer/ (da er sich etwann an dem Schatten unter einem grünen Baum nicht wenig erquicken kan/) durch abgewechselte Wärme und fruchtbare Regen die Früchte von einem Tag zu dem andern zunehmen und wachsen/ die frühzeitigen / als Kirschen / Paradeis-Aepffel / Johannes-Beerlein/ Marillen und dergleichen/ als bald zu reiffen anfahen/ und gleich darauf eine solche Menge Aepffel und Birn/ auch anderer Früchten erfolget / die an Gattungen/ Gestalt/ Farben/ Geruch und Geschmack / auch Herkommen und Namen so ungleich und unterschieden/ auch solches nicht nur durch den Herbst mit mancherley Stein- und Kern-Obs/ sondern auch biß in den harten Winter sich erstrecken thut / daß sich darob nicht genugsam zu verwundern. Antreffend dann den Nutz/ wird sich derselbe aus dem genugsam bescheinen/ wann man die Baum-Frucht gegen andern Dingen/ deren der Mensch geleben muß/ halten wird.

Dann erstlich/ des Getrayds halber / muß dasselbe zuförderst gedroschen/gemahlen und gebachen werden/ ehe man dasselbe brauchen und geniessen könne ; So kan auch das Fleisch nicht genossen werden / man schlachte und koche dann dasselbe zuvor. Eine gleiche Meynung hat es auch mit den Fischen. Mit den Baum-Früchten aber ist es viel anders beschaffen; Dann man dieselben bey ihrer Zeitigung unter den Bäumen auflesen oder abbrechen / und alsbald/ ohne weiters Zuthun/nutzen und brauchen kan. Uber das/ was mehreren grossen Nutzen das Obst bringe / kan weiters in den Fehl-Jahren abgenommen werden / dann ein jeder/der mit Obst-Bäumen / und hieneben auch mit Volck versehen/ wird alsbald bekennen müssen/ daß er / dann zumalen / weil alles über das Brod gehet/ ein mehrers an Korn haben müsse / als wann er mit Obst versehen.

Nicht geringer Nutz bestehet auch in dem/ daß man in einem reichen Obst-Jahr mancherley Früchte auf vielerley Weise dürren / und einen guten Vorraht auf etliche Jahr behalten kan; Sonderlich wird solcher fürtrefflicher Nutz in theuren Jahren von denen am besten gespürt / die dann zumalen nicht des Vermögens/Korn nach Nothdurfft einzukauffen/ indem/ daß mancher armer Taglöhner / wann er schon nicht ein Bissen Brod im Hause hat / seine weinende Kinder etwann mit Aepffel und Birn geschweigend machen und abfertigen kan ; Alse/ daß in guten fruchtbaren Obst-Jahren das Getrayd nimmer so hoch kommt als sonst/ wann keine Baum-Frucht vorhanden. Und dis sey also kürtzlich von dem Lust und Nutz der Baum-Gärten vermeldet / dann dasselbe alles durchaus zu beschreiben zu sehr weitläufftig / ja nicht wohl möglich wäre.

3. Was die Poeten / als blinde Heyden / für Götter ihrer Gärten gehret / wollen wir jetzund melden; Diese aber/ als welche gleichsam unter ihre Gewalt die Götter zwingen / und nicht so wol dieselbe annehmen/ als nach ihrer Willkühr / derselben mehr oder weniger machen / haben zu der Gärten-Verwaltung und Bewahrung unterschiedene Schütz-Götter / als Priapum, Venerem, Pomonam, Floram, Rubigum, Liberum, Cererem, Vestam erdacht/ und ihnen deswegen unterschiedene Opffer gebracht.

Priapum, Bacchi und der Veneris Sohn / haben sie deswegen in den Gärten auf einer Statua mit einem abscheulich grossen männlichen Glied verehret/ auf daß sie die verstohlne Weiber und naschende Knaben/ hiermit vermeynten abzuschrecken; Wiewohl solches nicht geholffen. Und wurde dieser unter ihnen allen am höchsten beehrt / und ihm ein Esel geopffert.

Die Göttin Venus, die Mutter der Liebe/ aber/ verehrte man deswegen/ weilen sie glaubten/ daß selbe alle Saat und Blumen fruchtbar machte ; den Blumen ihre Lieblichkeit/ und den Menschen die Frölichkeit einflössete.

Pomona Vertummi Buhle / war aller Obst-Früchte Göttin / diese sollte alle Baum-Früchte verwahren / und dieselbe zur Zeitigung bringen.

Flora, oder Chloris, Zephyri Weib / wurde den Blumen vorgesetzt / und ihr zu Ehren jährlich / im Monat Majo / die Ludi florales, darbey die geylen Weibesbilder allerley Uppigkeiten und unzüchtige Possen ausübeten/ angestellt.

Rubigus wurde für das brandige Getraid angeruffen/ und ihme gewisse Fest Robigalia genant/ angestellt.

Liber oder Bacchus, wurde um Erhaltung und Mehrung des Weinstocks/ mit Opffern verehret.

Ceres muste des Getraids/ Vesta der Erden/ Saturnus mit seiner Sensen/ des Acker-Baues/ Rudola der Früchte Vorsteher und Vorsteherin seyn.

Aruncus sollte alles Ungewitter von den Früchten abwenden. Die Göttin Puta, den Weinstock in der Beschneidung verwahren. Rusina wurde dem ganzen Feld vorgestellet; Nodicius den neuen Wein-Knoten; Pætalena, muste den Saamen verwahren/ und die Blumen-Knöpffe öffnen; Hostilina sollte die Saat gerathen; Runcina sie wol aus der Erden reisen lassen; Spinensis sollte die Dörner ausrotten/ &c.

4. Mit diesen Göttern belustigten sich die Poeten/ und blinde Heyden; Wir/ als Christen/ halten dafür/ daß zu einem glücklichen Garten-Bau/ und zu ersprießlicher Herfürwachsung schöner Blumen/ anmuthiger Kräuter/ und fruchtreicher Bäume/ nächst der Hülffe und Benedeyung des Himmlischen Gärtners/ und dieser gezemenden Ergötzung seegenreichster Erfinders/ zwey Dinge zu erwünschen seyen; Dieselbe sind die Gütigkeit des Himmels/ und die Fruchtbarkeit der Erden. Der Himmel ist gleichsam aller Saat Vatter: Die Erde/ die Mutter. Der Himmel muß den Gewächsen die natürliche Kräffte/ Hitze und Kälte/ trocknes und nasses Wetter zu rechter Zeit/ sollen die Früchte gerathen/ herfür geben. Die Gütigkeit des Himmels muß ein Gärtner von GOtt alleine hoffen und wünschen; Aber die Erde ist etlicher massen in dessen Gewalt/ welche er zu seinem Vorhaben ordnen und bequemen kan/ wann er anderst fleissig und verständig ist.

5. Welcher Garten-Herr nun/ wie oben gemeldet worden/ von seinem Garten Bau sowol Ergötzung als Nutzen zu haben hoffet/ der muß auch dreyerley ihm äusserst angelegen seyn lassen; Er muß nemlich können/ wollen und wissen/ nicht allein seinen Garten wol anzustellen/ sondern auch glücklich zu erhalten. Und zwar können muß er/ das ist/ er muß das Vermögen darzu haben: Dann/ wer einen Lust oder Nutzen von einer Sache zu haben suchet/ der muß vorhero auch etwas darauf wenden. Der Wille und Lust muß auch hierbey seyn/ so/ daß man alles mit Freuden in Hoffnung/ es werde künfftig so nutzen als ergötzen anfahen/ und eben mit der Munterkeit nicht ablassen der Müh und Arbeit/ freudig und hurtig vollende; Dann es je ein wahres Wort ist/ was der Teutsche Mann sagt: Der Lust bauet das Land/ und wo eine Lust zu einem Ding ist/ da scheuet man keine Arbeit/ es kommt einem alle Müh/ alle Arbeit gar gering für.

Lust und Lieb zu einem Ding/
Macht alle Müh und Arbeit gering/

sagten unsere alte Teutschen.

Endlichen muß er auch die Wissenschafft/ alles zu seiner rechten Zeit zu thun/ haben. Und dieses ist wol das Haupt-requisitum, oder die nothwendigste Eigenschafft/ so ein Garten-Liebhaber haben muß damit nicht/ was im Frühling geschehen solle/ man im Sommer aufschiebe; oder was man im Herbst sollte verrichten/ biß auf den Frost gesparet werde. Was der Frantzmann pflegt zu sagen:

Tout avec le tem,
Alles zu seiner Zeit.

das kan füglich hieher gezogen werden; Dann wer nicht weiß/ wann er seinen Garten solle besäen/ die aufgegangene Stöcklein verpflantzen/ den Saamen wieder abzunehmen/ die Bäum- und Stäudlen beschneiden/ der wird schlechten Nutzen von seinen Garten-Bau haben. Wer einmahl die Jahrs-Zeit und Gelegenheit versaumt/ dem kommt sie wol nimmer wieder.

So brauche nun der Zeit/ und thue nichts zu spat/
Willt du/ daß deine Müh' ins künfftig wohl gerath.
Man kan gar bald verschlaffen
Die recht bequeme Zeit/
Und nimmer zu erraffen/
Was aus Nachlässigkeit/
Einmal versaumet worden/
Das merck der Gärtner-Orden.

Cap. II.

Wie des Baum-Gartens Grund und Erdboden solle beschaffen seyn.

1. DEr Autor des gantz neu-vermehrten sorgfältigen Haushalters führet hiervon folgende Worte Cap. 2. p. 2. Wann ihr den Platz zu eurem Garten ausgesehen/ aber nicht aller Orten eben das beste Erdreich anzutreffen ist/ sondern ein jeder mit seinem Grund des Bodens Beschaffenheit zu frieden seyn/ und doch nicht gleich alle Hoffnung zu künfftigen ersprießlichen Garten-Bau sincken muß/ weilen man noch wol einen ungeschlachten Grund durch fleissige Arbeit und taugliche Tüngung beßern/ und zur Garten-Lust bequem machen kan. Dann ihr euch für allen Dingen des Grundes oder Erdreichs erkündigen und dessen Verbesserung auf den Fall an die Hand nehmen müsset.

Solches nun zu bewerckstelligen/ so grabet mit der Spade etwas Erde auf/ bleibt solche an der Spade anhangen/ so ist sie ungeschlacht und untauglich. Ihr könnet die Erde aus dem blossen Anschauen auch urtheilen/ dann je schwätzer das Erdreich/ je besser ist es zur Gärtnerey/ und je mehr es roth aufschiesset/ je untüchtiger ist dasselbe.

Die schwartze Erde ist gemeiniglich hitziger Natur/ und dahero zu den Früchten dienlicher. Hieher gehöret auch/ wann man an einem Ort viel groß wachsende/ feine/ schöne/ gerade/ und lange Bäume/ und frisches Stauden Gewächs antrifft/ da ist eine gewisse Anzeigung eines guten Boden. Imgleichen/ ob das Unkraut geil oder dürr wächst; ist es geil/ so ist der

Grund

Grund gut/wo nicht / so ist er mager. Noch könnet ihr sie aus dem Fühlen oder Anrühren erkennen/ ob sie fett/ mager/ grob / oder subtil sey; dann wann sich eine Erde leicht in eine Massam zusammen drucken und fein gelinde angreiffen läst/ so kan man daraus deren Fettigkeit abnehmen/ welches im Gegentheil eine magere und kleyichte nicht thun wird.

Es ist auch nicht ein geringes Probstück/ ob die Erde gut und fett sey / wann man einen Ort mit der Schauffel aufgräbt/ und siehet / daß sich viel Würme darinnen aufhalten; dann gewiß ist es/ daß in magerer Erde sich wenig Würmer finden / wol aber in der fetten / darinnen sie natürlicher Weise genähret und erzeuget werden.

2. Indeme nun das schwartze Erdreich/ wie vor erwähnet/ das beste ist / so ist solches zu einem Baum-Garten zu erwählen; Weil mans aber nicht allemal kan haben/ wie man es gerne wollte / so muß man nach Möglichkeit/ das böse ungeschickte verbessern / so gut man kan; Als/ einem sandigten ist leicht zu helffen/ wann man alten Mist / und was man in denen Land-Strassen/ und wo einige Vieh-Trifften hingehen/ oder in denen Schoren / wo das Vieh täglich ausgehet/ sammlet/ über das Land bringet/ und fleissig umgräbet/ so wird es bald zu recht.

Einem kleyichten / feuchten / kalten Erdreich ist auch endlich zu helffen/ wann man ein gut Theil Asche von denen Seiffensiedern/ guten Pferde-Mist/ und ein gut Theil trocknen Sand zusammen bringet; Solches alles wohl durchgräbet / so wird es endlich auch geschlacht/ und mürbe gemacht/ und wann etwa Salpeter darinnen / wird solcher heraus gezogen durch die Asche/ dadurch dann das Land erwärmet / und die übrige Feuchtigkeit auch verzehret wird.

Einem steinigten Grund ist nicht besser zu helffen/ dann wann man tiffe lange Gräben macht/ die Steine auswirfft / und die Gräben allemal mit guter Erden wieder ausfüllet / so lange bis man zu Ende kommt.

Einem nassen und feuchten Erdboden kan man auf keinerley Weise besser helffen/ als daß man zuförderst rings um den Platz Gräben führet / daß sich das Wasser kan einziehen/ und alsdann den Ort mit der ausgeworffnen Erde verhöhet / auch wo es weiter nöthig/ Gräben oder Teiche in den Garten machen lässet / so wird sich das Wasser wohl abziehen und der Grund trocken werden. Das Erdreich muß mit Schaaf- oder Pferde-Mist/ welcher auch ziemlich trocknet / wohl betünget werden.

Wann also diese vorgeschriebene Reguln von einem Gärtner / oder wer sonsten einen Garten will bauen und anrichten/ wohl in Acht genommen werden / so kan er ein gut Erdreich bekommen / und nach seinem Wunsch hinein pflantzen / was er will / es wird alles glücklich und wohl gerathen.

5. Wann man gar ein zu unbändiges Land sollte finden / daß sich von voriger Materie nicht wollte bändigen und zwingen lassen / so muß man einen guten Theil der vorgedachten Aschen an die Hand schaffen / solche dicke über das Land streuen / etliche Wochen lassen liegen / und hernach umgraben / auch etwas Kalck darunter mengen/ und dann wieder dicke über streuen / wieder liegen lassen / und alsdann umgraben / so wird es sich geben / und mürbe oder fruchtbar werden.

Cap. III.

Von Umzäun- und Einfassung der Gärten.

DJe Umzäunung oder Einfassung der Gärten ist ein allgemeines Werck/ und jedermännigliche bekannt / geschicht aber vornehmlich auf sechserley Weise: Mit Mauren / Brettern/ Latten / Zaun/ Hecken/ und Graben.

1. Die Mauren werden gemacht / entweder von gebackten oder gehauenen Quatersteinen; sollen ins gemein dick seyn / anderthalb oder zween Schuhe/ und von neun biß zehen Schuhe hoch über der Erde gemachet, entweder mit einem Dächlein von Ziegeln / oder von steinernen Blatten / Schindeln / oder Schiffer-Stein/ bedecket werden.

NB. So man die Mauren hoch machen wolte/ so muß dieselbige auch dicker seyn. In Erspahrung der allzu vielen Steine/ Sands/ und Kalcks/ kan man selbige mit Schwibbögen aufmauren; Indem hierbey ein ziemliches Geld erspahret wird/ absonderlich / wenn der Umfang der Maur groß ist. Mauren aber werden entweder gerad/ oder aber zierlich mit einer Zinnen oder andern Zierath gemacht / je nachdem es dem Grund-Herrn dieses Guts gefällig / und die Mittel/ so wol der Materalien / als des Silbers im Säckel/ nicht ermangeln. Entweder werden die Mauren gemacht mit einem abhangenden Taschen-Dächlein/ und einfachen Ziegel-Deckblättlein/ gegen das Feld hinaus bedeckt / und in Spreisse gelegt: Oder mit einem Sattel-Dächlein mit Ziegel-Deckblatten/ und dessen Forst oben mit Hohlziegeln bedecket; Oder hoch mit Schwibbögen gegen dem Garten / und oben mit einem Sattel-Dach bedecket.

2. In Ermanglung der Steine zu dem Mauren / oder aber Erspahrung des Unkostens / zur Einfahung unsers Mayerhofes / kan man dieselbige mit Brettern nach folgender Gestalt machen: Man gräbt in die Erde eychene Pfosten / oder machet auf beyden Seiten der Pfosten von aussen und innen Züge / und auf beyden Seiten so weit gesetzet / also/ daß man Dannen-Bretter darzwischen einschieben könne / und sollen die Pfosten so weit voneinander in die Erde eingegraben werden/ als die Bretter lang seynd. Die Pfosten können von neun biß zehen Schuhe hoch genommen werden; Das obere Brett wird hernach mit eychenen

Spitzen / so von Latten geschnitten seynd / angenagelt / hernach / so man will / zu Beschützung der Breiter kan man dieselbigen mit einem Sattel Dächel einmachen / so vorn nach den Spitzen eingeschnitten werden muß: Oder aber / zu Erspahrung der Unkosten oben mit Dornern / wegen des Übersteigens / bedecken. Die Bretter aber müssen zuvor von ihrer Rauhigkeit mit dem Hobel schön abgezogen werden / damit das Regen-Wetter selbiges nicht verderben / noch sich darein setzen / und solche desto eher verfaulen können.

3. Mit Latten werden die Gärten auch eingefasset / wann man die Bretter spahren wolte: Es müssen eychene Spitzen in die Erde / aufs wenigst mit dem untern Theil drey Schuhe tieff eingegraben / und oberhalb der Erde acht biß neun Schuhe hoch genommen werden. Diese pflegt man hernach mit überzwergen Latten zumurgeln / also / daß auf jede Schuh-Breite drey Latten-Stück kommen / folgends in die Höhe angenagelt / und oben mit zierlichen Spitzen oder Köpffen gemacht werden.

4. Zäune zur Einfassung eines Gartens werden nach gemeiner Art gemacht / zierlich eingeschlossen / und oben mit Spitzen / vor dem Übersteigen / zugerichtet. Man macht auch von geschnittnen Brettern einen Zaun solcher massen / daß / wann man die Breite des Brets in drey Theile theilet / und schneidet solches nach der Länge von einander / so bekommet jedes Stuck vier Zoll / in der Breite (wann das Brett 12. Zoll breit gewesen) und giebt die Länge eines jeden zwey Stück / diese werden auch zierlich mit Spitzen ausgeschnitten / mit Latten angenagelt / und an eychene Pfosten / so acht Schuhe weit von einander gesetzet / mit eisernen Nägeln angeschlagen.

5. Belangend den lebendigen Zaun oder Hag / so ist bey Anordnung und Pflantzung desselben in acht zu nehmen die Materia / oder Geschlecht des Holtzes / und die Pflantz und Wartung desselben. Die Materi oder Geschlecht des Holtzes / so zu einem beständigguten Hag dienen soll / kan von vielerley Gattungen Holtzes genommen werden. Es wird aber ins gemein ein guter Hag von Hag-Dörnern gesetzet / und ist bey einem Mayrhof auch nutzlich / daß man Rüsten-Bäume und wilde Kirschen darunter setze / damit man den Hag nicht allein besser in einander flechten / und stärcker machen könne / sondern auch das Rüsten-Holtz / wann man dasselbige in die Höhe wachsen lässet / gebrauchen könne zu Pfählen / Stütz-Stangen / Wagen-Gezeug / und andern Sachen / und das Abholtz darvon zu Wällen / und Brenn-Holtz gemacht werden. Es ist aber rathsammer / daß / man die Bäume / wann sie schon ziemlich groß / im Wald ausgrabe / und in den Hag setze / als daß man sie vom Saamen säe oder pflantze. Der Hage Dorn aber solle ohngefehr eines Fingers dick / und eines Schuhes lang / oberhalb der Wurtzel und Erde abgehauen werden.

6. Betreffend die Zeit / wann man einen beständigen und guten Hag zeugen will / solle seyn im October und Vollmond / wann man aber Rüsten oder Ulmen-Bäume säen will / so solle man solches thun im Martio / wann der Rüsten-Baum anfänget gelb zu werden. Man trocknet aber zuvor 2. Tage lang den Saamen im Schatten / und säet ihn Daumens tieff in ein fettes Erdreich / und begiesset es zum öfftern bey dürrem Wetter. Die Rüsten- oder Ulmen-Bäume mit grossen Stammen sollen im Wintermonat und vollem Liecht versetzet werden.

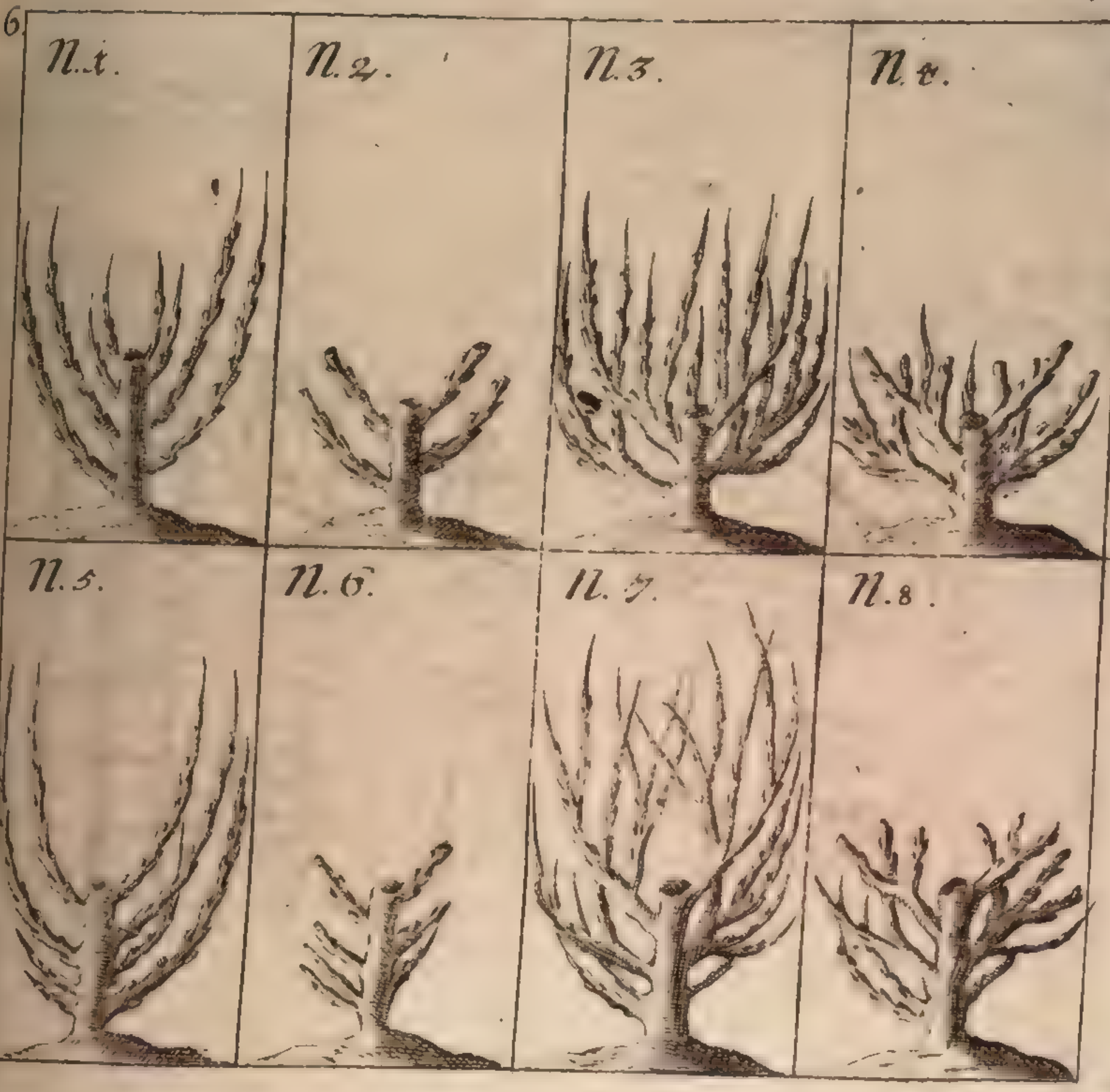
NB. Alle Häg solle man im October und Februario aufbinden / wann das Laub abgefallen. Hingegen solle man keine Häg aufbinden / wann das Laub schon heraus ist. Man kan auch den gantzen Winter über die Häg aufbinden / dafern man vor Kälte bleiben kan. Die Weyden-Häg sollen im Mertzen gesetzt werden / und dieses soll im Vollmend geschehen. Weilen die Pflantzung eines Haags bestehe / ist schon im Autore angedeutet worden. Man kan auch wilde Hecken mit geringen Unkosten von Kernen / nachfolgender Gestalt / pflantzen: Man nimmt wilde Aepffel- und Birn-Kerne / die man sonsten hinweg wirfft / wann man Birn- oder Aepffel-Most macht / diese Kern schüttet man auf einen Boden / oder in eine Kammer / daß sie vor Mäusen sicher / breitet sie wol auseinander / daß sie nicht schimmeln / oder sonsten verderben / und lässet sie wol trocken werden; Ebenmässig bricht man Schlehen und rothe Hiesenbutzen ab / lässet solche auch wol trocken / und den Winter über liegen und dörren werden. Wann es nun gegen den Sommer gehet / und man sich keines Frostes mehr zu besorgen hat / so nimmt man einen höltzeren Kübel / schüttet die Kern darein / thut darzu ein Kühe-Koth oder sechs / und giesset mattes Wasser darüber; Wäre auch gut / wann man Regen-Wasser haben könnte / lässet also die Kerne in diesem Kübel und Wasser ein Tag oder 8. weichen / rühret es mit einem breiten Holtz wol durcheinander / damit die Kerne anfangen zu käumen. Alsdann machet man ein Gräblein / einen Schuh weit und einen halben Schuh tieff / thut 3. Zoll dick gute Erden in das Gräblein / und säet die Kerne mit ihren Käumen darein / wol aneinander / und alsdann auf die Kerne guten kurtzen Mist / oder Sand Erden / ohngefehr 3. quer Fingers dick / begiesset es hernach einen Tag oder zween und lässet sie wachsen.

7. Wolte man eine Hecke von Weyden pflantzen / so macht man ein Gräblein nach der Schnur eine Quer-Hand breit / und auch so tieff / schneidt hernach zähe / gelbe Weyden / ohngefähr drey oder vierthalb Schuhe lang / und Fingers dick / dieselbige spitzet man mit einem Messer oben und unten / damit man sie Bögen-weis ins Gräblein einstecken könne / es sollen aber die Bögen der Erden im Gräblein gleich seyn / und an demselbigen anstossen / und einen Bogen an den andern / und allwegen zwischen zween noch einen setzen / daß sie schwanck werden / so wächset die Weyden-Hecke schön dick auf / alsdann kan man es hefften / binden und warten / wie andere Hecken.

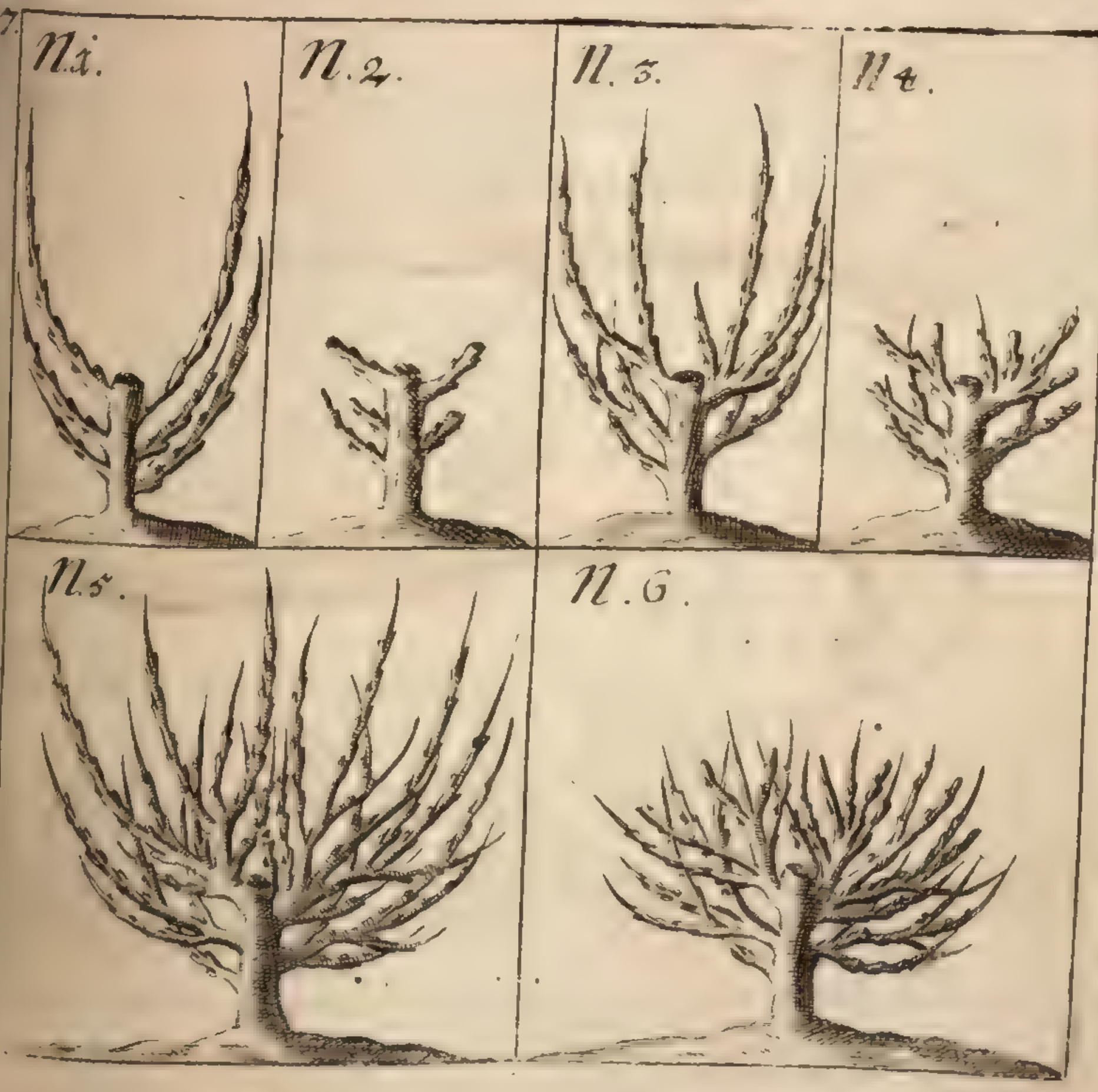
8. Endlich geschicht auch die Umfassung eines Gartens mit einem Graben / wann ein fliessendes Wasser oder Bach nahe dabey. Die Breite des Grabens solle aufs wenigst von zehen biß zwölff Schuh weit und halb / nemlich sechs Schuh tieff gemacht / mit Erden

Als

6

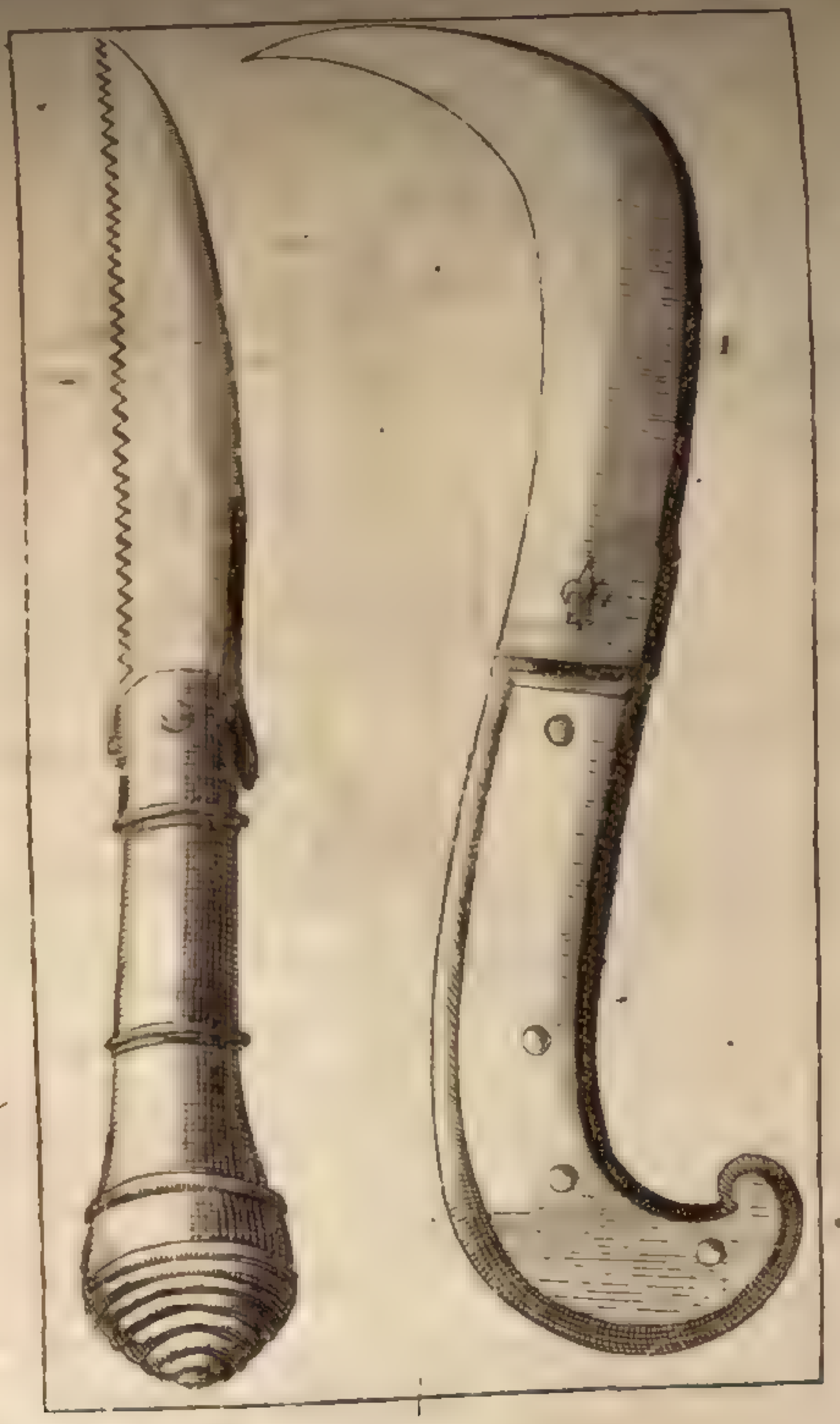


7



8.

3



Stöcken und gezämten Weyden eingefasset/ und für dem Einfall der Erde verwahret / zu gewissen Zeiten des Jahrs / nemlich im Herbst und Frühling/ ausgeräumet und gesäubert werden.

Cap. IV.

Von den Zwerg-Bäumen; Und zwar warum selbige geschnitten werden/ und zu welcher Zeit solches geschehe/ was eigentlich schneiden sey / und dann auf was vor eine Manier man schneide.

DJe heutiges Tages in Ubung gekommene/ und so genañte Zwerg-Bäume/ von den Frantzosen Arbres nains, fruitiers en Buisson, oder Busch-Bäume / also geheissen / wegen ihrer niderstämmigen Form / welche rund ist / und bey dieser Kugel-Form durch die Scheer allezeit muß erhalten werden/ ist würdig allhier ausführlich vorgestellet zu werden. Und zwar dienet allhier zu erörtern / warum diese Zwerg-Bäume geschnitten werden/ zu welcher Zeit solches geschehe / was eigentlich Schneiden seye/ und dann auf was für eine Manier man schneide.

1. Warum die Zwerg-Bäume geschnitten werden/ werden dreyerley Ursachen angezogen: 1) Weilen der Baum durch das Schneiden gezwungen wird / weit mehrere / grössere / bessere / und vollkommenere Früchte hervor zu bringen / Mehrere: Weilen demselben durch sothanes Schneiden die bösen Aeste benommen/ und die guten hergegen vermehret werden; Grössere / weilen er durch besagtes Schneiden gestärcket / kräfftiger/ und alle Jahr Erneurung davon empfindet; Bessere/ weilen solche kurtz bey der Erden vor dem bösen rauhen Wind beschützet/ und die Sonnen-Wirkung alsdann vollkommener haben können/ dem zu Folge dann auch die Früchte besser/ schöner und vollkommener sich zeigen. 2) Daß der Baum durch das Schneiden viel manierlicher ins Gesicht komme/ als der/ so niemahlen beschnitten worden / dieweil durch das Schneiden die Figur des Baums gemacht werden muß. 3) Wird ein Baum darum geschnitten/ daß er dardurch länger lebe / und standhafftiger bleiben kan / sintemahl es eine sonderliche Art Bäume / welche auf kurtzen Stämmen stehen/ und daher auch niedrig gehalten werden wollen; dann das Schneiden ist nicht nur allein nöthig/ sondern auch nützlich / und eine curiose Wissenschafft/ dann durch dasselbe vermehren sich die Aeste/ als welche den Baum figuriren/ und die Gestalt geben müssen. Solche Aeste aber sind vielerley / als grosse / kleine / lange / kurtze / starcke/ schwache / gute und böse / ein jeder hat seine Ursach / den einen kurtz zuschneiden / den andern lang zu lassen / einen weg zu schneiden/ dem andern seinen Platz zu vergönnen. Ein jeder will seine rechte Aufwartung haben/ welches wir dann nicht verstehen / so wir keinen Ast erkennen / oder den Unterscheid zu machen wissen / welcher gut oder böß ist/ viel weniger können wir wissen / welcher geschnitten oder stehen bleiben soll; Warum auch mancher Baum viele / ein anderer wenig Aeste habe/ und aus was Ursach ein Ast groß/ der andere klein geblieben / solches alles ist nöthig zu wissen / sonsten ist es unmöglich / daß wir jedem Ast seine rechte Maas geben / sintemahlen wo solche Erkanntnuß der Aeste nicht ist / da fehlet auch die Wissenschafft / zu welcher dann ohnmöglich zu gelangen/ wann solches nicht vorher beschrieben oder gezeiget wird. Bin demnach bereitwillig solches aufs kürtzte/ so wol im Schreiben/ als in beygefügten Kupffern / denen Liebhabern alles deutlich vor Augen zu legen / damit so wol eines als das andere möge verstanden werden.

2. Anlangend die Zeit / so kan man schneiden / so bald die Blätter abfallen / biß sie wiederum anfangen zu treiben/ nehmlich im Wintermonat / Christmonat/ Jenner / die beste Zeit ist im Hornung. Die neu-gesetzte Bäume im Neuen / und die Alten im Abnehmen des Liechts/ doch mit diesem Unterscheid / daß die jungen Bäume/ welche starcke Aest getrieben / im Abnehmen des Liechts / hingegen die Alten/ welche nicht starck treiben / im Neuen Liecht geschnitten werden. Die Aspecten oder Himmels-Zeichen anbelangend / wird auf solche hierinnen nicht gesehen/ zumahlen wo deren Bäume viel seynd/ da nicht einmahl weder auf Ab- oder Zunehmen des Liechts/ viel weniger auf einigen Aspect gesehen werden kan.

3. Schneiden ist eigentlich hinweg thun alle Aeste/ so nicht gut sind/ mit einer Hippen oder Garten-Messer/ welches zwar leicht zuthun/ daß man die Aeste von einem Baum schneide/ aber wie?

Nota. Es sind deren sehr viel/ und der gröste Theil wagen solches in ihrer ungegründeten Meynung / und schneiden ohne Erkanntnuß der Aeste/ blind hinein / und treffen zuweilen einen Ast ungefehr/ der recht ist / zuweilen geschicht es auch / daß ein Ast an einem Baum bricht/ oben an dem Ort/ allwo er hätte sollen geschnitten werden / oder es kommet ohngefehr ein Haas oder ander Thier/ und frisset einen solchen Ast hinweg / der zuweilen dem Baum nützlich wäre/ aber solches sind nur lauter zweiffelhafftige Sachen; Wir an unserm Ort wollen von solchem Schneiden nicht hören/ so da ungewiß ist / sondern die rechte Manier vor uns nehmen / welche darinnen bestehet: Daß man zuvorderist alle Aeste des Baums erkenne / die Gestalt und Eigenschafft/ so ein Baum hat/ zu considériren wisse/ und andere dergleichen nothwendige Wissenschafften mehr / wie anjetzo eines nach dem andern mit mehrerem folgen wird.

4. Die Manier des Schneidens anbelangend / ist eigentlich diese: Daß der Schnitt genau bey dem Aug geschehe / und zwar bey einem solchen Aug / welches von dem Baum heraus stehet / wo der Ast seyn soll; Item/ daß der Baum auf solche Manier geschnitten wird / daß er seine Aeste auf einer/ wie auf der andern Seiten bekomme/ und so er das nicht hat/ muß er dar-

zu gehalten werden/ welches dann die rechte Figur eines Zwerg-Baums ist/ daß solcher niedrig von Aesten/ offen in der Mitten/ und in seinem Umkreiß rings herum mit Aesten wol versehen ist/ und auf solche Manier soll ein Zwerg-Baum gehalten und geschnitten werden.

Cap. V.

Wie die Zwerg-Bäume vor der Pflantzung/ so wol an der Wurtzel/ als an dem Stamme geschnitten werden; Item alle Wurtzeln zu erkennen/ welche gut oder böß/ auch warum ein Baum an der Wurtzel und Stamme geschnitten werde.

1. ES ist in Wahrheit eine nothwendige Wissenschafft/ daß ein Baum vor der Pflantzung so wol von der Wurtzel als an dem Stamme recht geschnitten werde/ und hierzu ist nöthig/ erstlich: Alle Wurtzeln zu erkennen/ welche gut oder böß seynd; Die gröste unter den jüngsten seynd allezeit die besten/ sonderlich wann sie oben bey dem Stamm stehen/ sehen etwas hell oder liecht aus/ und haben einen frischen und lebhafften Aspect: diese/ weilen sie von den grösten sind/ werden geschnitten 5. 6. biß 7. Zoll lang/ nach Proportion ihrer Grösse; Neben diesen Wurtzeln finden sich noch kleinere/ welche auch aus der alten Wurtzel kommen/ sehen etwas heller aus als die andern/ sind auch nicht so hart an der Schalen oder Rinde/ unter welchen auch die allerkleinste zu verstehen/ und diese werden nicht länger gelassen als 2. 3. biß 4. Zoll/ wie viel aber von solchen Wurtzeln einem Baum gelassen werden/ ist leicht zu wissen/ sintemal dem Baum solche gute Wurtzel gegeben wird/ damit sein Safft vermehret/ so viel er nöthig hat; Melde hier auch nicht/ daß solche gute Wurtzeln gar hinweg sollen geschnitten werden/ als wovon wir hernach weiters reden wollen: Sondern reden anjetzo von denen Wurtzeln/ welche geschnitten werden müssen. Nun finden sich ohne diese/ so allbereits gemeldet/ noch zweyerley/ welche aus den eltern heraus wachsen.

Erstlich/ etwas starcke/ welche zwar nicht Anfangs kleine Fäserlein/ auf dem Ende aber mit denselben versehen sind; Die andere aber haben gleich Anfangs viele deren kleinen Fäserlein. Die ersten/ so etwas starck sind/ werden ein biß zween Zoll und nicht länger gelassen (wann anders der Baum nicht viel Wurtzel hat/) sonsten werden sie gar abgeschnitten an dem Ort/ wo solche hervor kommen. Die andere/ welche gleich Anfangs der Wurtzel mit kleinen Fäserlein versehen/ werden sammt den Fäserlein hinweg geschnitten/ selbige wachsen auch aus den alten Wurtzeln/ welche gleichfalls hinweg geschnitten werden müssen.

Es finden sich auch Wurtzeln/ welche Anfangs schwach oder klein bey dem Stamme sind/ und fangen nach und nach an entweder dicker zu werden/ solche aber müssen/ wo sie dünn oder schwach sind/ ebenfalls abgeschnitten werden. Dieser kan für den Baum gehalten werden/ der Anfangs bey dem Stamme solche starcke junge Wurtzeln/ wie oben gemeldet/ stehen hat/ sonderlich/ so deren drey biß vier rund in der Circumference stehen/ übrigens werden die anderen alle/ sammt den alten Wurtzeln/ hinweg geschnitten/ und wann auch gleich nur zwo gute Wurtzeln stehen bleiben. Es ist ein grosser Unterscheid so wol einwachsen als Früchte tragen; Es ist genug und besser/ so eine oder zwo junge starcke Wurtzeln oben beym Stamme stehen/ als sechs und mehr der andern/ so unnutz an der Wurtzel sich befinden/ wann aber keine solche Wurtzel bey dem Stamm anzutreffen wäre/ dann müssen nothwendig die/ so aus der alten Wurtzel geschlagen haben/ gebrauchet/ uñ muß nur dieses dabey in Acht genommen werden/ daß alle die kleinen Wurtzeln gantz kurtz geschnitten werden müssen/ zu ersten an jungen Bäumen/ von zwey biß vier Jahren alt/ so auf Quitten-Johannes- und Pfleumen Stämmen stehen; Hingegen aber die Kirschen/ Apricot und Pfersich/ welche auf ihre eigene Alter gebracht wären; Oder die zwey letztere auf Mandel-Stämmen stünden/ müssen die starcken etwas kurtz/ die andern Neben-Wurtzeln aber stehen und länger gelassen werden.

2. Was den Schnitt/ so an der Wurtzel geschehen muß/ betrifft/ so muß derselbe allzeit unter sich nach der Erden stehen; Oder/ deutlicher zu geben/ wann man die Wurtzeln an einem Baum schneiden will/ so wird der Stamm sammt den Aesten unter sich/ die Wurtzel hingegen über sich gehalten/ und alsdann geschnitten/ so kommt der Schnitt in die Erde hinein/ welches nützlicher/ als wann die Erde auf dem Schnitt sich befindet.

Nun folget/ wie die Zwerg-Bäume an dem Stamm beschnitten werden müssen; Hier wäre zu wünschen/ daß alle Zwerg-Bäume/ die gepflantzet werden sollen/ nur einen Stamm hätten/ wie es dann auch billig seyn soll/ so würde man solches bald begreiffen/ und wann selbige so seynd/ verstehe mit einem Stamm/ werden solche nicht länger als einen Schuh lang gelassen; weilen es sich aber offtermals begiebet/ daß bißweilen zween auch drey und mehr Stämme seynd/ so aus dem Aug oder Gepfropfften gewachsen/ muß hierinnen ein Unterscheid gemacht werden/ nemlich wann die Stämme zween wären/ beyde gleich dick/ so können solche alle beyde stehen bleiben/ und biß acht Zoll lang gelassen werden; Wann der zween wären/ davon der eine schwach/ wäre nicht rahtsam diesen stehen zu lassen; So aber drey biß vier aus dem Aug gewachsen seynd/ so ist wol darauf zu sehen/ welcher den besten Safft ziehen kan; Dann/ ein Ast/ welcher starck/ und zugleich eine junge Rinde hat/ solcher bleibet stehen und werden nicht mehr als zwey solcher Stämme gelassen.

die man pfleget an ein Espallier zu setzen; zu einem Bouquet aber möaen wol drey stehen bleiben/ so er starcke und frische Wurtzeln hat; So es sich aber befindet/ daß solche Stämme nicht aus dem Gepfropfften gewachsen sind/ sondern erst an dem Mittel-Stamm angesetzet hätten / selbe werden alle hinweg geschnitten/ und nur der Mittel-Stamm verwahret/ biß zehen oder zwölff Zoll. Welches alles leicht zu begreiffen / wie im beygefügten Kupffer/ mit mehrern zu ersehen ist.

3. Allhier muß diese Regel observiret werden/ daß alle Bäume/ vor der Pflantzung/ recht kurtz geschnitten werden/ massen sehr viel daran gelegen / dahero es auch kommet/ daß bey den meisten solche grosse Fehler entspringen / indeme sie gleich Anfangs aus Unwissenheit ihre Bäume gar zu lang lassen/ in der Meynung/ einen Zwerg-Baum daraus zu machen / welches aber keinen Nutzen bringet / dann wann solche zwey / drey und mehr Jahr gestanden/ ist es nöthig/ nach verflossenen Jahren / sie wiederum abzuschneiden/ wie man dann unterschiedlicher Orten/ nicht nur ein / sondern viel hundert/ nach so viel verflossnen Jahren / abgenommen/ und angefangen dieselbige von neuen Aesten aufzuziehen/ nur weilen selbige aus Unwissenheit/ Anfangs zu lang gelassen worden seynd; Deswegen wir einem jeden Liebhaber/ auf obbeschriebene Manier/ mit den Zwerg-Bäumen umzugehen / gewiesen haben wollen.

Man hat vielmal solche Bäume gesetzet / deren Stamm/ sammt der Wurtzel/ keinen Schuh lang gewesen. dennoch hat solcher seine Effecten mehr als die andere gethan; Wann solche Bäume vor der Pflantzung nicht geschnitten worden/ können selbige zu ihren Zeiten. als im Früh- und Spat-Jahr / gegen dem Voll-Mond / gepflantzet werden; jedoch bey keiner nassen Zeit oder Regen-Wetter/ wobey auch wol in Acht zu nehmen/ daß die Wurtzeln nicht zu tieff der Erden eingepräget werden.

4. Ein Baum aber wird darum an der Wurtzel und Stamm beschnitten / weilen die ausgerissnen Wurtzeln von ihrer natürlichen Nahrung hinweg genommen seynd / daher der Safft sich eine Zeitlang verlieret/ und wo derselbe weichet/ da wird der Baum schwach; alsdann muß man solchem Baum helffen/ daher er dann auch abgenommen wird; Dann das ist gewiß / je länger ein Baum ausser der Erden ist / je schwächer er wird/ und fängt erstlich bey denen kleinen Wurtzeln anzu sterben/ nimmt nach und nach ab/ dann die junge Wurtzel / welche halb oder gar todt ist / kan keine neue annehmen / aus welcher Raison folget / daß alle Wurtzeln darum beschnitten werden / auf daß solche neue Wurtzeln gewinnen können.

Ferner/ daß die Wurtzeln und Stämme müssen beschnitten werden / lernen wir an einem Baum/ der mit allen seinen Aesten und Wurtzeln gepflantzet ist/ dieser treibet kleine Aeste/ schmale gelblichte Blätter / und ist an sich selbst schwach; Da hingegen ein anderer / der geschnitten/ an Wurtzel/ Stamm und Aeste starck/ grüne/ breite Blätter hat/ und treibet schöne junge Wurtzeln; Folget hieraus/ daß durch das Schneiden neue Wurtzeln hervor sprossen/ oder doch wenigstens stärcker dardurch werden / welche neue Wurtzeln capabel sind/ dem Baum fortzuhelffen; Massen ein Baum von seinen eigenen Wurtzeln nicht wachsen kan / mit welchen er gesetzet wird / sondern muß andere neue in die Erde hinein schlagen/ wie an einem Baum / der gepflantzet und verdorben / zu sehen ist; sintemalen wann man solchen heraus nehme / gar keine neue Wurtzeln anzutreffen seynd/ so gibt alsdann solcher Baum selbsten Zeugnüß / daß seine eigne Wurtzeln nur sollten gebraucht werden/ um neue zu machen/ darum sie dann auch geschnitten werden.

Cap. VI.

Wenn mancherley Aeste an einem Baum seyn/ wie ein jeder mit Namen genennet werde / welcher gut oder bös/ und wie solche an dem Baum zu erkennen.

1. JEdermann ist bekandt/ daß alle die/ so da wollen lesen lernen / zuvor alle Buchstaben kennen müssen. Ebenermassen verhält es sich auch hier: Dann die jenige / so da wollen Bäume schneiden/ müssen vorhero nothwendig alle Aeste eines Baums recht erkennen lernen / ehe und bevor sie solchen schneiden. Es werden aber an einem Baum viererley Aeste erkannt / erstlich/ der Holtz-Ast/ von den Frantzosen Branche à bois; Zweytens / der Frucht-Ast Branche à fruit; Drittens/ falsch Holtz / Faux bois; Vierdtens/ der schwache Ast / Foible genennet. Die ersten/ so da Holtz-Aeste genennet werden / sind die allergröste an einem Baum / welche herkommen aus vielen Safft des Baums/ sintemal / so der Baum nicht viel Safft hat / hat er auch wenig solcher Aeste/ stehen alle aufrecht/ hoch an dem Baum / und treiben mit Gewalt in die Höhe; Die Aeste haben etwas grose Augen/ stehen eng bey einander / und diese seynd es/ die dem Baum eine rechte Art geben / daß solcher viel manierlicher und schöner ins Gesicht kommen; dann durch diese Aeste wird die Figur des Baums gemacht und erhalten / massen solche dessen Leben/ werden darum Holtz-Aeste genannt / wie dann auch alle Frucht-Aeste aus solchen herstammen / und in Ermanglung deren / wenig Früchte zu hoffen.

Zum andern/ folgen die Frucht-Aeste; diese kommen her aus vorigen Holtz-Aesten/ seynd theils lange/ theils kurtze und schwache Aeste/ etliche gerad / etliche ein wenig gebogen/ stehen hinein- und auswärts des Baums/ doch nicht bey den Holtz-Aesten/ weilen sie keine Intimi zusammen/ der eine treibet starck / der andere gemach/ einer suchet Holtz/ der andere Frücht / und füllen also mit ihren Blättern und Früchten den Baum; Seynd also die besten Aeste / von welchen die Frucht her-

kommet / und deswegen auch Frucht-Aeste genennet werden.

Die dritten werden genannt falsche Aeste / welche entstehen von dem überflüssigen Safft des Baums / dann so der Baum den vielen Safft nicht hat / so wachsen auch keine dergleichen Aeste ; sie haben flache Augen / welche ziemlich weit von einander stehen / wachsen aus dem alten Holtz recta in die Höhe / sind groß / wie die Holtz-Aeste / doch stehen sie niemalen bey denselben / nur wo der Baum überflüssigen Safft hat / da brechen sie heraus / tragen nicht gern Früchte / und benehmen / über das / dem Baum seinen Safft ; Es ist zwar ein böser und schlimmer Ast / doch zu Zeiten sehr nützlich ; Wie einem jeden an seinem Ort klar soll gezeiget werden. Sie befinden sich meistens an den Bäumen / welche schon etliche Jahr gestanden / und starck gewachsen seynd.

Es finden sich über jetzt gemeldte noch andere falsche Aeste / welche gleich das erste oder andere Jahr an die junge Bäume kommen / sehen denen Holtz-Aesten gantz ähnlich / und werden auf folgende Weise erkandt : Wann ein junger Baum seine starcke Holtz-Aeste oben stehend hat / und unter solchen zween oder mehr Aeste stehen / nemlich einer kleiner als der ander ; wann nun unter diesen kleinen ein starcker folget / so ist der starcke falsch ; Item / so unten an dem Stamm die Holtz-Aeste seynd / und über denselben die kleine stehen / über den kleinen aber ein starcker kommt / so ist er ebenmässig falsch / und kommt von dem überflüssigen Safft des Baums.

Die vierdte / als schwache Aeste / sind die / so nach denen Frucht-Aesten stehen / haben aber nicht so viel Safft als diese / daher sie schwächer / und an der Spitze des Holtzes schwartz werden ; Dieser muß nicht schlechter Dings obenhin angesehen werden / müssen derselbe gleich im Früh-Jahr mit den andern Aesten heraus kommt / nicht aber so viel als der Frucht-Ast bekommt / und dieser nicht so viel als der Holtz-Ast / der nicht so viel als der falsche Ast / und also einer dem andern die Krafft benimmt / und schwächer wird ; Und dieses ist der letztere / darum er auch der Schwache genennet wird.

2. Es finden sich ferner / ohne vorher erzehlte vierley Art Aeste / noch zweyerley / die ersten / so keine rechte Frücht- noch Holtz Aeste seynd / werden Branches indifference genennet ; d. i. sie seynd zu starck zu einem Frücht- und zu schwach zu einem Holtz-Ast / stehen nicht an dem Ort / wo die Holtz Aeste seynd / sondern unter denselben / haben mehr Safft als die Frucht-Aeste / daher sie auch stärcker ; Diese Aeste wollen einen guten Meister haben / sonsten selbige in vielen Jahren nacheinander keine Früchte bringe / seynd auch nicht zu Holtz-Aesten zu gebrauchen / wovon ein mehrers an seinem Ort / wie solche zu gebrauchen / Meldung geschicht. Die andern kommen erst nach den Hundstagen / und zwar vom vielen Safft / an unterschiedlichen Orten des Baums / werden Fouxjetz , oder Branches doust genennet / bringen keine Früchte / wie solches ihre eigene Farb zeiget / werden auch alle hinweg geschnitten / nemlich wo sie heraus gewachsen / wird deßwegen auch nicht viel von diesen mehr gedacht.

3. Nun sind in diesem Capitel dem curieusen Liebhaber vier biß sechserley Aeste / sammt deren Namen und Eigenschafften / beschrieben / und zwar zu dem Ende / auf daß man es / wann wir von ein- oder dem andern Ast ferner reden werden / besser verstehen kan. Und damit sich niemand einbilde / er habe durch obenhin Lesen / beschriebene Aeste erlernet / oder erkannt / so dienet zur Nachricht / und erinnere jeden / daß er dieses Capitel fleissig überlese / und wieder hole / das beygefügtes Kupffer-Blat ingenaues betrachte. denn wir brechen noch keine Früchte / wir müssen vor dem Baum seine Aeste / als Geburts-Glieder desselben verschaffen / vermittelst solchen er Früchte bringen kan.

Ein Baum ist gleichsam die Figur Menschlichen Lebens / wir aber sind Figur tio ipsa, ja das Leben über solchen / daher stehet auch solcher in des Künstlers Hand / daß wir solchen nach unsern Willen lenken. Will er zu frech wachsen / müssen wir ihn zurück halten ; Ist er träg / müssen wir ihn treiben ; Bringt viel Früchte / und kein Holtz / müssen wir ihm Holtz machen / sintemal er ohne solche Hülffe nicht lange leben kan ; Summa / wir müssen ihn / nach unserm Gefallen / einrichten / welches dann anderst nicht geschehen kan / als durch ein verständiges Schneiden. Ehe aber der Anfang zum Schneiden gemacht wird achten wir für nöthig / dieses bißher Beschriebene in eine Summa zu bringen / damit ein jeder die Raison der Baum-Schneidung wisse / und auswendig recitiren kan / worbey vier Stück in Acht zu nehmen.

1) Ein Baum wird beschnitten um zweyerley Ursachen Willen : Erstlich / damit derselbe die Menge grössere und bessere Früchte bringe. Zweytens / daß der Baum viel manierlicher ins Gesichte komme / als der / so niemals beschnitten worden.

2) Zum andern / pflegt man zu schneiden so bald die Blätter abfallen / bis andere neue kommen.

3) Zum dritten / heisset Schneiden hinweg thun alle böse Aeste / welche dem Baum schädlich / und bewahren diejenige / so gut sind / zu welchen dann gehören die kurtze / als Frucht-Aeste / welche in ihrer Länge gelassen / die aber gar zu lang / werden ein wenig abgenommen.

4) Vierdtens / ist die Manier zu schneiden diese / daß der Schnitt genau bey dem Auge geschehe / damit der Baum seine Aeste auf der einen Seite / gleich der andern bekomme. Derer Aeste aber sind vierley / als Holtz-Aeste / Frucht-Aeste / falsch- und schwache Aeste. Aus den Holtz-Aesten wird der Baum gemacht / mit den Frucht-Aesten wird der Baum gezieret. die falsche werden hinweg geschnitten / und die schwache in Frucht Aesten reserviret.

Die zum Schneiden gebräuchliche Instrumenta sind : (Es werden in dem beygefügten Kupffer bequeme Instrumenta bey sich zu tragen deutlich gezeiget /) Erstlich / eine Hippe / oder Garten Messer / bey den Frantzosen Serpette , welche Form zum Baum Schneiden gar kömmlich und bequem ist : Man hat deren gros und kleine / die besten aber sind diese /

welche

welchem das Hefft oder Handhabe also eingericht ist / daß die Hand in solchem Platz hat / und sich regen kan. Item eine Säge / welche zusammen geleget wird; Wie eine Serpette / die Klinge starck und von guter Materi / damit sich solche nicht beugt / auch die Zähn oder Zinken nicht gar genau bey einander / und ein wenig auswerts stehen / damit man im Sägen / wann das Holtz grün ist / nicht gehindert werde / wird gebrauchet an den alten starcken Aesten / solche abzusägen / man hat deren auch unterschiedlicher Gattung / als klein und groß; Die besten und bequemsten seynd / die samt der Klingen und Hefft einen starcken Schuh in der Länge haben.

Cap. VII.

Was an einem Baum / der das erste Jahr gewachsen / zu betrachten / und wie solcher zum ersten mahl geschnitten werde.

1. EIn Baum / welcher zum erstenmal geschnitten wird / muß auf folgende Weise betrachtet werden: Vors erst / wie viel Aeste er das erste Jahr getrieben / ob solche starck oder schwach / oben oder unten / oder ob solche auf einer oder beyden Seiten stehen / massen ein Baum dem andern im Herauswachsen der Aeste nicht gleich ist / einer trägt gerne Früchte / ein anderer will mit seinen Aesten in die Höhe / und gleichsam prangen / etliche treiben viel und starcke Aeste / etliche wachsen breit voneinander / unter sich gebogen / viel haben nur ein oder zwey Holtz-Aest: auf einer Seiten / hingegen schwach- und kleine auf der andern Seiten. Die Holtz-Aeste werden zum ersten vorgenommen / und geschnitten / weilen aus selbigen der Baum gemacht werden muß; diese Aeste / weilen sie die beste / muß man wol zusehen / wo sie hinaus wollen / dann / wann ein Baum drey solcher Aeste hat / muß in Acht genommen werden / ob sie oben an dem Stamm / oder unten / oder nur auf einer Seite stehen / welches man vorher wissen muß / sintemahl die obern Aeste auf eine andere Weise als die untern geschnitten werden / desgleichen die / so nur auf einer Seite stehen / auch ein sonderliches Schneiden erfordern. Ferner muß auch in Acht genommen werden / ob der Baum / welchen man schneiden will / zu einer Espeiller, nemlich an einem Gelände gebunden / oder zu einem Bouquet, das ist / ein freyer Baum / so nicht gebunden / gebraucht werd; Dann dieses ist hierinnen der Unterscheid / daß / so man einen Baum zu einem Espeiller brauchen wolte / müssen solchen beyder Seiten Aeste verschaffen / (zu verstehen Holtz-Aeste (sonsten ist auf die schwache Frucht Aeste nicht so viel / als auf die andern zu sehen / indeme aus solchen kein Baum gemacht wird. Ein falscher Ast giebt Aeste genug / demnach werden sie weggeschnitten; Es muß mehrentheils auf die Holtz-Aeste gesehen werden / welche samt allen andern Aesten / gar leicht aus dem zweyten Kupffer-Blat / können erkannt werden.

2. Der Hand-Griff des Schneidens geschicht folgender massen: Erstlich / muß mit einer Hand der Ast unter dem Schnitt fest gehalten / und mit der andern Hand geschnitten werden / wobey in Acht zunehmen / daß bey jungen oder neu-gesetzten der Stamm im Schneiden fest gehalten / damit sich solcher samt der Wurtzel nicht beuge / oder bewege. Das Garten-Messer / damit man schneidet / soll allezeit einen scharffen Schnitt haben / damit der Ast auf einem Zug abgeschnitten wird. Machen demnach ohne fernere Weitläufftigkeit den Anfang bey den Holtz-Aesten: Setze einen Baum in dem vierdten Kupffer mit Num. 1. / welcher das erste Jahr nur einen eintzigen Holtz-Ast getrieben / und oben an dem Stamm stehet. Dieser wird das erste Jahr / wann man schneidet / hinweg geschnitten / und nicht mehr als ein halben Fingers dick von dem neuen Holtz gelassen; Die Ursach ist diese: Weilen / um einen Baum zu machen / mehr Aeste erfordern / schneidet man aber diesen Ast länger / als auf solche Weise / so bekommet man alsdann keine Aeste mehr aus dem alten Stammen / sintemahl ein Baum nur allezeit suchet / seine Aeste in dem jungen Holtz zu machen / deßwegen auch ein solcher das erste Jahr kurtz hinweg geschnitten wird / damit er das andere Jahr desto stärckere und bessere Aeste hervor bringen kan. Wann man aber bey einem jeden Ast die Ursach / warum solche geschnitten / beyfügen solte / würde solches ein grosses Buch erfordern / achten demnach solche Weitläufftigkeit vor unnöthig.

In eben demselbigen Kupffer Num. 2. zeige ich einen Baum / welcher auch nur einen Ast getrieben / und unten an dem Stamm stehet / solcher wird geschnitten biß in das dritte Aug / welches vor dem Baum heraus stehet / daß der Ast ungefehr einen halben Schuh lang / oder etwas darüber stehen bleibet / so der alte Stamm dürr oder trocken wäre / wird solcher hinweg geschnitten / hingegen wann solcher frisch / bleibet er stehen / weilen er das andere Jahr noch gute Aeste geben kan / welches vielmahlen geschihet / daß ein Baum das erste Jahr nicht viel treibet / weilen er alsdann mit neuen Würtzeln-Machen zu thun hat / das andere Jahr aber alsdann schöne und starcke Aeste auf dem alten Stammen hervor bringet / wird also dieser Ast darum länger gelassen / weilen er unten an dem Stammen stehet / wann aber solcher mitten an dem Stammen sich befindet / wird solcher zween biß drey Zoll lang geschnitten.

NB. Je höher er stehet / je kürtzer er geschnitten werden muß.

Num. 3. stehet ein Baum / so oben zween Aeste hat / selbige werden in dem ersten oder bey dem zweyten Aug / welches von dem Baum heraus stehet / abgeschnitten. Es muß allhier bey allem Schneide wol beobachtet werden / daß der Schnitt allezeit bey einem solchen Aug / so vor dem Baum heraus stehet / geschehe / damit die Aeste voneinander wachsen können / und ist viel daran

gelegen / daß der Schnitt jederzeit gerad bey dem Aug / und auswerts des Baums geschihet / sintemahlen ohne solche Wissenschafft kein Baum recht geschnitten werden kan.

Num. 4. stehet ein Baum / welcher auch zween Holtz-Aeste / aber von unten stehen hat; Diese werden etwas lang gelassen / und biß in das dritte oder vierdte Aug geschnitten / und das darum / weilen solche unten stehen / und starck sind; hingegen wird der Mittel-Stammen heraus geschnitten / weilen er allbereit auf beyden Seiten mit zween schönen und starcken Aesten versehen ist.

Num. 5. ist ein Baum / welcher drey Holtz-Aeste oben stehen hat / unter diesen aber einen Frucht-Ast / samt zween schwachen sich befinden; Hie werden die Holtz-Aeste nicht gar lang gelassen / weilen sie eng beyeinander stehen / und werden die zween oberen auf 2. Augen / damit der Baum weit / und voneinander wachse / geschnitten; Der dritte / so unten stehet / wird gantz kurtz / biß auf ein Aug gelassen. Der Frucht-Ast / dieweil er etwas starck / wird an dem Ort / allwo er heraus gewachsen / abgeschnitten; indeme er / wann er sonsten stehen bliebe / das folgende Jahr nichts gutes zur Welt bringen würde. Was aber schwache oder kleine Frucht-Aeste sind / solche mögen wol das erste Jahr stehen bleiben / sintemahlen sie keinen starcken Safft an sich ziehen können.

Num. 6. Zeiget einen Baum / welcher vier Holtz-Aeste unten an dem Stamm stehen hat / über solchen aber noch drey schwache anzutreffen; Hier müssen die zwey unterste Holtz-Aeste biß auf vier Augen lang gelassen / die andere zween aber etwas kürtzer / und nur biß auf drey Augen geschnitten werden / doch allzeit mit der Manier / daß nemlich der Schnitt bey einem Aug / welches vom Baum auswerts sichet / geschehe; Hier ist ferner zu mercken / daß die Holtz-Aeste so unten stehen / länger / und die obere kürtzer geschnitten werden müssen / auf daß die obern Aeste auf sothanes Kurtzschneiden sich besser hinaus geben können. Was die drey schwachen anlanget / selbige bleiben stehen ohne daß man sie schneidet.

Num. 7. Findete sich ein Baum / welcher drey Holtz-Aeste auf einer Seiten stehen hat / und deßwegen gar übel stehen; Solche werden auf folgende Manier geschnitten: Der erste / so eben stehet / wird bey dem zweyten Aug abgeschnitten / der andere bey dem dritten Aug / oder einen Zoll lang gelassen / der dritte / so unten stehet / wird gar hinweg geschnitten / allwo er herauß gewachsen ist. Dieser Baum wird darum kurtz geschnitten / weilen seine Aeste übel stehen / um durch dieses Schneiden nützliche Aeste auch auf die andere Seite zu bringen. Weilen aber ihrer viele solche einseitige Aeste bißweilen pflegen hoch zu schneiden / wodurch dann der Baum verderben / und verunzieret / daß nemlich alle Aeste / so auß demselbigen herauskommen / nur auf einer Seite wachsen / wie das folgende Capitel mit mehrerm zeigen wird: Solche Leute thäten besser / sie schnitten diese übel stehende Aeste an dem Ort / wo sie heraus gewachsen / gar hinweg.

Num. 8. Wird ein Baum gesehen / welcher fünff schwache Aeste hat / solche sind das erste Jahr dißwegen schwach geblieben / weilen die Erde des Baums neue Wurtzeln noch nicht recht angenommen / mit solchen müssen wir Gedult haben / in Hoffnung / daß es folgendes Jahr sich besser einstellen wird / darum es auch das erste Jahr gantz kurtz / biß auf ein Aug / welches an einem jeden Ast stehen bleibet / geschnitten werden muß. Alle schwache Bäume müssen ziemlich kurtz geschnitten werden / und das muß bey Zeiten und vor dem Winter geschehen / so bald die Blätter abfallen / sintemahlen der Safft auch im Winter in die Bäume kommet / solcher Baum ist alsdann in dem Früh-Jahr schon bereitet / den Safft zu behalten / da hingegen / so er im Früh-Jahr erst geschnitten / viel Safft durch die Aeste / so hinweg geschnitten worden / verlohren gehen muß.

Cap. IIX.

Was für ein Unterschied an einem Baum / zwischen dem falschen und rechten Schneiden sey / auch was für Schaden und Nutzen durch das falsche und rechte Schneiden komme.

1. IN jeder Baum hat die Art / daß er nemlich an dem Ort / allwo er seine starcke Holtz-Aeste hat / solche mit Gewalt suchet fort zupflantzen / ohngeachtet sie gut oder übel stehen; Wann demnach solche übel-stehende Aeste noch darzu übel geschnitten werden / so erfolget nothwendig ein Schade über den andern / wie zu ersehen ist aus dem fünffsten Kupffer / mit Num. 1. So zween Holtz-Aeste auf einer / und vier schwache auf der andern Seiten hat; diese Holtz-Aeste stehen übel / weilen selbige nur auf einer Seite gewachsen. Nun ist solcher Baum darzu übel geschnitten worden / wie aus Num. 2. zu ersehen / indeme die Holtz-Aeste zu lang gelassen / deßwegen er seine neue Holtz-Aeste nur auf eine Seite getrieben. Wie ferner in eben demselben Kupffer Num. 3 gar deutlich gezeuget wird. Ein Baum suchet allzeit nur an den neuen Aesten auszuschlagen / aus welchen dann stärckere Aeste / als aus dem alten Stamm wachsen. Ein starcker Holtz-Ast / wie weiter er von dem Baum entfernet / wie stärcker er wächset; ein schwacher aber / je näher solcher bey dem Baum stehet / je schwächer er bleibet. Weilen demnach diese Aeste zu lang gewesen und dieser Länge wegen / der Baum sich wieder erholt / setzen gleich andere starcke Aeste an / und wächst also der Baum nur auf einer Seiten / aus welchem Fehler dann entstehet / daß so viele deren Bäume übel zugerichtet werden; Viel halten dafür / sie müsten nothwendig einen Ast so lang als den andern schneiden / und gleichwie

indem Kupffer Num. 7. die zween Holtz-Aeste länger als die andern sind/ so meynen etliche/ wann sie nur die zween Holtz-Aeste denen andern gleich schneiden/ wie Num. 2. zu ersehen / so seye es gantz recht / und der Baum das erste Jahr in völliger Vollkommenheit/ alsdann wissen sie weiß keinen Unterschied zwischen einem schwachen und starcken Ast zu machen. Andere lassen dem Baum das erste Jahr hohe und lange Aeste / binden solche Aeste an ein Espeiller, und wollen dem Baum auf einmal seine völlige Höhe geben / schneiden auch nichts / als was für das Gelände hinaus gehet/ ab / und dieses soll alsdann recht geschnitten heissen ; Daß aber solches nicht recht / und keinen Bestand haben kan / wird hoffentlich ein jeder im fernern Durchlesen dieser Materi zur Genüge ersehen. Wir nehmen derohalben / um mehrere Erläuterung/ den Baum Num. 1. noch einmahl vor/ und schneiden/ wie sichs gebühret/ den obern Holtz-Ast zween Zoll/ und den untern / ein Zoll lang / die Schwache bleiben stehen; wie Num. 2. deutlich zeiget. Es kan auch nicht anders seyn/ wann einem Baum kein Holtz gesparet worden/ er müste dann seine neuen Aeste über den alten Stamm hinüber schlagen; So es sich aber ereignet / daß durch solch kurtz schneiden mehr Aeste kommen/ wäre solches desto besser/ und hätten wir die Wahl/ solche Aeste nach unserm Gefallen auszulesen / welche uns duncken nutzlich seyen/ um die Figur des Baums recht zumachen.

Ein solcher Baum / wie auch alle andere/ so auf solche Manier beschnitten werden / können so wol durch ein Espeiller, als auch zu einem Bouquet gebraucht werden; Doch ist dieses der Unterschied/ daß/ was an ein Espeiller gebraucht wird / muß also eingericht werden/ damit man den Baum auf einer wie auf der andern Seite mit guten Aesten zu vermehren suchet/ doch nicht rings herum / also / daß keine gegen die Mauren/ noch gegen der Allée zu stehen komme / hingegen müssen einem Bouquet gute Aeste / so rings herum den Baum füllen verschaffet/ und da solche gleich Anfangs nicht hervor kommen solten / müssen selbige durch den zweyten Schnitt darzu gezwungen werden/ wie hernach in den Capiteln vom zweyten Schnitt weiters gehandelt wird.

Wir setzen noch mit wenigem folgendes Exempel: in dem vierdten Kupffer/ Num. 1. ist der erste Baum/ so geschnitten / zu sehen / welcher nur einen Ast hat/ und kurtz geschnitten worden; Wann nun aus dem Schnitt wiederum ein neuer Ast treiben solte/ (welches doch so leicht nicht geschehen kan) wie an dem Nebenbaum Num. 2./ welcher Ast lang / auch oben ein frisches Aug hat / so würde solcher Ast wieder abgeschnitten / wie im vorigen Jahr / weilen aber ein Ast / so kurtzgeschnitten/ solchem auch nur eines halben Fingers dick vom neuen Holtz gelassen werden ; Gemeiniglich zween/ drey und mehr Aeste gibt / welche fast alle bey dem neuen Schnitt herum stehen / dann werden in dem andern Schnitt solche Aeste gelassen/ die alsdann an einem Bouquet die Circumferenz oder Rundung machen / die aber in der Mitten gewachsen/ werden heraus geschnitten / damit allezeit die Bouquets in der mitten offen bleiben. Zu einem Espeiller werden die Aeste / so viel an beyden Seiten seyn/ wie auch diese / so in der Mitten gerad in die Höhe stehen / gelassen. Die andere junge Holtz-Aeste / welche hinein oder auswerts wachsen/ können gleich im Majo hinweg geschnitten werden ; Solche Aeste / die sich nicht an ein Espeiller schicken/ thue man bald hinweg/ und zwar so bald man gewahr wird / daß solche anfangen zu stossen/ verstehe / wann der Baum schon gute Holtz-Aeste hat / die den Safft an sich ziehen können / wann aber der Baum schwach / und nicht viel Aeste hätte / dann werden Sommers-Zeit keine von solchen Aesten weg gemacht / wovon wir unten etwas mehrers handeln werden.

2. Es wird ferner an etlichen jungen Bäumen (Bouquets) verspühret / daß unterweilen ihre Holtz-Aeste / welche zwar rings herum recht und wol an dem Baum stehen/ dannoch siehet man öffters / daß solche Aeste fast jährlich sich alle nur nach einer Seite lencken/ wodurch dann kommt/ daß manchmal der Baum samt dem Stamm sich gleichsam sencket / und deswegen ein Ast höher als der ander stehet / die Ursach ist dem starcken feuchten Winde zu zuschreiben; Deßgleichen thut die Nähe einer Mauren oder Gebäu auch viel zur Sach / indeme der Baum von solchem weg/ und der freyen Lufft zu wächset / woraus dann folget/ daß der Baum sich nach einer Seite sencket / wie es dann in leichtem Erdreich vielmals geschicht/ und deßwegen nicht gerad oder aufrecht stehen kan. Diesem vorzukommen / muß ein kurtzer Pfahl nahe bey dem Stamm eingeschlagen werden / um solchen aufzurichten ; Gesetzt aber/ der Stamm stünde gerad/ die Holtz-Aeste hingegen dennoch auf eine Seite / also daß eine Seite höher dann die andere wäre/ dann werden auf der hohen Seite die Aeste kürtzer als auf der andern geschnitten/ so und dergestallt / daß nemlich die Aeste/ auf der tieff-gesenckten / ein biß zwey Augen länger gelassen werden / und also wird der Baum bezwungen/ aufrecht zu wachsen. Und ist nicht genug / daß ein Baum in die Runde/ wie sich gehöret/ wachse / sondern es erfordert auch/ daß man solchen in seiner Form behalte/ damit er auch aufrecht und in der Höhe rings herum gleich wachse/ welches dann sonderlich bey jungen Bäumen in Acht genommen werden muß.

Cap. IX.

Wie ein Baum das erste und andere Jahr beschnitten werden muß.

1. DEil / wir in vorigen Capiteln gesehen / wie ein Baum zum erstenmal geschnitten wird/ so wollen wir in diesem Capitel weiters zeigen / wie solche zwey Jahr nach einander geschnitten werden müssen; Weisen demnach den Leser zu den sechsten Kupffer-Blat/ mit Num. 1. gezeichnet/ in welchem

ein Baum zusehen / welcher das erste Jahr 4. Holtz- und 4. schwache Aeste getrieben hat. Diese Holtz-Aeste nun / weilen deren viele sind / auch unten am Staun stehen / müssen etwas lang gelassen / und biß auf vier Augen stehen bleiben. Hingegen werden die 4. schwachen / sammt dem alten Stamm / von einem solchen Baum / weilen selbige solchen verstellen / heraus geschnitten / wie Num. 2 deutlich zusehen; An einer Espeiller aber können solche mittlere Aeste / die sich in die Breite geben / wol stehen bleiben / angesehen sie den andern Aesten keinen Schaden bringen / dann durch das Anbinden alle Aeste Lufft und Sonne genug haben; dahero es dann auch kommt / daß an einem Espeiller die Frucht etwas besser / als an einem freyen Baum / oder Bouquet, anzutreffen / an welchem letztern darum die Aeste in der Mitten heraus geschnitten werden. Ferner ist Num. 2 zu sehen / wie ein solcher Baum / welcher 4. Holtz-Aeste unten stehen hat / das erstemal geschnitten wird.

Num. 3. sind zu sehen / die Effecten oder Trieb / so durch den ersten Schnitt kommen / als welcher Baum Holtz- und Frucht-Aeste / einer Seiten gleich der andern / getrieben / auch seine Aeste ungezwungen / frey und loß zu einem Bouquet stehen hat; Wolte man aber solchen Baum zu einer Espeiller gebrauchen / so muß man die jungen Aeste / welche darzu nützlich / gleich im Majo zum erstenmal ordentlich anbinden / und zwar dergestalt / daß kein Ast über dem andern / oder Creutz-Weise angebunden wird / so müssen auch selbiger Zeit / die übel-stehende Aeste weggemacht werden; Wovon wir weiter lehren / und wie solche recht gebunden und geschnitten werden müssen / an seinem Ort / im beygefügten Kupffer deutlich zeigen wollen. Weilen aber vorerwehnter Baum zu einem Bouquet verordnet / auch bißher gesehen worden / wie solchet das erste Jahr geschnitten / und wie er sich nach solchem Schneiden angelassen / so folget / wie ein solcher Baum das andere Jahr geschnitten werden muß.

2. Es wird allhier gesehen / ob der Baum seine Aeste an dem Ort / welche zu der Figur des Baums können employrt werden / gegeben hat; Das ist / daß ein solcher Baum rings herum (als zu einem Bouquet erfordert /) mit Aesten wol versehen / und in der Mitten offen ist / dann so deren etliche nicht an den rechten Ort kommen wären / allwo sie billich stehen sollten / oder stünden / etliche in der Mitten / allwo keine hingehören / oder aber wären auf einer Seite viel / auf der andern wenig / so müssen alsdann solche Fehler in dem andern Schnitt ersetzet / und der Baum dadurch in seine rechte Figur gebracht werden. Zum Exempel. Wann zween Holtz-Aeste weit von einander stünden / und man selbige gern bey einander haben wollte / wie wollte man solchen helffen? NB. Durch Kurtz-Schneiden; sintemalen die Aeste durch sothanes Kurtz-Schneiden nicht allein zusammen wachsen / sondern auch deren mehr giebet / als man zuweilen nöthig hat. Deßgleichen ein Baum / welcher nach dem ersten Schnitt auf solche Art gewachsen wäre / daß nemlich eine Seite schön / und mit Aesten wol versehen / auf der andern Seiten aber starcke doch wenig Aeste hätte / wie wollte man solchen zu recht bringen / damit er beyder Seiten egal oder gleich käme?

Ebenmässig muß solches durch Kurtz-Schneiden und zwar an dem Ort oder Seite / wo der Baum die vielen Aeste hat / geschehen / dann dadurch wird solcher aufgehalten / wo es nöthig ist; hingegen wird er durch Kurtz-Schneiden auch vermehret / allwo es der Baum erfordert / indem er auf der andern Seiten allda eine starcke doch wenige Aeste hat / auch kurtz geschnitten wird / auf daß solcher wiederum neue Aeste herfür bringen kan.

Item / wann ein Ast an einem jungen Baum ungefehr brechen sollte / wodurch dann der Baum seine Aeste nur halb hätte? So werden ebenfalls die Aeste / welche noch stehen / recht kurtz geschnitten / und kan man gleich das andere Jahr den Baum in seine rechte Figur bringen / welches Kurtz-Schneiden / ob es gleich dem Baum etwas aufhält / dennoch besser ist einen gantzen als halben Baum zu haben.

Weilen nun der Baum Num. 3. beyder Seiten Holtz-Aeste / und unter denselben auch Frucht-Aeste stehend hat / welche als schwache Aeste (so doch zum Usuifructui oder Früchte bringen können adhibiret / angesehen werden; Solche können ohne Schneiden stehen bleiben / die starcke Frucht-Aeste aber werden zu Holtz geschnitten / desgleichen die Holtz-Aeste / damit dem Baum durch solche gelassne Aeste der Safft etwas benommen / durch welches Mittel er alsdann aus dem zweyten Schnitt gute Frucht-Aeste zu geben præstiren kan; Wie dann in Num. 4. klärlich zu sehen / wie ein solcher Baum zum zweytenmal geschnitten werden muß.

So auch der Baum nach dem ersten Schnitt nicht so viel Aeste / als wol nöthig / heraus gegeben / und hätte an Statt 5. biß 6. guter starcker Aeste nur drey oder weniger gegeben / so werden solche in dem zweyten Schnitt kurtz geschnitten / biß so lang der Baum gute Aeste heraus giebt / auch werden offtermals in dem ersten Schneiden viel vor gute Aeste stehen gelassen / es füget sich aber / daß von solchem Schnitt bessere und zur Figur des Baums nützlichere auf der Seiten (bey den erstern / welche vor gut stehen geblieben / heraus kommen / wann man nun den besten oder neuen Ast behalten will / muß man den alten Ast in dem zweyten Schnitt / samt dem alten Holtz hinweg schneiden aus der Raison, weilen der Baum bessere Aeste gegeben hat / welches man gar leicht an einem Baum / wann man ihn zum zweytenmal schneiden will / observiren oder vorher sehen kan. Dann wann wir anmerken / daß die Holtz-Aeste / welche in dem ersten Schnitt stehen geblieben / dick und starck in die Höhe schiessen und frecher als die neue aussehen / dann müssen solche (wann sie schon in dem ersten Jahr stehen geblieben) in dem zweyten Schnitt gar hinweg geschnitten werden / sintemalen / wo selbige stehen blieben / würden sie / wegen ihrer Stärcke / alle andere Aeste und den gantzen Baum verderben / dann das ist gewiß / daß vielmals nach dem ersten Schnitt bessere Aeste als vorher stehen geblieben / heraus kommen; Hingegen ist nicht zu läugnen / daß auch nach dem ersten Schnitt neue böse Aeste auf dem Stamm kommen / welche nicht gut sind / und

sie gleich stärcker als die alten Aeste wachsen / sind sie doch falsch / und müssen weggeschnitten werden.

Num. 5. ist zu sehen / allwo ein Baum gezeichnet / der das erste Jahr getrieben / und eben 4. starcke Holtz-Aeste / unten aber 3. schwache / und einen falschen Ast stehen hat. Hier werden die zween obern etwas länger als die zwey untere gelassen; Das ist / die oben stehen werden auf 3. / und die unten auf 2. Augen geschnitten / die schwache bleiben stehen; Der falsche Ast wird accurat beym alten Stämm abgeschnitten; wie Num. 6. deutlich zu sehen ist.

Diesen falschen wollen vielmals die Unwissende für einen Holtz-Ast approbiren / sonderlich wann sie sehen / daß 2. oder 3. Aeste auf einer Seiten / der falsche aber auf der andern stehet; Allein alle Aeste / welche aus solchem entspringen / sind untüchtig / und dem Baum nichts nutz / ob sie gleich starcke Aeste treiben / bringen sie doch in langer Zeit keine Frucht.

Nun hat ein solcher Baum durch den ersten Schnitt / von welchem wir bißhero geredt / viel und starcke Aeste bekommen / wie Num. 7. weiters erwiesen wird / welcher Baum vigoureux, oder frech genannt / weilen er starck und mit vielen Aesten bewachsen / und daher dieser sonderlich mit Verstand geschnitten seyn will / sonsten derselbe in vielen Jahren keine Früchte bringen wird; Er hat fast lauter Holtz- und wenig Frucht-Aeste / über das haben dessen neue Holtz-Aeste noch andere an der Seiten angesetzet / welche wie eine Gabel formiret / wie dann fast alle vigoureuse Bäume die Art an sich haben. Nun fragt sichs / weilen dieser Baum mehr Aeste gegeben / als zu seiner Figur nöthig / wie man sich im Schneiden zu verhalten? So ist zu sagen / daß solche Aeste nicht mehr so kurtz / sondern lang geschnitten werden / durch welches Lang-Schneiden die Aeste zurück gehalten / und dem Baum nicht alle die vielen Aeste gelassen / damit selbigem der viele Safft und Gewalt zu treiben benommen wird / wie Num. 8. zusehen; allda dieser Baum zum andern mal geschnitten / und zwar mit etwas langen Aesten / so an der Figur wie eine Gabel stehen geblieben / und das nicht ohne Ursach / dann es muß einem solchen Baum gleichsam eine Last auferlegt werden / damit er / wie vorgesagt / nicht zu geil wird; hingegen meynen etliche Baum-Verderber / sie hätten einen vollkommenen Baum / wann er nur frech und starck wächset / da sie denselben / je stärcker er wächset / desto mehr schneiden / aus welchem blinden Schneiden aber nichts anders als noch mehrere und stärckere Aeste hervor kommen / wodurch dann solcher Baum endlich gantz wild gemacht / und daher in vielen Jahren nach einander keine Früchte bringen kan / über das auch durch solch scharff Schneiden nicht nur allein die Frucht-Aeste / sondern auch die Frucht-Knöpffe im Holtz treiben müssen / ist also die Schuld mit nichten dem Baum zu zuschreiben.

3. Hier erfordert es noch bessere Erläuterung / nemlich / wie derer viel solcher junge und alte Bäume haben / die starck mit vielen Aesten gewachsen; Die jenige betrachten den Baum / und schliessen / weil er viel Aeste hat / müsten sie ihm viel wegschneiden; Item / weil er höhe und starcke Aeste habe / müsten sie solche kurtz schneiden; Schneiden alsdann die starcken Aeste / so in die Höhe gewachsen / gantz kurtz / deßgleichen die starcken Frucht-Aeste / welche nahe bey den Holtz-Aesten stehen / schneiden sie kurtz / oder wol gar hinweg / in Meynung / dadurch den Baum vom starcken Wachsen abzuhalten; Solche müßen aber nachgehends sehen / daß der Baum folgendes Jahr weit mehr starcke und allzu viel Aeste gegeben / so im Baum durch einander stehen.

Man muß aber hingegen wissen / daß ein Unterscheid ist im Schneiden eines starck-wachsenden Baums / gegen einem / der gern Früchte bringet / dann ein solcher kan wol kurtz beschnitten werden / weilen es ihm nützlich ist; Hingegen einem frechen Baum nicht also; Zwar ein junger frecher Baum muß Anfangs auch kurtz beschnitten werden / biß er seine Holtz-Aeste rings herum stehen hat / hernach aber müssen solche länger gelassen werden / dadurch Frucht-Aeste aus ihnen kommen können / diese Frucht-Aeste bleiben hernach ohne Schneiden / wodurch der Baum den überflüssigen Safft vertheilet / und nicht mehr so starck zu treiben vermag / nachdem aber kan ein solcher ebenfalls kurtz geschnitten werden / wovon an seinem Ort ein mehrers soll gedacht werden.

Cap. X.

Wie ein Zwerg-Baum das erste / andere / dritte und mehr Jahre / nach einander beschnitten werden kan / und was allezeit dabey in Acht zu nehmen.

1. AN dem siebenden Kupffer / Num. 1. ist ein Baum gezeichnet / welcher 2. Holtz- 2. Frucht- einen schwachen und einen falschen Ast getrieben hat; Nun werden / was die Holtz-Aeste anbelangt solche / weilen sie oben an dem Stamm stehen / nicht länger / als biß in das zweyte Aug gelassen. Die Frucht Aeste / ob wolen solche hier gut sind / auch bey einem alten Baum / ohne daß selbige geschnitten / stehen bleiben / so werden sie doch an einem solchen jungen Baum kurtz geschnitten / und daß nicht allein um mehrere Aeste zu machen / sondern auch / damit sie die Holtz-Aeste nicht aufhalten / oder von ihrem zweyten Trieb verhindern.

Der schwache Ast bleibet stehen / weilen bey solchem keine Gefahr / daß er grosse Effecten thun werde. Endlich wird der falsche Ast an dem Ort / wo er heraus gewachsen / wie Num. 2. zusehen / abgeschnitten. Num 3. zeiget ferner / wie der vorige Baum / nach den ersten Schnitt gewesen / und fünff nicht gar starcke Holtz-Aeste / wie im ersten Jahr getrieben / sintemal der

Safft mehr Aeste alsdann zu ernähren hat. Ein Baum in einem magern oder sandigten Grund/ kann er schon das erste und andere Jahr starcke Aeste treibet/ kan er doch durch Kurtz-Schneiden bald nachlassen und kleinere Aeste treiben/ so er nicht von der vigoureu'en Art ist. Nun haben sich die Frucht-Aeste an diesem Baum auch vermehret/ und wird von denen fünff Holtz-Aesten/ der gantze Baum gemacht/ und weilen solcher nicht vigoureux, werden die Aeste in dem zweyten Schnitte etwas kurtz geschnitten / wie in Num. 4. gezeiget wird; Die Frucht-Aeste bleiben an einem solchen Baum/ der mit seinen Holtz-Aesten versehen ist/ völlig stehen/ wird auch nichts davon geschnitten/ es seye dann/ daß etliche gar zu lang wären / alsdann werden sie ein wenig / doch nicht viel/ abgeschnitten/ dann wann solcher kurtz geschnitten wird / so treibet er einen starcken Ast/ und hat man von selbigem so bald keine Früchte zu hoffen / hingegen auch einen solchen Ast gar nicht zu schneiden / würde einen solchen Baum verstellen / weilen seine Aeste klein und nach Proportion zu lang wären ; Ist also nicht rathsam/ solchen ihre Länge zu lassen/ und ist auch wenig Nutzen dabey / angesehen die Früchte zu weit von dem Baum abstehen / kleiner werden / und gerne abfallen / auch wann solche einmal getragen/ sich nicht so bald wieder erholen können / wie an den kurtzen Frucht-Aesten zu sehen / deßwegen solche Aeste nur wenig geschnitten werden müssen.

Num. 5. zeiget weiters / wie vorgemeldter Baum/ nach dem andern Schnitt gewachsen/ und zwar mit seinen vollkommenen Aesten / so viel deren zu einem solchen jungen Baum nöthig/ als da sind Holtz-Aeste/ die wohl stehen und dem Baum seine rechte Figur geben ; Frucht-Aeste/ welche aus denen vorigen Holtz-Aesten entsprungen; dann ein Baum / der das erste Jahr/ nur zwey Holtz-Aeste hat / kan in dem dritten Jahr seine völlige Figur bekommen; Wir sagen wann ein Baum auch nur einen Holtz-Ast das erste Jahr getrieben / so kan er / wann er anderst keinen Anstoß/ oder Foute bekommet / im dritten Jahr seine Perfection haben; Sonsten man wohl fünff / und mehr Jahre darzu anwenden muß / wie durchgehends sattsamer Bericht ertheilet worden.

Es wird auch bey etlichen Bäumen observiret/ daß viele in dem ersten Jahr schön und mit starcken Aesten bewachsen/ nachgehends/ wann selbige geschnitten worden/ wollen sie nicht mehr fort/ wie wol man solches (weilen sie in dem ersten Jahr sich wol angelassen) nicht vermeynet / worzu dann die grosse Kälte und Frost / desgleichen auch die Hitze des Sommers viel contribuiret; insonderheit hat man sich vor der Dröcknung im Anfang des Sonners wol vorzusehen. An den jungen Bäumen/ welche nicht recht wachsen wollē/ wird die Wurtzel oder Erde/ so über der Wurtzel oder Stam sich befindet / mit Moß oder Wasen zugedecket/ auch zu Zeiten/ wegen der Sommer-Hitz begossen/ zumahlen die Wurtzel nicht tieff in der Erden stehet; dann ein Baum/ der samt dem Stamm und Wurtzel nicht über einen Schuh lang gepflantzet worden ist/ kan auch nicht tieff in der Erden stehen/ wann alsdann die grosse Hitz continuirt/ und solcher nicht gepfleget wird/ treibet er zwar Aeste/ wegen des Saffts/ so er durch das Schneiden vor dem Setzen bekommen hat/ doch macht er nicht viel neue Wurtzeln / und ob gleich etliche ansetzen/ sind solche doch unvollkommen / aus Mangel voriger Hülffe / wann dann hernach ein solcher Baum zum ersten wol beschnitten wird/ in Hoffnung/ schöne Aeste durch den Schnitt zu bekommen/ so fehlet es / schlägt zurück/ und kan im zweyten Jahr nicht so viel treiben/ als er im ersten Jahr getrieben hat / allein die gröste Schuld ist mehrentheils dem Stamm/ worauf sie gepfropffet sind / als etliche Arten starcke Bieren-Bäume / welche auf Aepffel-Quitte/ Coignalsier genañt / gepfropffet / selbige treiben zwar Anfangs starck / hingegen fehlet es ihnen am Safft/ daß sie solche starcke Art-Bäume erhalten können/ darum der Stamm bey dem gepfropfften dicker als die Quitten werden/ auch bald und frühzeitig Herbst an den Blättern machen/ die Bieren-Quitten/ Coignassier, sind die besten. Etliche behelffen sich der Weiß-Dorn/ halten aber keinen Bestand. Die Pfersich und Apricot, wann sie wiederum auf ihre eigene Stämme gebracht werden / und an etwas feuchten Orten stehen / können bald verderben/ aus Ursach / weilen ihre Wurtzeln tieff in die Erden gehen/ deßwegen die Pflaumen-Stämme für solche Art besser sind / wie wol die Mandel-Stämme noch besser / wann der Gummi solchen nicht gefährlich wäre. Die Pflaumen werden zwar auf ihre eigne Stämme gebracht / wie wol die Kern oder Steine von denen so genannten Dames noir, wann solche gesteckt oder gesäet / noch besser/ und zu denen vorgemeldten sehr gut sind. Starcke Gattung Aepffel-Bäume / welche die gar kleine Johañis Stämm gepfropffet zusammen gewachsne Rinden haben/ und kleine saure Früchte tragen / wachsen wohl Anfangs starck/ lassen aber bald nach; Die andere Arten aber/ welche schöne grosse Stämme haben / etlicher Orten Jacobi-Aepffel genannt / bringen grosse süsse Früchte / sind auch besser und halten Bestand / doch sind die Pommes de Paradis, oder Paradiß-Aepffel noch besser. Es sind über die vor-erwehnte Arten Johannes-Stämme noch mehrere / einige davon haben gar subtile dünne Schalen oder Rinden / schön geschlacht vom Stamm/ und wachsen anfangs starck wie die Weyden/ deswegen sie auch Pommes de Saule genennt werden / bringen nicht gern Früchte/ und wo sie gleich solche bringen / haben sie doch keinen rechten Geschmack / halten auch keine Prob. Alle wilde Stämm / als Biren und Aepffel / sind zu den Zwerg-Bäumen nicht gut zu gebrauchen/ wie wol etliche sich der gesteckten oder gesäeten Kernen von guten Biren bedienen / als da sind die Kernen von denen Beurre Bergemotte, petit Muscat, &c. Desgleichen von Aepffel-Kernen/ oder allerley Kern von Reinetten, Pomme d'apie, Calville, Fenouille, &c. Säen solche Kern im Spat- oder Frühe-Jahr/ und bringen hernach das Zwerg-Obst darauf. Diese jetzt erzehlte Arten geben wilde Stämme/ wie die andern auch/ doch sind sie in die Wahl besser / dahero man sich im Mangel der Quitten- und Johannes-Stämme / vor gewisse Früchte/ welche nit starck wachsen/ derselbē bedienē kan

als vor die Beure prise, l' Ambrette, l' Orange, le Besidery, le Portail, le petite Reinette, la Pomme l'Apie, la Caurpendy, Sanpain, endlich vor alle Reinettes und Fenouillette, doch muß bey solchen Bäumen / das Ausbrechen und Ausschneiden in Sommers-Zeit nicht vergessen / sondern starck practiciret werden; So man aber Quitten- und Johannes-Stämme haben kan dann ist nicht rathsam einen wilden Stamm von vor gemeldter Art Kerne zu nehmen.

2. Damit wir aber wiederum zu vorigem Schneiden / und nicht zu weit von dem Baum Num. 5. abkommen / welcher noch einmahl / (so nun das dritte mahl) zu schneiden vorkommet / und ein jeder sehen kan / wie ein Baum und alle seine Aeste vollkömmlich hat / geschnitten werden müste / wobey fleissig Aufmerckung vonnöthen.

Es wird demnach an dem Baum Num. 5. gesehen / daß er seine Aeste / so viel als zu einem jungē Baum erfordert wird / habe / weilen nun solcher nicht der Art / vigoureus ist / auch die neue Holtz-Aeste kein ander Aug gemacht haben / wie der vorige im sechsten Kupffer Num. 7. gethan / so muß er alsdann / wie Num 6. zu sehen / geschnitten werden / nemlich: Die Holtz-Aeste auf 3. oder 4. Augen / und allezeit bey einem solchen Aug / das von dem Baum hinaus stehet / auch muß der Schnitt genau bey dem Auge geschehen / dann so das Aug heraus stehet / wird der Ast auch heraus wachsen / und der Baum sich in der Mitten offen geben / (wir reden hier von einem Bouquet) und wann man sich auf obbeschribne Manier mit dem Schneiden verhält / bleibet der Baum allezeit in seiner rechten Figur. Hingegen wann der Schnitt bey einem Aug / welches innwerts dem Baum stehet / geschihet / würde folgen / daß der Ast auch innwerts des Baums ausschlagen muß / welches dann nicht seyn soll. Wann aber der Schnitt zu nahe beym Aug geschihet / so verwächset solcher / also / daß man selbigen / wann der Baum anfängt zugrünen / nicht mehr erkennen kan / daß solcher geschnitten worden / im Gegentheil / wann der Schnitt (wie vor gesagt) nicht genau beym Aug geschihet / rund und kurtz geschnitten ist / wird solches / was über dem Aug stehen geblieben / im Sommer dürr / und daher auch an den dörren Stumpffen / Argot oder Chigot, wie es die Frantzosen nennen / erkannt; Die Frucht-Aeste sind an einem solchen Baum alle stehen geblieben / ohngeachtet / solche inn- und auswerts stehen / haben ihre Länge / ausgenommen / die gar zu lang / sind ein wenig abgenommen doch ist es nicht daran gelegen / wann sie gleich / wie Num. 6. zusehen / über den Baum heraus stehen / sintemahlen die Holtz-Aeste gleich im Majo wiederum verlauffen / und ist nicht eben viel / daß man die Holtz- und Frucht-Aeste ohne Unterscheid oben an dem Baum gleich weg schneide / gleichsam / als wann sie mit einer Sense weggemähet wären. Dieses wird in dem dritten Schnitt / ehe solcher geschiehet / in acht genommen / ob der Baum durch den zweyten Schnitt / sechs / acht / zehen / und mehr Holtz-Aeste gegeben hat / ob solche auch alle gut sind oder nicht / und ob sie alle können stehen bleiben / woraus man hernacher argumentiren / und schliessen muß / ob solche lang oder kurtz geschnitten werden müssen.

Man muß sich mit dem Schneiden niemahlen übereilen / sondern allezeit den Baum vorhero wol betrachten / was für Art solcher ist / ob er vigoureux, massen sehr viel daran gelegen / daß man einen Unterschied unter starcken und schwachen Bäumen (verstehe im Schneiden) zu machen wisse. Ferner wolle der geneigte Leser observiren / daß man keinen jungen Baum in die Höhe lässet / ehe und bevor er so viel Aeste / als zu einer Figur nöthig / gegeben hat. Wann auch gleich ein Baum im ersten oder andern Jahr 5. 6 und mehr Aeste gegeben / welche genug wären / den Baum zu figuriren / und seine Gestalt zu geben / nichts desto weniger werden solche etwas kurtz geschnitten / damit sich der Baum gleich Anfangs unten voneinander giebet / dann durch solches Kurtz-schneiden wachsen die Aeste voneinander / welches / wann man anders den Baum lang schneiden wolte / nicht geschehen kan; Es thut nichts zur Sach / ob gleich nicht ein Baum wie der ander wächset / dann was das erste Jahr nicht giebet / muß er das andere Jahr geben / will er in den ersten zweyen Jahren nicht / so muß er doch durch das dritte und vierdte Schneiden ohnfehlbar Aeste geben / biß wir contentirt sind / und warum wollen wir hieran zweiffeln? da wir doch einen solchen Baum unter unserer Gewalt und Direction haben / und denselben nach unserm Wolgefallen ziehen können / alldieweil er noch jung ist / anderst werden solche meisterloß / und treibet seine Aeste / wo und an welchem Orth er will / sie mögen den Baum zieren oder nicht / wachsen nur / wo sie Lufft haben / und wann man dann einen solchen Baum durch künstlich Schneiden nicht zwingen thäte / daß solcher an dem Orth / wo er sonsten nicht gerne will / Aeste wider seinen Willen heraus zugeben / würde er solches gewiß nit thun; deßwegen einem Baum / an dem man nur das geringste spüret / daß solcher schädliche Aeste an sich nehmen wolte / weißlich und mit Verstand nachgestellet werden muß / und so er ja auf einmal nicht zu recht zubringen wäre / mus uns keine Zeit reuen / und ihn zwey / drey und mehr Jahre abwarten / biß so lang wir unsern Zweck erreichet. Dann wann solches / dieweil der Baum noch jung nicht recht practiciret / oder auf jetzt gemeldte Art gemacht wird / macht uns hernach ein solcher Baum in seinem Alter viel mehr zu schaffen / wie uns Nachfolgendes mit mehrerm lehret wird.

Um besserer Erleuterung weisen wir allhier den geneigten Leser zuruck in das 4.te Kupffer / allwo Num. 4 und 4. zu sehen / welche Bäume im zweyten / dritten und vierdten Aug beschnitten; und so nach dem Schnitt nur wiederum ein Holtz-Ast entspringe / so wird solcher in dem zweyten Schnitt gantz kurtz geschnitten / und ein Zoll von dem neuen Holtz stehen gelassen.

3. Weiters ist bey dem dritten Schnitt zu betrachten / daß bißweilen ein Holtz-Ast / der in dem zweyten Schnitt vor gut erkannt worden / auch offtermahls zwey biß drey neue Holtz-Aeste nach dem neuen Schnitt hervor bringet / welche aber innwerts dem Baum gewachsen / und deßwegen solche zur Figur des Baums nicht können gebraucht werden / und nochmahls aus dem alten Stamme bessere Aeste hervor kommen / dann werden vorige samt den alten Aesten in dem dritten

Schnitt von dem Baum geschnitten/ und hingegen diese/ welche dem Baum die rechte Gestatt geben/ stehen gelassen. Im Fall aber keine bessere Aeste erfolgen/ alsdann wird der Ast kurtz und schreg geschnitten//auch kein Aug observiret/ aus Ursach/ dieweilen der Schnitt im alten Holtz geschiehet: So es sich aber weiters begiebet/ daß ein falscher Ast an einem solchen Baum ausschlagen wolte/ dann muß selbiger ohne Zeit-Verliehrung heraus geschnitten werden/ und da ja aus diesem Schnitt wiederum Aeste treiben wolten/ werden solche gleich den folgenden May ebenfalls hinweg geschnitten.

Weiters/ wann zwey Holtz-Aeste nahe bey einander stehen/ können solche wol (verstehe an einem jungen Baum/ der wenige Aeste hat) stehen bleiben/ allein an einem solchen/ wovon wir anjetzo reden/ wird der beste stehen gelassen. Ferner/ so an einem Holtz-Ast das obere Aug/ so gleich neben dem neuen Schnitt stehen geblieben/ entweder weilen es aus Unversichtigkeit abgestossen/ oder durch die Raupen vermindert worden/ und es begiebet sich hernach/ daß ein ander Aug neben diesem einen Ast hervor bringet/ welcher aber innwerts dem Baum gewachsen/ sintemahlen es das rechte Aug nicht ist/ woraus solcher entsprossen/ und dahero den rechten Ast nicht geben können; wann nun solches sich zutrüge/ so wird folgendes Jahr der Ast kurtz/ und bey einem solchen Aug/ das vor dem Baum herauswerts siehet/ geschnitten/ damit durch solches Kurtzschneiden ein jeder Ast aus dem Baum herfür gebracht wird; So aber unterhalb diesem Ast/ der in den Baum hinein gewachsen/ ein anderer aus dem untern Aug desselbigen Holtz-Astes getrieben/ solcher aber auswerts stünde/ dann wird der obere Ast/ der nemlich hinein stehet/ samt dem alten Holtz bey dem guten Ast/ so heraus stehet/ abgeschnitten/ auf daß man allezeit die rechte Figur eines Baums behalte.

4. Wann es sich ferner begibt/ daß ein Baum seine Holtz-Aeste auf die Seiten oder unter sich nach der Erden hangen hat/ gleich etlicher Art/ als le Bon Chretien d'esté, le Rambour, la Chataignier, la Cavillé, &c. Solchen wird geholffen/ daß man die Augen aufwerts gegen dem Baum hinein schneidet/ biß solche den andern gleich stehen. Es kan wol geschehen/ daß ein Ast/ welcher das erste Jahr zu viel auswerts gewachsen/ das andere Jahr auch einwerts sich ziehen kan/ auch welcher zu viel in den Baum hinein das andere Jahr (verstehe durch das Schneiden) auswerts stehen kan/ man muß aber keinen Ast/ sonderlich an einem Bouquet, mit vielen Biegen beschwehren/ oder mit Gewalt zu zwingen suchen. So ein Holtz-Ast an einem vollkommenen Baum (Bouquet) in der Mitten heraus wächset/ muß solcher gleich hinweg geschnitten werden/ massen solcher den Baum verstellen/ und aus der rechten Ordnung bringen würde; wann er aber hinein gewachsen/ kan er auch (wann anders nicht viel Frucht-Aeste an dem Baum wären) wol stehen bleiben/ sintemahl ein Baum innwendig nicht gar bloß/ oder ohne Aeste seyn soll/ wo aber Frucht-Aeste sind/ da ist der Holtz-Ast nichts nutz. Wann ein Baum vigoureux gleich das erste Jahr an seinen Aesten kurtz geschnitten worden/ und durch den ersten Schnitt viel und schöne Aeste gegeben hat/ die wol stehen/ und nun solcher zum zweytermal soll geschnitten werden/ muß mans in Acht nehmen/ daß man solchen biß in das dritte und vierdte Aug schneide/ damit er vom starcken Wachsen zuruck gehalten/ und etwas nachlasse/ dann kan man selbigen im dritten Schnitt wiederum kurtz schneiden/ so er aber darauf dannoch starck fortwachsen wolte/ kan man ihn in dem vierdten Schnitt weiter lang lassen/ nemlich einen Zwerch Schuh/ oder auch etwas länger/ wordurch der Baum das starcke Wachsen einstellen/ und der viele Safft sich in die Aeste ziehen wird/ welche alsdann Früchte bringen; Wann dann solches geschiehet/ läst ein solcher Baum von sich selbsten/ nachstarck zu wachsen/ und kan hernach allezeit kurtz/ und in seiner gehörigen Form unterhalten werden/ biß er wiederum starck zu treiben anfänget. Ein Baum/ der starck wächset/ muß eben nicht allezeit kurtz geschnitten werden/ sondern einmal lang/ das andere Jahr kurtz seyn; zum Exempel/ es wäre ein solcher Baum in dem 5.ten Jahr kurtz geschnitten worden/ und hätte dardurch wiederum starcke Aeste gegeben/ so wird dann selcher in dem sechsten Schnitt/ um dem Baum den Safft zu benehmen/ lang gelassen/ und wann dann nach das Kurtzschneiden darauf erfolget/ bringet solche Frucht-Aeste/ auch an denen Orten/ wo noch keine gewesen/ welches dann bey einem solchen Baum vigoureux practiciret/ und sonderlich mit Verstand geschnitten seyn will/ anders solcher in vielen Jahren keine Früchte geben kan. Wann aber ein solcher Baum 6. 7. 8. oder mehr Jahre alt würde und es begebe sich daß an einem Ast zwey oder drey Holtz-Aeste bey einander gewachsen/ so ist zu wissen/ daß von solchen Aesten nur einer stehen gelassen wird/ dann wo ein Baum genug Holtz-Aeste hat/ muß man deren keine mehr zu machen suchen/ sintemahl die viel und übrige Holtz-Aeste einem Baum sehr schädlich; Wann ferner auch an einem alten Baum viel solcher Aeste kommen/ auch der Baum ohne dem schon etwas hoch gewachsen wäre/ so müssen etliche deren neue Holtz-Aeste/ samt dem alten Holtz von dem Baum heraus/ und hinweg geschnitten werden/ welches von denen Frantzosen Ravaler genennet wird/ und kan durch solch Abwerffen ein Baum/ wann er schon in seiner Jugend 5. 6. biß 7. Jahre etwas hoch gelassen/ wieder erneuret werden/ wovon weiters in denen Nchfolgenden gemeldet/ und in einem Kupffer gezeiget werden soll.

5. Ein junger oder alter Baum/ der viele Früchte und wenig Holtz bringet/ muß allezeit kurtz in dem neuen Holtz geschnitten werden/ dann die Holtz-Aeste an einem schwachen Baum auch Früchte bringen; muß dahero in den starcken Aesten Holtz und Frucht/ eben wie an einem starcken Baum die Frucht an den schwachen Aesten gesucht werden/ zumahlen die schwachen Bäume nicht mehr Safft/ als ihre Früchte zu ernähren übrig haben. Etliche starcke Bäume mit vielen Holtz-Aesten/ haben bißweilen das Ansehen/ als ob sie gleich Früchte in der Menge tragen wolten/ stehen aber ein Jahr (wann kein Mittel erfunden wird) ohne Frucht/ da hingegen/ man zuweilen an einem schwachen Baum solche Aeste wahrnihmet/ welche in dem Winter schlechte Anzeigen/ Früchte zu tragen/ geben/ demnach in dem

Früh-Jahr mit ihren Blumien und Früchte gewünscht hervor kommen / wie dann etliche Art Bäume an den neuen oder jährigten Holtz-Aesten Früchte tragen / alsda sind etliche Sorten von Reinetten / Fenouillette, Pomme d' Apie, auch die Beure grise, welche letztere / wann selbige zu einem Bouquet gebrauchet / wegen ihrer grossen Frucht / in der Mitten nicht so weit offen seyn soll. Alle solche Art Bäume müssen allzeit kurtz / ob schon Frucht-Knöpffe mit den Aesten hinweg geschnitten werden / dann ohne solch Kurtz-Schneiden selbige nicht in den Stand kommen / sondern alls Aeste werden zwar Früchte tragen / alleine die Frucht wird alle Jahr kleiner / lässet nach zu wachsen / und fänget endlich an zu sterben.

Es ist allhie doch zu melden / wenn Unerfahrne einen fruchtbaren Baum haben / selbige meynen / sie dörffen keinen Ast von solchem Baum schneiden / und da sie ja etwann des Schneidens sich unterfangen / bilden sie sich ein / es seye genug / daß man nur oben die Spitzen ein wenig abnehme / und die Holtz-Aeste / so Früchte bringen / bey Leibe nicht berühre. Wann dann ein solcher Baum / wie gesagt / an allen seinen Aesten Früchte hat / machen solche Leute ein groß Miracul von selbigem / in Meynung / sie haben alsdann einen schönen wol-figurirten Baum; allein wir lassen solchen Unwissenden ihre Freude / und sagen / daß solches bey weitem kein vollkommener Baum sey / ob er schon Anfangs schöne Früchte hat / dann Früchte und Blätter ist allein nicht genug zu einem schönen Baum / sondern wir halten viel mehr einen solchen für einen köstlichen und schönē Baum / der viel starcke / viel Früchte und gesunde Aeste hat / und lang leben kan; Massen es ja weit besser viel Aeste / viel Früchte / und ein langes Leben an einem Baum zu haben / als wenig Aeste / wenig Früchte / und kurtzes Leben / und kan also nichts schaden / daß ein Baum / der gerne Früchte / und wenig Holtz bringet / kurtz so wol an denen Holtz- als langen Frucht-Aesten geschnitten wird / ungeachtet / und nichts daran gelegen / wann auch gleich Früchte mit weggeschnitten werden / hat es doch nichts zu bedeuten / sintemal solches zu des Baums Nutzen geschiehet / um solchen künfftig bey vielen Aesten und Früchten / fürnemlich aber bey langen Leben zu erhalten.

Cap. XI.

Wie einem jungen und alten Baum / so niemalen recht geschnitten worden / zu helffen sey / deßgleichen von Ravaler oder Abwerffen / auch wie ein Baum in Früchte zu bringen.

1. WEilen insgemein vieler Orten Bäume gesehen werden / welche niemalen keinen rechten Schnitt bekommen / oder wol gar durch unverständig Schneiden fast ruiniret worden / haben wir für nöthig erachtet / gleich zu Anfang dieses Capitels einen solchen 2. 3. biß 4. Jahr gestanden und niemals recht geschnittenen Baum vorzunehmen. Und nemmen von solchen / welchen Anfangs der Stamm zu hoch gelassen; Solchem nun zu helffen / und in seine gehörige Figur zu bringen / ist / daß der Stamm sol-ches Baums mit allen andern Aesten im Früh-Jahr kurtz abgeschnitten werden muß / so / als wann solcher erst wäre gesetzet worden / aus welchem Schnitt andere schöne Aeste treiben / die besten davon reservirt / und zu der Figur des Baums gebraucht werden / und ist also keine Zeit an einem solchen Baum verlohren / ob man gleich Früchte mit hinweg schneidet / indeme solcher / nach heraus gegebener Aeste / in kurtzer Zeit vollkommenere Früchte bringet / hingegen ohne vorgesetzte Hülffe / noch lange Jahre bleibe / und nimmer zu rechter Zwerg-Baum daraus wird / massen durch das Hoch-Wachsen / unten an dem Stamm keine Aeste heraus schlagen können / und derohalben wenig Aeste an solchem Baum zu finden / wann auch gleich die Früchte jetzt-gemeldten Baums im Anfang / da der Baum noch jung ist / groß und vollkommen werden / so hat es doch in die Länge keinen Bestand / sondern nimt alle Jahr / nach und nach ab / welches natürlich / und auß folgender Raison nicht anders seyn kan.

Dann ein Zwerg-Baum / indeme er auf einem kleinen Stamm gepfropffet ist / kan kein hoher Baum werden / lässet man ihn zu hoch / so hat er nicht Safft genug / die in der Höhe stehende Aeste und Früchte zu ernähren / dann der Stamm / worauf er stehet / ist von kleiner Art / und nicht möglich / so viel Safft in die Höhe zu treiben / woraus dann folget / daß ein solcher Baum alle Jahr vom Tragen und Wachsen abnehmen muß / darum ist es / wie vorgesagt / viel besser / solche Bäume / die etliche Jahr nicht recht geschnitten / und zu hoch gelassen worden sind / wiederum kurtz in dem alten Holtz abzuschneiden / welches dann an vielen hunderten practiciret worden.

Es hat auch nichts zu sagen / wann gleich der Stam dick ist / wann nur der Baum gesund ist / und eine frische Rinde hat / auch so ein solcher aus dem alten Stammen 2. 3. und mehr Stamm-Aeste gemacht / die nicht gar zu hoch wären / werden solche Stamm-Aeste abgeschnitten / und nur 4. biß 6. Zoll alt Holtz gelassen. An der Zeit / so unterdessen / biß der Baum repariret / verlohren gehet / ist wenig gelegen / sintemal er in kurtzer Zeit mit weit-grösserm Nutzen / als vorhin solches ersetzen kan / hernach muß man zusehen / daß die / welche zu starck treiben / nicht zu viel Aeste erhalten / auch wo er viel starcke Aeste hat / in dem erst- und zweyten Jahr nicht zu kurtz geschnitten werde.

2. Auch hat man sich in Acht zu nehmen / vor den Ast Gourmand genant / welcher vor andern gar starck zu wachsen pfleget; Ist aber dem Baum sehr schädlich / weilen er allen Safft von dem Baum oder

seinem Mutter-Ast an sich ziehet / deßwegen muß solcher Ast heraus geschnitten werden / und ja nicht stehen bleiben / im Fall aber Mangel an Aesten wäre / wird dieser nicht wie andere Aeste bey einem jungen falschen Aug geschnitten / anders solcher nur dadurch gestärcket / und übel ärger machen würde / sondern muß kurtz in dem dicken Holtz / bey den kleinen Blätter-Augen / geschnitten werden / wie dann in dem vorigen Capitel allbereit von dergleichen Ast Erwählung geschehen; Damit man aber solchen besser kennen lerne / ist zu wissen / daß er an jungen und alten Bäumen anzutreffen / stehet fast allezeit oben bey den Holtz-Aesten / kommen auch aus dem alten Holtz / entweder unten oder an der Seiten des Baums; etliche machen gleich 2. 3. andere Aeste ihrer Seiten / sind starck / frech / wie die falsche Aeste / haben aber keine flache Augen wie dieselbigen / sondern grosse Holtz-Augen / stehen viel enger bey einander / als an den falschen Aesten: Ihre Art ist ferner / daß sie gemeiniglich allzeit höher und stärcker als andere Aeste treiben / und wollen gleichsam den Baum allein versehen; nichts destoweniger ziehen sie den Safft von solchen / und verzehren selbigen allein / deswegen sie auch Fresser / oder Gourmandes genennet werden; Man kan also solchem Baum / so zu reden / keinen bessern Dienst thun / als daß man ihm solche Aeste benehme / sintemal bey einem jungen Baum selbige absolute nicht zu dulten / bey einem alten Baum aber kans wol geschehen / indeme man durch die Erfahrung hat / daß solche schöne und grosse Früchte bringen / also / daß wann ein Gourmand an einem Ort / da Frucht-Aeste mangeln / stehet / muß selbiger kurtz biß in die kleine Augen / so in seinem dicken Stamm oder Holtz etwas enge bey einander stehen / und nicht bey den frischen grossen Holtz-Augen geschnitten werden / anders solcher wiederum zu starck treiben würde / und wäre besser / wann er gar hinweg.

Aus dem Kurtz-Schneiden aber entstehen Aeste / welche zwar keine rechte Frücht- und Holtz Aeste / sondern indifferente Aeste zu nennen / solche müssen auch folgendes Jahr / wie die Frucht-Aeste tractirt und beschnitten werden / (wiewol unter solchen / wie ferner gezeiget wird / auch ein Unterscheid zu machen /) wann aber sothane Aeste selbigen Sommer in dem Majo / oder Junio / darauf aufgebrochen / kan aus solchem Gourmand Ast auch gute Aeste / ob sie gleich in dem ersten und zweyten Jahr keine Früchte bringen / entspringen / dennoch solche in dem dritten und vierdten Jahr ohnfehlbar anschlagen / und schöne grosse Früchte geben / und das viel Jahre nacheinander continuiren werden / welches dann die schwache / kleine Frucht-Aeste nicht præstiren können.

Wann aber ein Baum Holtz-Aeste überflüssig hätte / dann wird kein solcher Fresser oder Gourmand gelitten / auch wann er schon oben am Baum stehet / nicht stehen gelassen / noch weniger kan solcher an einem Baum / der niemalen Früchte getragen hat / geschehen / es seye dann / daß man den Baum dadurch sehr übertreiben wolte.

3. Wann ein Baum 5. 6. biß 7. Jahr gestanden / und durch das unrecht Schneiden viel Aeste bekommen hat / wie dann etliche der Meynung / daß sie durch das viele Schneiden dem Baum das starcke Wachsen vertreiben wollen / wodurch aber allezeit mehr Aeste hervorkommen; solchen zu helffen / müssen dessen Holtz-Aeste / so herum stehen / (wann anders der Baum durch das scharffe Schneiden nicht hoch getrieben / in dem Schneiden einen oder anderthalb zweerch Schuh lang gelassen werden / verstehe Aeste / so zur Figur des Baums dienen / dahingegen aber / so sich hierzu nicht bequemen / werden abgeschnitten / und kan also solcher Baum das folgende Jahr schon wiederum kurtz geschnitten / und durch solches Schneiden alle Jahr schöner gebracht werden.

Es ist hier zu mercken / daß die starcke Frucht-Aeste nicht auf Holtz / das ist / kurtz geschnitten werden / sie durch nur allzuviel Aeste anschlagen / und den Baum gleichsam ersticken / wie dann an vielen rumunten Bäumen / deren Frucht Aeste viel andere Aeste hervorkommen / zu sehen; solche viele Aeste aber müssen sammt demjenigem / worauf selbige stehen / oder heraus gewachsen sind / ebenfalls hinweg geschnitten werden.

So auch ferner ein Baum 8. 9. 10. oder mehr Jahre gestanden / und aus Unwissenheit des Gärtners zu hoch gelassen wäre / kan solcher doch allmählig kürtzer gemacht werden / welches dann durch sogenannte Ravaler oder Abwerffen / folgender Weise geschehen kan / nemlich:

Es werden ohngefehr an der Helffte des Baums alte Aeste oder Stämme gesuchet / da zwey beysammen der / wie eine Gabel formiret stehen / von welchen dann der älteste weggeschnitten / und der kürtzere / die beste Rinden hat / etwas lang stehen gelassen wird / und können also viel Aeste auf solche Weise an gleichen Bäumen geschnitten werden.

Das folgende Jahr treiben alsdann die Aeste / welche stehen geblieben / wiederum junge Holtz-Aeste / welchen in dem Schneiden nur die unterste stehenden / die aber oben an dem Ast stehen / werden sammt dem alten Ast hinweg geschnitten / und das heisset eigentlich abwerffen.

Dieses Abwerffen wird vielmalen auch bey denjenigen Bäumen / sonderlich an denen / so von Art vigoureux sind / gebrauchet / und auf folgende Manier gerichtet:

Es mag ein junger Baum im Platz einer Espalier oder Bouquet stehen / wann solcher geschnitten / und von demselbigen Schnitt oder Ast / so stehen bleiben / 2. 3. oder mehr Holtz-Aeste kommen werden / zu wissen / daß von solchen Aesten der / nemlich so zur Figur des Baums nützlich / behalten oder reserviret wird / wann es auch gleich der unterste wäre und nicht 12. oder mehr Aests über solchen stünden / alsdann werden solche sammt den alten ganz genau bey dem untersten Ast abgeschnitten / dann so solche Aeste bleiben / und wie Gabeln geschnitten würden / machen dann der Baum zu viel Holtz-Aeste / darum das Ravaler bey vielen Bäumen höchnöthig / wohen zu mercken / daß ein Baum / er mag hoch oder kurtz seyn / zu viel Aeste hat / doch allezeit besser / daß man solche alte Aeste gar hinweg schneidet / als daß eben dünne sollten beschnitten werden. Ein Baum goureux, wann er alt / und zween junge Holtz-

beysammen stehen hat/ wird niemalen mehr auf Gaben geschnitten / sondern wann der unterste Ast heraus stehet / wird der obere abgeworffen/ stehet er aber hinein / wird der obere biß auf ein oder zwey Augen kurtz geschnitten / hingegen der / so hinein stehet / gar abgeschnitten / biß etwann das andere Jahr durch Kurtz Schneiden des Asts ein besserer ausschlagen möchte / worauf dann dieser / so stehen geblieben / und kurtz geschnitten worden / dennoch sammt dem alten Holtz/ und bey dem Ast / so selbiges Jahr heraus gewachsen / weggeschnitten werden muß/ und auf solche Weise kan man allezeit einen Baum kurtz / und in einer schönen Figur haben.

3. So ein alter Baum nicht viel mehr wachsen oder mit guter Fruchtbarkeit zunehmen wolte/ werden seine neue / und nicht die alten Aeste kurtz geschnitten/ anders so man ihn an dem alten beschnitte / er gar bald verderben solte / wird man gewahr / daß noch Leben in ihm seye / so treibet er auch Holtz-Aeste und kan noch lange Zeit Früchte bringen.

Es siehet bißweilen ein Baum etliche Jahr schlecht aus daß man vermeynet/ er wolle gar verderben ; alleine durch das nützliche Schneiden an den jungen Aesten erholet er sich öffters/ und bekomt dadurch Hülff und Lust zu wachsen.

Wann aber ein alter Baum an Holtz und Früchten nachläst/ wenig und kleine Früchte giebet/ das Holtz bald dürr und schwach wäre/ dann ist es besser / daß solcher heraus gerissen/ und ein junger an dessen Stelle versetzet wird ; Einem jungen und alten Baum ist das Abwerffen gut/ verstehe/ wann solche zu viel Holtz-Aeste bey einander stehen haben/ nur daß dis zu rechter Zeit wann man die Bäume schneidet/ geschehe/ und das allezeit genau bey dem Ast/ der stehen bleibet; wird auch sonsten wahrgenommen / daß alte Aeste von dem Baum geschnitten sind ; Wie in dem folgenden achten Kupffer-Blat/ in welchem von der Speiller gezeichnet / daß alte Aeste / samt denen neuen weggeschnitten/ und mit der Serpette marquirt/ die andere/ so unterhalb diesen stehen werde auf solche Weise/ wie in eben demselben Kupffer / mit kleinen Strichlein verzeichnet / geschnitten / auf welche Art oder Manier alsdann der Baum um ein merckliches kürtzer gemacht wird. Wie aber ein Baum in Früchte zubringen seye / werden wir verhero einen Unterscheid der Bäume machen/ und so viel als nöthig/ solche zu erkennen lehren.

Es finden sich demnach Bäume/ die gleich das erste Jahr / da sie gepflantzet werden/ Früchte bringen / welche dann von vielen das erste Jahr auch abgebrochen und nicht an dem Baum gelassen werden ; Unsers theils lassen wir solche Früchte alle hangen/ sonderlich/ wann wir sehen/ daß der Baum 1. 2. oder mehr starcke Aeste hat/ und können solche Früchte dem Baum nicht verhinderlich seyn. Etliche Art Bäume bringen nach dem ersten Schnitt/ oder zweyten Jahr/ schöne Früchte / welche hernach in dem 4. 5. biß 6.ten Jahr (so sie recht geschnitten werden) Früchte die Menge geben.

Es sind auch etliche Art Bäume/ so starck wachsen/ auch in 3. 4. 5. Jahren noch keine Früchte geben wollen/ dennoch muß man sich mit solchen nicht übereilen/ sintemalen derselben Art und Eigenschafft ist / daß sie Anfangs Holtz haben wollen/ wodurch dann der Safft sich verlieret/ und der Baum schwach wird / dann zuviel Safft machet keine Früchte / deßwegen muß ein solcher Baum Zeit haben / biß er viele der schwachen Aeste an sich genommen / alsdann bringet er seine Früchte hervor/ wodurch der Safft wegen der Früchte in den Baum sich vertheilet / und keine Gewalt mehr so starck zu treiben vermag.

Ein frecher Baum bringet seine Früchte nicht so bald / als man sich wol einbildet / sonderlich wann solcher in einem fetten Grund stehet/ will derowegen Zeit haben ; doch ist die gröste Schuld dem / der solchen schneidet / beyzumessen / daß selbiger in vielen Jahren keine Früchte bringen kan / zumalen sie einen solchen Baum / weilen er starck wächset/ allezeit kurtz schneiden / und das nicht allein an denen Holtz Aesten, welche oben stehen / sondern schneiden auch so gar die Frucht Aeste/ so an den Seiten stehen / als da sind die starcken Frucht-Aeste / welche Indifferenter genennet werden/ eben so kurtz / wie die Holtz-Aeste / wodurch dann der Baum ohnmöglich Früchte geben kan ; sintemalen er durch solch verderbtes Schneiden / zu starcken Wachsen gezwungen ; Und da ja ein solcher Baum mit genauer Noth schon etlich wenige Früchte herfür bringet/ ist er doch nicht zu achten/ dann ein Baum muß von Rechts wegen unten von der Erden an / biß oben an die Holtz-Aeste rings herum aus und innwendig an allen Aesten mit Früchten hangen welches er dann durch ein recht verständiges Schneiden/ præstiren kan. Warum aber ein Baum einem jeden nach seinem Verlangen solche Menge Früchte nicht giebet / wird nachfolgends weiter ausgeführet werden.

5. Wir haben vorhin / bey Erwähnung junger Bäume beschrieben / daß man einen falschen Ast für keinen Holtz-Ast ansehe / welches hoffentlich erlernet und bekandt seyn wird / vorhero aber / ehe solches nicht bekandt war/ hat einer gar leichtlich / und eben so bald einen falschen für einen Holtz-Ast / oder Holtz für einen Frucht- oder diesen wol gar für einen falschen Ast genommen / aus Ursachen/ weilen ihm kein Ast bekandt gewesen/ noch viel weniger deren Effecten oder Würckungen gewust hat.

Nun finden sich noch würcklich viel solcher Bäume/ welche von falschen und Gourmands Arten Anfangs erzogen worden/ solchen sind die Früchte nicht so gar wolfeil. Uns ist bekandt / daß in den ersten und zweyten Jahren keine Gourmands-Aeste an die Bäume kommen / wol aber viel falsche / und wann dann die Unwissenden diesen falschen für einen Holtz-Ast halten und schneiden / dann wird erst aus solchen ein Gourmands-Ast ; solchen Fresser schneiden sie nachgehends in den frischen Augen ; Ist alsdann kein Wunder/ daß ein solcher Baum in 4. 5. und mehr Jahren keine Frucht geben will.

Wir sagen und ermahnen nochmalen / daß ein Baum soll allezeit die längste und kürtzeste Manier im Schneiden haben ; Das ist / die Holtz-Aeste sollen nicht zu lang oder zu kurtz seyn/ auch die falschen Aeste müssen von dem Baum hinweg geschnitten werden / dann bey jungen Bäumen zu Weilen solcher Aeste 2.

biß 3. beysammen stehen. NB. Ist also nicht nöthig Gourmands-Aeste zu machen / sintemalen selbige von sich selbsten und mehr als einem lieb ist / an die Bäume kommen / daß mancher sich nicht zu helffen weiß / wissen auch nicht woher es kommt / daß der Baum so starck ins Holtz treibet / und keine Früchte träget ; Aus welcher unwissenden Erkänntniß dann folget / daß alsdann solche Bäume gantz wild und verstellet werden ; auch sich niemand zu verwundern hat / daß solcher bißhero keine Früchte bringen wollte / deßwegen einen jeden Liebhaber hiemit zu erinnern / sich in Acht zunehmen / und vorher wol zu erwägen / wo und an welchem Baum solche zu dulten oder stehen bleiben können / dann man muß betrachten / daß an denen Bäumen / welche noch keine Früchte getragen / weder Gourmands- noch falsche Aeste stehen gelassen / noch weniger solche bey einem frischen Aug geschnitten werden.

Hingegen muß durchgehends verstanden werden / daß ein Holtz-Ast allezeit bey einem frischen vollkommenen Aug soll geschnitten seyn / deßgleichen wo hierinnen gefunden wird bey dem vierdten Aug zu schneiden / werden verstanden die vier Holtz-Augen und die kleinen Blätter-Augen / so ein- oder halben Zoll Anfangs des Astes nahe beysammen stehen und nur Blätter bringen / nicht sollen gezehlet werden / sondern nach denselben finden sich die rechte Holtz-Augen / diese werden alle gezehlet / sie mögen hinein / auf der Seiten oder aufwärts stehen / biß man kommt auf das dritt- oder vierdte Aug / so auswärts des Baums stehet ; es wird auch hierinnen vielmal gefunden / daß ein Ast bey dem dritten oder vierdten Aug soll geschnitten werden / weilen vielmal das dritte in den Baum hinein / und das vierdte heraus / auch dieses hinein / und das dritte herauswärts stehet / kan also kein gewisses Aug vorgeschrieben werden ; auch wird an etlichen Arten / sonderlich Aepffel-Bäumen gesehen / daß an einem Holtz-Ast allezeit zwey Holtz-Augen nahe gegeneinander über-stehen / solche zwey Augen werden nur für ein Aug gezehlet.

6. Ferner wird bey dergleichen Bäumen in Acht genommen / daß die Aeste Indifferences, welche keine rechte Holtz- noch Frucht-Aeste seynd / nicht zu kurtz geschnitten / wodurch selbige in Holtz zu treiben gezwungen werden ; Dann solche Aeste müssen arbeiten / und dem Baum den vielen Safft nehmen / von welchen Aesten / und wie solche zu erkennen / allbereit gemeldet worden ; Dieses ist noch zu wissen / daß solche zweyerley seynd / deren etliche beschnitten / etliche auch nicht beschnitten werden. Bey einem solchen Baum (wovon wir anjetzo handeln) an welchem letzt-gemeldte Aeste nicht geschnitten sollen seyn / werden sie an ihren grossen Holtz-Augen erkennet / stehen enge bey einander ; Diese seynd gut / zumalen wann selbige an dem Ort / wo der Stamm nicht gar zu starck ist / heraus kommen / und grosse Holtz-Augen an den Enden oder Spitzen haben / bleiben / wie vorgesagt / ohne Schneiden. Die andern / so beschnitten werden / haben hingegen kleine Holtz-Augen / weit von einander stehen / seynd viel länger als die Frucht-Aeste / werden beschnitten / und dennoch die Länge eines unbeschnittenen Frucht-Asts behalten sollen / nach diesem werden selbige / wie auch vorgemeldte / in dem ersten Trieb als im Majo und Junio wiederum ausgebrochen / wie dann bald davon mit mehrern soll gehandelt werden. Solcher Gestalt wird aus einem Indifference ein guter Frucht-Ast / also und dergestalt / daß solchem kein Ast im Herausgeben grösser Früchte bekommt.

Unter den Frucht-Aesten seynd auch vielerley / als da sind etliche / die in ihrem neuen Trieb zwischen dem alten und neuen Holtz einen starcken Absatz machen / und die bleiben ohne Schneiden / so sie aber solche zwey Absätz haben / auch noch keine Frucht gegeben werden selbige auf zwey Augen über dem zweyten Absatz beschnitten.

NB. Es ist besser / wann sie einen Absatz haben / und den zweyten machen wollen / so wird alsdann in dem Majo der junge Ast über dem neu-gemachten Absatz hinweg gebrochen.

Etliche Frucht-Aeste sind schwach / dennoch sehr lang / an welchen solche Länge beschnitten / und die Ausbrechen darauf folgen muß. Etliche sind gantz gleich / stehen starck von dem Baum / solche werden gleichfalls (wann andere verhanden) weggeschnitten. Etliche biegen sich in die Krümme / und sind kurtz / die bleiben ohne Schneiden / dieweil es gute Frucht-Aeste und ihre Frucht nicht lang ausbleibet.

Etliche sind gar schwache Aeste / deren offt drey biß vier beysammen stehen / von welchen die mittlern heraus geschnitten / und nur zwey stehen gelassen werden / davon der stärckeste ohne Schneiden / und der schwache biß zwey Augen geschnitten wird ; folgendes Jahr aber wird hingegen der starcke beschnitten / und der schwache stehen gelassen / damit der gute Safft an benöthigten Ort gebracht / und die Früchte solcher Gestalt nicht lang ausbleiben können.

7. Wann aber ein Baum 6. / 7. / 8. und mehr Jahr alt wäre / und wollte dennoch keine Früchte bringen / sondern stäts frech und starck wachsen / wäre aber doch jeder Zeit nicht geschnitten worden / (welches dann so leicht nicht geschicht) ; Gesetzt wann nun solches geschicht / so muß mit einem solchen frechen Baum folgender Weise procedirt werden :

Dieser Baum treibet falsche Aeste / so bey etlichen Wasser-Aeste genennet werden / kommen aus dem alten Holtz / und stehen an unterschiedlichen Orten / auch zu Zeiten mitten in dem Baum / sind aber / wie gesagt / falsch / und bringen so leicht keine Frucht / vielmehr benehmen sie dem Baum den Safft / und verderben solchen. Diese Prob ist an unterschiedlichen berühmten Orten / in Gegenwart hoher Stands-Personen verrichtet worden / welche der Meynung waren / solche Bäume heraus zureissen / allein solches ist nicht beliget / sondern halten ein / an etlichen Bäumen auch zwey solcher Wasser- oder falschen Aeste im Früh-Jahr in der Mitten stehen gelassen / und das an dem Ort / wo sie viel Safft ziehen können ; welche Aeste dann in dem ersten Jahr starck in die Höhe gewachsen / und deren noch mehr neben solchen entsprossen / wodurch der Baum dergestalt abgemattet / daß er in dem ersten Jahr schon etwas vom starcken Wachsen nachgelassen / und die Frucht-Aeste Köpffe angesetzet haben /

auch hat man diese falsche Aeste das andere Jahr darauf sammt ihren Neben-Aesten/so sie selbiges Jahr getrieben/ wiederum stehen gelassen / wodurch man es so weit gebracht/ daß solche Bäume in dem zweyten und dritten Jahr hernach die beste Früchte gegeben/ und vom Herausreissen gar nichts mehr gedacht worden.

Ferner ist auch die Probe an andern Bäumen/ welche starck gewachsen / und keine Früchte geben wollen/ auf folgende Art abgeleget worden/nemlich:

Man hat im Früh-Jahr an einer Seite des Baums hinein gegraben / die starcken Wurtzeln untersuchet/ und selbige mit einer Spitz-Sägen genau bey dem Stamm abgeschnitten; Ja/ wann man befunden/ daß der Baum vigoureux, wol zwey solcher Wurtzeln abgenommen / und die Erde wiederum darauf geleget/ welches dann auch gut gethan; Doch muß solches mit Moderation (nach dem ein Baum vigoureux,) geschehen/ sonsten an der Früchte Vollkommenheit zu zweiffeln.

Das beste Mittel für solchen Baum ist/ daß man die Erd beyder Seiten etwas aufgrabe / und ziehet oder schneidet ein Stuck Rinde oder Schale von der gröste n Wurtzel ins Gevierdte oder länglicht einer oder beyder Seiten ab/ welches darzu dienet/ daß man dem Baum den Safft benimmt; auch kan solches an der Rade eines Baums/ sonderlich an einer Speiller gegen der Mauren/ da man es nicht wahrnimmt/ geschehen. Man muß es aber allhier wol verstehen / sintemal es nicht nur ein Stuck/ oder Mittel allein ist/ das dem Baum zur Frucht dienen kan/ sondern man muß sowol auf das vorher Beschriebene/ und auf das noch Beschriebene fleissig Acht haben / dann es kan einem solchen Baum / wovon wir anjetzo reden / beyneben ein verständig Schneiden / zu Contribuirung der Früchte / auch geholffen werden an dem Ausbrechen/ den die Frantzosen Ebourgeanner genannt/ ist auch viel daran gelegen / und eine schöne Wissenschafft/ welches in dem Sommer/ und zwar in dem Majo/ an denen Aesten / welche Frucht-Aeste zu seyn scheinen/ und doch keine Früchte geben wollen/ practicret werden muß/ dann dadurch werden auch solche von ihrem Trib zuruck gehalten / alsdann stossen solche Aeste keine Aestlein/ welche hernach gerne Früchte bringen; auch solche Bäume werden nicht ehe / als nach dem Winter und im Früh-Jahr spat geschnitten/ hat sich alse niemand daran zu stossen/ als oben allbereit von den schwachen Bäumen gemeldet worden / daß solche vor dem Winter und bey Zeiten kurtz geschnitten werden sollen; unser Absehen ist hier und an dem vorgemeldten Ort/ um zu zeigen/ wie man einem Baum Safft geben und nehmen kan.

Es ist auch zu wissen/ daß / wann solche zu tieff stehen / und Wurtzeln von dem guten Stamm angesetzet haben/ daß selbige alsdann mit Gewalt / und da- rund wie Unkraut/ zu wachsen anfangen / desgleichen ist es auch denen Bäumen/ welche zu tieff in einem starck feuchten Grund stehen / sehr verhinderlich Früchte zu bringen. Wann weiters ein Baum groß/ und noch keine Frucht getragen / auch kein Anzeig zu guter Frucht hätte (wie dann solches an des Baums Holtz und Blätter vorhero gesehen/ oder erkannt werden kan) dann ist es sehr wohl gethan/ daß man solche bey einem jeden Stamm unten kurtz abschneide/ und solche Art/ darauf pfropffe/ welche gute und schöne Früchte bringen/ solches hat man an vielen Bäumen practiciret/ die alsdann auch im dritten und folgenden Jahr schöne Früchte gegeben / und dazu eine vollkommene Figur (sonderlich wann drey/ vier oder mehr solcher Stamm-Aeste gepfropfft werden) gebracht haben / doch wird dieses dabey in Acht genommen / daß / wann er abgeschnitten wird / man an dem Stamm einige kleine Aeste das erste Jahr stehen lässet/ anders solcher den Safft / zumalen an einem alten Baum zuruck ziehet/ wann aber unten keine Aeste wären/ dann werden deren etliche/ so im Früh-Jahr kommen / den Sommer über stehen gelassen/ damit solche den Safft an sich ziehen können. Ein Baum vigoureux, der viel Jahr gestanden/ und keine Früchte bringen will / doch aber von guter Art / und davon rare Früchte zu hoffen hätte/ ist das letztere Mittel solchem zu helffen / daß man den Baum im Frühe-Jahr heraus gräbe/ und mit allen seinen Aesten gleich wiederum setze / auch nit viel von den Aesten abschneide/ worauf er nachmahls kleine Aeste/ welche Früchte bringen/ treiben wird.

8. Es giebt auch etliche Bäume/ welche unterschiedliche Verhinderungen haben/ daß selbige keine Früchte bringen / so lang/ biß ihnen durch folgende Manier geholffen wird: Erstlich: soll man zu Ende des May/ oder Junij solche Bäume wol betrachten / ob auch der Safft von dem untern Stamm in die Aeste steigen / oder kommen kan/ solches aber wird daran erkannt / wann man wahrnimmet / daß der Stamm von dem Safft also angefüllet und gleichsam gespannet / daß solcher in die Dicke nicht wachsen kan / dann muß ihm selbiger Zeit sogleich geholffen werden/ sonsten der Krebs oder Brand durch das Zuruckhalten des Saffts ohnfehlbar ansetzen wird/ solchem aber vorzukommen / muß der Stamm mit einem scharffen Messer/ oder Spitzen der Serpette, von oben biß unten eröffnet oder gerissen werden / welches dann den Baum von vielen Ungelegenheiten befreyet/ und der rechte Weg/ um Früchte zu haben/ ist. Sothane Eröffnung soll billich auch bey grossen hohen Frücht-Bäumen nicht übersehen / oder vergessen werden/ massen sehr viel daran gelegen / und kan solche an einem dicken Stamm wol auf beyden Seiten geschehen. Es kan auch die Linie oder Riß mit dem Messer gerad/ oder fast besser/ jeder Zug von oben herunter ungefehr anderthalb oder zween Schuh lang seyn/ alsdann wird ein wenig nebē der erstē Linie noch eine von solcher Länge gezogen / und das so ferner biß zum untern Ende continuirt / wiewol gegen der Sonnen Untergang oder Mitternacht / da die Sonne solches nicht aufreisset / vor die beste Seiten zu halten. Wir an unserm Ort suchen allezeit und nehmen diese Seite / welche die jüngste und frischeste Rinden hat/ für die beste; Man muß aber Sorg tragen / daß der Riß oder Messer nicht zu tieff oder hart das Holtz unter der Rinde berühre/ und bey keinem Regen-Wetter gemachet wird; Das neue Liecht/ wann nemlich das Zeichen der Jungfrau/ oder Waag zu solcher Zeit einfället/ ist gut/ und wann man auf obbeschriebene Manier mit den

Bäumen procediret / können nach angewendetem Fleiß die erwünschten Früchte nicht ausbleiben. Nunmehro / seye es hiemit eigentlich vom Schneiden der Zwerg-Birn- und Aepffel-Bäume / vor anjetzo zur Gnüge gehandelt.

Cap. XII.

Wie die Pfersich-Apricot-Pflaumen- und Kirschen-Bäume beschnitten werden; Welche Bäume an einer Spalier gut oder nicht / desgleichen wie ein Zwerg-Baum an einer Spalier gebunden und gezogen werden müste.

1. EIn Pfersich-Baum erfordert ein sonderlichs Schneiden / sintemahl dessen Früchte von den jungen Aesten gesucht werden müssen; über das sind auch die Aeste / wann sie einmal getragen / nicht viel mehr wehrt / und deswegen einem solchen Baum alle Jahr neue Frucht-Aeste müssen gemehret werden / wie nachfolgendes zu verstehen geben wird.

Ein junger Pfersich-Baum wird im ersten und andern Jahr (ebenfalls wie vergemeldt) kurtz beschnitten / um Anfangs rechte und gute Aeste zu verschaffen / ein solcher / wann er schon zween biß drey Holtz-Aeste hat / und diese Frucht-Aeste getrieben haben / so werden dannoch solche Holtz-Aeste kurtz biß sechs oder acht Zoll beschnitten / ob schon viel Früchte mit weg geschnitten werden / daran sich niemand zu kehren / dann zween und drey Aeste sind nicht genug / den Baum in die Höhe zu ziehene / und wann solcher einmal mit wenig Aesten hoch gewachsen / sind so leichtlich keine Aeste / wie an vorbemeldte Bäume / unten mehr zu machen / weilen solcher das Abwerffen in dem alten Holtz nicht so leichtlich vertragen kan / deswegen muß solcher Anfangs in den jungen Aesten kurtz beschnitten werden / daß er viel starcke Aeste zu treiben vermag / die den Baum figuriren / und ist auch zu wissen / daß nicht alle solche Aeste / die er machet / zu gebrauchen sind / und zuweilen die besten von der Speiller heraus / und gegen der Alée stehen / welche zu ihrer Zeit weg geschnitten werden müssen.

NB. Wann ein Pfersich-Baum in dem ersten und andern Jahr recht kurtz geschnitten wird / ist ihme solches Zeit seines Lebens nutz und gut. Ferner / wann ein solcher bey dem Stamm vier biß fünff starcke Aeste hat / so werden solche einen Schuh lang gelassen / damit er aus so gelassnen Aesten dieselbige vermehren kan / nach der Vermehrung werden solche Aeste (die sich zur Speiller bequemen) biß ein und ein halben / oder längst zween Schuh lang gelassen / und ist nicht gleich viel / daß ein solcher Baum / der nur zween und drey starcke Aeste hat / so lang gelassen werde / als einer / der vier / oder 5. deren hat / welches natürlich ist / jedoch wird solches gesehen / und ist meistentheils die Verführung diese / weilen die Pfersich-Bäume / wann sie schon nur zwey starcke in die Höhe gewachsene Aeste haben / jedoch viel grosse und kleine Frucht-Aeste ihrer Seiten zu finden; Diese Frucht-Aeste sind Ursach / daß bey etlichen solche Aeste drey biß vier Schuh lang gelassen / auch ohne Unterscheid die / so nur zween Aeste haben / so lang / als welche vier und fünff Aeste haben; Wird aber nachmahls gesehen / daß der Baum mit so wenig lang gelassenen Aesten schlechte Figur zeiget / ingleichen die Früchte so selbige bringen / dem Baum in seinem jungen Leben ein böses und kurtzes Alter anzeigen; Hingegen ein Pfersich-Baum / wann er seine gehörige Aeste voll hat / können die viele Früchte solchem nicht schaden wollen das rechte Schneiden ihme das Leben verlängert.

Wie wol ihrer viel vestiglich glauben / daß ein Pfersich-Baum nicht viel müsse beschnitten werden / solche haben nach ihrer Erfahrenheit nicht unrecht / dann schneiden einem jungen Baum wenig Aeste ab / solche treiben in die Höhe / diese hoch-gewachsene wollen sie abermal nicht viel schneiden / biß sie sehen daß der Baum unten keine Aeste hat / dann selbige wollen hernach solchen oben aufhalten von dem Wasser / weilen die Aeste vor das Geländer hinaus stehen / welche doch notwendig weggeschnitte werde müssen und unten an dem Stamm hat solcher keine / oder nicht viel Aeste / und da haben solche gantz recht daß der Baum von dem Schneiden verderben muß. Wir haben vorher und wollen noch folgendes ferner zeigen / daß solche allezeit viel beschnitten müssen werden / und das aus vielmahliger Prob und Erfahrung / wie mit allen unsern hierinnen begriffnen Puncten geschehen; Ein Pfersich-Baum / wann er sein völlige Figur (durch das rechte Schneiden / wie vorher erwehnet) bekommen hat / so werden seine Aeste / so in der Höhe rings um stehen 10. biß 12. Zoll lang geschnitten / nemlich die den Baum machen sollen / so auswendig herum stehen / aber mitten aus den Nebenholtz-Aesten kommen / werden die starcken Aeste kürtzer geschnitten / solche treiben nach dem wiederum viel Aeste / als starcke und schwache.

NB. Solche schwache geben Früchte / und die starcke werden alle Jahr kurtz geschnitten / 5. biß 6. Zoll gelassen / wodurch alle Jahr neue Aeste zu Früchten hervor kommen / und die alte ausgetragene Aeste weggeschnitten werden / weilen sie ohnedem keine / oder gar kleine Früchte mehr geben / und beginnen zeitlich dürr zu werden / die starcke lange Frucht-Aeste werden wenig beschnitten / und so bey einem Aug viel kleine Aestlein beysammen stehen / werden nur 2. gelassen / und die in der Mitten heraus geschnitten; wann hingegen ters an mehr-gemeldtem Baum aus einem kleinen ein grösserer treibet / als an denen Pfersich-Bäumen geschiehet / ist solcher nicht zu dulten; Obwol solche Bäume durch ein recht verständig Schneiden gebe

Früchte bringen/so behält der Pfersich-Baum vor vielen den Preiß/ und bringt unvergleichlich grosse Früchte. Einem alten Baum solcher Gattung können wol oben etwas alte Aest heraus geschnitten werden (was er anders unten an dem Stamm junge Aeste hat) dann durch solch Schneiden die jungen Aeste gestärcket werden; In Ermanglung aber solcher untern Aeste/ soll man ihn eben nicht starck schneiden/ sonsten er ohnfehlbar verderben muß/ dann ein solcher verliehret den Safft/ und kan wegen seiner harten Rinde keine neue Aeste treiben/ die den Safft ziehen können/ und in Ermanglung dessen zuruck schlagen muß/ sonderlich wird ein Pfersich-Baum/ der viel Gummi hat/ durch das scharffe Schneiden gar leichtlich verdorben.

2. Was den Apricot-Baum anbelanget/ muß an solchem/ weilen er starcke Aeste treibet/ und vor allen andern den Vorzug haben will/ das Abwerffen/ weilen er noch jung ist/ exequirt werden/ damit dessen Aeste unten an dem Stamm erneuret/ auch der Baum nicht so hoch wird; dann dadurch werden die Früchte um ein ziemliches grösser/ doch werden die Holtz-Aeste/ welche stehen bleiben/ nicht gar kurtz geschnitten/ massen er sehr vigoureux ist/so kan er auch das Abwerffen in den alten Aesten wol aushalten/ welches dann zu dem Ende geschihet/ daß man gute und bessere Aeste bey der Erden haben kan. Die Frucht-Aeste werden gleichfalls/ wann auch schon Frucht-Knöpffe angesetzet/ dennoch starck geschnitten/ damit man alsdann die Früchte grösser und vollkommener an dem Baum haben kan. Pflaumen und Kirsch-Bäume werden zwar Anfangs/ da der Baum noch jung ist/ kurtz geschnitten/ wann aber deren Aeste ihre Vollkommenheit erreichet/ alsdann werden solche einmahl lang bey anderthalb oder zween Schuh gelassen/ das folgende Jahr wieder kurtz/ hernach wiederum lang/und so fortan/ biß gute Frucht-Aeste heraus kommen/ hernach können solche Bäume/ wann sie aus gewachsen/ gleichwol kürtzer geschnitten werden. Ihre Eigenschafft ist ferner/ daß selbige nicht gar klein an einem Bouquet gehalten werden wollen; sintemahlen/ wann selbige recht ausgewachsen/ sieben biß acht Schuch in der Höhe haben/ deswegen solch à part, und nicht unter die Bieren und Aepffel gepflantzet werden sollen: An einer Spallier sind Pflaumen und Kirsch-Bäume wegen ihres starcken Wachsens nicht gut/ es seye dann/ daß eine Mauer zwölff und mehr Schuh hoch wäre. Hingegen ist ein Pfersich und Apricos-Baum zu einem Bouquet nicht nutz/ aber zu einer Spallier sind sie sehr gut/ zumahlen wo sie Platz und Sonne haben/ desgleichen auch die Bon-Chretien d'hyver (weilen etliche diesen zwischen zween Pfersich-Bäume setzen) erfordern.

Es ist zuwissen/ daß gleich wie jetzt-gemeldte/ auch die Aepffel- und Winter-Birn-Bäume viel Sonne haben wollen/ deren die Sommer-Biren und Pflaumen nicht so nöthig sind/ und gar wol nach der Nord- oder Winter-Seite können gesetzet werden. Alle Zwerg-Bieren- und Aepffel-Bäume können an einer Spallier gepflantzet werden/ ausgenommen/ welche vigoureux sind/ nicht/ es müste dann die Spallier gar hoch seyn/ doch ist der letztere zu einem Bouquet, weilen er seine Aeste rings um den Baum stehen hat/ besser zu emploiren. Es wäre zu wünschen/ daß ein jeder solche Art Vigoureux-Bäume recht kennen lernete/ damit man solche an gehörige Ort und Stelle zu pflantzen wissen möge. Damit wir es aber dem geneigten Liebhaber nicht verhalten/ so ist zu wissen/ daß deren vielerley sind/ als erstlich unter denen Bieren finden sich: La Virgoulleſſe, la Verte longue, la Cuiſſe Madame, la Saint Leſin, le Robine, la Mouill bouche, la Rouſſelette de Renis, le Bergemotte Doutonne. Unter den Aepffeln sind folgende: La Rambour, la Pomme Violette, le Fraucatty, la Pomme de glace, le Chataignier; Summa/ alle Pflaumen-Bäume/ ausgenommen die Mirabelle, alle Kirsch-Bäume/ausgenommen die Precoies sind vigoureux, und wachsen starck; Hingegen werden etliche gefunden/ die nicht hoch wachsen/ und kurtz gehalten werden können/ als da sind etlicher Arten Reinette, la Renette griſe la Renette en Bouquet, Capetite Reinette, la Pomme d'apic, le Fenouillete, le Courpendy Sansgain. Diese können wol an einer kurtzen Spallier von drey Schuh hoch gepflantzet werden/ doch daß solche nicht zu nahe bey einander gesetzet/ und voneinander gezogen werden können.

Es müssen ferner an einer Spallier die Bäume etwas weiter als 10. biß 12. Schuh voneinander gesetzet/ so aber dieselbe hoch ist/ und 8. 9. biß 10. Schuh erfordert werden/ desgleichen auch die Bouquets (wozu alle Bieren und Aepffel gut) in solcher Weite stehen können. Was das Schneiden an der Spallier und die Zeit anbelanget/ wird an solchen Bäumen/ auch der Zeit/ wenn die andern geschnitten werden/ solches exequiret/ wobey zu observiren/ daß die Pfersich und Apricos im Früh-Jahr nach der Kälte geschnitten werden müssen. Der Schnitt an der Spalier geschieht auf folgende Art: solcher muß allezeit bey einem solchen Aug/ das auf der Seiten oder gegen der Maur stehet/ geschehen/und soll nimermehr bey einem Aug/ so heraus-wers stehet/ geschnitten werden.

Wo zwey Holtz-Aeste bey einem Spallier etwas eng beysammen stehen/ da werden solche bey den Augen so voneinander stehen/ geschnitten/ damit sie von einander wachsen können; Stehen solche auf der Seiten eines solchen Baums/ so wird an dem obern Ast das Aug aufwerts/ und an dem untern abwerts geschnitten/ welches dann wol in Acht zu nehmen/ daß die Holtz-Aeste nicht zu eng beysammen stehen bleiben/ um den Frucht-Aesten Platz zu schaffen. Desgleichen werden die Holtz-Aeste/ welche auf der Seiten unten am Stam stehen/ allezeit abwerts geschnitten/ damit das Auge oder Ast unter sich nach der Erden wachse/ und wird also durch solch Abwerts-Schneiden der Baum gezwungen in eine solche Figur/ wie zu einer Spallier erfordert/ zu wachsen.

3. Es muß auch ferner ein Baum an einer Spallier beyder Seiten mit Aesten wol versehen seyn/ welches dann gleich Anfangs/ da der Baum noch jung ist/ geschehen muß/ damit man Aeste nach Gefallen haben kan/ dann so ein Baum an einer Spallier seiner seits keine Aeste hätte/ so ist kein besserer Weeg/ auch der rechte Proceſs, daß man solche entweder kurtz oder gar hinweg schneide (wie dann vorhero genugsam gezeiget worden) biß er beyder Seiten seine Aeste vollkommlich bekom-

me. Ferner / wann ein Baum auf der einen Seiten trocken / oder verderbet worden / ist das beste Mittel / daß man solchen Baum auf der andern Seiten kurtz schneide / damit durch solch Kurtz-Schneidē dem Baum beyder Seiten Aeste verschaffet werden / welche nicht durch das Hinüberziehen oder binden geschehen kan. Dieses Kurtz-Schneiden wird aber verstanden an den alten Aesten / oder Stamm-Aesten / so Fehler dessen / und solches in den neuen Aesten geschehen / der Baum nur wiederum auf einer Seiten wächset / wie in dem sechsten Kupffer-Blat / und vom Schneiden im ersten und andern Jahr im 9. Capitel zu lesen ist. Auch wird an einer Spailler, es seye ein junger oder alter Baum / der zu viel Aeste hat / das Abwerffen practiciret. Weiters ist zu wissen / daß / wann ein junger Baum an seiner Spailler viel starcke Aeste hat / solche etwas länger als an einem Bouquet gelassen werden / auf daß solche nicht zu viel Holtz-Aeste / sondern Frucht-Aeste hervor bringen / diese letztere auch / weil sie angebunden / gleichfalls länger gelassen werden müssen. Ein solcher Baum / der mit Aesten versehen / werden die neuen Aeste / so gegen der Mauren oder auswerts an dem Orth / wo selbige entspringen / gleich im May abgeschnitten / und zwar an dem Ort / wo selbige entspringen; Hingegen an einem jungen neu-gesetzten Baum werden die Aeste / sie mögen heraus oder hineinwerts stehen / Sommers-Zeit keine weggeschnitten / biß zur rechten Zeit / da sie dann kurtz oder gar hinweg geschnitten werden / um Aeste auf beyder Seiten zu machen: Im Gegentheil aber wird bey etlichen gesehen / daß sie solche heraus-stehende Aeste mit Gewalt zwingen und biegen / und an die Spailler binden / aus welchem gebognen Ast ein dicker Stamm wird / so Zeit seines Lebens zu sehen / daß solcher in seiner Jugend mit Gewalt gegen der Spailler hinein gebogen worden / und ist verdrüßlich zu sehen / und hieraus zu schliessen / daß die / so solches thun / einem Baum keine Aeste / wo solche nöthig / wissen zu machen; Hingegen ist es nutzlich und zierlich / wann des Baums (sonderlich seine erste Aeste / welche dicke Stämme geben) beyder Seiten nahe des Geländers stehen / und gezogen sind / auf welche Weise die gantze Länge der Spailler kein alter Stamm / sondern Früchte und Blätter von der Erden an biß zum Ende des Baum / als eine zierliche Bekleidung zu sehen.

4. Das Anbinden / von denen Frantzosen Palier genannt / muß ordentlicher Weise geschehen / damit nicht ein Ast über den andern gebunden / oder Creutz-weis über einander schlagen / sondern ein jeglicher muß seinen absonderlichen Platz haben / und keiner den andern anrühren.

Der Anfang zu solchen wird gemacht / so bald die Aeste etwas lang getrieben / und kan in dem May der erste Anfang / die junge Aeste anzubinden / gemacht werden. Doch muß mit denselben gar subtil verfahren / und sie in acht genommen werden / sintemal die Aeste noch gar zart sind / und deswegen die Binsen zu den jungen Aesten anzubinden gebraucht werden. Die Holtz-Aeste werden in gleiche Theil von einander gesondert / oder getheilet / das ist / die Aeste / so unten an beyden Seiten stehen / werden ziemlich unterwerts die in der Mitten gerad hinauf gebunden / die aber zwischen denselben stehen / werden in gleiche Weite ausgetheilet. Die Frucht-Aeste werden hier nach den Holtz-Aesten gerichtet / und Sommers-Zeit alle Monat / oder so offt solche treiben / angebunden. Hier ist sonderlich zu mercken / daß alle Spailler in dem Monat Julio angebunden werden müssen / weilen zu gemeldter Zeit die andern Aeste / so nicht gebogen oder aus der Ordnung geschritten (auch zuweilen in dem Majo vergessen oder stehen geblieben) werden zu vor erwehnter Zeit hinweg geschnitten / welches sich dann in dem Augustmonat nicht mehr thun lässet / und können solche im Hornung auch von neuem wiederum angebunden werden / massen solche Zeit für bequem und proper zu halten auch die Augen oder Frucht-Knöpffe zu der Zeit noch nicht heraus getrieben / und deswegen ohne Gefahr solche zu verletzen oder abzustossen / kan geschnitten und zugleich angebunden werden. Wie im achten Kupffer-Blat / so wol vom alten und neuen Schneiden / desgleichen vom Anbinden / deutlich zu sehen ist.

Cap. XIII.

Was eigentlich Ausbrechen sey / so von denen Frantzosen Ebourgeonner genannt wird / auch von den allzu vielen Aesten / und welche Sommers-Zeit heraus geschnitten werden.

1. Gleich wie das Schneiden an einem Zwerg-Baum eine nothwendige Wissenschafft erfordert / also hat es auch mit dem Ausbrechen gleiche Bewandnüß / und ist gleicher massen eine curieuse Wissenschafft / also / daß viele nicht wissen / an welchen Aesten solches zu practiciren.

Es dienet aber den Liebhabern zur Nachricht / daß solches an denen Frucht-Aesten / welche gar zu lang und keine rechte Frucht- noch Holtz-Aeste sind / verrichtet werden muß / dann wann solche durch das Schneiden ein wenig abgenommen / treiben sie wieder auf das neue heraus / scheinē etwas dicker in dem andern Trieb / als andere Frucht-Aeste / und werden in dem Maio oder Junio / weilen sie noch jung sind / kurtz abgebrochen / dergestalten / daß nur 3. 4. biß 5. Blätter enge beysammen stehen bleiben / woraus nachmals kleine Aestlein entspringen / welche guten Safft ziehen / und gerne Früchte bringen / auch solche Aeste in dem alten Holtz / oder unter denen Blättern noch vielmalen selbigen Jahrs Frucht-Knöpffe an sich nehmen.

Es wird aber allhier nicht von allen Holtz- und Frucht-Aesten / sondern nur von denen starcken Frucht-

Aesten gesagt/ welche gemeiniglich / so wol um als in dem Baum zu finden sind / und wann solche in ihrem Trieb nicht verhindert werden / treiben die Aeste im Holtz und verstellen den Baum gantz und gar/deßwegen ist hier wol in Acht zu nehmen / daß man vorhero solche recht erkennen lerne/ und wisse / welche Aeste solches nöthig haben / dann der Unterscheid ist/ daß solches an denen kleinen guten Frucht-Aesten nicht/ wol aber an denen langen und starcken practicirt wird. Es finden sich deren mancherley / etliche stehen oben bey den Holtz-Aesten/ und weilen selbige nur ein wenig beschnitten werden / wollen solche (zumalen sie an einem guten Ort stehen) gleich starck treiben. Etliche stehen in der Mitten des Baums / etliche an denen untersten Aesten / und zwar meist an denen / welche viel Safft haben. Am besten kan man solche / wann man nemlich auf die schwache Frucht-Aeste Achtung giebet/ erkennen/ dann die treiben in ihrem neuen Trieb/schwache Aeste / und so man solche gegen den andern ansiehet/ kan man leicht sehen / daß selbige dick und stärcker sich anlassen werden; Deßwegen ist nicht besser/als daß alle die Aeste/ welche Anfangs sich zu starck anlassen/ wann sie auch gleich aus Frucht-Aesten oder alten Holtz herstammen / so bald man solche wahr nimmt/ ausgebrochen werden müssen/ welch Ausbrechen dann mit der Hand zwischen zweyen Nägeln/Pincer genant/ geschiehet/ oder mit der Serpette einer und andern Seiten Daumen darauf gelegt/ verrichtet wird. Auf solche Weise brechen solche gleich ab / und bleibet von jedem Ast nur ein Stuck mit etlichen Blättern stehen.

Es muß aber solch Ausbrechen bey Zeiten / und so bald die Aeste erkennet werden/ geschehen / dann wie früher je besser/ und da ja solches in dem May versaumet/ kan es doch in dem Junio/ auch noch im Julio/ practicret werden / sintemal es doch besser spat/als gar nicht gethan; In dem übrigen wird auch kein Zeichen oder Monats-Liecht observiret, nur daß es bey kühlem und trüben Wetter geschiehet / welches dann den Baum auf jetzt-beschriebne Manier fruchtbar machen kan / und ist dieses sonderlich an einem Vigoureux-Baum in Acht zu nehmen.

Die Aeste/ welche sich klein oder schwach zeigen/bleiben stehen/ und wird nichts anders an solchen gethan/ es wäre dann / daß sie stärcker treiben / und keine Früchte geben wolten / alsdann müssen sie ebenfalls dazu gezwungen werden / wann aber Früchte bey einem solchen Ast anzutreffen/ wird solcher nicht ab- oder ausgebrochen / weilen die Früchte von solchen Abbrechen gern abfallen / biß so lang sie wieder beginnen gröffer zu werden / alsdann hat es keine sonderliche Gefahr mehr.

Wann auch 2./ 3. und mehr Frucht-Aeste (an dem Ort da Früchte voriges Jahr gestanden / und nachgehends in die dicke Aeste oder Holtz-Knöpffe sich verwandeln/ (welche Früchte getragen) beysammen stünden, solche werden gleichfalls ausgebrochen/damit solche Aeste kurtz (weilen sie gar schwach sind) gehalten werden/ und geschiehet solches fürnemlich darum / daß man des Baums künfftige Früchte gröſſer zu haben verhoffet/ auch wird solches alle Jahr und bey allen Bäumen/ sonderlich an den Bieren-Bäumen/ so wol an Spalliers als Bouquets practicret. Es werden an etlichen Bäumen viel/ an etlichen wenig solcher Aeste gefunden/ die daraus gebrochen werden / nach deme es Gattung der Früchte sind. Die / so auf wilden Stämmen stehen/ haben es sehr nöthig; Auch so ein Frucht-Ast die Blumen oder Früchte fallen läst/ und einen neuen Ast treibet / derselbe wird ausgebrochen oder geschnitten.

Ein starcker oder schwacher Frucht-Ast wann er in dem neuen Trieb ein starcken Absatz machet / bleibet solcher ohne Ausbrechen; So er aber schon einen Absatz zuvor hätte / alsdann wird er bey dem neuen ausgebrochen/ und wird also zwischen den zweyen Absätzen die Frucht nicht manquiren oder ausbleiben.

Alle Indifferente Aeste / sie mögen beschnitten oder nicht beschnitten seyn/ werden ausgebrochen / welches dann diesen vor andern höchst nothig thut / desgleichen mit denen lang-geschnittnen Frucht-Aesten auf gleiche Weise verfahren wird/ zumalen wo zwey/einer kurtz/ und der ander ohne Schneiden geblieben/ auch ausgebrochen werden muß/ und das hält solche Aeste in Früchten/ und kan wol solch Arreter à Fruit, auf Frucht schneiden/heissen.

2. Es sollen auch in dem Julio/oder gleich nach dem ersten Safft/ da der Baum in dem Sommer ruhet/ als nach dem ersten Trieb vor den Hunds-Tagen / da die Bäume ein gewisses Kennzeichen von sich geben; Nemlich die zwey kleinen Blätter / welche an der Spitze des Asts ungefehr einen Monat ruhen / und nicht wachsen/ welches dann die rechte Zeit/ da alle Bäume sollen durchsuchet und die / so zu viel Holtz-Aeste haben welche der Baum nicht brauchet/ können zu gemeldter Zeit am füglichsten hinweg geschnitten werden/ wie folget:

Ein Baum/ der 3. biß 4. Jahr gestanden/ und neue Holtz Aeste aus dem alten Holtz oder Stamm getrieben hat / werden weggeschnitten/ sonderlich die / so in der Mitten/ oder unten an dem Stamm / sie mögen auch in- oder auswärts stehen/ keiner von solchen stehen gelassen wird / so auch ein solcher junger Baum oben an den Holtz-Aesten / wo er schon beschnitten worden / mehr Aeste aus dem Auge / so stehen geblieben/ gegeben hätte/ dann werden die/ so in den Baum hinein stehen/ weggeschnitten/ und die/ so heraus/oder gegen den andern Holtz-Aesten überstehen / werden in Regard (daß solches noch ein junger Baum) stehen gelassen / biß das rechte Schneiden sich anfänget/ dann man an dergleichen jungen Bäumen solche Aeste/nemlich an gewissen Orten / da der Baum solche nöthig hat/ so lang stehen lässet.

Wann ferner ein alter Baum aus seinem alten Holtz neue Holtz-Aeste treibet/ müssen selbige eben wol abgeschnitten werden / und so aus solchem Schnitt dasselbige Jahr noch kleine Aestlein entspringen solten/ werden solche gleichfalls nicht stehen gelassen.

Wann das rechte Aug/ so stehen gebrieben/ gewachsen ist/ und einen schönen Ast getrieben hat / unter selbigem noch ein anderer neuer Holtz-Ast inwendig angesetzet hätte / dann wird der letztere hinweg geschnitten/ wann aber das Aug ausgeblieben/ und von

solchem Ast zwey andere Augen-Aeste herkommen/also daß der unterste heraus / und der obere hinein stünde/ so muß dieser hinein-stehende nicht weggeschnitten werden / weilen ohne dem das alte Holtz biß an den heraus-stehenden folgendes Jahr hinweg geschnitten wird / ist also nicht rathsam / den Baum um diese Zeit in dem alten Holtz abzuwerffen.

3. Einen Baum/ der nicht mehr als ein oder zwey Jahr gestanden/ und noch etwas schwach ist/ müssen den gantzen Sommer keine Aeste benommen / oder weggeschnitten werden/ob sie gleich wol oder übel/stehen/gut oder falsch sind/ bleiben sie dennoch stehen/ biß die rechte Zeit zu schneiden herbey kommet/ wiewol dieser junge Baum für sich oder für seinen kleinen Stam solche Aeste nicht alle nöthig hätte / nichts destoweniger lässet man ihn solche/ um die Wurtzeln heissen zu vermehren ; Dann / je mehr ein junger Baum Aeste hat / je mehr Wurtzeln er ansetzet ; im Gegentheil/ je mehr solche im Sommer weggeschnitten / je schwächer seine Wurtzeln werden / und kan ein junger Baum durch das viele Schneiden im Sommer gar verderben / oder von einiger Kranckheit angesiecket werden / sintemalen der Safft durch solche benommene Aeste zuruck weichet/und der Krebs oder Brand NB. an die Pfersig und Apricos einen schädlichen Gummi ansetzet / zumalen wann der Stamm des Sommers zuviel entblösset oder entdecket wird/ wie dann sonderlich ein Baum/ so an einer Spaller wider die Mauren und gegen Mittag stehet / von der Sonnen im hitzig- und trocknen Erdreich/ ohne dem/ starck operiret.

Es ist wol wahr / daß einem Bouquet oder freyen Baum in der Mitten der Sonnen Lufft gemacht werden muß / damit die Früchte ihre rechte Couleur annehmen können / sonderlich wann selbige in einem feuchten Grund stehen; allein mit Raison, dann die Blätter sollen den Stamm / so viel nöthig / bedecket halten / doch aber auch ohne Verhinderung der Früchten und Frucht-Aeste ; wann man solches in einem hitzigen Erdreich allzu viel practiciren wollte/ würde vorgemeldte Kranckheit nicht ausbleiben/darum werden auch von dem Monat Augusto an/ biß zu rechter Schneidens-Zeit/ keine Aeste von dem Baum geschnitten / wol aber in solchem Monat alle Bäume durchsuchet/ ob deren Früchte auch Lufft und Sonne haben/ und so das nicht ist / dann werden die Blätter/ welche um oder bey den Früchten sind / oder solche bedecken/ mit einer Scheer an dem Stiel hinweg geschnitten/ und kan auch in dem vorhergehendem Monat Julio schon ein Anfang gemacht werden/ damit allgemach die Früchte von der Sonnen ihre Gütigkeit und Couleur bekommen/ ob auch gleich die Blätter bißhero denen Früchten profitabel gewesen/ so ist dennoch dahin zusehen / daß die Früchte sowol in- als nach vorgemeldtem Monat/nicht allzuverdecket / oder zu viel Schaden haben / damit nicht sowol Holtz als Frucht recht zeitig wird/ sonderlich finden sich Früchte/ als Pomme d' Apie, &c. da wohl zwantzig beysammen stehen / und wann dann solchen die Blätter zwischen den Früchten nicht benommen wird/ bekommen selbige eine schlechte Couleur.

Die frühzeitige Apricos, Kirschen und Pfersich haben solches auch sehr nöthig/ anders sie keine Farbe annehmen/ deswegen solche (auch Birn und Aepfel) wegen grosser Hitze / nach der Sonnen Untergang / mit einer darzu mit vielen Löchlein gemachten Wasser-Spritze besprenget werden / welches die Früchte nicht allein nutriret / sondern auch mehr Erfrischung und Safft giebet ; dieses erhält ihner den Baum grün und frisch / sintemalen er solches an Statt eines Abend-Regens/ oder Nacht-Thaus kräfftig empfindet / und zu der Früchten Geschmack und Couleur fürnemlich dienet/ thut dem Baum auch besser als der Wurtzel zu begiessen / welches vielmehr die Früchte schwach und ungeschmackt machet; jedoch dem Wasser zuvor durch der Sonnen Hitze die Kälte benommen wird.

Wann weiters zu solcher Zeit im Augusto noch einige Aeste an einem Baum gefunden werden/ die hinweg geschnitten seyn sollen/ und den Früchten und Frucht-Aesten zu viel Schatten verursachen/ werden doch solche zu der Zeit stehen gelassen ; allein/ sonst kan man thun/ daß man solchen Ast 5. 6. oder mehr Blätter / sammt den Augen heraus reisse/ auch die kleine Aestlein/ welche an einem solchen Ast stehen können wol sammt ihren Blättern (verstehe die den Früchten verhinderlich) weggeschnitten werden/ damit die Sonne etwas Lufft habe/ hernacher wann es Zeit zu schneiden ist / daß man alsdann solchen hinweg schneide.

4. So man einige Erfrischung einem Baum erweisen wollte / kan man/ wann die Früchte biß in das dritte oder vierdte Theil grösser gewachsen sind und deren viel auf einem Knopff beysammen stehen / die kleinesten mit einer Scheer weg / und den Stiel mitten entzwey schneiden / sonderlich an denen heure, Bou Chretien d'Hyver, auch an allen Winter-Früchten/ und geschiehet solches zu dem Ende/ um dem Baum die Last zu benehmen / und die Früchte grösser zu haben/ dergestalt wird an einem gar schwachen Ast nur ein oder zwey solche Frucht gelassen ; auf welche Art er folgende Jahren stärcker / und deren mehr erhalten kan.

Dieses Schneiden in dem Monat Julio wollen die Bäume alle Jahr haben / und wann solches geschiehet/ so ist viel Arbeit im Früh-Jahr practiciret ; Es muß aber solches im Abnehmen des Monds / bey schönen trocknem Wetter geschehen / welches letztere (verstehe schön trocken Wetter) bey allem Schneiden soll observiret seyn.

Die neu-gesetzte Bäume von ein biß zwey Jahren werden zu gemeldter Zeit / um ihre Wurtzeln zu vermehren/ nicht geschnitten / und muß mit solchen biß in Winter/ da der Baum in Ruhe ist/ so lang innegehalten werden; Hingegen wird an einem starcken Baum/ die Wurtzel nicht zu vermehren / sondern derselben auf allerhand Weise Abbruch zu thun/ gesuchet / deßwegen werden auch in Sommers-Zeiten solche Aeste weggeschnitten/ wodurch die Früchte gestärcket / die Aeste in ihrem Holtz vollkomener/ und die Frücht Knöpfe/ welche künfftiges Jahr tragen/ gefüllet werden.

NB. Der erste Safft thut nichts zu den Früchten

con-

contribuiren / sondern der letzte / der in den Baum kommt / ist es / darum es einem frechen Baum sonderlich nöthig und muß deswegen in Sommers-Zeit auf obbeschriebene Art und Weise mit demselben dergestalt lavirt werden.

Allem kurtz von allen zu sagen / die jenigen / so in Schneiden geschwind / und ohne Bedencken / einen Ast nach dem andern hinweg schneiden / bey denen ist es ein gewiß Zeichen / daß solche nicht viel davon verstehen / sintemal auch der beste Meister hierinnen behutsam gehen muß / und wol öffters / wann er 2. oder 3. Aeste geschnitten / den Baum von ferne ansiehet / damit solcher in gehörige Figur gebracht werde; Zu dem / so kan es so geschwind nicht geschehen / und läßet sich auch nicht thun / indeme ja an jedem Ast die rechten Augen zu erst gesuchet werden müssen / ist also nicht genug daß man in den Tag / gleich als ob man Weyden Bäume vor sich hätte / hinein schneide. Mancher meinet zwar / und hält diesen für einem geschickten Kerl dem solches so geschwind von statten gehet / zu dem wann noch die Zierath / Cerémonien oder das Schwingen der Serpette dazu kommt / und andere dergleichen Complimenten mehr; allein / solches alles ist zu Lachens wehrt / und solche Geschwindigkeit nur einer Thorheit zu nennen. Man solte keinem / er sey auch wer er wolle / einen Baum schneiden lassen / biß daß man solchen examiniret / und tüchtig darzu befunden.

5. Einige wollen auch / wiewol ohne Grund / bereden / als sey ein gewisser Tag dem Schneiden zu verordnet / daß ein Baum Früchte bringen müste / und wann nicht observiret / könne der Baum so bald keine Früchte beingen / allein solche Leute reden wol (wie man zu sagen pflegt) in den Tag hinein / wollen viel von Zeit und Tag schwätzen / und wissen nicht einmal von dem Schneiden (an welchem doch am meisten gelegen) zu discouriren / sintemal / wann es nur am Tag gelegen wäre / würden viele nicht nöthig gehabt haben / so weitläuffig davon zu schreiben.

Etliche begehen auch diesen Fehler / und schneiden die junge Bäume nach dem ersten Trieb an den Holtz-Aesten / so wol Sommers- als Winters-Zeit / auf gleiche Manier; Man betrachte aber / wo solche Baum-Verderber hinaus wollen / wann sie nemlich den Baum Anfangs mit solcher Art schneiden / verderben / und denselben zum zweytenmal gleichfalls fortschneiden; Dann gen machen aus dem Ausbrechen oder Ausschneiden / von welchem in diesem Capitel schon oben gedacht worden / ein allgemein Schneiden / und sind also nicht Kindheit so wohl Frantzosen als Teutsche angesteckt / die erstere geben zwar dem 2.ten Schnitt einen schönen Namen Arretter à Fruit, allein sie practiciren solches / wie vor gesagt / an den Holtz-Aesten / nach dem ersten Trieb / und schneiden alle Holtz-Aeste in dem Sommer kurtz / ohne Unterscheid junger oder alter Blume / welche Practic aber gantz contrair, und nur zu des Baums Schaden. Es finden sich auch etliche / welche die Aeste eines Baums an Reiffe durcheinander anbinden / in Meynung / solchen Baum rund wie ein Faß zuziehen / womit sie dann nichts mehr ausrichten / als / daß sie Aeste biegen; Geben auch für / daß ein Baum / welcher keine Früchte geben will / durch so krum-gebogene Aeste / Früchte die Menge geben / und sehen nicht dahin / wie der Baum durch solch Biegen in eine so hessliche Figur / und ohn Hoffnung Früchte zu trägen / verstellet wird / denn sie sehen nicht auf den End-Zweck; Wir versichern / wann ein solcher Ignorant über einen Baum Vigoureux kommen solte / würde er viel zu biegen haben / biß er Früchte heraus brächte. Schreiben auch so gar in die weite Welt hinein / man könne ohne Unterscheid von allerhand grossen Frucht / als Biren / Aepffel / Apricot, &c. durch Einlegen und Einschneiden kleine Bäume haben / und dazubedienen sie sich einer artigen Manier / daß sie nemlich den grossen Baum mit seinem Stamm und Aesten zu der Erden / oder zu sagen / den Kopff unter die Füsse legen / demnach solten hundertfältige Frucht heraus kommen / aber weit gefehlet / dieselbige verstehen nicht / daß von einem grossen abgelegten Baum auch wieder grosse starcke Wurtzeln ansetzen / welche zu einem kleinen Baum sich gar nicht brauchen lässet / und ist eben dieses schon vor vielen Jahren bey denen Frantzosen nicht mehr üblich gewesen / sondern längst verworffen worden / anders hätten sie sich so lange Zeit hero der Art Quitten / Johannes-Aepffel und andere dergleichen kleiner Stämme nicht bedienet.

Es hat mancher mit seinen Bäumen genug zu thun / daß er solche klein halte / und Früchte davon bekomme / über das muß er ja in acht nehmen / daß solche Stämme über den Ort / wo sie gepfropffet / nicht in die Erde gesetzet werden / auf daß selbige an den guten Stämmen keine Wurtzeln ansetzen können / dann so ein Zwerg-Baum an seinem guten Stamm Wurtzeln machet / treibet er starck / bringet nicht gern Früchte / und siehet einen wilden Baum nicht ungleich; Wie kan dann ein solcher unerfahrner behaupten / daß die Bäume / so niemalen gepfropffet / und ihre Wurtzeln von dem guten Stamm entsprossen, vor kleine Bäume / und darzu in Scherben oder Kübeln Bestand haben können / ohne daß ein einiges Schneiden dabey gedacht worden? Solche neue Discipuli, oder noch niemals gewesene Lehr-Jungen / dörffen sich nur durch Hören-Sagen oder Lesen / unterstehen / denen so lang-geübten Practicis vorzuschreiben; Sie müssen aber wissen / daß ihre ungegründete Einwürffe schon längstens mit der Feder ausgestrichen / und die Prob in Natura sich weit anders erwiesen hat.

6. Ferner sind noch etliche / welche ihre Bäume in allerhand Figuren / (als in 3. 4. 5. 6. Ecke / oder unten in 4. Ecke und oben rund schneiden / etliche ziehen ihre Bäume gleich den Pyramiden hoch in die Höhe / andere lassen den Stamm eines Bouquet in der Mitten hoch wachsen / machen drey / vier und mehr Kronen über einander; Etliche machen aus einem Baum unten ein Speiller, und oben ein Bouquet.

Diese biß hieher angezogene schneiden alle Aeste in einer Länge ohne Unterscheid derselbigen / und nur auswendig des Baums / damit sie die verlangte Figur bekommen; Solche Bäume machen in der Mitten einen dicken Stamm / welcher den Frucht-Aesten allen Safft entziehet / und einem hoch-wachsenden Baum nicht ungleich ist / wiewohlen alle Frucht-Aeste eines

solchen Baums gar wenig Lufft noch Sonne (wegen der Menge Aeste und Blätter so innwendig des Baums) haben kan / so leben dannoch solche in der Meynung/viel Früchte zu bekommen/ an deren Statt sie aber viel Blätter zehlen.

Auch finden sich einige/ welche ihre Zwerg-Bäume unter die grosse hochwachsende Bäume/oder zwischen zweyen grossen/einen Zwerg-Baum setzen/ dergleichen aber zu practiciren gar nichts tauget.

Es wäre allhier noch vieles beyzubringen/allein wir wollen dem geneigten Leser nur noch diesen grossen Fehler weisen/daß nemlich ihrer viel den ersten Schnitt eines Baums gleich Anfangs zu hoch machen; ja so gar / wann auch der Baum nur einen Ast das erste Jahr getrieben / und darzu oben am Stamm stehet/ schneiden solchen zum ersten mal lang biß in das dritte Aug; Wir wollen hiervon nicht urtheilen / sondern einem jeden/der diesen Unterricht bedachtsam durchlesen hat / über geben/ ein jeder wolle sich deßwegen vor dergleichen ungegründte Lehrer vorsehen/sintemal die meisten Zwerg-Bäume durch sothanes Blindhineinschneiden elendiglich verderben/und in miserabein Stand gebracht werden.

Auf oben-angezogene hochwachsende oder hochgelassene Zwerg-Bäume ist ferner die Frag / ob diejenige nun/ die auf solche Weise practiciren/jemals Früchte von einem kleinen Zwerg-Baum mögen genossen haben/wir stellen es dahin/und mag auch wol seyn/daß aber die Frucht von einem hohen Baum solchen Geschmack und Grösse/ gleich wie ein kleiner geschnittner Zwerg Baum/ giebet/kan nicht seyn. Die jenige/ so solches nicht observiret/ können solches probiren/und den Unterscheid der Früchte versuchen / sind alsdann versichert/ daß sie ihre Zwerg-Bäume nimmer so hoch in die Höhe ziehen werden / dann es ist der Vernunfft gemäß/ daß ein Baum / welcher kurtz bey der Erden stehet / sich vor dem Wind viel besser als ein grosser beschützen kan / so kan auch die Sonne ihre Krafft und Würckung dur chdringender/ als an einem hohen Baum / an welchem durch die Lufft solcher Effect benommen / vollbringen / dann an diesem letztern die Früchte kleiner / und nimmermehr so reich von Geschmack werden können.

Es verursachet weiters der Wind in den Früchten hoher Bäume / viel Steine oder harte Kern/da hingegen / wann solche Art Früchte auf einem kleinen Stamm kurtz bey der Erden stünden / seine Steine nach und nach verlieren / und in selbigen nicht so viel mehr zu finden seyn würden. Dieses ist öffters von uns und unterschiedlichen Liebhabern probiret / und von einem hohen Baum auf einen kleinen Stamm gepfropffet worden/ hernachmals bey der Art Früchte gegen einander gekostet / allein man hat einen grossen Unterscheid / so wol am Geschmack als an Grösse befunden/ deßwegen wir dann auch mit gutem Fug hievon besser raisonniren können.

7. Es möchte aber allhie jemand einwenden: Ein grosser Baum müste ja mehr Früchte als ein kleiner Baum bringen?

Wir antworten hierauf: Daß solches der Wahrheit ähnlich zu seyn scheinet; Allein es muß kein Zwerg-Baum seyn; auch keiner / so auf kleine Stämme gepfropffet/ und in die Höhe gelassen worden / sondern es muß hier von den wilden Stämmen solches versuchet werden. Etliche meynen zwar/ein Zwerg-Baum weil er klein / könne nicht viel Früchte bringen; Allein die tägliche Erfahrung zeiget uns / daß ein Zwerg-Baum als ein Bouquet von 4. 5. biß 6. Schuh hoch (und ungefehr solcher weiter in der Mitten etwas seyn soll) über 600 schöne vollkommene / ohne etliche 100. kleinere Früchte / ein Jahr in das andere tragen und bringen kan. Wo nun deren Bäume 2. biß 300. stehen / welche doch keinen grossen Platz erfordern/ auch von allerley Arten Früchte / sowol Sommer-Herbst- und Winters-Zeiten haben kan/ daß hingegen/ wann grosse Bäume am vorgemeldten Platz stünden/ nimmer so viel haben werden.

Man disputiret endlich deßwegen gar nicht daß ein grosser Baum mehr Früchte / als ein kleiner Zwerg-Baum/ giebet/ dieweilen aber ihrer viel nicht rechtwissen/ was eigentlich Zwerg-Bäume sind / denen geben wir folgendes Exempel:

Wir setzen einen Garten/ dessen Länge und Breite 100. Schuh in sich hält / wann wir nun einen solchen Platz mit grossen Bäumen besetzen / und nach gebührender Ordnung/ jeden Baum 20. Schuh Spatium (welches die wenigste Weite ist) geben wollten/ so kommen nach richtiger Rechnung/ nicht mehr dann 25. solcher Bäume in einen so grossen Platz/ nun aber ist bekandt daß der Gattung Bäume wol 8. 10. auch 15. Jahr Zeit erfordern/ biß sie Früchte bringen; Und gesetzt daß ein jeder Baum / mit der Zeit / 1000. Früchte brächte/ so hätte man von den 25. Bäumen 25000 Stück Früchte / in allem / zu hoffen.

Wir nehmen nun vorbeschriebenen Platz von 100. Schuh nochmalen vor/ und befinden / daß in solchem so wol rings herum an der Mauren/als an der Contre-Espeiller, desgleichen an Bouquets, gemächlich 150 Zwerg-Bäume gesetzt werden können/ welche uns in 3. 4. zum höchsten 6. Jahren / vollkommene Früchte geben: Wann nun jeder von solchen Zwerg-Bäumen/ wollen nur sagen / 300. stück Früchte jährlich trüget/ kommt das Facit auf 45000. heraus/ welche dann weit mehr / als vorgemeldte 25000./ und können auf solche Weise sagen / daß wir vielmehr Früchte von den kleinen als von grossen Bäume haben können. Uber das/ bekommen wir dieser letztern nur fünff und zwantzigerley Art; da wir hingegen von den andern wol hunderterley haben können / und das zu allen Frucht-Zeiten/früh- und spat schön und wolgeschmackte; benebens kan das Spatium mit allerhand Küchen-Kräutern besetzt werden / sintemalen die Sonn und Regen durch solche kleine Bäume nicht verhindert wird/und jedes seine Würckung durchdringender verbringen kan; Hingegen an den grossen Bäumen das Gegentheil sich erweiset/ indeme weder Sonn / Regen oder Thau ihre Effecten verrichten können; Ist ferner bekandt / daß an den grossen Bäumen starcke Wurtzeln das Erdreich / worauf man Küchen-Gewächs säen oder pflantzen wolte / nur ausmergeln oder aushungern; Summa / ein solcher Baum fordert einen grossen Platz.

...er. Jetzt angezogener Unterricht hat die Meynung gar ...he gelassen nicht / daß man keine grosse Bäume brauchen oder ...den Stämmen pflantzen solle / vielmehr finden wir solches an entlege...nen gewissen Orten und Feldern nützlich und gut; Sondern ...ht viel Früchte wir reden hier von wol-gelegener Situation, welche ...get uns nahe beym Hause / und mit einer Mauer oder Wand ...von 4 oder von Brettern eingefasset ist / worinnen dann die Zwerg...weiter Bäume / ohne Schaden mögen gepflantzet werden.

Viel giebts auch deren / welche einen Platz zu Früchten erwählen / setzen jedoch keine einigen grossen Baum...men / wie dann in Franckreich an den berühmtesten Orten / so gar auch in gemeinen Frucht- und Küchen-Gärten keine grosse Bäume zu finden / dann sie wissen / daß / wann sie nur etlich hundert Zwerg-Bäume in einem Garten haben / davon Früchte die Menge bekommen daß einer / so es niemalen gesehen / vorher nicht geglaubet hätte.

Es kan ein solcher Baum / wann er wol gepfleget wird ein ziemlich Alter erreichen / ob sie gleich nicht so alt als die grosse Bäume werden ; Jedennoch / ob zu Zeiten gleich einer abstirbet / und man einen frischen an dessen Stelle setzet / hat man doch Hoffnung / in wenig Jahren von diesem neu-gesetzten Baum Früchte zu brechen / und also kan bey 40. 50. Jahren / ja bey Menschen Gedencken ein solcher Garten erhalten / und auch niemal Mangel an Früchten gespühret werden.

Nun ist noch übrig zu erinnern / daß allezeit mehr Winter- als Sommer-Früchte gepflantzet werden sollen / seynd auch resolvirt gewesen / ein Register von den Namen allerley Früchten beyzusetzen ; Weil aber allem unter den Birnen über 200 Gattungen sich befinden / als haben wir / Kürtze halben / nur die best Stück / jeder Art / von den besten hieher fügen wollen.

Unter den Sommer-Birnen sind im Julio / Augusto / biß in dem Monat Septemb. folgende:

La Cuisse Madame,
Le gros blanquet,
Le petit Muscat.
Le Roussellet.
La Roubine.
L'Orange d' esté.
L'Amiral.
L'a nire roux.
La fondante de Brest.
La Colla Rosa.
Le Bon Chretien d' esté Musqué.
L'espargne.

Herbst-Birn vom September / Octobr biß in Novemb. seynd diese:

Le Beure grise & blanche.
La Bergemotte d' automme.
La Mouille bouche.
Le Beside la Mote.
Le Besidery.
Le Bessir-Jean.
L' Angletere.
Le Muscat fleury.
La Roussellinc.
La verte-Longue.
La Marquise.
La Louyse oder Loüise bonne.

Winter-Birn vom November / Decembr / Januar. Febr. biß in den Martium / sind nachfolgende die besten:

Le Bon Chretien d' hyver.
Le petit Oin.
La Grasane.
La Virgouleuse.
La Saint Germain.
La Leschasserie.
L'ambrette.
L'Espine d'hyver.
La Martin Sec.
La Colmar.
La Bergemotte d' hyver.
Le Saint-Lezin.

Unter den Aepffeln.

La Reinette grise & blanche.
La Caville blanche & rouge.
Le fenouillette.
Le Pomme d' apie.
Le Rambour.
Le Courpendu.
La francatu.
La Pomme violette.
La Pomme de glace.
La Pomme de fraisle.
La Pomme Rose.
La Chataignier.

Unter den Pfersigen.

Lavant peche.
La Peche de troye.
La Madlaine.
L' admirable,
Le Mignon.
La Niuet.
La peche de poux.
Le pavis.
Le prignions.
La Cheuvreusse.
La Peche de Persique.
L'Aubeuge.

Unter den Pflaumen.

Le Perterigon.
L' Imperatrice.
La Prune d'Apricot.
La Prune de Monsieur.
L' Imperial.
La St. Catherine.
Le St. Julien.
Les Dames.
La Mirabelle.
La Roche courbon.
La Jaune hative.
La Royale.

Kirschen und Apricot sind zwar vielerley Arten / weilen aber von jeder Frucht geringer Unterscheid ist / haben wir solche hieher zufügen / unnöthig erachtet.

Schliessen demnach / und erinnern nochmalen jeden Liebhaber der Zwerg-Bäume / in welchen Exercitiis sich sonderlich in Franckreich viel Grands und Nobles befinden / und gemeiniglich ihre Serpette bey sich tragen / auch derselben Nation Principal Wissenschafft von der Kunst hat / als mag solches wohl eine notable Arbeit genennet werden : Wann man wisse alle Raisons zu geben / warum ein Baum geschnitten wird ; Item einen Baum vor der Pflantzung / so wohl an dem Stamm als Würtzeln / recht zu beschneiden / alle Aest und Würtzeln des Baums recht zu erkennen / welche gut oder bös / einen jeden Ast mit Namen zu nennen / und worzu ein jeglicher zu gebrauchen ; Wann man wisse die Gestalt eines Baums zu considerren / und aus selbiger raisonniren kan / wie man ihn schneiden soll. Ingleichen von jedem Ast / den man schneidet / Raisons zu geben / woher oder warum man ihn kurtz oder lang schneidet / oder warum bey einem und nicht bey einem andern Aug: Ferner einem jungen Baum Aeste zu machen / so viel man deren haben will / und an dem Ort / wo man solche nöthig hat. Einen Baum von Jugend an / biß in sein Alter recht zu schneiden. Item / einen ruinirten Baum durch das Schneiden wieder zu recht zu bringen. Einem Baum Safft zu geben und zunehmen / selbigen schwach und starck zu machen / und so er keine Früchte bringen will / solchen zu untersuchen / und durch gezeigte Manier dahin zu bringen / daß er

Früchte tragen muß. Alle Früchte zu vermehren/ vergrössern und zu verbessern / und des Baums Leben dadurch länger zu machen ; Item aus dem Schnitt vorher zu sehen / was folgendes Jahr daraus werden wird ; Welches alles/ will man anderst / in der raren und schönen Wissenschafft reussiren, wohl zu beobachten ist.

Cap. XIV.

Was bey den meisten Bäumen insonderheit in Acht zu nehmen/ und welche man aus denselben vor andern erwählen solle / sonderlich zu den Spalieren.

WIr haben bißhero von Pfleg- und Wartung / wie auch Zugehörung der Zwerg Bäumer in unterschiedlichen Capiteln zur Genüge gehandelt/ wollen dannenhero anietzo ferner vernehmen/ was bey den meisten andern Bäumen/ insonderheit in Acht zunehmē/ und die man aus denselbē vor andern erwählen soll/ davon führet der Französ. Baum- uñ Stauden-Gartner in seiner 3. ten Abtheilung folgende Worte: Es ist nicht genug/ daß ihr eure Erde wol zugericht habt / ihr müsset euch nun auch um gute und schöne Bäume bewerben/ selbige darein zu setzen ; Solche sollt ihr aus solchen Baum-Schulen nehmen / derer Verkauffer redliche Leute sind/ dann der meiste Theil solcher Verkäuffer betrügen gemeiniglich ihre Abnehmer ; Ich rathe euch derohalben / daß ihr solche nehmet/ die ihr bereits befruchtet sehet/ und daß ihr die / so ihr behalten wollet/ mit kleinen Pergament-Zettlein / worauf eure Marck oder Pittschafft gedruckt ist/ bezeichnet / um davon versichert zu seyn. Bey ehrlichen Leuten aber ist solche Vorsorge nicht nöthig. Geschicht es / so kan es darzu dienen/ daß andere Kauffleute nach euch / daran sehen / daß solche schon ausgelesen und verkaufft seyen.

2. Wann ihr jegliche Art bemercken wollet / könnet ihr solches auf zweyerley Weise thun / erstlich : mit Anhängung kleiner Schiefer-Steinlein / worauf des Baums Namen geschrieben stehet. Zum andern : mit Anbindung kleiner leinenen Läpplein von vielerley Farben / davon ihr euch ein Memorial machen sollet. Dieses dienet auch darzu / daß ihr im Pflantzen der Bäume einen Unterscheid machen könnet / und also die Sommer- nicht unter die Winter-Früchte vermenget/ eure Spalier und Contra-Spalier-Gänge und Hecken werden also zierlich anzusehen/ und an den Orthen/ da nichts anders als Sommer-Früchte / stünden/ nicht gantz und gar entblösset seyen.

Ihr sollet niemahls zween Bäume einer Art zusammen setzen. Die Früchte/ so ihr absonderlich erkiesen sollet/ und zwar an Birnen/ sind von Chrestien, so wol die sommerliche / als winterliche ; Die früh-zeitige Muscat-Birn/ groß- und klein. Portail/ die Sommer- und Winters-Pergamotten/ Sanct. Letzin/ Amodotte Bezi oder Hery/ duble Fleur, grosse Rousselet de Rheims, Robin- Parfum, Buder-Biren / und andere / die theuer zu verkauffen wisset. Von Aepffeln/ die Reinetten/ von allerley Art/ Apis / groß und klein/ Pigromet und andere.

3. Belangend die Pfersichen und Abricosen/ (Moren) selbige finden täglich ihre Abnehmer. Die zwey Arten Früchte dienen aber nicht wol in die Espalier-Hänge/ der Ursach: Weil deren Zweige bald dürr bald da aufgehen/ und sterben/ welches dann sehr unförmlich anzusehen ist. Die jenige/ welche man im höhen Werthe hat / sind die Trojanische Pfersichen die kleinen Pfersichen / Alberges genannt/ Pesches Cerises, Cheureuse, Violetes, de Pau Brignons, und andere. Von den Kirschen und Morellen will ich nicht sie absonderliche Pflantzen sind / allhier nichts anders sagen/ als/ daß sie kurtze Stil abgeben/ und hierzu nigten/ denen vom Montmorentzischen Thale nachgleich / die allerbesten seyen. Da sind auch die frühzeitigen / welche man recht an die Mittags Seite pflantzet/ oder auch in Gevässe setzet/ um den Winter ber mit den Pomerantzen zu verwahren. Sie sind aber mehr zum Lust/ als zum Nutzen. Die Pflaumen welche man um Pariß häuffig findet / sind des Dam von allen Arten und Couleuren/ les Perdrigons, les Imperiales und andere.

4. Lasset uns nun wiederum auf die Wahl von den Bäumen kommen / und vornehmlich auf die Birn-Bäume/ welche Früchte eines Gartens schönste Zier und bester Nutzen sind. Ein Birn-Baum auf einen Quitten-Baum gepfropffet / gehet allen andern vor/ weil er bald / und auch schöne grosse Früchte trägt/ welche von der Sonnen-Seiten roth/ von der andern Seiten aber durch den Schatten gelbfärbicht sind. Die auf ihrer Art einen/ oder auf ihres gleichen gepfropffet / derer Früchte hält man zwar besser von Geschmack/ sie werden aber auch nicht so groß / noch so schön von Farbe/ als die jenige/ so auf einen Quitten-Baum gepfropffet worden.

5. Anlangend der Bäume Alter/ welches ihr wol beobachten sollet / so sind diese von ohngefehr 4. Jahren der schönsten und besten Grösse/ jüngere werden zu re Spalier-Gänge nicht befestigen/ ältere aber haben grosse Wurtzeln/ welche man im Verpflantzen leichtlich brechen und zerknicken kan/ zu des Baums grossem Schaden / und verlaufft alsdann lange Zeit ehe die zugefügte Wunden wieder geheylet würden. Ermuntert auch/ ehe er was Gutes thut / zuvor wiederum in viel Flachs wurtzeln/ das ist/ ni Zäserlein schiesset.

Viele vermeynen/ daß man nur grosse Bäumer pflantzen müsse/ weil ein Baum lange Zeit bedarff zukommen; Ich halte es nicht mit ihnen/ sondern te dafür / daß ein wol-gewählter und von guter entsprossener Baum / wie auch von solchem Alter,

gesagt ist/ in schöner Holtz-Ausschüße / als ein anderer/ so älter ist/ welcher nichts anders als kleines und vieles Holtz trägt.

6. Die Gestalt der Bäume belangend/ so hüte man sich vor Masche und Abgeschrobte / nehme aber schön Aufgeschossene / dick von Holtz und schön von Klarheit/ da das Aug oder die Spalte ihren Mildling wol bezeiget. Solcher soll auch unten herum wol bewahret seyn/ damit er im Spalier-Gang desto schöner stehen möge. Man lasse sie in seiner Gegenwart ausheben/ damit sie an ihrem Faß- oder Zäserlein / auch an ihren Wurtzeln desto weniger beschädiget werden. Man erwähle sich darzu einen schönen Tag/ ohngefehr auf St. Martini / dann von der Zeit an/ da die Blätter abzufallen beginnen / ist keine Gefahr die Bäume auszuheben.

Man solle sie fein sachte ausheben / auf Menschen-Schultern tragen/ auch auf das ehiste wieder verpflantzen lassen / weil sie sonst leichtlich verwelcken oder matt werden / auch die kleinen Fäserlein bald vertrocknen. Im verpflantzen werden die kleinen Ende der Wurtzeln beschnitten/ um allein das jenige / so etwann daran verwelcket ist / wegzunehmen. Man lasse sie zu keiner andern/ als zu ihrer rechten Zeit beschneiden; An den Birn-Bäumen/ so auf ihres gleichen einen gepfropffet sind / wird die Grund-Pfahl- oder Haupt-Wurtzel beschnitten / werdurch die andern Wurtzeln desto stärcker werden / und sich rund herum ausbreiten / gute Erde zu suchen. Die andern Bäume von allerhand Arten werden ausgehoben / verpflantzet und tractiret auf eben solche Weise/ als die Birn-Bäume/ und ist hierinn kein Unterscheid zu machen.

7. Die Beschneidung der Bäume betreffend/ so geschicht solche an den alten Verpflantzten gantz füglich im abnehmenden Mond/ des Hornungs/ welches auch die rechte Zeit ist/ um die Pfropff-eisser/ so in der Spalten sollen gepfropffet werden / zu brechen. Die jenige aber so jüngst sind verpflantzet worden / müssen in solcher Zeit beschnitten werden/ ehe der Safft beginnt zu treiben/ damit sich der Mund desto eher wieder zuschliesse; Dann wann man sie im Winter beschneidet/ so verreugt das Holtz / wo der Schnitt ist/ durch die Kälte/ und bringet einen Knorren todes Holtzes/ biß an das Aug / welcher auch gar an den Schnitt kommen solte. Die Bäume zu binden/ und wol zu leiten / so ist hierzu der Hornung die bequemste Zeit/ weil alsdann die grösten Fröste vorbey/ und die Uberschüßlinge oder Wasser-Reiser beschnitten werden / auch der Safft noch nicht aufgestiegen ist. Und ist man also ohne Gefahr die Augen / die zur Frucht gepfropffet/ und alsdann noch klein sind / auszutilgen.

8. Das Vornehmste/ so man in Leitung und Aufrichtung der Bäume zu beobachten hat/ ist/ daß man selbige ausbreite in Form eines durchsichtigen Wind-Wähers/ das ist so viel gesagt: Gleichwie die Stöcklein an einem Wäher sich nicht übereinander kreutzen/ also sollen auch die Zweige der Bäume nicht gekreutzet werden.

Ferner muß man das Jahr über vier Arbeiten bey den Bäumen thun/ und unter denselben kan man kleine Kräuter säen/ als Lactu/ Pourpier / Körbel/ Cichori/ auch wol jungen Köhl/ solchen wieder zu verpflantzen. Kürtzlich/ was hoch aufschiesset/ und an einem Ort nicht lange dauret. Man kan auch den Lactuc wieder verpflantzen/ um zu köpffen/ von der Cichori/ um zu candiren; Von dem Pourpier/ um zu Solsen/ und auch den Saamen davon zu haben. Dieses wird auch doppelt nutzen; Dann indem der Gärtner beschäfftigt ist/ diese kleine Kräuter aufzubringen / so wird er auch zugleich die Bäume anfrischen. Man hüte sich / keine Wurtzeln/ wie sie auch sind / den Bäumen nahe zu setzen/ der Ursachen/ weil solche eine lange Zeit zu ihrem Wachsthum bedürffen/ und daher die Magerkeit verursachen/ oder viel Erde aufdörren; Kopffkohl/ anderer grosser Kohl/ und Distel-Früchte sind hier gleichsam verbannet. Es wird nöthig seyn / den alten gepflantzten Bäumen alle drey oder vier Jahre die alte Schuh auszuziehen / das ist / wol abzuschroben/ und an der Wurtze-Spitzen aus der Erden/ die in der Arbeit ist / einen Graben zu machen / und guten Mist darein zu thun. Man lässet aber ein wenig Erden über den Wurtzeln/ damit die Hitze selbige nicht verbrenne. Die rechte Zeit zu solcher Arbeit ist des Winters Anfang/ weil der Mist von der Hitz um solche Zeit wird halb verzehret seyn.

Cap. XXV.

Unfruchtbare Bäume fruchtbar zu machen / durch Aderlassen / Fontanell-Setzen / Schröpffen und Purgieren.

Hievon lässet sich Holyk in seinem vermehrten Garten-Büchlein l. 1. 12. also vernehmen: Die erste Weise durch Aderlassen geschiehet also: Dem unfruchtbaren Baum seine Wurtzel/ so weit sich die Aeste von oben ausbreiten/ wird umgegraben / und behend mit der Hand/ oder subtilen Hacke / daß sie nicht beschädiget werden/ gereiniget: Hernach suchet man die Mutter-Wurtzel aus/ als welche die vornehmste und dickeste ist (in den dickesten Stämmen findet man solcher zuweilen 3. 4 auch 6. und 10.) dieselbe muß ein wenig aufgespalten / oder aufgeritzet werden. Wann dieses geschehen/ so treibet man einen Keul vom frischen Hagedorn in selbige Spaltung/ und beschmieret ausserhalb so wol den Keul / als auch die Wunde oder Wurtzel um und um/ mit der gemeinen Baum-Salbe oder auch mit Schaaf-Mist/ wann es Aepffel oder andere Früchte seynd; sind es aber Birnen/ so muß mit Schwein-Mist geschehen. Nachgehends wird die Wurtzel wieder mit reiner und fetter Erden beworffen/ und eingetretten/ gleich als wäre der Baum erstlich von neuem gesetzt worden.

2. H. M. I. Schwimmer in seinem Physic. Lust-

Garten beschreibet die Ursach weitläufftig / warum die Bäume wurmig und unfruchtbar seyen / solche Bäume sollen umgegraben / die Wurtzel mit einem Eisen aufgespaltet / und in die Spalte ein Keul von saurem Kirsch-Baum-Holtz hinein geschlagen seyn / welche Cur gantz sicher / und keiner andern Ursache kan beygemessen werden / als daß dieses eingeschlagne Holtz per Sympathiam dem Baum helffe / daß die Früchte nicht mehr würmig wachsen / und die Wurtzel des Baums des eingeschlagnen Holtzes Natur an sich nehme / auch fruchtbar werde. Ich will nicht wider dieses Mittel etwas reden / weil ich aber solches noch keinmahl habe practiciret (fahret obgemeldter Autor fort) so kan ich nicht sagen / daß es probatum sey / biß ich zu gelegner Zeit werde solches versuchen.

Das Aderlassen mit den grossen Bäumen geschieht gemeiniglich im Herbst / im October / bey mir aber und in Teutschland im November; indem die Kälte nicht so bald in Teutschland als in Lieff- und Cur-Land herbey nahet / und also etwas später das Leben sich in die Wurtzel begiebet.

3. Habe ich aber den Hagedorn zu den Keulen nicht können bekommen / so nahme ich frisch hart Holtz / als Eichen / Hagekuchen / welche auch der Wurtzel nicht schaden / sondern fruchtbaren Effect that. Die Ursach des so genannten Aderlassens ist diese / daß der Safft / oder die grosse überflüssige Feuchtigkeit / welche vorher allein in die Blätter und in das Holtz geschossen / und in selbige sich zertheilet hat / durch das Einschlagen des Keuls zuruck getrieben / und gleichsam dadurch erschröcket werde / und nicht so starck mehr das Holtz treibe.

4. Noch ein andere Art ist den unfruchtbaren Bäumen zu helffen. Wann die Bäume gar zu sehr ins Holtz wachsen / und keine Frucht tragen wollen / daß man selbige beschneide / so starck / als wenn sie erstlich eingesetzet werden; worauf dann selbige wieder ausschlagen / nicht mehr so starck ins Holtz schiessen / und nach Art des Kerns oder Reiser Früchte bringen.

5. Ferner machet man unfruchtbare Bäume fruchtbar durch Fontanell setzen / folgender Gestalt: Man bohret ein Loch in den Stamm / ohngefehr von dem letzten untersten und dickesten Aste / abwerts biß in den Kern und schüttet ein gut Theil Erde mit ein wenig Queckstlber vermischt / in gedachtes Loch / machet es mit frischem Holtze / besonders mit Hagedorn; wieder zu / und verschmierets mit Baum-Salbe / so / daß kein Wasser darzu kommen könne; Hierauf dringet dann gedachtes Queckstlber / nach seiner Eigenschafft hinunter / und zerspaltet die vornehmste Mutter-Wurtzel / zu welcher man nicht einmal / bey Birnen / (weil deren Wurtzel gleich hinunter in die Erde gehet) mit Aderlassen kommen kan / und bekommet der Baum gleichsam von unten Lufft / ja der Safft wird verhindert / daß er sich nicht so sehr in die Aeste / sondern viel mehr folgends in die Früchte austheilen muß.

6. Man hilffet den grossen und kleinen Bäumen auch zur Fruchtbarkeit durch Schröpffen / solcher Gestalt: Wann der Baum zu viel aufwallenden Safft hat / so muß man im April / Majo / oder Junio am Abend / in dem vollen Mond denselbigen solcher Gestalt schröpffen / nemlich / man macht mit einem scharffen spitzigen Pfropff- oder Baum-Messer an einem kleinen Stamm / von dessen Aesten biß auf die Erde gleich und gantz gelind in der Rinde / jedoch nicht biß aufs Holtz hinein / nur zween Riß herab / also / daß sie nicht über / sondern neben einander kommen / und müssen solche Risse zwischen der Mitternacht und Abend-Seite am Stamm gemacht werden. Wann aber der Baum grösser ist / kan man 4. Risse mit dem Messer fein gerad / nicht weit voneinander / und von obersten Aesten biß gegen die Erde herab machen / dadurch begibt sich die Rinde auseinander / und bekommet der Safft lufft / wird der Stamm breit / und hilffet zur Fruchtbarkeit.

7. Wann aber ein alter Baum ist / und will nicht tragen / hilffet man ihm gleich durchs Purgieren solcher Gestalt: In den kalten Ländern bohret man im zunehmenden Mond (im April und Majo / in Teutschland aber im Martio) ein Loch in den Stamm / aber nächst bey der Wurtzel / biß auf den Kern; ja auch wol zwey oder drey abwerts / und lässet die Löcher also offen stehen / 4. biß 6. Wochen / so wird sich durch dieselbe alle böse und übrige Feuchtigkeit ziehen; Man thut auch wohl etwas von gestossenem Mist darein / sonderlich / wann der Baum etwas trägt und doch Wurm-stichig Obst bringet / oder vor der Reiffe von dem Baum fallet / schlägt man einen Pflock oder Keul von Hagedornen darvor / so werden nicht allein die Würme vertrieben / sondern es trägt der Baum auch wol tragen / und sein Obst darnach feste behalten. Läst der Baum sich an / als wann er wolte verwachsen / so verschmieret man die gebohrte Löcher mit Baum-Salbe / und bindet etwas Moß darüber / oder alte Tücher / so wirds desto eher heil / und bekommet der Baum keinen Brand / oder zufälligen Schaden.

18. Ich habe gesehen in Churland / daß einige Gärtner sich unterstanden haben die Bäume zu curiren / und fruchtbar zu machen / solcher Gestalt: Sie gruben um die Bäume biß an die Wurtzel / und spalteten mit Keulen die Wurtzel / steckten in die Spalte einen Schieffer- oder Ziegelstein / und darnach wieder zugedeckt; habe aber schlechten Nutzen in drey Jahren gesehen / weil ich da bin gewesen / die Vernunfft giebets / denn wenn ein trockner Somer folget / so vertrocknen oder beschimmeln die Wurtzeln: Wenn es hingegen sehr naß / verfaulen dieselbige / weil sie die Risse mit den Steinen / als welche jederzeit etwas Erde behalten / nicht verwachsen können: Geschieht er irgends noch / daß solche gedachte Bäume noch Früchte tragen / lassen sie selbige / ehe sie reiff werden / abfallen / und können sie nicht behalten: Ist also am sichersten bey der oben-gemeldten Mode und Weise zu bleiben / weils nicht allein von mir / sondern von vielen andern ist probiert worden. So weit Holyk L. C.

Cap. XVI.

Was die fruchtbaren Bäume für einen Grund erfordern.

WAnn ein Baum-Garten so weit zum Stand gebracht worden / daß er mit fruchtbahren Bäumen soll besetzt werden / so wird nicht undienlich seyn / ob schon gleich des Grunds insgemein gedacht worden / noch zu berichten / wie meistentheils die Erde absonderlich beschaffen seyn solle / dann / wiewol das schwartze Erdreich das beste unter allen ist / so dienet es dannoch unterschiedlichen Bäumen und Früchten nicht / weil dieselbe nicht einerley Grund und Erde verlangen / derowegen soll kürtzlich angewiesen werden / was ein jeder Baum für Grund und Erde erfordere.

Jeder Apffel-Baum will einen feisten / frölichen / und schwartzen Grund / welcher von sich selbsten mit Feuchtigkeit vermenget ist / (dannoch also / daß der Uberfluß des Wassers die Wurtzel nicht überschwemmet) ein Sand- und Leimigter Grund aber / viel Begiessens haben ; Stehet er im magern und dörren Erdreich / wird er wurmstichige Früchte bringen / und die bald abfallen ; Vor allen will er einen reinen Grund haben / welcher von Sand-Steinen gesäubert ist / denn im breuenden und steinigten Sand wird er auch brandig / und trägt kleine unnütze Früchte. Diesem kan man leichtlich zu Hülffe kommen / wann man im Herbst um den Stamm herum die Erde aufhauet / und alten Mist herum schüttet / welches man so lang continuiren kan biß man Besserung siehet ; Von deren unterschiedlichen Arten / Pfropffen und Auferziehen / wie auch von allen übrigen Obstwerck / soll anderstwo genugsammer Unterricht geschehen.

2. Der Birn-Baum begehret einen frölichen / feisten und wol-getüngten Grund / und trägt selbiger an allen Orten / allwo der Birn-Baum Lust zu wachsen hat / gute und wol-geschmacke Früchte / liebet dannoch den trocknen Grund mehr / dann der Apffel-Baum / muß aber von allem Graß-Wachs jährlich im Herbst wol gereiniget / und an seinen Aesten wol gesäubert werden.

3. Der Maulbeer-Baum erfordert ebenmässig einen feisten auch wol getüngten / auch liebet er einen kalchigten Grund / darum er in den Städten zwischen den Häusern gar wol wächst / wenn er dann also an dem Hause oder Mauren stehet / und dißfalls vor der Kälte befreyet ist / kommt er zu einem hohen Alter / doch muß er allemahl vom Rauch und Waasen befreyet seyn ; Er stehet auch dieser Ursachen an den Häusern sehr bequem / weilen die Wurtzeln nicht tieff in der Erden seyn wollen / so pflegen die Aeste den Stamm zu überwegen / und dahero in freyen Gärten stehend / offte vom Sturmwind niedergeworffen / wo er nicht wol unterstützet wird.

4. Der Pfirsing-Baum nimmt zwar mit einem jeden Grund daselbst verlieb / allwo er aus dem Kern aufgewachsen / läst sich aber nicht anders umsetzen / als in einen wol-getüngten Grund / im Waasen will er nicht gut thun / sondern wässerige und ungeschmacke Früchte bringen / dabeneben lieben sie auch sandigen / dörren und sonnichten Boden / welcher doch zuweilen mit Schwein-Mist getünget werden muß.

5. Der Apricosen-Baum will ein gut wohlgebautes Land haben / welches fleissig gehacket und vom Graß-Wachs befreyet ist ; schwerer leimichter Boden dienet ihm nicht ; Sandichter-Grund ist ihm zwar im Winter nicht zuwider / aber im Sommer taugt er nicht zu der Früchte Wachsthum / dann die Früchte von solchem Grund gar klein werden ; darum muß man noch für Winters solchen mit guter Erde und wohl-verfaultem Rind-Mist tüngen / so bringt er hernach schöne grosse Früchte.

6. Der Mandel-Baum wächset auffs liebste in warmen Ländern / nimmt mit einem frischen Sand-Boden verlieb / dann so dessen Grund überaus köstlich / giebt er denselben übrige Feuchtigkeit / so die Früchte hindert.

Auch ist hier zu mercken von den bittern Mandeln / welche / wann man sie süß haben will / muß man jährlich ihnen die Erde um die Wurtzeln aufgraben / und Schwein-Mist / mit ihrer Bruntz l. v. darauf schütten / und die Erde dann wieder darüber thun.

7. Der Pflaumen-Baum begehret eben keinen sonderlichen Grund / er sey steinicht / sandicht / oder merglicht / so wächst er doch darinn / ohne sonderbare Wartung / fort ; jedoch verachtet er einen feuchten und fetten Boden nicht / das mittelmässige Erdreich aber ist ihm am zuträglichsten ; Wann diese Bäume aber gar zu kalt oder zu dicke stehen / so wird ihre Frucht nicht süß / sondern säuerlich.

8. Die Kirsch-Bäume erfordern eben nicht den besten Grund / sondern sind mit geringen und gemeinen zu frieden / wann nur derselbe feucht ; der Mist ist ihnen durchaus zu wider / dennoch schadet der alte wol-verfaulte Rinder- und Schweine-Mist nicht / wann er nur die blosse Wurtzeln nicht berühret / die Neben-Brut an der Wurtzeln muß ihnen fleissig benommen werden / auch wollen sie um den Stammen gern aufgehacket werden.

9. Der Nuß-Baum verschmähet kein Erdreich / sondern kommt in einem jeden Grund wohl fort / allein trockne und erhabene Oerter sind ihn am angenehmsten / muß aber / weil er noch jung ist / mit Kühe-Lachen / und sonsten / wohl begossen werden.

10. Der Quitten-Baum wächst gern im fetten Erd-Boden / bey Teichen oder Wasser-Gräben / auch in Gründen und Thälern.

10. Der Mispel-Baum liebt allerhand Lufft und wächst in einem sandigen / steinicht und leimichten Grund.

X o X

Cap. XVII.

Wie man kan/ und solle einen Pomerantzen-Garten anlegen/ und was vor Bäume und Gewächse darein müssen gepflantzet werden.

1. DAß ein Pomerantzen-Haus in einem wolbestellten Lust-Garten/ eines von denen allerbesten und rarsten Stücken ist/ wird kein verständiger Gärtner verneinen. Wie aber solches am aller füglichsten kan gebauet und angerichtet werden/ wollen wir mit wenigen gedencken. Zwar Fürstliche Gärtner wissen es ohne das wohl/ auf was vor Art und Weise es kan gebauet werden/ dieses ist nur andern Liebhabern/ so es nicht wissen/ zur Nachricht geschrieben.

Ein solches Haus pfleget man gemeiniglich nicht in einem Lust-Garten zu bauen/ weil es einen grossen Raum erfordert/ wegen des Auf- und Zudeckens; sondern gemeiniglich am Enden an Baum- oder Küchen-Garten/ und muß gegen den Norden eine ziemlich-dicke Mauer/ allemahl so hoch biß ans Dach/ aufgeführet/ und noch über dieß ein Lehn-Haus angebauet werden/ worinnen im Winter die Gärtner-Gesellen können ihre Stuben und Kammern haben/ auch einen Platz/ wo sie ihr Holtz zum Einheitzen hinlegen/ und daselbst im Winter allerhand Garten-Geräthe verfertigen können/ an solchen Nord-Seiten müssen auch in das Pomerantzen-Haus/ um einzuheitzen/ etliche Oefen/ nach des Hauses Grösse und Länge gemachet werden; Gegen den Mittag aber die Laden und Fenster/ damit im Winter/ wann es gelinde/ den darinnen stehenden Gewächsen kan frische Lufft gegeben werden.

In diesem Pomerantzen-Garten/ muß nur das Erdreich zu den Bäumen und Gewächsen zuvor wol zugerichtet werden/ und brauchet man gemeiniglich solche Erde/ wie sie bey denen Pomerantzen-Bäumen gemeldet. Wann nun solche Erde bereitet ist/ so muß man zuvor das Feld in gewisse Länder oder lange Beete austheilen/ solche entweder mit gebackenen Steinen 2. Schuh hoch aufmauren/ oder selber mit allerhand Hecke-Werck einfassen/ als da sind Myrrhen/ Cypressen/ Lorbeeren/ Alaternus, und was immer/ so wohl im Winter als Sommer/ grün bleibet. Man kan sich auch darzu der Roßmarin bedienen. Wann solche Hecken nun schön aufgezogen werden/ und etwa 2. Schuh hoch gewachsen/ so kan man selbige mit der Garten-Scheer im Sommer beschneiden/ und giebt als dann dem Garten einen lieblichen Geruch/ und sehr fein Ansehen.

2. Wann nun alles verfertiget/ so kan man im Frühling/ da es gemeiniglich geschehen muß/ einen solchen Garten anrichten/ und alsdann allerhand Bäumlein ordentlich in die Reihe der gemachten Beeten/ eines um das andere pflantzen/ als Citronen/ Pomerantzen/ Adams-Aepffel/ Zwerg-Limonien/ Poma de China, und dergleichen Arten vielmehr. Laurus mexicana, & nobilis, Granat-Bäumlein/ Mas & Fœmina, Cupressus, Laurus, Cerasus, Siliqua Dulcis, oder Johannes-Brod/ Caneel-Bäume/ Muscat-Nuß-Baum/ Camphora oder Campffer-Baum Cassien-Baum/ Cubeben-Baum/ Jasca Indica Ambores Indicus und dergleichen herrliche Bäumlein mehr/ so viel derer nöthig: Was übrig als da sind: der Orientalische Pfeffer/ Neglein-Baum/ Jasminum Indicum & Hispanicum &c. und was sonsten mehr/ so alle zu erzehlen hier viel zu lang würde fallen können theils in die Ecken oder Rabatten/ theils in Kasten und Scherben verpflantzet werden.

An der Nord-Mauer/ pfleget man gemeiniglich Feigen-Bäume/ allerhand Arten Rosen/ als Monat-Rosen/ Rosas Damascenicas, und dergleichen mehr zu pflantzen: Wann noch Platz übrig/ so sind der Laurus, Acacia Indica, Laurus Casternea, Azedarach Ægyptia, Alaternus &c. so Winter und Sommer grün bleiben/ gut diese Wand zu bekleiden.

Man muß allemal die Gewächse nicht gar zu nahe an die Ofen pflantzen.

Auch pfleget man von Brettern Schirme um die Oefen/ sonderlich wann es Eiserne seyn/ zu machen/ daß die Hitze die darbey stehende Gewächse nicht so sehr treffen kan.

Nun kan man alle Gewächse/ so verhanden sind/ in diesen Winter-Garten setzen; Dann/ wann an der Erde kein Raum mehr solte seyn/ kan man oben Bretter/ eines übers ander legen/ und dann von allerhand Scherben mit Negelein/ Leucojum und dergleichen Gewächsen/ viel darauf stellen. An den Rabatten/ an der Winter-Seiten oder Mauer/ kan man Anemonen/ Ranunculos, frühe Narcissen und Hiacynthen/ Crocum, Irid Persicam, und wo von man gerne frühe Blumen hätte/ ordentlich in die Reihe pflantzen und mit Begiessen (wann es hoch nöthig) abwarten/ auch sonsten mit dem Einheitzen vorsichtiglich umgehen/ und täglich alle Gewächse fleissig besehen/ ob etwa eines oder das andere Mangel bekommt/ oder dieselben mit denen darzu behörigen Mitteln wieder curiren/ so wird/ mit der Hülffe GOttes/ alles wohl wachsen/ lieblich/ jedes nach seiner Art/ grünen/ blühen und Früchte bringen. Und ist dann gewißlich eine solche Herren Lust/ die sich wol sehen läst; Dann/ wann im Winter/ vor Frost und grosser Kälte/ alles erstorben/ ja alles mit tieffen Schnee bedecket ist/ und der grausame Nord-Wind dermassen wütet/ daß es nicht ärger erst läst/ als wann er die gantze Natur bestürmen und über einen Hauffen werffen wolte/ so siehet man in diesem herrlichen Paradieß-Garten/ mit der allergrösten Verwunderung/ wie die allerschönsten und rarsten Bäumlein/ in so mancherley Gestalt/ daher grünen

und

und blühen; eines hat weisse/liebliche / wohlriechende Blumen/ ein anders gelbe/ das dritte rothe/ das vierdte Purpur-Farben/ und dergleichen; das eine hat zeitige/ das andere unzeitige Früchte/ alles mit dem allerschönsten durchdringendem Geruche / und muß ja einem Menschen / als in einem steten Frühling / eine neue Erquickung geben.

Dieses Haus nun/ muß um Michaëlis unfehlbar zugedecket/ gebauet / mit langen Pferde-Mist wohl bestopffet/ und auf dem Boden dicke mit Stroh oder Heu bedecket werden/ damit im Winter keine Kälte darein kommen kan.

3. Im Frühling darff es nicht eher als im halben April/ etwa um Gregorii, abgenommen werden / und müssen gegen dem Frühling/ wann gelinde Wetter ist/ die Fenster gegen Mittag/ den Tag über/ geöffnet/ und die Nacht wieder zugethan werden/ so lang/ biß es gantz abgenommen wird. Man kans auf 3. Arten bauen/ mit Rollen / daß man es in zwey Theil von einander schieben/ gehöret aber ein langer Platz darzu; wie vor diesen eines zu Sachsen-Lauenburg an der Elbe/ in Nieder-Sachsen war. Die zweyte Art kan gebauet werden/ daß das Dach und die Mittag-Seiten gantz weggenommen wird / die Nord-Mauer nur stehen bleibet. Die dritte Art aber wird also gebauet/ daß sie kan gantz ab- und weggenommen werden / und ist dann in allem / eher einem Garten/ als einem Hause ähnlich.

Dieses wäre nun die gar kurtze Anzeigung/ wie ein Pomeräntzen-Haus am füglichsten könte angerichtet werden/ und was vor Lust und Nutzen ein Herr davon kan haben / wofern er einen tüchtigen Gärtner darbey hat.

Cap. XVIII.

Wie man insgemein die Fehler und Mängel an den Bäumen erkennen und ihnen helffen könne.

DJe Mängel und Schwachheiten so sich insgemein bey denselben finden/ mercket man/ wann die äussersten Spitzen vertrocknen / welches dann ein Zeichen eines bösen Bodens ist / daß nemlich die Bäume auf einem morastigen / schleimigen/ fetten/ kalten/ sandigen oder harten Grunde stehen/ bey welchem allen / weil die Wurtzeln nicht weiter kommen können/ wegen Ermangelung des guten Saffts/ oder Erdreichs / fangen sie an zu faulen und zu verderben.

Selbigen nun zu helffen / muß man einen Graben/ ohngefehr eines Schuhes tieff/ biß noch eines Fingers lang auf die Wurtzeln machen / selbigen Graben mit kurtzen verfaulten Mist ausfüllen / nachgehends über den Mist ein quer Hand hoch gute Erde schütten. Dieses muß auch insonderheit im October oder November/ bald nach dem vollen Mond geschehen/ weilen ohne das gegen dem Winter das Fette von dem Mist zu der Wurtzel / welche hiedurch erquicket wird / kommet. Solte aber irgends der Boden oder Grund gar zu sehr feuchte seyn / muß man selbigen mit Pferde-Mist bester massen düngen / weil selbiger durch seine Hitze / die gar zu sehr um die Wurtzel-dringende Feuchtigkeit verzehret / und auf solche Weise allgemählich abziehet und abtreibet.

Cap. XIX.

Woher den Bäumen der Krebs komme / und wie selbiger ihnen könne füglich vertrieben werden.

DEr Krebs ist eine Kranckheit der Bäume/ schreibet Holyk / in seinem vermehrten dreyfachen Garten-Büchlein/ davon die Rinde an etlichen Orten aufläufft / und als eingekerbet zu seyn scheinet/ alsdann fänget ein Ast nach dem andern an abzusterben und abzudrucken. Die Ursachen dieses / werden von vielen mancherley aufgezeichnet; Als/ daß solches geschehe / wann die Bäume im Scorpion oder Krebs versetzet oder gepfropffet werden: Wordurch dann alsobald die Kranckheit sich in die Rinden setzet / und gemählich denen Bäumen die Krafft benimmt/ so/ daß sie endlich sterben muß. Ist derohalben im Pfropffen als auch im Ausgraben/ Einsetzen/ Beschneiden / ja allerdings beym Obst-brechen mit grossem Fleiß darauf zu sehen/ daß man solche Zeit und Zeichen vermeide. Wir haben es selbsten/ vorsetzlicher Weise/ versuchet/ und im Zeichen des Krebses einen Aepffel-Baum gepfropffet / der zwar das erste / ja auch das andere Jahr wacker gewachsen und getrieben / aber im dritten Jahr / ehe derselbe noch ist versetzet worden / hatte er schon hin- und wieder schwartze Flecken bekommen / und unten in dem Pfropff / ob gleich selbiger schon recht verwachsen gewesen / sich eine Wunde eröffnet/ aus welcher eine böse und wie grüne Feuchtigkeit heraus gelauffen/ wodurch wir dann gar leicht gemercket/ was und woher selbiges komme / und dahero nachgesonnen / wie ihnen zu helffen sey? Einem grössern Baum / welcher schon viel Jahr Früchte getragen / und nachgehends in dem Pfropff einen Schwulst bekommen / biß in die Spitze oder oberste Krone / woselbst sich der Krebs schon durch das Hertz eingefressen hatte / haben wir folgender Gestalt zu recht gebracht: Wir machten/ durch Abthuung des Geschwulstes/ ein Loch in den Stamm / und wie der

überflüssige Safft begunte heraus zu lauffen/ nahmen wir den dritten Tag hierauf einen eisernen Drath/ bewickelten ihn mit Hanff/ welcher mit Lein-Oel bestrichen war/ und reinigten ihn gäntzlich biß oben; Folgends haben wir uns bemühet durch etwas Baum-Salbe/ welche im 18. Capitel beschrieben wird/ für den Krebs hinein zu bringen/ auch ein wenig Baum-Wax/ so viel als wir konten/ und nachgehends das Loch mit Baum-Wax verklebet/ und die schwartze Rinde/ (welche wir billich hätten behauen und wegschaffen sollen biß in das Leben/ haben aber damals nicht soviel verstanden) gantz und gar/ auch über dem Baum-Wax verklebet/ und mit Baum-Salbe verschmieret; Wodurch dann endlich auch die Wunde gantz verwachsen/ und der Baum zu recht gebracht worden ist: auch schöne Früchte getragen hat.

Cap. XX.

Vom Brand/ Geschwulst/ und Gelbsucht der Bäume/ und wie ihnen zu helffen.

1. DEr Brand (fähret obig-gemeldter Holyk p. 36. zu discuriren fort/) wird insgemein verursachet durchs Versetzen/ auch kommt er von dem Krebs; dann wo der Krebs ist/ und wird nicht geheilet/ so vermehret er sich/ und die Wunde wird gröSSer/ so kommet der Brand darzu; Die Ursach ist/ wann der Baum in widrigen Zeichen/ als Krebs/ Scorpion/ oder Jungfrau versetzet oder gepfropffet und beschnitten wird. Hierzu dienet erstlich das Schröpffen (worvon allbereis gehandelt worden.) Zum andern nimmt man Rinder-Mist/ vermenget solchen mit Leim/ oder nimmt gar Baum-Salbe/ beschmieret und bestreichet den schadhafften Ort allenthalben/ und umwickelts mit einem alten Hadern.

Ist der Brand aber am Baum etwas gröSSer/ so muß man ihn säubern mit Ausschneidung oder Aushauung des schwartzen oder braunen Ortes/ biß an das Leben/ daß gar nichts davon übrig bleibet/ sonst frisset es immer weiter; Wenn alles ausgehauen und gereiniget ist/ beschmiere den Orth mit Baum-Salbe/ so wird dem Baum geholffen seyn. Wenn aber der Brandt von dörrer Erde herkommet/ so muß man dem Stamm zur Wurtzel raumen/ die trockne und dörre Erde hinweg thun/ hingegen aber gute fruchtbare Erde darzu thun/ damit der Regen durchdringen/ die Wurtzeln befeuchten/ und also der Baum seine völlige Nahrung wieder bekommen möge. Sonsten kan man auch den Brand/ der von grosser Hitze herrühret/ abwenden/ wann man den Stamm mit warmen oder heissen Kühe-Mist bewirfft (wo man ihn haben kan) derselbe kühlet/ und machet dem Baum glatte Schelffen/ solches thut auch die Baum-Salbe.

2. Die so genannte Gelb-Sucht der Bäume ist zu mercken: Wann die Blätter anfangen allzu frühzeitig gelb zu werden/ da doch dem Baum zuvor nichts gemangelt/ so entstehet solches theils aus äusserlichen/ theils aus innerlichen Zufällen; Aeusserliche/ sind entweder Mangel des Regens/ oder Befallung des schädlichen Meelthaues; Die innerliche sind gemeiniglich bey der Wurtzel zu suchen/ indem selbige entweder von Maulwürffen oder Mäusen/ oder von vielem gesammleten Wasser/ oder auch/ welches offt zu geschehen pfleget/ durch einen unvorsichtigen Stich/ der mit dem Grab-Scheid oder Hacke verletzet wird. Wenn man dieses also befindet/ pfleget man die Erde um die Wurtzel aufzunehmen/ und die Wunde zu beschneiden/ alsdann verbinde selbige nachgehends mit der Baum-Salbe vor dem Brand/ oder mit Schaaf-Mist/ wenn es Aepffe mit Schwein-Mist/ aber wenn es Birn-Bäume sind.

Sonst kan man auch mit folgender Salbe die beschädigte oder gestossne Aeste zu bestreichen. Man nimmt etwas Wax/ Hartz/ Terpentin/ Mastix/ Baum-Oel und ein klein wenig Schwefel/ (damit es die Bienen nicht wegtragen/ oder ein ander Ungeziefer sich darauf setze/ und den besten Safft aussauge) lässet jedes allmählig über einem Kohl-Feuer fliessen/ rühret es untereinander/ und verwahrets zum künfftigen Gebrauch; Dieses lässet sich auch wohl zur Pfropff-Salbe appliciren.

Wann aber die Kranckheit von den Maulwürffen herrühren sollte/ so verstopfft man derselbigen Gänge/ entweder mit Gassen-Mist/ oder mit harten jungen/ oder Kalck-vermischem Erdreich/ Hammerschlag/ oder frischen Hanff-Stengeln/ der ihnen schädlich ist/ so kommen sie nicht wieder an den Ort/ man verbindet die Bäum darnach/ wie gesagt ist. Wenn aber solche Kranckheit vom überflüssigen Wasser kommet/ muß man selbiges abstechen/ oder durch ein Grälein abgraben/ daß es hinweg geleitet werde/ und denach die Wurtzel mit frischer Erden bedecken und beschütten.

Cap. XXI.

Von der Wassersucht der Bäume.

DJe Wassersucht an den Bäumen ist solcher Gestalt zu erkennen: Wann die Bäume pflegen gantz naß zu seyn/ von unten an dem Wurtzeln biß hoch oben an die Aeste/ so brechen etliche Bäumen die Rinden von sich selbst/ und läufft Wasser daraus; An einigen Bäumen seyn nur

Rinden gantz naß und von dem Stamme loß/ solches ist gefährlich; Solchen Baum muß man schröpffen oder behende ritzen/ und gleich an zwey oder drey Oertern/ nachdem der Baum dick ist/ so laufft das Wasser heraus/ und klebet die Rinde wieder an seinem Stamm. Hat man nun den Baum geritzet oder geschröpffet/ so muß man ihn auch den andern Tag wieder gantz beschmieren mit Baum-Salbe; Sonst wann man den Stamm nicht beschmiert/ so trucknet die Rinde sehr aus/ und theilet sich von dem Stam/ welcher dannoch an einem Orte gantz kahl bleibet/ und der Baum bekommt darvon den Brand/ ob gleich der Safft von dem Baum noch nicht gantz ausgelauffen schadets nicht/ daß man ihn verschmieret/ dann die Baum-Salbe hindert nicht den übrigen Safft/ sondern wird nur von ihm naß oder feucht/ und heilet doch demnach die geschnittne oder geritzte Wunde. Die Wasserfucht an den Bäumen kommet manchmal aus Geilheit der schönen fetten oder aus der sehr nassen Erde und Grund/ in dem die Wurtzeln manchmal aus guter Erde oder Grunde/ in einem anderen/ und vielleicht sehr wässerichten und versaureten Grunde kommen/ so wird die Rinde auswendig geil von der Feuchtigkeit/ daß endlich der Safft zu den Bäumen sich begiebet/ welche denselben Safft nicht gnugsam an sich nehmen/ so bleibet er zwischen der Rinden überflüssig/ daß auch die Rinde von oben oder von unten bricht. So muß man der Rinde helffen durch das Schröpffen oder Ritzen; Zum Uberfluß/ muß man den Baum auch umgraben biß an die Wurtzel und ihm Lufft geben/ und von ferne an die Wurtzel mit Pferde-Mist belegen/ welcher den nassen Safft mit seiner Hitze etwas verzehret und vertrocknet/ und solcher Gestallt erquicket die Wurtzel den Stamm wieder/ daß sie aus dem nassen und sauren Grunde durch Hitze des Pferde-Mists/ frisch bleibet/ und nicht verfaulet oder erstücket; Solche wassersüchtige Bäume haben wir in eines vornehmen Herrn in Riga Garten gesehen/ so natürlich/ als wir die Wassersucht beschreiben.

Cap. XXI.

Wie man die Hitze und Kälte der Bäume theils præserviren/ theils erkennen und curiren solle.

WAnn die Blätter/ nach unnatürlicher grosser Hitze/ anfangen welck zu hängen/ ist gemeiniglich dieses ein Zeichen/ daß die Wurtzeln matt/ und gantz Krafftloß seyn; Weswegen dann auch/ wo man denenselben hierinnen nicht zu Hülffe kommt/ so vertrocknet der gantze Stamm selbst/ oder doch wenigsten einige Aeste; Diesem aber zu helffen/ pfleget man erstlich/ wann die Bäume jung seyn/ die Wurtzeln/ gegen Nachts/ zu begiessen/ jedoch nicht alle Abend/ sondern nur um den dritten oder vierdten Tag nach dem grosse Hitze des Tages gewesen; Wann dessen ohngeachtet/ dennoch einige Gefahr wäre/ so kan man die Bäume umgraben/ die Erde etwas lösen und von allem Grase reinigen/ folgends selbige mit gebrauchter Asche/ davon Lauge gemacht worden ist/ bestreuen/ dann selbige ist eine gewisse Artzney/ vor übernatürliche Hitze/ jedoch muß selbige Asche/ da sie irrgends trocken worden/ mit Wasser angefeuchtet und benetzet werden. Hierauf wirfft man wieder auf gedachte Aschen etwas Erde/ wodurch dann geschicht/ daß die versenckte Asche keine Hitze an die Wurtzel kommen läst/ sondern vielmehr eine mässige Kühlung und Feuchtigkeit derselben mittheilet.

Sonsten pfleget man auch/ bey sogestallter Hitze/ einige Rasen aus morastigen sumpffichten Oertern abzustechen/ welche man nachgehends um den Stamm auf die Wurtzeln etwas bergicht setzet; Wann es aber nach denen Hunds-Tagen beginnet kühl und lüfftig zu werden/ muß man selbige Rasen wieder von dem Stamme abnehmen/ und die Erde/ damit sie den frischen Safft und fette Feuchtigkeit allgemählich an die Wurtzeln lasse/ löcherich und loß machen.

2. Wo aber/ wieder Verhoffen/ dieses nicht helffen wolte/ beschmieret man die Bäume von oben biß unten in die Krone/ mit Brand-Salbe/ welche folgender Gestallt zu bereitet wird:

Man nimmt/ nach Gelegenheit und Vielheit der Bäume/ ungefehr ein halb Pfund Lein-Oel/ ein halb Pfund Wallwurtz-Safft/ ein halb Pfund Haußwurtzel-Safft/ ein halb Pfund Hönig/ ein Pfund fetten Laim/ ein Viertel-Pfund reinen Kühe-Mist; dieses wird nachgehends zu einer Brand-Salbe gemacht/ und werden damit so wohl die grosse als kleine Bäume bewahret.

Sonsten kan man auch/ um mehrerer Sicherheit halben/ über gedachte Salben/ besonders um junge Bäume/ Wald-Moos binden/ weil selbiger/ nach seiner Eigenschafft/ die Salbe erhält/ daß sie nicht so leicht/ als sonst/ vertrocknet; Doch ist auch hierbey/ wie bereits erwehnet/ in Acht zu nehmen/ daß beym Regen oder kühlen Wetter das Moos abgelöset werde: Und dieses sey genug vom Præserviren.

3. Wann aber durch einen Brand die Bäume schon beschädiget seyn/ beschneidet oder behauet man erstlich die Bäume biß auf das Leben/ darauf beschmieret man noch eine halbe Elle mehr/ als abgeschnitten oder abgehauen ist/ oder den Baum mit Baum-Salbe/ welche auf folgende Weise zu bereitet wird:

Erstlich/ nimmt man ein Pfund von unreinem Baum-Oel/ ein halb Pfund Terpentin/ ein Pfund Haußwurtzel/ imgleichen auch etwas Küh-Mist/ selbiges vermischet man untereinander/ lässet es nachgehends ein wenig kochen/ (dann es gar zu sehr in die Höhe zu sieden pfleget) und wann es kalt worden/ besalbet man die verbrandte Bäume damit/ wodurch dann nicht allein das annoch befindliche verfehrte Holtz verzehret/ sondern auch der frische Safft mächtig in die Aeste vertheilet wird; Daß/ wo nicht im Herbst/ oder

Sommer / dennoch im Früh-Jahr öffters / auch in dem andern und dritten Jahr solche Bäume reichlich tragen / eben als wann sie auffs neue gepfropfft wären.

4. Im übrigen muß man insonderheit die jungen Außschießlinge / als welche noch sehr subtil und zart / ja neulich erst ausgeschlagen seyn / sonderlich vor der Kälte bewahren / wozu gemeiniglich aus Unwissenheit Stroh genommen wird / welches zwar einiger massen vor rauhe und scharffe Winde / besonders im Martio / doch aber nicht eigentlich vor die Kälte zu seyn scheinet / ja wie in allen Dingen man sich der Zeit und Gelegenheit bedienen muß / also ist auch dieses hiebey zu beobachten / denn wo nicht ein harter / sondern viel mehr ein regenhaffter und nasser Winter / ist gedachtes Stroh mehr denen Stämmen schädlich / als dienlich; massen / wenn das Stroh anfanget samt der Rinden naß zu werden / pfleget daraus eine Faulung der Wurtzel zu entstehen / wird das Stroh auch zu früh abgebunden / ist Gefahr / daß die unter dem Stroh weich- und zart-gewordene Rinde gar leicht der Brand / Verdorrung / Krätze / oder andere Kranckheiten annehme / wenn solche anfänget frey und bloß zu stehen / weßwegen sicherer und besser ist / daß man folgende Salbe hierzu brauche. Man nehme ohngefehr zwey Theil weissen und gelinden Laim / ein Theil Pferd- (zu Birn-Bäumen gebrauchet man Schwein-) Mist / den vierdten Theil Hönig / wie auch Baum- oder Lein-Oel / ein wenig gebrauchter Aschen / rühre selbiges wol durcheinander / besalbe hiemit die Stämme / und verbinde sie / alsdann Stroh darauf; Selbige Baum-Salbe bewahrt die Bäume zum besten / und schadet nichts / weder ein nasser Winter noch die scharffe Lufft / ja auch die heran nahende grosse Hitze / wenn man gleich das Stroh ablöset / dann die Baum-Salbe / welche fast angeklebet / machet nicht allein / daß der Safft zum besten in die Wurtzel trette / sondern / daß auch die Rinden gesund / fest und grüne bleiben.

5. Zu mercken ist beynebens / daß die Wurtzel / welche im sandigen und leichten Grunde stehen / gar leicht von dem zerfliessenden Schnee-Wasser versehrt und verkaltet werden / wodurch dann nachgehends derselben Bäume / theils zu rosten / theils brandig zu werden / theils auch auszugehen pflegen. Diesem Unheil vorzukommen / pfleget man / wenn es grosse Bäume seyn / die Wurtzel zu umgraben / und zwischen denenselben guten verfaulten Pferd- zu Birnen aber Schwein-Mist zu legen / diesen mit guter Erden zu verscharren / und über dem noch einmal aufs neue mit Pferd-Mist oder Heu / von oben zu belegen.

Pferd-Mist ist insonderheit im kalten Lande / wo selbst der Grund sauer und kalt ist / zum besten: Er muß aber gegen den Frühling wieder abgenommen werden / denn er befeuchtet und erfrischet mit seinem gelinden und subtilen Safft die Wurtzeln am besten. Wo es hingegen gar zu naß / insonderheit im Herbste ist / daß die Wurtzeln mehr versaulen als erfrieren / muß man ein oder zwey Löcher tieffer / als die Wurtzel seyn / ausgraben / damit das Wasser / welches nach seiner Eigenschafft kalt / nicht die Wurtzeln mit Faulung oder Frost versehre / sondern sich viel mehr in selbige Löcher um den Wurtzeln verheile; Imgleichen kan man auch gebrauchte Aschen eine Elle weit um den Stamm schütten / wodurch auch dem Wasser gewehret wird / daß es die Erde nicht so sehr von denen Wurtzeln ablösen möge / welche Asche man aber im Majo wieder abzunehmen / und die Erde loß zu machen pfleget / damit nicht irgends hiedurch die Wurtzel gedrucket / oder gar verstecket werde.

Und dieses ist also kürtzlich / wie man die Stämme vor Kälte / und Brand bewahren soll; Wann aber die Bäume schon erfroren zu seyn scheinen / kan man dieses folgender Gestalt also erkennen; Daß man nemlich einen der grössesten Aeste / welche gegen der Sonnen Aufgang oder in der obersten Krone fern von dem Stamme abhaue / selbigen in eine warme Stube nehme / und drey Tage an einen warmen Ort lege / im vierdten aber beschneide man das Holtz an drey oder vier Oerter biß auf den Kern: behält es alsdann nichts grünes / und scheinet viel mehr durchgehends schwartz / ist es ein Zeichen / daß es gantz und gar erfroren / derowegen nichts besser / als daß man im Februario ehe sich noch recht der Safft aus der Wurtzel beziehet / alle Aeste von dem Stamme abschneide oder haue: Wodurch dann nachgehends neue Aeste / so viel als noch das übrige Leben aus der Wurtzel treiben kan / im Früh-Jahr hervor schiessen; Und geschiehet öffters / daß man im dritten Jahr mehr siehet / daß ein solcher Baum gantz und gar behauen gewesen. Widrigen Falls / wann man diese Abhauung versäumet / geschieht es / daß der noch in der Wurtzel überbliebene geringe Safft / welcher sich hernach auch in die erfrorene Aeste nicht vertheilen kan / gantz und gar im Sommer vertrockne: Wo aber an dem zur Probe abgehauenen Aste / nach gedachten dreyen Tagen / in der Rinden-dung / noch etwas grünes zu sehen / darff man den Stamm nicht gäntzlich / sondern nur bloß / was Crau- und unnütze Aeste seyn / schneiden / und nachgehends im Frühling / so bald man in die Erde kommen kan / die Erde behacken vor dem Brand / wie an seinem Orth gedacht worden / den Baum bewahren.

6. Sonst pflegen auch verständige Männer bey mir / (welches ich auch in Schweden gesehen habe / von vielen Liebhabern des Garten-Baues / im Früh-Jahr / so bald sie in die Erde kommen können / die Bäume um und um zu graben / und die Wurtzel gantz bloß lassen stehen / so lang / biß die Bäume blühen; Darnach bewerffen sie die Wurtzel wieder mit guter frischer Erde / den Nutzen davon zu haben ist dieser / daß die Blühe nicht so bald ausblühet / sondern etwaß zuruck bleibet / und ist keine Gefahr / daß die Blühe von denen nachkommenden Nacht-Frösten beschädiget werde, auch nicht abfalle von den Bäumen / wie es gemeiniglich geschehen pfleget.

(o)

Cap. XXIII.

Baum-Salben und und Peltz-Wax zu bereiten.

GUte Baum-Salbe zu machen. Nimm Terpentin/ sauer Kirschen-Hartz/ und Jungfrau-Wax/ jedes gleich viel/ lasse es untereinander / in einem Tiegel zergehen; Oder vermische Wax/ Hartz/ Baum-Oel / und Schmeer/ eines so viel als des andern / laß auf einer Gluht zergehen/ dann giesse es in frisch Brunnen-Wasser/ und knete es zu einer Salbe/ daß es sich aufstreichen läst.

Ein Baum-Salbe wird von Holyk p. 67. also gemachet; 1. Nimm zwey Theil reinen Küh-Mist / ein Theil Leim oder Thon / ein Theil Reh- oder Bocks-Haar/ solche müssen sehr klein gehacket werden / dieses alles mit Mist-Pfütze angenetzet / und durcheinander gearbeitet/ als gleichsam einen Teig/ darnach gepulveriret/ klein gestossenen Schwefel darunter gemischet nach Proportion der Maße à 2. biß 3. Gros. solches wol durcheinander gemenget / darnach solche an schadhaffte Bäume / wie auch an denen Wurtzeln und Aesten sonderlich an jungen Bäumen/ für den Brand / große Hitze / und Kälte zu gebrauchen. Diese Salbe hat eben solche Würckung als das beste Baum-Wax / so zum öfftern probiret und gerühmet worden.

2. Was anbelanget das Baum-Wax/ pflege ich / schreibet Holyk p. 65 solcher Gestalt zu præpariren: Ich nehme: 1) ein Pfund rein gelb Wax/ 2) zwey Pfund rein gelb Hartz/ 3) ungesaltzne Butter / oder Hirsch Unschlitt/ oder Bocks-Talch / 4) Terpentin/ 5) und Baum-Oel / jedes drey viertel Pfund/ 6) etwas reinen gestoßnen Schwefel; dieses wird alles folgender Gestalt zusammen geschmoltzen; Erstlich der Hartz alleine/ und wann nach dessen Zerlassung einige Unreinigkeit auf dem Boden zu sehen/ muß das reine in ein ander sauber Gefäß abgegossen/ und das Wax auf einem kleinen Feuer geschmoltzen/ selbiges auch allezeit umgerühret werden / damit es nicht in die Höhe steige/ und auslauffe. Wenn es nun recht untereinander geschmoltzen/ so nehm man den Keßel vom Feuer/ und thue den Terpentin hinein/ es muß aber ferner wol gerühret werden / daß es nicht in die Höhe steiget / darnach setze man es wieder auf die Kohlen/ und laß es ein wenig kochen / wenn nun alles klar ist/ nimmt man den Keßel vom Feuer/ und thut den in kleine Stücklein geschnittnen Talch darunter / lässet es wieder / wie zuvor / zerschmeltzen / wann es wieder klar / so nimmt mans vom Feuer / und giesset das Baum-Oel darunter/ setzes es abermahl auf ein klein Feuer/ daß alles wol untereinander gekochet/ alsdann schüttet man den rein gestossnen Schwefel darunter/ und rührets / biß es zusammen klar ist / wenn dieses geschehen/ nimmt man eine Mulder oder Bäßlein/ und giesset ohngefehr zwey Maaß gut Bier hinein/ (so man aber kein Bier hat / nimmt man Wasser) doch heilet jenes besser / und ist kräfftiger als dieses / ist auch gut für der Menschen Wunden. Alsdann giesset man das destillirte alles zusammen; Wann nun dieses kalt/ und etwas hart geworden/ so beschmieret man die Händ ein wenig mit Baum-Oel oder Bocks-Talch / und nimmt ein Stück nach dem andern / durchknetet und bearbeitet solches sehr wol/ biß es trocken wird/ dieses muß man für den Mäusen verwahren/ und zwar an einem solchen Orte / da es nicht zu warm.

Man kan auch folgender Gestalt damit handthieren: Man nehme den Keßel / worinnen die destillirten Materien beysammen / vom Feuer hinweg und giesset Bier darein / weilen nun solches so fort anfänget in die Höhe zu steigen / muß geschwinde continuiret werden/ mit dem Zugiessen/ solten auch schon drey oder vier Maaß Bier darzu nöthig seyn/ biß es nicht mehr aufsteiget/ sondern stille wird/ hernach bleibt es stehen / um etwas kalt zu werden / daß mans mit den Händen kan durch arbeiten/ und an länglichten Stücken heraus nehmen/ lässet es trocken werden/ und ist so dann gut zum Gebrauch auf die vier und mehr Jahre.

Cap. XXIV.

Wie man allerhand Ungezieffer von den Bäumen und aus den Gärten vertreiben könne.

1. DEr vielfältig- von uns angezogne Holyk in seinem vermehrten dreyfachen Garten-Büchlein lässet sich hievon p. 53. also vernehmen/ und zwar erstlich von den Raupen: Für die Raupen und ander Ungezieffer in Gärten/ pfleget man einen Kessel voll Wermuth zu nehmen/ und denselben mit Wasser zu kochen/ und mit selbigem Wasser die Bäume / auch allerhand Kräuter und Blumen zu besprengen und benetzen/ so verliehret sich das Ungezieffer. Und wann es sich noch nicht im Garten gefunden/ oder vermehret hat/ wird sichs so leicht nicht finden. Sonsthalten bey mir viel darvor/ und practiciren diese Weise/ Raupe zu vertreiben: Im Febr. weñ der Schnee von oben noch gefroren ist / fallen sie alle Raupen-Nester / und so viel möglich/ die Bäume von selbigen zu reinigen / und wo sie nit reichen können/ so haben sie auf einer Stange eine bequeme Scheer / mit selbiger schneiden sie die eingewickelte Blätter von den Aesten ab/ und verwahren sie in einem Korbe/ und kaltem Orthe oder Keller; Im Früh-Jahr hernach / wenn die Blätter auf den Bäumen anfangen zu grünen / und sich demnach selbiges Ungezieffer zu finden pfleget/ so

nimmt man die verwahrte Nester / auch gestossnen Schwefel und trocknen Feld-Kimmel darzu / machet davon einen Rauch im gantzen Garten / mit einem Winde / daß von selbigen alle Bäume beräuchert werden / wovon dann die übrigen sterben / und sich gantz verlieren. Sonsten brennet man auch / wann die Raupen gar zu groß / und an einem Baum sehr überhand genommen / solche mit Stroh-Wischen ab / weil aber dieses etwas gefährlich / wegen des Brandes / der daraus entstehen könnte / kan man um mehrer Sicherheit Willen dieses brauchen: Man gräbet die Erde um den Baum / nachdem er groß ist / ein Spanne breit / einer halben oder gantzen Ellen tieff / thut darein gute ungebrauchte Asche / benebens etwas Kalck und Saltz / ja auch nach einiger Meynung ein wenig gestossnen Schwefel / durcheinander gemischet / dieses aber ist hiebey in Acht zunehmen; daß nemlich / wenn es regne / man das Erdreich zwar nicht / wenn es aber trocken Wetter ist / mit allem Fleiß / wol begiesse / dann dieses erwehnte / wenn es verschmeltzet / machet einen sauren Grund / welches kein Ungezieffer / weder Raupen noch Ameisen vertragen kan.

Mann nimmt auch Ochsen-Galle / und Ruß aus dem Schorstein / rühret selbigen ein mit Wasser / und bestreichet die Stämme darmit. Andere nehmen auch ein Nest der Ameisen / verbrennen es / und streuen von dem Pulver in die andern Nester / wodurch auch denselbigen gewehret wird.

Item / man bindet um den Stamme entweder einen Wollen-Tuch / oder machet einen Ring mit Kreide um selbigen / wer über sie nachgehends nicht kommen können / weil sie in diesem stecken bleiben und abfallen. Am besten aber ist / wenn man Asche mit Krade vermenget / um den Stamm streuet / worüber sie nicht gehen / sondern öffters gar sterben müssen. Es beschreiben auch etliche berühmte Gärtner dieses Mittel: wenn man siehet / daß etliche Bäume trauren / so soll man gleich zur Wurtzel raumen / und zusehen / ob etwann Ameisen oder andere Würmer darbey sich aufhalten / und solche beschädigen; findet man dergleichen / so nehmt nur ein wenig Wasser mit Brandtwein vermischet / und rühre Ruß darein aus dem Schorstein / schütte dasselbe dabey / so werden sie sich bald verliehren / und weg begeben.

Item / wann man Hunds-Koth mit faulem Harn zerreibt / und die Pflantzen damit begiesset / so vertreibt es alles Ungezieffer.

Cap. XXV.

Von Speyerlinge- oder Eschröslein- Maulbeer- und Mandel-Bäumen.

1. Sorbus. oder Speyerling / Sperber-Spor- oder Sorb-Apffel-Baum ist viererley Art / dann ihr Frucht ist theils wie ein Apffel / theils wie ein Birn / theils wie ein Ey / theils wie die Eschröslein / oder Arlesbeer / welches eigentlich Sorbus sylvestris, und die jenigen Beer seynd / die wir allhier / aber nur wegen der Form / Hagenbutzen nennen / und aus Francken überbracht werden. Dieser Baum wächst hoch auf mit einem schönen geraden Stamm gelbfärbigt / die Blätter vergleichen sich in etwas dem Napel-Laub / sind rings herum hart zerkerfft mit einem längen Stil / zu beyden Seiten der Ast / die Blühe ist weiß / und trauschlecht; Dieser Baum kan (1. durch das Säen und Impffen aufgebracht werden / das Impffen mag auf Hagenbutzen oder wilde Birn-Stämme / oder auf die von Kern gezogne Bäumlein geschehen. 2.) Diese Bäume wachsen am liebsten in kalten und feuchten Orten in Gebürgen / und wo fast sonst nichts wachsen will. 3.) Wann man die Wildling / wo man sie in den Wäldern antrifft / ein oder zwey mahl versetzet / werden sie sich mercklich verbessern.

2. Der Maulbeer-Baum / welcher von etlichen der kluge Baum / und des Sommers Vorlauffer benamset wird / weilen er nicht eher ausschlägt / als biß alle Nachtgefröst und kalte Reiffen durch die einbrechende Sommer-Wärme sich endigen / ist ein recht angenehmer und nutzlicher Baum; Er wächst gemeiniglich mit einem in etwas gewundnem Stamm / ziemlicher Dicke / aber nicht gar zu hoch auf / die Aeste sind gantz knockericht / und breiten sich weit aus / ihre Blätter sind unterschiedner Gestalt / und gleichen fast den Wein-Blättern. Wann er einen warmen Ort hat / so kömt er für andern Bäumen zu einem hohen Alter.

Hieher gehöret Sycomorus, der Egyptische Feigen-Maulbeer-Baum / welcher mit seiner Grösse und Blättern dem schwartzen Maulbeer-Baum ähnlich seyn soll / seine Früchte seyn an Gestalt unsern Feigen gleich / aber Aschen-farb / und nicht gar wolgeschmack / darum sie nur den armen Leuthen zur Speise dienen. Die Früchte werden nicht zeitig / sie seyen dann zuvor mit Eisen aufgerissen / so bald man ein Frucht abnimmet / so wächset alsbald ein andere hernach; Also / daß dieser Baum drey oder vier mahl im Jahr seine Früchte bringet; die Früchte wachsen nicht zu eüsserst an den Aesten / sondern an dem Stamm. Wann die Frucht zeitig ist / gibt sie einen weissen Safft wie Milch von sich. Weil aber dieser Baum in Teutschland nicht zu finden / sondern in Egypten / in Judæa, Caria, und Rhodo wächset / auch die Autores wegen der Früchte zwistig seyn / (dann Pena und Lobelius wollen; die Frucht seye ohne Körner; Bellonius aber / so sie bey Alcair in einem Garten gesehen / sagt: Sie haben Körner) so ist unnöthig hievon viel Wort zu machen.

Dieses ist wohl zu mercken: So man den Safft / welcher in der Artzney auch sehr nutzlich gebraucht wird / aus dieses Baumes zarten Stammen bringen will / so muß man denselbigen / ehe dann er die Frucht bringet / mit einem Stein / die äusserste Rinde gar sanfft und lin-

de klopffen; Dann so man die Rinde zu hart schlägt/ oder zerknitschet/ so giebt er gantz und gar keinen Safft. Man schreibt auch / daß das Holtz vom Aegyptischen Feygen-Maulbeer-Baum eine besonder Eigenschafft auch indeme an sich habe/ daß es nemlich von der Feuchtigkeit leichter/ da hergegen ein ander Holtz / in der Nässe schwerer wird; Dann/ so man es abhauet/ und alsbald in einen See oder Wasser wirfft / so fällt es zwar erstlich gleich zu Boden/ wann es aber eine Weil im Wasser in der Feuchte und Nässe gelegen ist / so wird es leichter und schwimmet wiederum über sich empor. Der Jurist Ulpianus berichtet/ daß in gantz Aegypten-Land hoch verboten gewesen/ keinen solchen Maulbeer-Feygen-Baum umzuhauen / bey höchster Straff. Und pflegte man dieselben / insonderheit auf die Thamme oder Hamme / damit der gewaltige Flutz Nylus verdammet und geleytet ward / zu pflantzen / weil sie mit ihren Wurtzeln das Erdreich und den Grund veste zusammen ziehen und anhalten.

3. Der Mandel-Baum / wird von den Römern Amygdalus, von den Griechen Amygdaly geheissen / dieweil er unter der grünen Schalen viel gekerffte Rißlein hat/ welche sie Amychas geheissen. Unter allen kommt keiner an Stammen und Blüthe/ äusserlichem Ansehen nach/ dem Pfirsing-Baum näher/ als eben der Mandel-Baum / ausser daß die Blume etwas weisser / und die Blätter etwas eingekerffter sind.

Weil dieser Baum / für andern/ ein warmes Land erfordert/ als will er in unserm Francken-Land nicht wol fortkommen/ noch Früchte bringen / es sey dann/ daß man ihn in die Kübel und Geschirr versetze / und dem Winter über wol verwahre.

Es werden der Mandel-Bäume eigentlich zweyerley Geschlecht genennet/ nemlich bittere und süsse/ welche zu einem starcken und ziemlich grossen Baum/ wo sie die Wärme haben/ aufwachsen/ und ihre Frucht/ so man Mandel-Kern heist/ förmiret wie ein langes Hertz/ in einer doppelten Schalen/ davon die eine grün/ die andere braun ist / mit einer grossen Menge Dorrner umgeben.

Dieses ist hiernach noch zu mercken: 1) Der Mandel-Baum mag/ auf bemeldte Weise/ durch den Kern gezogen werden / wächst aber glücklicher durch das Pelzen und Einäuglung an sich selbsten.

NB. Die Peltz-Reiser müssen von der Mitten des Baums seyn. 2) Ehe man den Kern setzet/ soll man ihn zuvor in Mist / oder / nach anderer Meynung / in Honig-Wasser einweichen. 3) Das Mandel-Bäumlein soll man mit Eisen oder Waffen nicht anühren/ ehe es in das Holtz schiesset/ sondern nur mit den Fingern abzwicken/ dann sonst werden aus süssen / bittere Mandeln/ so probiret worden. 4) Dieser Baum nimmt mit einem schlechten Boden vorlieb: dann wo er überflüssige Feuchten hat / wird er unfruchtbar für Frechheit. 5) Weiln dieser Baum gemeiniglich mit einer einzigen Wurtzel eingewurtzelt / und deßwegen den Winden nicht widerstehen kan / muß er fleissig an Baum-Pfäle angehefftet werden. 6) Herr D. Uffenbach/ in seinem Kräuter-Buch p. 83. will/ daß dieser Baum nur soll im Herbst versetzet werden / dann er im Frühling schwerlich bekleibe; Aber ich habe das Widerspiel erfahren. 7) So der Mandel-Baum unfruchtbar wird/ mag man ihn durchbohren/ einen Stein darein stecken/ und die Rinden wieder lassen darüber wachsen.

Cap. XXVI.

Vom Castanien- und Nuß-Baum / wie auch Hasel-Nüssen.

1. Castanea- oder Kesten-Baum / soll bey den Lateinern den Namen haben von der Stadt Castano, so in Macedonia gelegen/ von welcher die Kesten erstlich sollen in andere Länder überbracht worden seyn: Diese Bäume sind unterschiedenes Geschlechts / wie so wol die alten als neuen Naturkündiger beobachtet haben. Wir unsers Theils/ theilen sie in Welsche / die die Italiäner zu uns bringen: Ungarische/ die aus Ungarn kommen / und Inländische/ die in unseren Landen wachsen. Jene sind sehr groß/ safftig/ süß und schön/ die Italiänische aber sind etwas kleiner und trockner.

Dieser Baum ist heunt zu Tag nicht unbekandt in unsern Teutschen Landen / und ist dem Nuß-Baume (daher o auch seine Früchte Nuces Castaneæ genennet werden/) nicht ungleich / wiewohlen er seiner Natur nach/ mehr unter das Eichen-Geschlecht zu zehlen ist. Seine Frucht ist an dem Bäumen mit dreyfacher Decke bedecket. Erstlich/ mit einem bittern liechtbraunen Häutlein/ darnach mit zähen braunen Schalen/ und zu letzt mit einer stachlichten Haut / wie die Knöpff an den Wunder-Bäumen. Seine Blätter/ Blüthe und Saamen sind bekandt/ wie auch die Form der Früchte / weßwegen wir weitere Beschreibung unterlassen.

Der Castanien-Baum ist deren Geschlechte/ welche dick und groß wachsen; Wie dann Joann. Gorcpius Breceſel. im 5. Buch Indo-Scythica p. 489. schreibet/ daß er selbsten nicht weit vom Closter Sanct Justi (da Kayser Carl der V. des Namens / soll gestorben seyn/) einen Stammen von einen Kesten-Baum gesehen; Welcher/ ehe dann er in Bretter zerschnitten worden/ so dick gewesen / daß ihn 6 oder 7. Personen kaum umfangen mögen. Und wird dieser Baum nechst der Eichen / für der köstlichsten Bäume einen / geachtet/ beydes wegen des Holtzes und Frucht. Ja er ist fast über die Eichen: Dann/ wie die Bücher vom Feld-Bau melden / so wachsen die Castanien-Bäu-

me in einem Jahr viel höher/ als die Eichen in zweyen Jahren; darnach soll das Kesten-Baum-Holtz sehr vortrefflich nutz zum Bauen seyn/währhafft und starck/ und solche Frucht / nemlich die Kesten/ daraus man in theuren Zeiten / vor den Hunger / Brod machen kan/ so ein wenig Gersten oder Haber darunter gemischet wird; Und ist viel bequemer darzu / als die Eicheln: dann sie geben gute Nahrung; Daher schreibet man/ daß in Avernien / Savoien/ Perigueux und Limosin/ das gemeine Land-Volck sehr von den Kesten ihre Nahrung haben / die sie entweder gesotten oder gebraten essen: Oder machen Brod daraus / kochen dis Mehl in Milch; wissens sonst auch auf andere Weise zu zurichten.

2. Den Nuß-Baum heissen die Lateiner Juglandem, die Griechen Karon Basilikòn, welchen Namen/ er bekommen/ dieweil er denen jenigen / so unter ihm schlaffen/ Haupt-Flüsse verursacht / um des starcken Geruchs Willen seiner Blätter.

Seine Frucht nennet man Nuß/ und sind derselben bey uns dreyerley Geschlecht; Die eine sind die grossen Schaf-Nüß (anderwärts werden sie Nuces Equinæ, Roß-Nüß/ genennet / Adam Lonicerus p. 84. Bauhinus l. III p. 244. 45.) welche einer kleinen Faust groß werden/ aber gemeiniglich mehr in die Schalen als in Kern wachsen/ und sehr ungesund sind.

Die andern sind mittelmässig / und werden ins gemein Welsche-Nüß genannt.

Die dritten und kleinesten/ werden Stein-Nüß genennet/ weilen sie sehr hart sind/ und der Kern mehrentheils muß heraus gegrübelt werden.

Der Baum wird sehr groß / mit vielen weit-ausschweiffenden Wurtzeln / so auch die Mauren durchschlieffen; sein Stamm gehet mit vielen grossen und dicken Aesten in die Höhe; Die Rinde ist Silberfarb/ und reisset gern/ die Blätter sind breit / mehrentheils 3. 5. oder 7. an einem Stiel/ riechen starck/ und geben weiten ungesunden Schatten. Bey diesem ist folgendes fleissig zu mercken:

1) Dieser Baum wächst allein von den jungen Brut-Schößlingen/ oder von seiner Frucht auf / die man gleich nach dem Winter / (da man sie zuvor in jungen Knaben-Harn einweichen soll. Bauh. d. l.) und nicht unter sich stecken muß.

2) Solcher Baum bekommt im Anfang des Frühlings oder Lentzen / lange zäßlichte Zapffen / welche/ wann die Blätter herfür kriechen/ abfallen/ und komt alsdann eine grüne Blüthe / wie ein Kleuglein herfür/ aus welcher die Nuß wächst / so mit unterschiedlichen Decken verwahrt ist. So man nun besagte Zapffen oder Trauben abreisset / ehe sie von sich selber fallen/ wird man weder Blüthe noch Frucht daran sehen.

3) Dieser Baum läst sich ungern versetzen/ dahero man die Nüsse dahin legen soll / wo man ihn haben will; So er aber je verpflantzet werden wolte/ muß solches im Frühling geschehen/ da dann seine Früchte sich mercklich bessern und vergrössern.

4) Der Nuß-Baum wächst zwar in jedem Grund/ allein trockne und bergichte Oerter sind ihm am angenehmsten.

5) Ob gleich dieser Baum erfrohren zu seyn scheinet/ soll man ihn nicht gleich abhauen/ dann selbiger offt spath hinaus wieder treibet.

6) Wann dieser Baum kranck werden will / soll man zu der Wurtzel graben / sie etwas aufreissen und Kühe-Mist in Wasser zerlassen / hinbey giessen / so wächst er wieder. Amiens / die Haupt-Stadt in Piccardie. dem König in Franckreich zugehörig ward An. 1597. von den Spaniern / durch Mittel eines Sacks voll Welscher-Nüsse / eingenommen / welchen sie/ neben andern Sachen/ auf einem Wagen geladen und also angestellet hatten / daß der Wagen in die Stadt gefahren / und unter die Pforten gekommen der Sack aufgegangen / und die Nüsse haussenweis herausgefallen. In dem nun die Soldaten unter der Wacht zugelauffen / und die Nüsse aufgelesen / der Bauer aber / so den Wagen geführet / mit ihnen gezancket und gestritten / da überfällt sie plötzlich ein starcker Hinterhalt / schlägt die Wacht / und dringet mit Gewalt in die Stadt; welche sich dieses Unfalls im wenigsten versehen / und also von den Spaniern eingenommen worden; Dis geschahe den 7. Martij; Darauf der König in Franckreich mit grosser Macht die Stadt wiederum belägerte, denen Spaniern die Nüsse aufklopffete / und Amiens wiederum eroberte.

3. Die Hasel-Nüß-Stauden nennen die Latein Corylum, in Umwechselung der Buchstaben Corylum, daher sie auch dasjenige/ was von diesem Holtz gemachet wird / Colornum heissen. Frutex avellana. wird der Hasel-Strauch genennet / weil dessen Früchte / nicht wie die Baum-Nüsse / abgeschlagen sondern weil sie in ihrer Schalen vest stehen / abgebrochen oder abgerissen werden / welche in Lateinischer Sprach Avellere. zu Teutsch: Abreissen heist / wie Plinius meldet/ daß sie vor Zeiten Abellanæ, Abellanische Nüsse / von der Stadt Abellino in Campania. genennet worden. Theophrastus heisset sie Heracleanische Nüsse/ dieweil sie von der Stadt Heraclea am Pontischen Meer/ in andere Oerter gebracht worden. Eben also ist es auch bewandt mit dem Namen / daß sie Prænestinische Nüsse geheissen / weil sie von der Stadt Præneste/ welche in der Romanischen Gegend liegt/ in andere Gärten kommen. Gestalt noch heutiges Tages geschicht / da ein Gärtner / ein fremdes Gewächs / nach dem Ort / von welchem er es bekommet/ zu benennen pfleget.

Gleichmässige Beschaffenheit hat es mit den guten/ und langen Hasel-Nüssen/ welche man an unterschiedlichen Orten darum Celler-Nüsse heisset/ weil sie häuffig um das Closter Cell / bey Würtzburg wachsen/ und von dannen Sträuche und Früchte an andere Oerter gebracht werden.

Die Hasel-Staude gehört unter die Sträuche und niedrigen Gewächse / welche schwancke Ruthen treibet/ an welchem rund-zugespitzte Blätter wachsen / so im Umkreiß zerkerfft sind. Die Blüthe ist Scharlachfärbig/ die Zapffen so auch daran wachsen sind länglicht und grün/ wann sie aber zeitigen / werden sie gelb und fallen ab. Die Früchte hangen Büschel-weis beysammen/ und stecket eine jede Nuß in einer rauhen und harten Schelffen/ welche sich biß auf die Helffte der Nüß erstrecket; In dieser Schelffen stecket die

Frucht vest/ biß zur Zeitigung. Die Frucht oder Nuß ist entweder rund oder länglicht/auswendig hat sie eine hölzichte Schale / in welcher der Nuß-Kern ist/ welchen ein subtiles Häutlein bedecket/ dasselbe ist entweder weiß oder roth/ der Kern aber weiß/ und eines süssen lieblichen Geschmacks.

4. Von des Böhmischen Fürsten Primislai Hasel-Stecken wird folgendes erzehlet : Primislaus der dritte Regent und erste Hertzog zu Böhmen / war ein Landmann/ welchen man Semany nennete: Er hatte seinen Land-Sitz in dem Dorffe Stadiz / darauf er wohnete. Und als er auf eine Zeit selbsten pflügte und die Acker zu Acker gieng / ward er vom Pflug und Acker-Bau zur Regierung des Landes erwählet und beruffen. Von deme sagt man / daß er damals einen Hasel-Stecken/ damit er die Ochsen / so am Pflug giengen/ zum Fortgehen angemahnet/ in Händen gehabt. Als er aber also zum Regiment/ dasselbe anzunehmen/ berueffen worden / habe er unterwegs gemeldten Stecken in die Erden gestecket; Welcher in nachfolgender Zeit/ hat angefangen zu grünen und auszuschlagen; also/ daß er drey grüne wachsende Schoß bekommen/ deren zwey gar bald wieder verdorret; Der dritte Zweig aber steiff fort gewachsen/ und eine hohe Hasel Staud daraus worden. Und schreibt Aeneas Sylvius/ er habe unter andern Freyheits-Briefen / das Königreich Böhmen betreffend/ auch gesehen/ Kayser Carln des Vierdten dis Namens / Kayserß Sigismundi Vatter/ Schreiben/ in welchem dis erst Erzehlen/ daß es warhafftig sey / bestättiget werde. Und haben die Inwohner des Fleckens / darinnen sich solch Wunderwerck begeben / mit besonderer Freyheit angesehen seyn worden / also daß sie nicht mehr Tribut geben/ als nur ein klein Mäßlein voll solcher Haselnüsse. Dieß schreibet Aeneas Sylvius in seiner Böhmischen Chronick/ c. 6. p. 15.

5. In den Niederländischen Stein-Gruben / da man die Stein-Kohlen gräbet, da erzeiget sich ein dünnes fliegendes Lufft Feuer / welches in den Gruben oder Schächten hin- und wieder laufft/ und umschweifet oder schwebet; So man aber nach demselben mit Hasel-Ruthen/ Stecken oder Gerten schlägt/ so gibt es die Flucht und schwingt sich darvon. Doch sind diejenigen / so es also wegschlagen und verjagen wollen/ mit gantz weissem Gewand angethan/ und dasselbe muß von gantz neuer/ sauberer Leinwad seyn/ so niemals gewaschen und auch nicht abgetragen ist; dann/ an einem solchen Kleid oder Gewand / kan dieses schwebende Lufft-Feuer nicht hafften. Die natürliche Ursach/ daß solche Feuer-Flammen / oder wie mans pflegt zu nennen/ Wichmännlein/ mit Häsel-Ruthen vertrieben werden / ist diese : Dieweil nemlich ein jedes Bergwar von Feuchte wird genehret und erhalten: Hergegen von deme/ was trocken ist / vertilget und verlöschet wird. So dann die Hasel-Ruthen trockner Natur ist, also wird sie um so viel desto bequemer / solches Feuer/ so vom Berg-Wax seinen Ursprung hat / zu löschen. Eben solcher Gestalt thut auch das Feuer/ in deme wunderbaren brennenden Heckel-Berge in Island/ welches das Werck oder Ruder von Hanff und Flachs nicht verbrennet / und doch das Wasser in sich verschlucket / verzehret / und gleichsam ausbrennet.

6. Es wird von den Hasel-Staudē auch die Wünschel-Ruths geschnitten/ solches ist ein Häseln-Ruthe/ welche in zwo Zincken/ Gestalt einer Gabel/ gerad aus der Erden aufgewachsen: also : Daß an den beyden Zincken kein Neben-Schoß oder Zweiglein sey/ und solche Ruthe wird in den Bergwercken gebraucht / die Adern und Gänge der Metallen damit zu suchen. Dann in welchem Stollen unter der Erden Gold oder Silber liegt/ da schlägt die Ruthen/ so man mit Vortheil zu beyden Händen gefasset/ bald unter sich und neiget sich gegen dem Ort / da die Adern und Gänge gedachten Metalls sich hinstrecken. Warum aber allein die Haselstaude / und nicht auch die andern Stauden oder Bäume / so eben an denselben Orten wachsen / eben solche Krafft und Würckung haben; als welche doch in demselben Grund und Boden erhalten / und vom Safft gleiches Erdreichs ernähret und erquicket werden; Solches ist ein verborgen Werck und Heimlichkeit der Natur. Es wolte dann seyn / daß das Haselstauden-Holtz eine sonderliche eingepflantzte Zuneigung zu den Metallen habe/ welche die Natur solchem Holtz einverleibt / und darein verborgen/ solches mögen alsdann die Feuchtigkeiten des Erd-Bodens/ welche mit des Metalls Natur Verwandschafft haben/ noch mehr stärcken/ und vermehren: Welche Feuchtigkeiten die Wurtzeln an den Hasel-Stauden / aus dem nahe liegenden Erd-Grunde/ mit samt der Nahrung / davon sie wachsen / an sich ziehen und schöpffen: Dieses schreibet Beucerus in seinem Buch von Weissagungen/ bezeugens auch Münsterus und Georg. Agricola

7. Der Bauren einfältiges Aufmercken hat dannoch wahrgenommen / daß/ so man ein Schlange mit einem Stecken oder Ruthen von Hasel-Stauden schlage/ daß sie alsobald erstarre/ sich ausstrecke/ und darauf sterbe. Daß nun die Schlange viel mehr von dem Streich einer Häseln Gerten / oder Ruthen von Hasel-Stauden / als sonsten von einem andern könne erschlagen werden / solches geschicht daher ; weil solche Ruthe sehr schwanck ist : Und der Streich deßwegen / den Theilen der Schlangen / da sie ihre Krafft hat / desto gewaltiger und härter berühret: Und die Gleich-Beinlein am Ruck-Grad / welche sie insonderheit antrifft/ zertrennet/ und voneinander schlägt. Da wird alsdann der Schlangen die Krafft ihrer natürlichen Bewegung entnommen/ daß sie sich nicht mehr mit Vortheil bewegen/ noch in der Flucht fortkriechen kan/ und muß also in kurtzer Zeit/ aus grossen Schmertzen / vor Hunger und gantz Krafft-loß sterben.

(* * *)

Cap. XXVII.

Summarische Vorstellung alles des jenigen/ was hauptsächlich die die Baum-Gärten betrifft/ samt unterschiedlichen Arcanen und Secreten/ allerhand schöne/ gute/ und wohl-geschmackte Früchte zu überkommen.

HJer wollen wir in einer Summa und kurtzen Begriff vorstellen/ was den andern Theil dieses vierdten Buchs vom Baum-Garten anbelanget/ und damit denselben schliessen.

1. Wie und auf was Weise das Pfropffen geschicht. Wenn du die Pfropff-Reiser aufstecken willt/ mustu zuvor den Stamm/ darauf du pfropffen wilst/ absegen/ und die übrige Weege und Schoß davon abschneiden; Darnach nimm einen scharffen Meissel/ spalte den Stamm damit entzwey/ doch/ daß er sich nicht zu weit schlitze/ und alsdann stosse an beyde Ende des Spalts/ indem der Meissel noch darinnen stecket/ das Propff-Reiß darein/ so tieff als es auf der andern Seiten von der Rinden loß ist; Auf der andern Seiten eben must du genaue Achtung geben/ daß die Rinde des Zweiges der Rinden des Stammes gleich stehe/ nicht zu weit hinein/ und nicht zu weit heraus komme/ daß man gleichsam nicht sehen möge/ daß etwas darein seye gesetzt worden; Wann denn die Zweige recht stehen/ so ziehe den Meissel wiederum heraus/ beschmiere den Schnitt mit der Baum-Salbe/ lege ein Stück Laimen/ oder Erde mit etwas Laimen oder Kühe-Koth vermenget/ darauf/ verbinde es mit einem Lumpen und Bast/ oder womit du kanst/ und laß es darauf/ biß es sich selbst verliehret. Zu dem Stamm solst du einen Stab stecken/ damit er nicht von dem Winde beschädiget werde; Des Winters aber mustu ihn mit Stoh verbinden/ damit ihm die Kälte nicht schade.

2. Der Stamm/ den man impffen oder pfropffen will/ je dünner er ist/ je tieffer muß er auch auf dem Boden abgeschnitten werden; Erstlich mit einem Hand-Seglein/ darnach mit einem scharffen Messer wol gebauet/ wenn der Stamm eines Daumens dick ist/ so schneidet man ihn eines Schuhes hoch von der Erden: Ist er zwey Daumen dick/ so schneide ihn zwey Schuh hoch ab: Ist er eines Armen dick/ so schneide ihn drey Schuhe von der Erden ab; Alle Neben-Zweige muß man wegschneiden/ auch den Uberfluß der Wurtzeln/ und bestreiche den Schnitt mit Baum-Salbe/ damit der Safft nicht durchlauffe/ und der Schnitt desto eher verwachse.

3. Um Weyhnachten oder im Februario/ ehe der Frühlings-Safft in die Bäume schiesset/ soll man die Pfropff-Reiser/ wo möglich/ gegen Aufgang der Sonnen abbrechen/ nach dem neuen Mond/ und nicht/ wenn die Bäume sich schon starck treiben/ denn da sind sie nichts nutz.

4. Die Pfropff-Reiser müssen neu gewachsen/ und erst im vorigen Jahre ausgesprosset sey/ mit grossen Knospen und vielen Augen.

5. Wie man sie verwahren solle/ und wie lang sie seyn müssen. Unterdessen/ biß die rechte Impffungs- oder Pfropff-Zeit herbey kommt/ muß man die abgebrochne Pfropff-Reiser ins Erdreich/ sonderlich in den Keller vergraben; Wenn ein Zweig lang ist/ kan man zwey/ drey oder mehr Pfropff-Reiser daraus machen/ denn eines ist lang genug/ wenn es eines Fingers lang aufgesteckt wird.

6. Die Löcher/ darein man Bäume setzen will/ muß man vor Winters graben/ und den Winter über also wohl ruhen/ und durchfriehren lassen/ so bekommts hernachmals denen Bäumen wol.

7. Alle Beltz-Stämme/ so man impffen will/ müssen schön gerade/ grün/ rund/ und nicht krumm seyn von sauber/ glatter Rinde/ ohne Aeste und hübsch safftig.

8. Der Stamm ist am füglichsten zu impffen/ so er etwann eines Daumens dick ist; Doch kan man ihn dicker und dünner impffen.

9. Aeste und Zweige/ welche unfruchtbar seynd/ muß man im letzten Viertel von denen Bäumen abhauen/ so werden sie hernachmals desto fruchtbarer

10. Die Bäume kan man vom ersten des Winter-Monats/ biß zu Ende des Mertzen beschneiden/ und der Aussprossen berauben/ weiln solche das Wachsen und Blühen benehmen und unfruchtbar machen; doch muß man wol beobachten/ daß man die wol-tragende und vornehmste Zweige/ nicht beschädige.

11. Daß die Früchte nicht abfallen. Wenn man einem Baum die Wurtzel entblöst/ ein Loch durchbohret/ und wiederum ein Zäpfflein von Weiß-Dornen-Holtz/ so am besten ist/ darein stösset; Hilffet dieses Mittel vielen Gebresten der Bäume/ und dienet vor alles Abfallen der Früchte; Man kan auch denen Neben-Würtzlein Löchlein bohren/ und gelbe frische Widen durchziehen/ welches dem Baum zu vielem gut ist.

12. Wie man es machen muß/ daß die Kirschen bald reiffen. Welche gerne frühe Kirschen haben wollen/ die beschütten den Baum/ ehe dann er blühet/ mit ungelöschtem Kalck/ um die Wurtzel herum/ oder zum öfftern mit warmen Wasser/ aber davon verderben die Bäume leichtlich.

13. Man muß die Aepffel-Bäume nicht zu sehr ins Holtz wachsen/ auch nicht zu waldig werden lassen; Es gehet ihnen sonst an der Frucht ab.

14. Daß ein Birn-Baum wol-geschmackte Früchte trage. Wenn ein Birne-Baum in den ersten drey Jahren allgemach vor dem Neuen Jahrs-Tage biß auf die Wurtzel entblösset/ und hernach zu Ausgang des Januarii das ausgeworffne Erdreich hinwiederum mit gutem darunter gemischten Grunde auf die Wurtzel

geworffen wird / auch wenn man den Boden um den Stamm fein rein hält / den Baum fleissig behauet / den Grund alle zwey Jahre im Anfang des Winters umhacket / so trägt er wolgeschmackte und langwierige Früchte.

15. Wie dem Birn-Baum / so steinigt Obst träget / zu helffen: Wann ein Birn-Baum steinigt Obst träget / so soll man denselben aufdecken / und 15. Tage lang die Wurtzel mit alten Weintrusen begiessen und beschütten.

16. Die jungen Sprößlein / welche aus der Wurtzel herfür stossen / oder die Neben-Brut / muß man fleißig aushauen / weil sie dem Stam den Safft nehmen / und ihn an seiner Fruchtbringung hindern. Solche junge Sprößlein / welche aus der Wurtzel herfür gestossen / oder von der Neben-Brut / die schönsten Zweiglein / welche gerade und hübsche Würtzlein haben / kan man versetzen / und zu fruchtbaren Bäumen pflantzen und impffen.

17 Daß die Aepffel süsse werden: So begiesse man die Wurtzel mit Menschen-Urin / Wein-Hefen / und Ziegen-Miste vermenget.

18. Will man / daß die Bäume wol blühen / und die Blühe behalten / so muß man im December und Februario die Wurtzeln entblössen / und mit Schnee bedecken / daß sie gefrieren; Im Lentzen aber muß man sie wieder treuge machen / und mit gutem Miste belegen.

19. Daß man rothe Aepffel bekome. So lasse man die Pfropff-Reiser im Hecht-Blut weichen / so träat der Baum rothe Früchte. Oder begiesse die Aepffel-Bäume mit Harn / so werden sie roth.

Item / wenn Birn-Reiser auf Maulbeer-Bäume gesetzet werden / so bringen sie röthlichte Früchte. Wie Tarcstinus meldet.

20. Will man wol schmeckende Früchte haben; so klebe man den Stamm / nehme das Marck heraus / und fülle den ledigen Platz mit Aromatischen Dingen / binde denn das geklobene dicke wieder zu / und klebe es mit Pott-Erde; die Frucht wird alsdann wol schmecend.

21. Will man wol-riechende Früchte haben / so muß man unten in den Stamm ein Loch bohren / Muscus oder Negelein-Oel / auch andere wol-riechende Sachen darein thun / und denn das Loch mit einem Hagedorn-Pfropffen / dicht wieder zumachen.

22. Der Pflaum-Baum bekommt bißweilen eine Kranckheit / so muß man ihm seinen Gummi abnehmen / und die rauhe Rinde säubern / die Wurtzeln aufgraben und bemsten / auch Urin / Muder und Wasser durcheinander vermengen / und darauf giessen / dadurch wird er erquicket.

23. Will man / daß ein Baum niedrig von Gewächse bleibe / so muß man Hollunder unter die Wurtzeln legen; Die Zweige wachsen doch sehr auf / ob gleich der Baum niedrig bleibet.

24. Wie der Quitten-Baum müsse gepflantzet werden: Wann man einen Quitten-Baum von der Wurtzel-Sprossen pflantzet / ist er so wachsend / daß er auch im andern Jahr Früchte träget. Er will nicht gepfropffet seyn / sondern wächset alleine von seinen Sprossen. Im nassen Sommer werden sie groß / im trocknen aber mager und klein. Die Früchte müssen im October im abnehmenden Monden / bey schönen trocknen Wetter gepflückt werden. Der Baum selbsten soll gepflantzet seyn im zunehmenden Monden im November oder Februario. Sie wachsen gerne an dem Wasser.

25. Einem Quitten-Baum muß man im 4. oder 5ten Jahr die Wurtzeln entblössen und säubern / auch mit guter Erde und Mist wieder bedecken / hierdurch bekommt er seine Nahrung.

26. Wann ein Birn-Baum auf einen Maulbeer-Baum gepfropffet wird / so träget er rothe Birn.

27. Zu welcher Zeit die Bäume zu tüngen oder fortzupflantzen seyn. Im Februario soll man die Bäume mit Schwein-Mist wol tüngen. Wann man junge Bäume im Februario im letzten Viertel fortgesetzet / wo es anders / wegen Kälte und Schnee geschehen können / so sollen solche das beste und währhafteste Obst geben / welches nicht leicht Wurmstichicht wird.

28. Wann die Bäume zu dürre oder trocken stehen / so muß man sie mit Mist oder guter Erden versehen / oder man begräbet ein todtes Aaß bey der Wurtzel / welches selbige sehr erquicket.

29. Ein alter Baum kan verneuert werden / wann man ihm die Wurtzeln entblösset und Hagedorn-Wurtzeln darunter stecket / und hernachmals mit Schwein-Mist und guter Erden wiederum bedecket.

30. Die Bäume / so kein Gedeyen haben / und nicht fort wollen / muß man im Herbste biß an die Wurtzel entblössen und gute Erde oder Mist darauf legen / welches dann durch den Regen den Baum wol erquicket. Oder mit faulen Wasser / aus Teichen oder Mist-Pfützen begiessen.

31. Wann ein Baum sein Obst abfallen läst / und nicht behalten kan biß es reiff wird / so klebe ihm die Wurtzeln auf / und stecke in den Spalt einen Kiesel-Stein / oder ein Holtz; Oder binde ein plattes Blech unten um dem Stamm.

32. Wann ein Baum dünne von Stamme ist / so muß man dem Stamme von oben biß unten mit der Spitze vom Messer 2. oder 3. Schnitte geben / so wächst er alsdan in die Dicke.

33. Ein heilsam Præservativ, daß ein Baum nicht schadhafft werde. Man wird unschadhaffte / und von gemeinen Mängeln befreyte Bäume haben / wenn man eines jeden Wurtzeln mit Küh- oder Ochsen-Galle begiesset / oder mit Spreuern von Bohnen / oder andere Hülsen Früchte überschüttet. Oder auch mit Kleyen vom Getrande bestreuet / also gleichsam bekleidet / und mit aufgeschütter Erde wieder verwahret.

34. Wie zu machen / daß auf einem Birn-Baum Trauben wachsen. Wann ein Birn-Baum im Wachsen ist / so kan neben demselben eine Wein-Reben gepflantzet oder gesetzet / der Birn-Baum bis auf das Marck eröffnet / und die Spitze davon in das Loch / bis auf gedachtes Marck / gestecket / hernach das Loch wol vermacht werden / so wächset die Wein-Reben durch das Marck des Baums hinauf / und träget schöne Trauben.

35. Eine gantz neue Art / wie verschiedene Früchte

zu vereinigen sind. Man nimmt von denen Stöcken/ die nahe beysammen stehen / 2. Reben / und schneidet solche auf an dem Ort / wo die Aeuglein an einander bleiben sollen / so / daß an jedem etwann der dritte Theil von dem Aeuglein daran bleibe/ dann muß man sich bemühen / daß sie zusammen halten / weßwegen man sie zusammen bindet/ damit sie / wann die Schößlinge anfangen zu wachsen/ nicht wieder von einander gehen. Da muß nun ein Aeuglein auf das andere zu stehen kommen/ so treiben sie beyde Reben zusammen in einem einigen Schößling/ also/ daß noch selbiges Jahr an denen Trauben doppelte / und gleichsam gespaltene Beere wachsen. Diesen also in Wachsthum und Vereinigung gebrachten Reben verbindet man wiederum mit einen andern/ und fähret also fort: So bekommt man Trauben von unterschiedlichen Gattungen/ Farben/ und Arten. Zum Exempel: Trauben/ daran zugleich Muscateller und gemeine Weinbeere vermischt sind / an welchen theils Beere krum/ wie ein Horn/ theils länglicht/ theils rund sind/ und eine jede allerley Farben hat.

36. Blutrothe Citronen zu zeigen. Man pfropfet Citronen-Reisser auf Maulbeer-Bäume/ so tragen sie endlich rothe Citronen.

37. Süsse Citronen zu zeugen. Man weichet deren Kerne/ drey Tage vorher ehe man sie stecket/ in Honig-Wasser/ oder welches besser ist/ in Schaafs-Milch ein/ so werden alsdann die Citronen süß davon.

38. Daß die Citronen-Bäume zu jeder Zeit Frucht tragen. Hierinnen muß man den Assyrern nachfolgen/ wann es nemlich Zeit ist/ die Früchte abzunehmen/ so soll man einen Theil der Zweige von ihrem Stamm abschneiden / und gleichsam die überflüssigen Reisser aus dem Weege thun/ die übrigen aber stehen lassen. Wann man nun die Zweige verschnitten / da werden an den Baum / seiner Fruchtbarkeit halber / noch andere hervor brechen/ und wann selbige nun groß worden/ kan man die vorigen/ welche stehen geblieben / gleicher massen abbrechen/ und also Gelegenheit machen zu jungen Schossen.

39. Daß eine Citrone die Form eines Menschen Haupts bekomme. Man formet/ nach der Grösse dieser Frucht / aus Gips oder Doon / ein dergleichen Haupt / so / daß es sich in der Mitten von einander thun lässet; hernach sperret man die Citronen hinein/ doch muß an dem Ort/ wo der Stiel durchgehet / ein Loch bleiben / im übrigen machet man sie wohl zu / und bindet sie starck zusammen / damit sie durch der Citronen Wachsen/ nicht von einander stehet; und dieses alles muß zwar geschehen/ wann die Frucht noch klein ist; wann nun die Citrone so groß wird / wie sie sonst gemeiniglich pfleget zu werden / so nimmt sie der Form wahre Bildnuß an sich.

40. Grössere Citronen/ dann sonsten/ zu ziehen. Man muß/ wann die Früchte häuffig wachsen / daß sie den Baum beschweren/ zuvor einige von den Citronen herab thun/ und nur etliche wenige darauf lassen/ so werden sie viel besser zunehmen / dann sonsten / und eine schöne Grösse bekommen. Sonsten werden sie auch durch stetiges Umgraben grösser.

41. Aepffel-Citronen zu zeugen / die aus Aepffeln und Citronen vermischet seyn. Man pfropffe einen Zweig von einem Apffel-Baum auf einen Citronen-Stamm/ und wiederhole solches zum öfftern / dann sonsten verdorret dis/ was allbereit gewachsen / alsbalden. Wann aber der Baum bekleibet/ so nennet man ihn einen Apffel-Citronen-Baum.

42. Viel Granat-Aepffel zu wegen zu bringen. Man wird von einem Granat-Apffel-Baum viel Früchte überkommen/ wann man seinen Stamm / ehe er ausschlägt/ mit gleich so viel Wolffs-Milchs-Krauts- und Burtzel-Kraut-Safft untereinander vermischet / beschmieret.

43. Zu verschaffen / daß man frühzeitige Feigen überkomme/ imgleichen solche/ welche purgieren/ und den Leib reinigen. Du wirst Feigen vor der Zeit bekommen/ wann du Tauben-Koth mit Pfeffer und Oel vermischest und um die Wurtzel giessest.

Willt du aber purgierend- oder den Leib eröffnende Feigen haben/ so wirst du solche erlangen / wann du in Pflantzen oben an die Wurtzeln zerstossene Christ-Wurtz und Wolffs-Milchs-Kraut legen wirst.

44. Geschriebene Feigen zu zeugen. Schreibet was ihr wollet/ in ein Feigen-Aug / welches ihr pfropffen wollet/ so wachsen hernach gleich beschriebene Feigen daraus.

NB. So man Feigen- und Mandel-Baum-Augen miteinander pfropfet/ selbige Feigen/ so hernach wachsen/ tragen auch einen Mandel Kern.

NB. Dem Feigen-Baum sollen seine Früchte nicht abfallen/ wann man den Stock mit Maulbeer-Safft bestreichen lässet.

Oder/ man lässet den Stamm/ weilen das Gestirn/ die Gluckhenne genannt/ am Himmel sich sehen lässet/ umgraben/ und die Wurtzeln mit Saltz-Brühe und auch so viel Wassers untereinander vermischet/ begiessen.

45. Halb rothe und halb weisse Pfirsinge zu zeugen. Man darff sie nur zusammen ädugeln, so bekommen sie nach Wunsch und Begehren.

46. Eine wunderbare Vermischung des Pfirsings- und Mandel-Zweigs. Man muß sie mit den Augen recht zusammen fügen / und auf Pflaumen-Bäumen pfropffen/ so bekommen die Früchte Pfirsing-Fleisch/ die Kerne aber werden Mandel-Kern.

47. Eine andere dergleichen Art. Man setzet nemlich ein Aeuglein auf das andere/ und nimt sie entweder alle beyde/ oder nur eines darvon. Sonsten bricht man auch aus ein Zweiglein von einem Pfirsing-Baum/ und pfropffet es auf einen süssen Mandel-Baum / das daraus wachsende Zweiglein pfropffet man so dann zum zweyten mal in einen andern Mandel-Baum/ und wiederholet dieses zum dritten oder vierdten mal / so wachsen endlich auf solchem Baum Pfirsinge mit süssen Mandel-Kern.

48 Nüsse ohne Schalen zu zeugen. So man Nüsse ohne Schalen will wachsend machen/ nehme man die Kernlein von den Nüssen/ welche gantz gut sind/ wickle sie in eine Baum-Wolle/ oder in Wein- oder Eichenen Blätter/ damit sie von den Ameisen nicht gefressen werden / und setze sie also eingehüllet in die Erden so gut

ist;

ist; die Nuß-Stauden/ so dann daraus wachsen/ bringen Nüsse ohne Schalen.

NB. Mit den Mandeln mag man auch also verfahren.

Bey den Nuß- und Mandel-Bäumen / wie auch bey allen hart-häutigen oder schalichten Früchten/ ist dieses zu beobachten / daß / so man öffters Aschen zu den Stämmen und Wurtzeln schüttet / sie weiche und dünhäutig- oder schalichte Früchte zu bringen pflegen.

49. Wie man grosse Nespeln pfropffen solle. Die grossen Nespeln solle man auf einen weissen Hagendorn pfropffen/ wann des Monds-Liecht 8. Tage alt ist/ gemeiniglich am Oster-Montag/ vor Mittag um 11. Uhr / und solle der Zweig gebrochen werden in dem Monat/ darein die Faßnacht fällt/ auch im Zunehmen des Monds/ wann er 8. Tage alt ist / und solle in den Kern gepfropffet / und mit weissen Letten oder Kühkoth / daß eines so viel als das andere seye / untereinander gemenget/ verstrichen / und mit Hauff oder Flachs umwunden werden.

50. Hönig-süsse Nespeln ohne Steine zu zeugen. Wollt ihr Honig-süsse Nespeln/ ohne Stein/ haben/ so sollet ihr sie auf einer Muscat-Rosen-Staude zweigen/ zuvor aber die Peltz-Zweige wohl in Honig einnetzen.

51. Wie zu verschaffen / daß ein Mandel-Baum/ der von Natur bittere Frucht träget / süsse Mandeln hervor bringe. Theophrastus, und Plinius, melden / man könne einen Mandel-Baum/ der bittere Früchte trägt/ also zu richten / daß er süsse Früchte trage/ wann man nemlich den Stamm untergrabe / und am untersten Theil durchlöchere/ und das allenthalben herab fliessende schleimmigte Wesen abtrockne.

Dieser Meynung hat auch unter andern Africanus beygepflichtet/ wann er in seinen Georgicis Græcis also schreibet: Bittere Mandeln kan man süß machen / wann man den Stamm umgräbet / und vier Finger von der Wurtzel ein Grüblein machet/ worein die Feuchtigkeit abfliesse / biß daß die Frucht süß wird.

52. Bitter- und hartsteinigte Mandeln süß und weich-steinicht zumachen. Man gräbt den Stamm auf/ entblöset ihn biß auf die oberste Wurtzeln / und begiesset ihn öffters / mit lau-warmen Wasser etliche Tage-lang/ ehe dann er anfängt zu blühen.

53. Daß ein Mandel-Baum häuffig Frucht trage. Wann ein Mandel-Baum nur Blätter/ und keine Früchte bringet/ so bohre in einen Theil des Stammes bey der Erden oder vil mehr die Wurtzel/ uñ schlag einen Zweck von fetten Kühn in das Loch / gieß Menschen-Harn daran / und wirff alsdann Erden wieder darauf. Andere schlagen nahe an den Baum einen eisenen Pfahl / und stecken in das gemachte Loch einen eisenen Pflock.

54. Wie die Mandel-Bäume vor dem Reiff zu bewahren. Wo man sich vor dem Reiff beförchtet/ ehe der Mandel-Baum blühet/ so entblöße man die Wurtzel / und schütte gar kleine weisse Steinlein mit dem Sand untermischet/ darauf. Wann nun die Zeit verhanden/ daß der Baum ausschlagen solle/ so muß man solche Steinlein hinweg raumen.

55. Daß ein Maulbeer-Baum fruchtbarer werde/ und weisse Früchte bringe. Etliche halten dafür/ ein Maulbeer-Baum werde fruchtbarer und grösser / wann man den Stam gantz durchbohre/ und auf einer Seiten einen Zweck von Terpentin-Holtz / auf der andern aber einen Zweck von Mastix-Baum hinein stecke.

Und wann ein Maulbeer-Baum gepfropffet oder geäugelt wird/ so wird er weisse Beer bringen.

56. Schönes Obst von Kernen zu ziglen/ daß sie frühere Früchte als die gebeltzten Bäume tragen. Man nehme junge Aestlein von einem Apffel- oder Birn-Baum/ und unten an dem Ende bohre man zwey Löcher/ doch nicht durchaus / und einer Hand breit voneinander darzu eines dem andern entgegen / stosse hernach in das eine Löchlein ein Körnlein/ oder drey/ Saltz/ lege das Zweiglein in den Grund/ und schütte ein wenig Habern darzu / schneide es hernach an der Spitzen ab/ wie man sonsten einem Beltz-Zweiglein thut/ wann es gepfropffet ist. So dann das eingesetzte Zweiglein bekleibet / und grün wird/ so bringet es schöner / und früh-zeitiger Obst / als sonst andere gepfropffte Bäume.

57. Daß ein Apffel-Baum zugleich Aepffel und auch Rosen trage. Impffe einen Rosen-Sproß einem Apffel-Baum zwischen die Rinden/ dann/ wann er mit dem frembden Stamm zusammen wächset / und groß wird/ werden um die Zeit / wann die Früchte hervor kommen/ dargegen Rosen-Knöpff ausblühen mit einem sehr schönen uud lieblichen Geruch / daß jederman sehen mag.

58. Daß Edelgesteine/ Corallen / Negelein / oder Perlein in den Aepffeln wachsen/ stosse nach der Blühe obgemelder Stuck eines darein / oben / da er geblühet hat/ so verwächset es darinnen.

59. Kesten-farbe Birnen und Aepffeln zu zeugen. So man Aepffel-Zweige auf saure und wilde Birn-Stämme / oder auf Reicherts-Bäum zweiget / so bringen sie schön Gold-gelbes und Kesten-braunes Obst / und Früchte.

60. Daß die Aepffel nicht verfaulen. Willt du Aepffel haben/ die nicht faulen sollen/ so beschmiere den Stamm mit der Galle von grünen Eyderen/ diß soll auch ein stattliches Mittel seyn wider die Ameisen.

81. Früchte ohne Blühe zu zeugen. Ein Pflaumen-Baum-Zweiglein / oder sonst anderer Frucht-Bäume Pfropff-Reißlein auf einen Feigen-Baum gebeltzet / selbige blühen nicht/ tragen aber gleichwol ihre Frucht.

62. Kirschen oder anderes Stein-Obst/ ohne Kern und Stein zu zeugen. So man einem jungen Kirsch-Baum das Marck aus dem Stamm nimmt / hernach fein dichte wieder zubindet/ so soll er Kirschen ohne Stein tragen.

Oder welches noch besser / schneidet ein Zweiglein ab von einem Stein-tragenden Baum / das sich biegen lässet / spitzet es an beyden Enden/ und zweiget oder pfropffet es an beeden Seiten am Beltz-Stock / verwahret hernach beede gezweigte Oerter wol/ verschmieret es mit Beltz-War oder Mooß/ und fettem Grund/ und bindet sie fest wieder zusammen/ darnach über ein

Jahr / wann nun der Zweig- oder Beltz-Reiß Ballen trägt und außschlägt / darzu ziemliche Krafft und Stärck vom Pfropff-Stamme empfangen hat / so schneidet das doppelt- gepfropffte Zweiglein mitten entzwey / benehmet ihm die grosse Sprossen / und lasset die andern wachsen / so bringen sie Früchte ohne Stein.

63. Unfruchtbare / ungeschlachte Bäume geschlacht und fruchtbar zu machen. Denen unfruchtbar- und ungeschlachten Bäumen solle man ein Säcklein mit Rosen-Saamen und Senff-Körner angefüllet / samt einem Wiesel-Fuß zwischen die Aeste hängen.

64. Daß die Bäume geschwind wachsen / und die jenigen / so unfruchtbar sind / noch fruchtbarer werden.

Wilt du / daß die Bäume geschwind wachsen sollen. so grabe um die jenigen / die du gepflantzet hast / alle Monat / biß sie drey-jährig werden.

Daß aber die fruchtbare Bäume noch fruchtbarer werden / so mische man Oel-Drüssen und Wasser untereinander / und umgiesse sie darmit.

65. Daß ein Obst-Baum / Obst viererley Geschmacks seines Geschlechts trage. Solchem thut man also: Nehmet vier junge Zweiglein von mancherley Art Bäumen / doch einerley Geschlechts: Als zum Exempel / von viererley Aepffel- oder Birn-Bäumen / stosset und bindet sie dermassen zusammen / daß jedes Zweiges Rinde die andere berühre. Nehmet hernach Laimen oder sonst fetten Grund / und füget sie solcher Gestalt zusammen / daß sie nur ein einiges Zweiglein zu seyn scheinen / leat sie dann in ein fett / gut / wol getunget und gemistet Erdreich / damit sie wachsen und wurtzeln können.

66. Einen Baum zuwegen zu bringen; so theils Pflaumen / theils aber eine Citronen Art trage. Wann die Pflaumen noch gantz zart seyn / und neben den Citronen-Bäumlein stehen / drähet man diese beyde fein dichte zusammen / / wie sonst eine Wieden / und wo sie einander berühren / schelffet man die eussere Rinden hinweg / damit sich das Lebendige an beyden Pflänzlein desto eher vereinige / hernach windet man Bast gar gelind herum / daß sie nicht wiederum von einander gehen / wo sie aber nicht dichte genug aneinander stehen / speilet man alle Löcher genau aus / doch so / damit sie nicht zerwunden werden; dann raumet man zu den Wurtzeln / und leget etwas Thung herum / besprützt sie offt / damit sie desto eher und glücklicher wachsen.

Wann nun in etlichen Jahren gleichsam ein Baum worden / schneidet man an denen Orten / wo sie am besten zusamen gewachsen / die Gipffel ab / so schlagen allerten abermahlen etliche junge Sprößlein aus / darvon lassen wir die jenigen stehen / die wir sehen / daß sie aus dem Zusammen-Gewächse hervor gewachsen / die andern aber schneiden wir alle hinweg / und auf diese Art bekommen wir oben beschriebene Früchte / welche sehr schön und ansehnlich sind.

Und eben diß kan man auch in irrdenen Scherben gar artig zuwegen bringen / dann / wann man dieselben darein gestecket / kan man der Pflänzlein durch stätige Begiessung wol warten / und so dann das übrige desto besser anbringen.

Innhalt der jenigen Capitel / so in dem Fünfften Buch des dritten Theils enthalten.

Caput.

I. Von den allgemeinen Reguln des Garten-Baues.
II. Von denen / einem verständigen Gärtner zu wissen nothwendigen vier Jahrs-Zeiten / und derselbigen zu gehörigen Eigenschafften.
III. Von des Küchen- oder Kraut-Gartens Lager / Grösse / Gestalt / ꝛc.
IV. Die Mist-Beete auf unterschiedliche Weise zu bereiten.
V. Von Austheilung der Geländer oder Garten-Beete / ꝛc.
VI. Nöthiger Unterricht von bequemer Zeit / und Gelegenheit / wann / und wie man Kuchen-Kräuter säen soll / ꝛc. und nach wie vielen Tagen auch ein- und anderer Saamen aufzugehen pfleget.
VII. Unterschiedliche Anmerckungen von Beschaffenheit des Monds bey Säen und Pflantzen der Kuchen-Kräuter / und Gewächsen / wie auch von andern Umständen / so insgemein fleissig zu beobachten.
VIII. Was ein fleissiger Gärtner / in allen zwölff Monaten des Jahrs / in Kraut- und Küchen-Garten nothwendig zu verrichten habe.
IX. Die Maulwürffe gar füglich zu fangen.
X. Curieuse Vorstell- und Beschreibung einer Maulwurffs-Fallen / wie solche zu machen.
XI. Von Rettich / Mangolt / rothen Rüben und andern Rüben-Geschlechten.
XII. Von Cichori / Petersill / Bocks-Bart und Scorzonerâ.
XIII. Von Pastinac / Selleri / Zucker-Rüblein und Popel-Salat.
XIV. Vom Meer-Rettich oder Kreen / Rapuntzeln und Stickrüben.
XV. Von Zwiebeln / Chalotten / Knoblauch / Lauch und Schnitt-Lauch.
XVI. Von den Tartuffles oder Indianischen Pepas; item / denen Erd-Aepffeln / welche Adenes Caradenses genennet werden / ꝛc.
XVII. Von Salat / Lattich allerley Sorten / Endivien / Caulifior, oder Blumen-Kohl und Caulirabi.
XVIII. Von Garten-Capus- und Kohl-Kräutern; Item / von Spargel / Artischocken und Carde.
XIX. Von Melonen / Citrolle, Kürbsen und Cucumern oder Kimmerlingen.

XX. Von Spinat/ oder Grün-Kraut/ Melden / Blito, oder Meyer/ Garten-Kreß/ Senff/ Sauerampffer und Dracunculo.

XXI. Von Pfeffer-Kraut / Bertram/ Löffel-Kraut / Umbilico Veneris, oder Nabel-Kraut Portulaca, &c.

XXII. Von Fenchel / Aniß/ Dillen/ Coriander und Borragen.

XXIII. Von Erbsen/ Linsen / Erpen / Küchern oder Ziesern / Bohnen und Faſealen.

XXIV. Von den Erd-Beeren / Schwämmen/ Johannes- Stachel- und Him-Beeren.

XXV. Von Mäus-Creutz- Stech- und Winden- Dornen / Heyde/ Sere-Baum/ Pimper-Nüßlein/ Tamarisken/ und Rhein-Weiden.

XXVI. Von Epheu/ Guldelreben / Weinschärlig / Erbseln oder Saurach/ Schlee- Heidel- und Brombeeren.

XXVII. Von Kranawet- und Wachholder-Beeren- und Eyben-Baum; item vom Hollunder.

XXVIII. Von weisser und schwartzer Bryonia oder Zaun- Reben/ ꝛc.

XXIX. Von denen Artzney- Kräutern : Ammi / Attich / Augentrost/ ꝛc. Braunellen / ꝛc.

XXX. Von Fœno Græco, Frauen - Distel / ꝛc. Frauen-Haar/ Himmel-Brand/ Ratzenschweiff/ oder Schafftheu/ ꝛc.

XXXI. Von Meliloto oder Stein- Klee/ Mercuriali oder Bingel- Kraut/ Röhrl-Kraut/ ꝛc.

XXXII. Von Alant/ Andorn / Drant oder Daurant/ Trauben-Kraut/ ꝛc.

XXXIII. Von Gemanderlein/ Ruhr-Kraut / Grindwurtz/ Huldengünsel/ Goldwurtz/ ꝛc.

XXXIV. Von Inarthritica oder Erdpyn Kimmel/ Mannstreu/ ꝛc.

XXXV. Von Rothen- Dorn- Mahn- oder Rosen/ Scharlach-Kraut/ Cameels-heu/ ꝛc. Storchenschnabel/ ꝛc.

XXXVI. Von Benedicten- Wurtzeln / Beyfuß / Bilsen- Kraut / Conyza oder Dürrwurtz/ Durchwachs/ Engelsüß/ ꝛc.

XXXVII. Von Filtz-Kraut/ Finffinger-Kraut/ grossen Kletten/ Heuhechel / Knoblauch-Kraut / ꝛc.

XXXVIII. Von Maus-Oehrlein/ Monat-Blümlein oder Maßlieben/ Singrün/ Pestilentz-Wurtz/ ꝛc.

XXXIX. Von Scheel- Kraut / Scroffularia oder Braunwurtz / Serpentaria oder Schlangen-Kraut / Stephalagria oder Stephans- Körner/ ꝛc. Wermuth und Dosten.

XL. Von Aaron oder Pfaffenpint / Wiesen-Betonien / Einbeer/ Einblat/ Zweyblat/ ꝛc.

XLI. Von den Juden-Kirschen/ Kleeber- Kraut / Mandragora / oder Alraun / Meer-Hirs/ Nachtschatten / Natter-Züngelein/ ꝛc.

XLII. Von denen Kräutern / welche auf Bergen und steinigten Orten wachsen: Angelica/ Antora / ꝛc. Stern-Kraut / Gemsenwurtz/ Haus-Wurtz/ Maurrauten/ ꝛc.

XLIII. Von noch mehrern auf den Gebürgen wachsenden Kräutern als: Meister-Wurtz / Myrtillen oder Heydelbeeren/ Modelgeer/ ꝛc.

XLIV. Von denen an feuchten Orten wachsenden Kräutern: Bachblumen/ Bachmüntzen/ Bronn-Kreß/ Egel-Kraut/ ꝛc.

XLV. Von denen an feuchten Orten befindlichen Kräutern / als: Schwartz-Wurtz / ꝛc.

XLVI. Von unterschiedlichen Kräutern/ als da sind: Engel-Tranck / Manns-Harnisch / Saltz-Kraut.

XLVII. Von andern unterschiedlichen Kräutern/ welche unser seel. Autor übergangen/ als da sind: Guter Heinrich / Rinds-Aug-Kraut oder Kühdillen/ ꝛc. Meer-Fenchel/ ꝛc.

XLVIII. Von noch mehr andern unterschiedlichen Kräutern/ als da sind: Galban-Kraut/ Taube-Nessel/ ꝛc. groß Habich-Kraut/ schwartze Flacken-Blum/ zahmer Weyd/ ꝛc.

XLIX. Von noch mehr andern unterschiedlichen Kräutern/ als da sind: Mastix-Kraut/ ꝛc. Reseden-Kraut/ ꝛc.

L. Von noch mehr andern Kräutern und Wurtzeln/ als da sind: Die Brasilianische Ruhr-Wurtzel oder Ipecacuanha, Jalappa, &c. und Virginischen Schlangen-Wurtzel.

Des Adelichen Land- und Feld-Lebens Fünfften Buchs Dritten Theils Nützliches Supplementum, oder curieuser Zusatz.

Cap. I.

Von den allgemeinen Reguln des Garten-Baues/ nach deren vernünfftigen Natur- und Kunst-Schluß/ wie nöthig es nemlich sey/ daß ein verständiger Gärtner der Sonn- und Monds- Influenz oder Einfluß/ der Lunation und Aspecten/ auch der vier Elementen gute Wissenschafft habe.

KStlich/ und ehe wir von der Anrichtung des Garten-Baues reden/ halte ich für höchst-nothwendig/ etwas kürtzlich zu erinnern/ und zu melden von der Sonnen-Erhöhung und Erniedrigung/ welche edle Wissenschafft billig einem guten Gärtner bekannt seyn soll/ damit er seine Garten-Arbeit desto fürsichtiger angreiffen/ und einrichten möge; Dann es gibt Bäume und Pflantzen/ mit Zweigen und Blättern so beladen/ daß die Lufft den Boden/ in welchem sie gepflantzet sind/ nicht durchdringen/ noch die Sonne selbigen erwärmen kan/ weil dadurch die Stämme und Wurtzeln überschattet werden/ und wann sie einander zu nahe gepflantzet sind/ verhindern sie die Sonnen-Strahlen/ welche/ der Gegend nach/ die jenigen Früchte/ so eines grössern Wärme bedörfften/ zeitig zu machen/ zu schwach sind.

2. In kalten mutternächtigen Gegenden / als in Sachsen/ Meissen/ Thüringen/ Francken- und Schwaben Land muß man die Gewächse weithläufftiger pflantzen/ auf daß die Sonne sie gäntzlich anblicke/ und die Erde desto leichter erwärmet werde. Kurtz zu sagen: Es scheinet/ als entlehnte die Natur ihr Leben von der Sonnen/ massen es der Fürst der Philosophischen Wissenschafften Aristoteles lib. 2 de Cœlo, gar wol beobachtet / da er gesagt: Accessus & recessus Solis est causa generationis & corruptionis in his inferioribus. Daß nemlich die Zunah- oder Entfernung der Sonnen des Wachsthums (Erzeug- oder Vermehrung) und Verderbens/ auf dem gantzen Erd-Boden/ die Haubt-Ursach sey; Dann/ wann sie sich allgemach zu uns herbey nahet / so wachsen und vermehren sich alle Pflantzen mit einer sonderbaren Lust und Verwunderung aller Menschen/ und wird die Erde gezieret / auch die Welt und Garten-Ergötzlichkeiten vermehret/ so lang sie aufsteiget; Im Gegentheil/ wenn die Sonne zurück weichet/ so wird die Erde träg/ matt/ und darbey sehr abkräfftig. Derowegen wird von einem guten verständigen Gärtner nothwendig erfordert/ daß er der Samen Wärme und Würckung erkenne / und wisse / welche sehr veränderlich und unterschieden ist / nemlich nahe bey uns/ oder weit von uns entfernet/ nach der Erhöhung auf unterschiedne Länder der Erden / weil sie kräfftiger ist in den Mittägischen / und schwächer in den Mitternächtischen Ländern/ und das ist eben/ was ich den Unterscheid der Gegenden nenne; Diese Veränderung erkennen wir / nachdem die Sonne ihre Strahlen Bley-Senckels-weis auf die Erde schiesset/ oder doch solcher gar nahe kommet.

Die Meß-Künstler theilen die Erde/ wie den Creiß/ in 360. Theil/ die sie Stuffen oder Gradus nennen/ ein jeglicher Grad aber begreifft in sich 15. Meilen/ die thun 18. Spanische / oder 25. Frantzösische/ und 60. Welsche oder Italiänische Meilen. Es ist aber zu mercken/ daß die Meilen im Franckreich sehr unterschiedlich / denen unterschidlichen Provintzien nach/ desgleichen auch in Italien: massen denen/ so solche Länder durchreiset/ sattsam bekandt seyn wird.

3. Damit wir aber diese Wahrheit von dem Unterscheid der Gegenden besser begreiffen mögen/ so lasset uns das Königreich Franckreich betrachten: Gegen Hispanien hat es Mittag/ und gegen Mitternacht das Nieder-Teutschland/ und diese zwey eüsserste Theil der Gräntzen/ liegen nicht weiter voneinander als etwann 200. Meilen / die ungefehr 8. Gradus oder Stuffen machen. Dannoch sind die Früchte/ Wein / Korn / und Wende/ welche in dem einen und dem andern Ort aufwachsen/ vom Geschmack gantz und gar unterschieden. Und in dem ersten werden Früchte von vielen Gattungen gefunden/ als Melonen / die in dem Feld ohne grosse Kunst oder Mühe gezeugt werden / welche man in den andern gegen Mitternacht liegenden Oertern gar sorgfältig bauen muß; Aber dieses ist noch wunderbahrer / daß die Thier sehr unterschieden seynd/ wie auch die Eigenschafften der Menschen: Und haben die Philosophi die Ursachen dieses Unterschieds der Krafft und Stärcke der Sonnen zugeschrieben / welche / in dem sie in einem Ort gröffer ist / als in dem andern/ entweder mehr Feuchtigkeit zeucht/ oder aber die Geister austrocknet. Und ist nicht nur allein die Wissenschafft dem verständigen Gärtner sehr nöthig / sondern es ist auch gut/ daß er den Einfluß der andern Planeten erforsche/ als nemlich des Mondes; Und ob schon etliche diese Betrachtung und Aufmerckung mehr durch eine schlechte Gewohnheit/ als daß sie die Sach besser verstünden / in Acht nehmen/ so will ich doch allhier anweisen/ was ich vermeyne schlecht nöthig zu seyn/ eine vollkommene Wissenschafft in dem Stuck zu erlangen.

4. Es ist kein so geringer Schüler / der nicht wisse / daß der Mond unter den sieben Planeten der nähseste / und unterste sey/ dessen Lauff kürtzer ist/ als der andern/ und welcher seinen Lauff allerdings dreyzehen mahl in einem Jahr vollendet / indem er alle mahl neun und zwantzig Tage/ und einen halben darzu brauchet / welcher uns auch in unterschiedlichen Figuren erscheinet / nachdem er sich der Sonnen Anblick zunahet / oder von welcher er sein Liecht entlehnet/ und weil es sehr nöthig ist / daß man alle diese Unterschied wisse / damit man säen / pflantzen/ und die Erde bauen/ die Räume peltzen / pfropffen oder impffen / die Zäune und Lust-Gänge oder Geländer von Buchsbaum schneiden könne; so wollen wir es absonderlich anzeigen: das heiß ich Neumond/ wann der von der Sonnen erleuchtete Theil uns zu erscheinen anfängt/ und von Tag zu Tag zunimmt; An dem siebenden Tag / da der halbe Theil uns erscheinet / heiß ich das erste Viertel; Sieben Tag hernach den Vollmod / da er gantz erleuchtet ist/ welches den vierzehenden geschicht; Darnach fänget er an abzunehmen; Da der erleuchte Theil sieben Tag hernach nur halb gesehen wird/ alsdann das letzte Viertel/ und mit sieben Tägen nimmt er gäntzlich ab/ und heisset alter Mond. Dieweil dann der Mond eine wunderbahre Krafft über die unter-irrdische Cörper hat/ demnach ist gantz nöthig / so wir anders begehren / daß seine Einflüsse den Bäumen/ Pflantzen / und Früchten vortheilhafftig seyn sollen/ daß man dessen Wissenschafft habe/ dieweil sie überfüllet und leer sind / nach dem Zu- oder Abnehmen des Liechts / und taugen nicht so wol in einem Zustand / wie in dem andern. Dieses erfahren wir täglich in dem Holtz / welches zu den Gebäuen gebrauchet wird/ dann so es abgehauen wird / da es voll Feuchtigkeit ist/ wird es Wurm-stichig/ ob es schon dürr und ungearbeitet ist; welches auch viel Werck-Leute in Acht nehmen / ob sie schon dessen Ursach nicht wissen noch begreiffen; Derowegen die Erfahrnisse niemahlen das Holtz in dem Vollmond fällen / sondern in dem alten oder abnehmenden Mond.

Endlich / so hat dieser Planet so kräfftige Einflüsse über die unter-irrdische Cörper / daß es der mehriste Theil der Menschen in gewissen Zeiten wol empfindet; Das Fleisch/ welches an den Mond gelegt wird/ saulet viel eher/ als wäre es an die Sonne gelegt / dieweil die Wärme des Monds weich und schwach ist; Es ist auch nicht gesund/ die Kinder in dem Mond zu tragen/ auch nicht an seinem Liecht zu schlaffen / weil seine Strahlen das Gehirn mit Feuchtigkeit erfüllen; Wir geschweigen/ viel andere Observationes und Anmerckungen / die man hier aufstellen möchte; Allein dieses mag zu diesem

sem vorgenommenen Werck genug seyn. Aber / wie wir zuvor gesagt haben / daß es gut sey / daß man wisse die Krafft der Elementen / welche allesamt würcken sollen / damit die Erd fruchtbar werde ; So wollen wir allhier derselben Eigenschafften auch kürtzlich beschreiben.

5. Es ist niemand so unerfahren / der nicht wisse / daß viere Elementen sind / aber es wissen nicht alle ihre Eigenschafften ; Die Philosophi lehren uns / daß die Erde kalt und trocken ; und die Lufft warm und feucht ist / also / daß derer allezit zwey Winter einander zu seyn gefunden werden / nemlich die Erde wider die Lufft / und das Feuer wider das Wasser ; Unterdessen so hat die Lufft etliche Vergleichung mit dem Feuer in der Wärme / und mit dem Wasser in der Feuchtigkeit ; Das Wasser kommt mit der Erden in der Kälte überein / und die Erde mit dem Feuer in der Tröckne / daraus nothwendig erfolget / daß ein jedes Element mit zweyen überein kommt / welches sie gantz und gar unzertrennlich machet ; Dises erfahren wir täglich in den Oefen / nachdem man das Feuer wird angezündet haben / so machet man die Thür zu / daß kein Lufft darein komme / so wird man gleich mercken / daß seine Wärme gäntzlich erstickt ; Wann die Lufft des Feuers entbehren müste / so wäre alles Wasser / und wenn das Wasser von der Lufft weggenommen wäre / so wäre alles Feuer ; Und wenn die Erde nicht unter ihnen vermischet wäre / so wären sie nicht wesentliche / und handgreiffliche Leiber.

Aus dieser Erden kan ihm ein guter Gärtner Nutzen schaffen / so er darauf mercket / was ich sagen werde von dem Unterscheid der Boden / damit er die Mängel / welche sie untauglich machen / verbessern könne / indem es unmöglich ist / daß die jenige / welche keine gewisse und vollkommene / oder sehr grobe Wissenschafft haben / dieselbige verbessern mögen / so sie zu hart oder schwer sind / muß man sie arbeiten oder bauen / so sie zu leicht sind / verhärten ; So sie zu mager / tüngen / so sie zu mast / mager lassen werden ; so sie zu feucht / ausdörren ; so sie zu trocken befeuchten ; so sie zu kalt / erwärmen ; so sie zu warm / erfrischen ; Welches auch mit Bescheidenheit mit dem Mist unterschiedlicher Thieren (wie ich auch hiervon an seinem Orth absonderlich reden werde) oder durch Vermischung eines Bodens mit dem andern geschehen soll / und ich halte es für ein General-Regel / daß die Vermischung der andern Elementen mit der Erde / so sie mit seiner Maaß gemacht wird / die gröste Kunst ist / damit der Gärtner das jenige durch Kunst in ein einer Provintz haben könne / was in der andern natürlich und leicht zu bekommen ist.

6. Diesem allem nach / so ist die Gelegenheit des Gartens / wegen dreyer Ursachen / sehr mercklich und wol in Acht zu nehmen : Erstlich in Ansehung der Gegend / nachdem er gelegen ; Zum andern der natürlichen Fruchtbarkeit der Erden : Zum dritten der Bequemlichkeit / das Wasser zum Besprengen leichtlich zu haben. Nun von der andern und dritten Ursach dißmahls zu geschweigen / wovon Wir an seinem Orth melden werden / so sagen wir zum ersten / was die Gegend betrifft / müsse man wohl mercken / daß wann der Garten in sehr warmer Gegend gelegen / so wird ihm das Aussehen gegen Mitternacht sehr gut seyn / dieweil es seine allzuscharffe Wärme mässigen wird ; Wann er aber in einem kalten Land gelegen / muß man das Aussehen gegen Mittag suchen / und es von dem Mitternächtigen / so viel möglich / abwenden / und wie nicht leichtlich geschiehet / daß man allezeit solche Gelegenheit nach den Gegenden findet / so muß der Gärtner die Natur des Gewächses / welche man in die Erde setzen will / wohl kennen / welche in zweyen Dingen bestehet :

Erstlich / ob das Gewächs leichtlich erfriere / oder nicht. Zum andern / ob es einen nassen und feuchten / oder einen magern und trocknen Boden begehre ; so er erkennet / daß es dem Frost unterworffen / oder einen trocknen Boden liebe / muß man es in den wärmsten Ort des Gartens setzen ; Hingen aber / so es den Winter nicht achtet / und einen nassen und feuchten Boden erfordert / muß ers an den kältesten und schattigsten Ort setzen / welcher die Feuchtigkeit in der grösten Hitze des Sommers lange erhalten thut ; Zum Exempel : In kalten Mitternächtigen Gegenden / allwo der Frost zum öfftern im April und May einfällt / muß man die Melonen / die Kürbisse / die Pfeben / die Cucumern / Artischocken / Spargeln / Cardans / und meinem alle Gewächse / die den Frost nicht leyden / vor dem Nord-Wind / und die andere / welche diese Oerter natürlich lieben / ohne grosse Kunst in alle andere Oerter des Gartens setzen.

7. Es wird nun ferner dieses Orts nöthig seyn auch etwas von der Lufft zu melden ; Wir haben zuvor Erwöhnung gethan / daß sie von warmer und feuchter Qualität seye / doch ist die jenige frisch / welche wir schöpffen / sie komme entweder aus ihrer natürlichen Eigenschafft / oder aber aus der Kälte der Erden / welche sie sehr nahe ist. Diese tägliche Erfahrung haben wir in einem Lufft-Wedel / oder Fucher / allwo sich die Lufft besser samlet / woraus diese Lufft desto gröber wird.

Von der Eigenschafft der Lufft wollen wir zur Eigenschafft der Winde schreiten / welche grosse Krafft über unsere Arbeit haben / in dem sie derselbigen nutzen oder schaden / nach dem sie können. Die Alten haben derer vier / als die vornehmsten / gezehlet / welche wir hier berühren wollen : Die Lateiner nennen den Nord-Wind Aquilo, was die Griechen Boreas nennen ; Die Italiäner Tramontana ; Die Teutschen Nord.

Den jenigen / so von Aufgang kommt / nennen die Lateiner Subsolanus ; Die Griechen Eurus ; Die Italiäner Levante ; Die Teutschen Ost.

Der dritte / so von Mittag kommt / wird von den Lateinern Auster genannt ; Von den Griechen Notus ; Von den Italiänern Ostro ; Von den Teutschen Sud.

Der vierdte / welcher von Niedergang aufgehet / wird genennet von den Lateinern Favonius ; Von den Griechen Zephyrus ; Von den Italiänern Ponente ; Von den Teutschen West.

Die jenigen / so auf dem Mittel-Meer gewesen / werden wissen / daß die Italiänischen Schiff-Leute 16.

Winde zu zehlen pflegen; Die Teutschen und Niederländer zehlen ihrer zwey und dreyssig. Aber weil die genauere Wissenschafft von den übrigen Winden mehr die Schiffer als die Gärtner angehet / so wollen wir alleine die Beschaffenheit der 4. Haupt-Winde anzeigen.

Der Wind / so von Mitternacht wehet / ist dem / so von Mittag kommt / gerad entgegen / und gantz zuwider / weil er kalt und trocken ist; er reiniget die Feuchtigkeiten des Leibes / in dem er die Schweiß-Löcher zuhält / und kan kein Wind die Pest sowol vertreiben / und die Lufft reinigen / als dieser.

Hingegen der von Mittag ist warm und feucht; er ist gar gefährlich zur Contagion und Pest-Zeit / machet die Leiber träg und schwehr / verursachet auch Donner und Regen.

Die zwey andere / nemlich der von Aufgang und der von Niedergang sind alle beyde mässiger / und haben andere von den andern zweyen unterschiedene Eigenschafften; Der von Aufgang bringt / durch seine Mässigung / der Lufft die Stille / und dem Leib die Gesundheit zu / in dem er öffter mit Wolcken als mit Regen bläset / und was dem vom Niedergang anbelanget / so verursachet er den Regen / und macht durch seine Mässigung / daß die Erde gute Früchte trägt / daß die Blumen aufschiessen / und ist allen Gewächsen sehr zuträglich.

Dieses von den Winden haben wir deßwegen erörtert / damit der kluge Gärtner sich vor dem schädlichen hüten könne / und die Pflantzung mit Stroh oder etwas anders zu decken möge.

Cap. II.

Von denen einem verständigen Gärtner zu wissen nothwendigen vier Jahrs-Zeiten / und derselbigen zugehörigen Eigenschafften.

1. NAchdem in dem vorhergehenden Capitel von denen vier Haupt-Winden gehandelt worden / so wird sich nun nicht unfüglich schicken / ferner etwas von denen vier Jahrs-Zeiten und derselben Eigenschafften / so weit und viel sie einem Gärtner zu wissen und zu verstehen / nothwendig sind / einige Meldung zu thun.

Belangend nun die erste Jahrs-Zeit / ist solche der Frühling / der nimmt seinen Anfang im Mertzen / da die Sonne in das Zeichen des Widders eingehet / und alsdann geschiehet das Æquinoctium Vernum, da Tag und Nacht gleich werden; Diese Zeit ist nach ihrer Eigenschafft / warm und feucht / und dahero gemässiget / doch nicht eben gleich; sondern indem solche Mässigkeit zunimmt / so schickt sich das Erdreich aufs neue zu zeugen / vornehmlich / wann sich der Wind von Abend gelind und mässig spühren lässet / so ist er den Blumen verträglich / sonderlich wann sich warmes Regen-Wetter im April und Majo einfindet / so machen sie / mit ihrer temperirten Lufft / alle Gewächse der Erden / auf sonderbare Weise / fruchtbar / und hervor wachsend.

2. Die andere Jahrs-Zeit ist der Sommer / so von Eigenschafft warm und trocken ist: Der nimmt seinen Anfang im Junio / wann die Sonne in das Zeichen des Krebses eingehet; Alsdann soll der Gärtner die Pflantzen besprengen / die Haag und Geländer zierlich beschneiden / und äuglen / so der Safft noch währet / oder aufsteigt.

3. Die dritte Jahrs-Zeit ist der Herbst / von Eigenschafft kalt und feucht; Er nimmt seinen Anfang im Herbst-Monat oder Septembri / wann die Sonne in das Zeichen der Waag eingehet. Diese Zeit ist sehr mässig / zwischen der grossen Hitze des Sommers / und dem grossen Frost des Winters / durch die Erniedrigung der Sonnen / welche den Weeg / so sie hinauf gestiegen / wiederum herab steiget: Ihre Entfernung machet / daß die Blätter von den Bäumen abfallen. Diese Zeit ist sehr gut / die Bäume zu pflantzen / damit sie den Safft und Feuchtigkeiten an sich ziehen können / ehe der grosse Frost einfällt; Es ist gut / das Erdreich alsdann umzukehren und zu tüngen.

4. Die vierdte Jahrs-Zeit ist der Winter / welcher von Eigenschafften kalt und trocken ist / und scheinet der Fruchtbarkeit gantz und gar zu wieder zu seyn / weil die Erde / wegen der Entfernung der Sonnen / sich von ihrer Würckung entziehet / indeme ihr nicht von der Wärme geholffen wird / derer sie von Natur ermangelt; Dannoch so ist ihr solche Zeit / unter welcher sie nicht zeuget / nicht gar unnützlich; Ihre Ruhe macht sie fruchtbar / und der grosse Frost des Winters / ist ihr nicht in allem schädlich / sondern bekommt ihr gar wol / fürnemlich / aber solchem Erdreich / welches vor dem Winter ist gearbeitet / gehauet und gerühret worden; Dann / indem es gefrohren / und gehärtet / da es wiederum aufgelöset / dienet es ihme zu einer andern Arbeit / und werden die grossen Erd-Schollen zu Staub / in welchen sich die Lufft leichtlich einmischen / oder einverleiben kan / welche mit den andern Elementen zum Zeugen mit hilfft / wie wir schon gesagt haben; Und diese Vermerckung haben wir offt gethan / daß / wann wir einen sehr trocknen und kalten Winter haben / solches ein Zeichen eines fruchtbaren Jahres ist / weil seine Schärffe die unnützlichen Pflantzen und das Ungeziefer / so den Bäumen und Pflantzen schädlich ist tödtet; Auch / wann viel Schnee liegt / nützet ihm derselbe mächtig / weilen er das Erdreich mästet / ja unvergleichlich mehr / als die Ergiessung des Flusses Nili in Aegypten / nicht eben / als wann in dem Schnee eine solche Materi wäre / durch welche die Erde möchte getünget werden / wie ihrer viel davor halten; sondern es geschicht / weilen die Dünste der Erden / indem sie wegen solcher Decke nicht hinauf steigen können / in der ebnen Fläche der Erden verbleiben / durch welchem / weil sie

das zeugende Saltz in sich haben / die Erde gemästet und getungen wird.

Es ist eben auch um dieser Ursach Willen / daß man im Brauch hat die Böden ruhen zu lassen / nach dem sie viel Pflantzen oder Früchte gezeuget haben / damit sie solche zeugende Krafft wiederum bekommen mögen; Weilen sehr gewiß ist / und die Erfahrung uns genugsam zu erkennen gibt / daß / wann man zu viel Wesens aus einem Boden erzwinget / so zeuget er hernach ungern / mit geringer Krafft und Würckung / und an statt / daß man gute Pflantzen und Früchte haben sollte / bekommt man nur wilde. Dann so ist da Bescheid mit samt der Erfahrenheit einem Gärtner sehr nothwendig / damit er die Unwechslung der Pflantzen unterscheiden möge; welches absonderlich in dem Kuchen- oder Kraut-Garten zu beobachten.

Cap. III.

Von des Kuchen- oder Kraut-Gartens Lager / Grösse / Gestalt / Austheilung / Beschaffenheit dessen Grundes / und des Schadhafften Verbesserung.

NAchdem wir bißhero vom Baum- und Obst-Garten / zur Gnüge / gehandelt / und von demselben / als welcher dem Gesicht einige Ergötz- und Vergnügung giebet / ziemlich ausführlichen Unterricht gethan / so schreiten wir nun ferner fort / um den Kraut- oder Kuchen-Garten / als wordurch der Geschmack / oder vielmehr Mund und Magen vergnüget / auch die Küche proviantiret wird / in seinen nothwendigsten Anmerckungen und Wissenschafften zu beschreiben.

1. Die Gelegenheit des Kuchen-Gartens betreffend / assigniren und eignen wir demselben seine Stelle / nächst auf der Seite / oder hinter den Blumen-Garten. Es soll aber die Orts-Gelegenheit also beschaffen seyn / daß die Sone an ihren Strahlen und Würckungen / weder an Gebäuen noch Bäumen / so weit als möglich / und nöthig / nicht aufgehalten / noch verhindert werde. Zu diesem will so wol die fleissige Abwart- und Verpflegung / als nothwendige Aufsicht nicht wohl zulassen / daß solcher Kraut- oder Küchen-Garten weit von des Haus-Herrens Forwerck oder Behausung abgelegen / sondern vielmehr / (da es anders die Gelegenheit leiden mag) gantz nahe bey demselben sey. Insonderheit ist zu beobachten / daß solcher Garten gegen Mittag gerichtet werde / als an welcher Seiten die vornehmste Aussicht angestellet wird / damit man also / nebens dem Nutzen / auch desto mehr Lust und Ergötzlichkeit geniessen möge / welches dann absonderlich im Abgang der Ermanglung des Blumen-Gartens (als welche zwar belustigen / aber wenig eintragen / und einem nahrhafften Landmann selten anstehet) desto füglicher geschehen kan.

Es sind zwar andere der Meynung / daß der Küchen-Garten gegen Mitternacht / und nicht gegen Mittag / zugerichtet werden soll / welches aber von denen heissen Ländern (da sie vielleicht gewohnet) als Franckreich / Spanien / Welschland / ꝛc. nicht aber von unserm kalten Teutschland / ꝛc. zuverstehen / als woselbst es solchen wenig nützlich und dienstlich seyn würde / Ursach / weil an mehrentheils Orten die scharffen Winde und Nacht-Fröste in der Frühlings-Zeit den zarten Gewächsen nicht geringen Schadens öffters zufügen: Da im Gegentheil / so der Garten gegen Mittag liegt / die Gebäu aber Mitternacht-wärts gerichtet sind / halten alsdann solche die kalten rauhen Lüffte merklich auf / daß sie denen Gewächsen / so zeitlich herfür kommen / destoweniger schaden mögen / verursachen auch benebens eine kräfftige Reverberation der Sonen-Strahlen / als welche dergleichen Gewächsen nicht wenig zustatten kommt.

Wann dann solcher Ort oder Garten-Platz auch etwas gegen der Sonnen schreg oder abhängig gerichtet ist hat er noch ferner diesen Vortheil / daß dann das Regen-Wasser auch desto besser ablauffen mag / welches dem Erdreich und Gewächsen sehr dienstlich und ersprießlich ist / massen alle wohlerfahrne verständige Gärtner der Meynung / daß die jenigen Gärten so besagtermassen etwas schreg oder abhängig / die besten und nützlichsten seyen. Solcher jetztermelten Garten soll billich seine drey sonderbare Ein- oder Ausgänge haben: Nemlich / den ersten gegen des Haus-Herrn Wohnung / den andern zu dem Baum-Garten / den dritten und letzten aber zu dem Umschluß des Obst-Gartens.

2. Die Grösse eines wolangelegten tüchtigen Kraut- oder Küchen-Gartens betreffend / hat unser seel. Autor Hr. von Hochberg / in seinem Fünfften Buch alsobalden im ersten Capitel / höchstvernünfftig beschrieben / dahin wir den geneigten Leser wollen gewiesen haben.

Von dem Nutzen eines Kuchen-Gartens / halten wolerfahrne Haus-Herren und Gärtner sämtlichen so viel: Gleich wie nemlich die Gärten durchgehends unter allen Land-Gütern / nach ihrem Begriff am meisten abtragen; Also trage (insonderheit ein wolgerichteter Kuchen-Garten / nach seiner Weite mehr ab / als einige andere Gärten; sintemal das jenige so man daraus ziehet / so viel als ein Quinta-Essentia ist der Eintragũg oder Nutzens des Erdreichs / allein es ist hierbey nöthig / daß man sich desselben recht und nützlich gebrauche / und einem jeden Garten-Gewächs seine ordentlich- und geziemende Stelle / die ihme am besten anständig / gebe und zueigne / in allem wol abwarte / damit man innländische / und andere Kräuter zeitlicher bekomme / und dergestalt desto mehr daraus lösen

könne/weil es dann/zumals wegen der Delicatezza am meisten gilt.

3. Ferner die Gestalt und Form des Kuchen-Gartens belangend/ halten erfahrne Gärtner darfür/ daß es besser und bequemer sey/wenn derselbe etwas länger als breit/ oder aber durchaus gevieret abgezeichnet und zugerichtet werde/ wegen der Spatzier-Gänge/die man in einem länglichten Garten/ viel bequemer und annuthiger anstellen könne; Also daß/ wann ein Garten etwann 45. Schuh breit/ so soll er in die Länge 65. oder 75. haben; So er aber 60. Schuh breit wäre/ so muß er wenigstens 90. oder 100. lang seyn. Und solches an/je nach Beschaffenheit und Weite des Platzes/ weil man eben nicht strictè gebunden ist; sintemahl es einem jeden frey stehet/ sich nach der Form und Manier/ so ihme am besten beliebet/ auch die Gelegenheit oder Gestalt des Orts mitbringen mag/ zu reguliren und zurichten; Wann im übrigen der Garten nur recht zugerichtet/ und/ wie es billig seyn soll/ gebauet wird.

4. Von Abtheilung des Kuchen-Gartens hier auch etwas zu melden/ ist solche Abtheilung bey weitem nicht so künstlich/ wie im Blumen-Garten/ sondern geschicht schlechter in länglichten Beeten/ deren nun viel oder wenig/ nach des Raums Gelegenheit/ und Grösse formiret und angerichtet werden; Die Breite aber der Beeten ist insgemein nicht über 4. Fuß einer Rheinländischen Ruten; Damit man im Jätten oder Wieden die Mittel-Linie mit der Hand von beyden Seiten bequem erreichen möge; Wo der Platz groß/ da kan man einen breiten Creutz-Gang in der Mitten zum Spatzieren machen. Die kleinere Steige aber zwischen den Beeten bleiben schmahl/ wie gebräuchlich/ ohngefehr anderthalb Schuh breit/ oder wie es sonst einem jeglichen gefallen mag.

5. Die Beschaffenheit und Zurichtung des Grund und Bodens betreffend/ so ist zu förderst zu wissen/ daß nicht ein jeder Grund und Boden zu einem Kraut- oder Küchen-Garten gut und tauglich sey/ dann/ wann entweder der harte ungeschlachte Letten/ oder der magere Sand-Grund allzusehr für schlüge/ und die gute Erde übertrefften/ so ist dann solch Erdreich den mehrern Theils Gewächsen im Kraut- und Küchen-Garten gänzlich zuwider/ und in ihrem Wachsthum verhinderlich. Der beste ist (wie mit unserm Autore fast alle Garten-Verständige davor halten) ein schwartzer Grund/ der nicht laimigt/ kreidigt/ steinigt/ noch naß/ dann derselbe allem dem/ so darein gesäet/ oder gepflantzet werden mag/ sehr angenehm/ daß auch die Küchen-Kräuter besser und vollkommener herfür sprossen und aufwachsen.

Wann aber auch schon bey einem andern Forwerck oder Land-Gut sich ein Platz befindete/ da man zwar einen Küchen-Garten anrichten könnte oder wollte/ der Grund aber nicht am besten beschaffen wäre/ soll man doch deßwegen sich nicht abschröcken oder den Muth sincken lassen/ sintemahl solcher Mangel/ durch Ernst und Fleiß des Eigenthums- oder Grund-Herrn/ gar wohl kan und mag ersetzet und verbessert werden.

Die Zurichtung des Grund und Bodens nun betreffend/ wofern derselbe von Natur schwartz und gut ist; Bestehet nur darinn/ daß er ohngefehr zween Fuß tieff aufgehacket/ wol zerklopffet/ von allen Steinen und Wurtzeln fleissig gesäubert/ mit altem lang verfaulten Mist vermenget/ und also ein Jahr lang unbesäet gelassen werde; So wird dasselbe Erdreich hernachmahls seine Gewächsen mit vollkommener Schönheit und Nutzen sich geben. Ist aber der Grund/ wie allererst erwöhnet/ böß und mangelhafft/ so muß er/ und zwar vor der Mistung/ erstlich folgender massen verbessert werden:

1.) Wo harter/ ungeschlachter Letten/ und laimigter Grund verhanden/ muß solcher zwey Fuß tieff eingehacket/ und mit einem guten Theil Sand-Grund vermischet werden/ so wird er alsdann die Mistung desto besser annehmen/ und nutzbar werden. Noch besser aber ist es/ wann nach solcher Zubereitung/ das erste Jahr Erbsen hinein gesäet werden: das machet den Boden mild/ und reiniget ihn vom Unkraut. 2.) Ist der Grund oder Boden allzumager/ oder sandigt/ so thut das Gegentheil nemlich nach geschehener Säuberung/ menget ihn mit Laim oder Letten/ welcher den Sand-Grund dergestalt temperirt/ daß er die darauf folgende Mistung kräfftig ansich ziehet. 3.) Ein gar zu steinigter Grund soll gleichfalls zween Fuß tieff aufgehacket/ und nach Wegwerffung der grösten Steine/ durch eine Hacke/ womit die kleinen Steine auch davon kommen/ gerollet/ und endlich gemistet werden. 4.) Ist der Boden dann gar zu naß/ so muß man die übrige Feuchtigkeit/ durch lange Gräben/ oder andere grosse und tieffe Löcher/ darauf das übrige Gewässer sich darinne versammle/ abführen.

6. Ist aber dem Gärtner diese Art der Verbesserung nicht allerdings anständig/ so bediene er sich folgender: Ist der Grund lett- und laimicht/ so mischet denselben mit Sand und abgefallener Wald-Streu. Den Sand-Grund vermenget mit einer schwartzen/ faulen aber groben Erden/ aus den Gräben; Item mit kurtzem Kühe- oder Rinder-Mist/ auch mit zusammen gefaulter Laub- und Spän-Erden. Begibt es sich aber etwann auch/ daß der Boden zu naß/ und also nit allen Garten-Gewächsen bequeme/ sonderlich denen/ welche den Winter durch im Garten verbleiben; So kan selbiger verbessert werden/ wann man nemlich sandicht Erdreich darunter mengen/ auch Wasser-Gräben umher graben lässet/ darein sich das Wasser verfliesse/ und die übermässige Feuchtigkeit/ welche dem Garten schädlich ist/ dergestalt verzehren möge.

(***)

(o)

Cap. IV.

Die Mist-Beete auf unterschiedliche Weise zu bereiten.

1. WEr ein Mist-Beet will machen / der kan es auf unterschiedliche Arten verrichten. Uber- die jenigen Manieren / welche unser Autor beybringet/ können nachfolgende beobachtet werden: Man gräbet im Garten an einem solchen Ort/ wo die rauhen und scharffen Winde/ vermittelst einer Wand/ können zurück gehalten werden/ und er die gantze und völlige Mittags-Sonne hat/ einen Graben / etwann/ nachdem der Ort hoch oder niedrig ist/ 4. oder 5. Schuh tieff/ die Breite aber soll 5. Fuß seyn/ die Länge weiset der Ort selber / und kan es ein jeder so lang machen / als es ihm beliebet. Will man 3. oder 4. in einer Reihe haben / so muß 2. gute Schuh breit ein Gang darzwischen gelassen/ werden. Wenn solches gethan ist/ so soll man Eichene / oder in Ermanglung derselben Tännene Bretter nehmen/ zuvor aber jede Ecke / und in der Mitte eichene Pfähle / so dicke als es nöthig/ einsetzen/ und alsdann die Bretter von Grunde aus fein gleich und gerade annageln / und damit ausfüttern / biß etwann 2. Fuß hoch über die Erde/ doch/ daß es gegen Mittag etwann ein halben Fuß niedriger/ als gegen die Nord-Seite gelassen werde: damit es schrög wird / und gegen den Mittag den Widerschein der Sonne haben kan. Wann nun solches zugerichtet / und mit Brettern ausgefüttert ist/ welches am besten im Herbst zu richten ist/ weil man gemeiniglich im Frühling/ um selbe Zeit/ da es geschehen müste / wegen des Frosts noch nicht in die Erde kommen kan: Alsdann kan man im halben Februario / nachdem der Winter kalt oder gelinde ist/ es auf folgende Weise ferner zurichten: Nemlich/ man muß vor allen Dingen dahin sehen/ daß man frischen/ trocknen/ reinen Pferd-Mist/ welcher an einem trocknen Orte auf einem Haufen gelegen/ und seine Kräffte und Wärme noch alle in sich hat/ so viel nötig darzu bringen lassen/ alsdann lege man denselben ordentlich mit einer Mist-Gabel Lager- oder Schicht-weiß hinein/ und trette alle mahl so viel möglich ist / es dick aufeinander/ daß es an allen Orthen dick werde; Hernach so lege er wieder ein Lager darauf/ und trette wiederum denselben so dick es syn kan / gleich ein / und giesse dann mit etlichen Eymern Wasser darüber her.

Nach diesem folget ferner die dritte Lage / oder Schicht/ so ebenfalls muß wie die vorigen dick eingetretten werden; Und alsdann die Vierdte / biß es also etwann einer Hand-breit unter die Bretter mit Mist ausgefüllet ist/ alsdann muß die oberste Lage mit kurtzem alten Kühe-Mist fein gleich/ etwann zwey Zoll hoch überleget/ und dicht getretten werden; hierauf kan man wiederum etliche Eymer Wasser darüber giessen / damit der trockne Mist desto besser sich erhitze. Folgends man mit den darzu gemachten Stroh-Decken es etliche Tage zudecken / damit der Mist sich erhitze/ und kan man in wehrender Zeit/ die Erde/ so darauf soll / zubereiten/ welche von verfaultem Mist/ Holtz- und Säg-Spän-Erde/ durcheinander gemenget/ und durch ein Sieb/ welches Trat oder Holtz gemacht ist/ gesiebet werden muß: Diese Erde soll man zwey gute quere Hände hoch fein ordentlich darüber schütten und gleich machen: Und wieder 1. oder 2. Tage warten/ alsdann mit einem Finger/ darein fühlen/ ob die Hitze weg/ und es zum Besäen gerecht ist. Alsdann kan man im GOttes Namen im Zunehmen des Liechts und lustigen Zeichen darein säen/ was jedem beliebig ist/ als von allerhand frühen Kopff-Salat/ Rad- und Monath-Rettichen / Sellery/ Porro/ Blumen-Kohl / frühen weissen Kopffkohl/ Majoran/ Basilicum/ und allerhand Blumen-Saamen.

2. Auf eine andere Weise kan man vorn gegen den Mittag etwann 2. Schuhe tieff / und einen halben Schuh breit eine Grube machen / solche mit Pferde-Mist dicht ausfüllen/ und gute Erde 2. Hand-hoch darauf legen / und alsdenn von den niedrigen Frühe-Erbsen darein pflantzen / und solche die Nacht über mit denen darzu gemachten schmahlen Decken zudecken/ so kan man gar früh Erbsen davon bekommen; Hinten an die Nord-Seiten/ und an beyden Enden/ gegen Morgen und Abend/ kan man Kressen- und Salat-Saamen säen/ um solche frühe zu gebrauchen. Will man/ so kan man auch nach der Schnur gerade in der Mitte der Länge nach eine Furche machen / um Melonen mit dem vollen Mond / wenn solche zu wachsen anfangen / und das Land einnehmen wollen / darein zu legen; Mittler Weile kan man die jenigen Dinge/ so darein gesäet / weg thun/ und an andere Oerter verpflantzen. Wer aber so viel Kosten eines mit Brettern einzufassen/ nicht anwenden will/ der kan nur bloß, wie erst gedacht/ ein Loch in die Erde graben lassen, und solches ohne Bretter mit Mist / etwann 2. oder 3. Schuh hoch über die Erde ausfüllen/ und Pfähle darum in die Erde schlagen, und oben umher mit einem Bret einfassen: damit die Erde nicht herab falle; Oder man machet es nur der Erden gantz gleich/ doch allemahl gegen der Nord-Seite um einen halben Schuh höher / als gegen den Mittag / damit es einen Widerschein/ wie bey den vorigen gedacht/ haben kan. Darum muß man aber eines Schuhes hoch ein Gelender machen / damit man die Decken kan darüber legen. Ist nun keine Mauer verhanden/ so muß man solche an ein Gebäude machen / damit sie vor dem Nord-Wind gesichert sind / und die völlige Mittags-Sonne haben können.

3. Man kan auch die Mist-Beete bloß auf die Erde machen/ ohne Ausgrabung der Löcher; Diese Arten aber werden gemeiniglich nur zu denen Melonen gebrauchet. Wenn aber keine Mauer/ Wände oder Gebäude in einem Garten verhanden/ und der Garten dem Nord-Winde sehr unterworffen wäre/ so müste der Garten-Herr nothwendig Schirm-Wänd / von Mauren oder dicken Brettern/ so dicht in einander gefüget

füget wären/ verfertigen lassen/ damit die Mist-Beete dahinter können gemacht werden. Solche Schirm-Wände oder Mauren können auf zwey Arten gemachet werden / erstlich nach der geraden Linie oder als ein halber Mond/ und solches alle mahl am Ende des Gartens gegen Norden / damit das Mist-Beet die freye Sonne haben kan. Die Schirm-Wände müssen alle mahl nach dem Mist-Beete gerichtet werden/ nachdem solche lang/ oder / ob derer viel in einem Garten nöthig/ so muß auch die Maur alle mahl etwas länger/ als die Mist-Beete seyn. Die Schirm-Wand in Form eines halben Mondes/ muß so groß gemacht werden / daß die Mist-Beete völligen Raum darinnen haben und die Maur oder Wand noch davor gehe / und die Ost- oder Nord-Winde/ so offt Nord-West wehen/ und gar schädlich sind/ sonderlich um selbe Zeit/ abhalte. Man soll auch die Mist-Beete nicht gleich nahe an die Maur machen / sondern / daß alle mahl 2. Schuh breit ein Raum/ / um Salat / Rettiche/ und andere Frühe-Sachen darauf zu säen bleibe/ und denn 2. Schuh zum Gange / wären zusammen vier Schuhe breit von der Maur / und so ist es recht. Man hat sonsten noch mehr Arten Mist-Beete zu machen / welche gar kostbar seynd/ und gehören zum Theil in die kalten Nord-Länder/ und werden hier gar nicht gebrauchet / will aber doch zur Nachricht den curieulen Liebhabern es zeigen / wie solche gemacht werden.

4. Nehmlichen / daß man die Mist-Beete vom Grunde aus / so hoch es seyn soll/ und wie vor gedacht/ ausmaure/ und so hoch als es nöthig Absätze lasse/ welche mit eisenen Blatten durch / so lang das Mist-Beete ist / beleget werden / und der Mist alsdann darauf gebracht wird/ wie bey dem vorigen gedacht. Zu diesem Mist-Beete nun werden gemeiniglich halbe Monde zu Schirm-Mauren gemacht / und über die Ofen-Löcher und gemaurten Treppen-Stiegen oder Schuppen mit einem Dache an die Maur darüber angehänget/ welches denn nachmals grossem Widerstand wider die grimmige Nord-Winde thut.

5. Man machet auch noch wol andere Art Mist-Beete hier zu Lande / von rechtem Zimmer-Holtze auf Schwellen / als wenn man ein Gebäude machen will / und darbey noch ferner gegen den Mittag ein kleines etwann zweyer Schuh breit/ so daran gehänget wird. Es wird mit lauter Riegeln unterschieden/ und kan also in viel Theile abgetheilet werden/ und solche Mist-Beete sind viel Jahr dauerhafftig.

Was die Decken anlanget / müssen sie von reinem langen Rocken-Stroh / so fein ausgeschüttet / und die Aehren abgehacket sind / gemachet werden/ alle mahl nach dem Maas der Breite und Länge/ wie die Mist-Beete sind / mit Latten/ so zwey Zoll breit/ fein zusammen genagelt/ zuvor das Stroh einer guten Hand breit dicke hinein geleget / und denn ferner mit der andern Latten auch zusammen genagelt/ damit es der Kälte desto besser widerstehen kan.

Cap. V.

Von Ausheilung der Geländer oder Garten-Beete/ samt einem Unterricht/ an welches Ort und Stelle ein jedes Garten-Beet soll gesetzt werden.

1. DJe sonderbare Ab- und Austheilung eines auf ebnen Lande gelegnen Kraut-Gartens/ mit seinen Beeten oder Latten/ und Kripffen mit Latten; Item/ Furchen/ Gängen / und andern betreffend/ wie es nemlich mit dem allen beschaffen seyn soll / daß man zugleich Lust und Ergötzlichkeit / auch Nutz und Gewinn daraus ziehen und bekommen möge/ ist davon/ ohne Weitläufftigkeit/ dieses zu melden: Anfänglich an den vier Seiten des Platzes sollen die Kripffen kommen/ mit Latten / als welche hierzu sehr dienlich / eingefasset/ aber nicht zu breit / damit man im Jäten oder Wieten nicht darauf steigen müsse/ sondern mit der Hand darüberlangen möge. In dem untern Platz dann/ soll vornen her gegen Mittag/ und hinten gegen Mitternacht/ an jedem Ort ein Beet/ dem breiten Ort nach des Gartens / abgezeichnet werden ; Doch nicht breiter / dann daß man zu beyden Seiten von den Furchen bis in die Mitte langen könne / und nicht mit Schaden darauf steigen müsse / das übrige Eydreich dann / soll/ nach Länge des Gartens / von Mitternacht gegen Mittag in Beete erstermeldter Beete/ abgetheilet werden / den Gängen oder Furchen der Kripffen nach/ mag man an der Weite etwan zwey Schuh / oder auffs höchste/ dritthalben/ geben ; Denen andern innern Furchen nur anderthalben/ damit also das Eydreich an einem/ ohne das andere/ nicht gar weitläufftigen Ort/ desto nützlicher möge gebraucht werden ; Am äussersten Ort dann der Kripffen / sollen Stöcklein gesetzt und Latten daran geschlagen werden/ auf daß der Garten eine feine lustig und zierliche Einfassung bekomme ; Hierzu sind sehr dienstlich die Carmisin rothe Rosen-Stauden/ als welche nicht hoch aufwachsen und wenig Schatten geben / desgleichen die Himbeer- Johannes-Beer- und Kräusel-Closter- oder Stachel-Beer-Stauden ; Die andern Gattungen Rosen/ als Leib-Farb und weisse / möchten füglicher gegen Mitternacht gepflantzet werden / damit dieselben mit ihren hohen Stauden und vielem Schatten den Gewächsen desto minder nachtheilig seyen ; Diese Abtheilung ist von einem mittelmässigen/ aber nicht allzu weiten Garten-Platz zu verstehen.

2. Dafern aber ziemlicher Platz/ Weite und Raum vorhanden/ ist es nutz und gut / den Kuchen-Garten/ Beeten/ Gängen und Furchen halber (mit den Kripffen hat es/ als vorgemeldt/ seine Verbleibung) etwas anderst/ und zwar auf nachfolgende Form / abzutheilen :

Erstlich / daß an statt eines Garten-Beetes / der

Breite nach gegen Mittag / wie bereits vor gemeldet / man zwey nehme; Dafern selbige aber sich zu lang befinden / soll man sie in Mitten durchschneiden / daß sie also vier geben / jedes in der Breite / wie schon angedeutet; Die zwey äussersten könnte man mit mancherley schönen Blumen-Kräutern besetzen; hintenher dann / gegen Mitternacht / soll ein gleich weiter Platz abgezeichnet / aber nur zwey Beete daraus formiret werden / das eine für Kapis-Kraut (Weis-Kraut / Kopf-Kohl oder weisser Kohl) und Köhl; das andere für frühe Ruben und Rettich / weilen dergleichen Gewächs viel einen mehrern Platz / oder grössern / als andere erfordern.

Der innere übrige Platz soll der Länge nach abgetheilet werden; wann es aber irgend zu lange Beete geben möchte / sollen selbige gleichfalls in der Mitten des Gartens getheilt / und also eine Creutz-Furche oder Spatzier-Gang dardurch gemacht werden / derselbe / wie auch die Furchen / den Kripffen nach / sollen 3. in 4. Schuh breit kommen / die andern aber nur anderthalbe / oder auffs höchste 2. Schuh breit seyn.

NB. Die Beeten sollen fein ordentlich / jedes mit seiner sonderbaren Gattung Saamen besäet / und derselbe nicht untereinander vermischet / noch das Hunderste unter das Tausendste geworffen / und also ein Mischmasch gemacht werden; Ausser dem / was man nicht lang lassen stehen / sondern bald ausziehen will. Die erwehnten Kripffen / können gleichfalls an denen Orten der Sonnen wohl gelegen / mit schönen Blumen gezieret werden / (sonderlich / wo kein absonderlicher Blumen-Garten vorhanden) an schattichten Orten aber mögen sie mit Mayen-Blümlein / Erdbeeren / gefüllten Schlüssel-Blumen / wie auch etwann mit Artzney-Kräutern / als Hirschzung / Alantwurtzeln / Weißwurtzeln / u.a.m. welchen der Schatten nicht ungenehm / besetzet werden.

3. Andere lassen sich eine andere Abtheilung belieben / so zwar auch nicht unbequem scheinet / und folgender Gestalt practiciret werden kan: In Mitten des Gartens soll man die Geländer oder Beete austheilen / also daß die Kraut- Kohl- und Ruben-Beete den grösten Raum oder Platz in sich begreiffen. Darnach soll man zwey andere darneben graben / und eines mit zweyerley Rettich-Saamen / das andere aber mit kleinen Steck- oder Pfeffer-Rüblein / weiß- oder rothen Ruben / Meer-Rettich / oder / nach jedermanns Belieben / mit etwas anders besäen.

Wann nun solches geschehen / so soll man einen Gang oder Weeg drey Schuh breit richten / und hernach erst andere sonderliche Beetlein / als zum Spinat / (oder grün Kraut) Mangolt / Molten / Sauerampfer / Stein-Klee / Senff / Fenchel / Petersil. u.a.m. anstellen.

Dann wiederum einen andern Weeg drey Schuh breit / formiren; Alsdann ebenfalls ein geviertes Beet für Lauch; darneben aber zwey andere für Zwiebeln / Knoblauch / oder sonst für andere Gewächs / das runde Zwiebeln oder Wurtzeln träget / desgleichen auch zu Pastenach (Welschen-Peterlein) machen lassen. Disseit solcher Beetlein soll man wiederum einen grossen Spatzier-Gang vierthalb oder vier Schuh breit formiren / und darnach viel andere Beetlein anrichten / darein man allerhand schmackhafftig- und wolriechende Kräuter und Wurtzeln / auch Winterische Eß-Kräuter oder Küchen-Speisen säen könne.

Es wäre auch nicht unbequem / wann man ein sonderliches Beetlein für Salbey / eines für Ysop / einanders für Majoran / desgleichen für Rosmarin / Thymian / Cypreß / Saturey / Frauen-Müntz / Basilien / Lavendel / Spick / Poley / auch eine Art Chamillen und anders mehr anrichtet / als deren Kräuter alle / man sich nicht nur nützlich in der Küchen / sondern auch im Haus zur Artzney öffters sehr wohl bedienen kan.

4. Die Geländer oder Garten-Beete soll man allwege gegen die Mittag-Sonne richten und ziemlicher massen hoch machen / das Erdreich mit gutem Roß oder Rind-Mist tungen und untereinander vermengen / dann also den Grund eine Zeitlang unbesäet liegen lassen. Hernach ein Geländer oder Beet im Mertzen bey zunehmenden Liecht / mit Lattich / Borretsch-Kraut / und andern Salat-Kräutern (dann sie gehen im Mertzen so wohl und schöner auf / als im Hornung besäen; wann sie dann Fingers-hoch gewachsen sind soll man sie versetzen / und in ihre eigene Beetlein verpflantzen. Am Ende des vorgemeldten Geländers oder Beetes / ohngefehr zwey Hand vom Rand / mag man Artischocken säen.

NB. Ein sonderlich Geländer oder Beet / soll man auch für allerhand lieblich-hodseelig und wohlriechende Kräuter machen / als welche man des Winters dörr oder trocken zur Küche behalten / und sich deren zur täglichen Speiß in Suppen und Brühen bedienen kan. Man mag auch mit solchen die Ränder am Blumen-Garten; desgleichen / wann man Irr-Gärten anleget / fundiren / umsetzen und zieren. Dergleichen sind der Rosmarin / der Majoran / der Salbey / der Saturey / oder Thymian / der Basilien / Garten-Balsam / Frauen-Müntz / und anders mehr.

Die Citrullen / Cucumern / oder Gurcken / deßgleichen die langen und runden Kürbisse / soll man an ein ander Geländer oder Beet / gegen dem lebendigen Hag oder Reben-Gezelt zu / säen und setzen lassen. Noch ein ander lang und schmal Beet aber soll man von allerley Art Melonen-Saat besäen / dieweil man diese zum öfftern besprengen / und derselben Wurtzeln Wasser geben muß.

NB. Was Art Kräuter-Werck man aber nicht versetzen / sondern in ihren Beeten verbleiben lassen will / als die Cucumern oder Gurcken / Melonen / und dergleichen Früchte / dasselbige soll man mittelmässig zertheilen / und mit laulichtem Wasser / das nemlich eine Zeitlang an der Sonn in besonderen Geschirren gestanden / und etliche Tag vorher geschöpfft worden ist / öffters sonderlich bey dürr und heissem Wetter begiessen; Wiewolen fast alle Garten-Kräuter und Gewächs / welche man in die Beeten oder Geländer säet / wiederum versetzet seyn wollen: Solche Verpflantzung aber verursachet / daß die Küchen-Kräuter / Früchte und andere Gewächse desto frecher wachsen / auch schöner / gröser / besser und schmackhafftiger werden.

Cap. VI.

Nöthiger Unterricht von bequemer Zeit und Gelegenheit / wann und wie man allerhand Kuchen-Kräuter säen solle / und nach wie vielen Tagen auch ein- und anderer Saamen aufzugehen pflege.

1. Die meisten Küchen-Kräuter/sonderlich aber was in dem Erdreich wachsen und starcke Würtzeln gewinnen soll / müssen um das neue Liecht gesäet werden: welche Regul bey Ruben/ Rettich / Pastenach und dergleichen mehr zu beobachten; Hergegen/was über der Erden in Kraut/ Stengel und Frucht wachsen soll/ als Köhl/ Kraut/ Erbsen und dergleichen / muß um das volle Liecht gesäet und gepflantzet werden. Sonst ist eine allgemeine Regul/ daß die meisten Küchen-Kräuter und Gewächse wollen im zunehmenden Monden / und zwar von dem ersten Tag biß an dem sechsten/ gesäet / desgleichen auch verpflantzet/ oder versetzet werden; Dann / welche Küchen Kräuter oder Gewächse im abnehmenden Monden gesäet werden/die wachsen entweder langsam/oder schlagen gar um/ werden unlüchtig und verderben. Zu dem geschichts es auch offt und viel / ohnangesehen/ daß der Saamen/ welcher im zunehmenden Mond gesäet werden/ auch noch über das an sich selbst gut/ schön/ dick vollkommen/ auch inwendig weiß/nicht verlegen noch verdorben ist: Jedennoch / so ein böser Aspect, oder widrige Constellation vorgehet/ solche gleichwol verursachet/ daß solcher Saamen nicht zunehmen/ wachsen, und wie er soll/über sich kommen will.

NB. Wiewohl nun zwar einige mit Palladio widriger Meynung sind/ als welcher will / daß das Erdreich / welches an sich selbst gut/ auch milde und gelinde Lufft hat / und zu dem mit guten springenden Brunnen-Wässerlein befeuchtet und besprenget wird/ von sich selbst gut und fruchtbar sey/und dahero keiner sonderbaren Lehr oder Regul / wie man sich im Säen verhalten habe/ gebrauche. Doch gleichwol / können uns keine Feld- und Garten-Verständige verneinen sondern müssen vielmehr folgende zwey Stücke bekennen und zugeben: Erstlich: daß alles das jenige/ was gesäet oder gepflantzet wird/zwey äusserliche Dinge habe: das eine ist die Wurtzel/welche mit dem Erdreich ihre Gemeinschafft hat: das andere aber ist der Stengel samt dem Kraut oder Laub/ welches auch seine eigne Lufft und der Planeten Influentz oder Himmels-Lauff hat. Für das andere / so müssen sie auch / als vernünfftig/bekennen und zulassen die Observationes oder Bemerckungen der Himmlischen Cörper/ was derselben Aufsteigen/ Lauff und Ruckgang / Zusammenfügungen/und Gegenschein / desgleichen auch sechsten-gevierten- und gedritten-Schein betrifft; Nicht weniger müssen sie auch Statt finden lassen den Lauff und die Gestalt des Mondes/ als welche alle ihre sonderbare Würckung haben/ und das jenige / so im Erdreich verborgen lieget/ herfür bringen/ desgleichen auch was gewachsen ist / alles durch ihre Himmlische Cooperation / Influentz und Würckungen regieren / vergrössern/ verkleinern/ vermehren/ vermindern/ besser und geringer machen.

2. Die feuchten und nassen Gründe / desgleichen die / welche die Flüß-Wasser feuchten oder wässern / sollen allezeit im neuen Liecht besäet werden / dann die holdseelig-neu-angehende Jahrs-Zeit empfähet gleichsam den herfür-wachsenden Saamen: Zu dem mag ihnen die Trockne Zeit des Sommers / von wegen des Gewässers/ gar nichts schaden. Die jenigen Gründe aber / so grossen Mangel an Wasser haben/ zu deme auch das Wasser beschwerlich dahin zu bringen ist; Da ist am besten/ daß man solcher Orten allezeit im Herbst säen lasse. Es möchte zwar auch im Frühling geschehen/ doch mit dem Beding/daß man das Erdreich dreyer Schuh tiffer graben lasse. Wegen des Wasser-Mangels wäre das beste Hülff-Mittel/ daß man das Schnee und Regen-Wasser / welches Winters-Zeit zu fallen pfleget/ fleissig aufbehalten möchte. Wann man im Sommer-Quartal säen will / so muß es im Heu- oder Augustmonat geschehen/ wann der Mond im Wachsen oder Zunehmen ist. Will man aber im Herbst säen / so thue mans allwegen im Herbst und Weinmonat. So man dann zur Frühlings-Zeit säet / so muß es im Hornung und Mertzen geschehen. Aber in kalten / frostigen / und rauhen Ländern und Orten/ da die Sonnen-Strahlen nicht zu hitzig noch zu starcke scheinen / solle allezeit die Frühlings-Saat spat/ hergegen die Herbst-Saat desto fruher geschehen; Also im Gegentheil soll man in warmen und heissen Ländern mit der Säung im Frühling eylen; Zur Herbst-Zeit herentgegen etwas säumig und desto später bestellen lassen. Aller Saamen geräth jedes mahl besser / wann er bey temperirter oder mittelmässig-warmer Zeit/ als bey frostig-oder allzu hitzig und dürrer Zeit gesäet wird.

3. Folgende Kräuter/ als Kuchl-Spinat/ weiß Wegwart / oder Cichori / Knoblauch / Lauch / und Zwiebeln sollen im Herbst gesäet werden /, dann sie mögen die Kälte wol dulten und erleiden. Nachfolgende aber / als Köhl/ Senff/ Kreß / Coriander/ Mör-oder gelbe Ruben / Steck-Ruben oder Pfeiter-Rüblein / weiß und rothe Ruben/ Rettich/ Peterlein / Fenchel / und andere dergleichen mehr / welcher Wurtzeln und Kraut man in täglichen Suppen/ oder sonst in der Küche und zur Speiß gebrauchen kan/ mögen so wol im Herbst als Frühling gesäet werden. Sie gerathen aber allezeit viel besser / wann man sie an warmen und heissen Orten im Heumonat / in temperirten und mittelmässigen im Augustmonat / in kalten und frostigen aber im Herbstmonat säet. Lattich / Sauerampffer /

Burtzel-Kraut / Mangolt / Kröten-Fuß / Saturey / Gurken / Melonen / deßgleichen die Artischocken und alle andere dergleichen zarte Kräuter-Saamen / solle man alleweeg im Frühling säen. Es kommen auch öffters alle die Kräuter viel eher auf und fort / welche im Mertzen und April / als die jenige / so im Herbst gesäet worden sind. Jedoch alles nach Gelegenheit und Unterschied der Zeit.

4. Für allen Dingen aber soll der Saamen / welchen man säen will / wol zeitig / vollkomen und schwer / satt / dick und schön von Farbe seyn: Er soll auch / da er gebrochen wird / weissen Kern oder Meel / aber gar keinen Staub geben; dann der Staub vom gebrochenen Saamen zeiget an / daß er verdorben und kein nutz sey.

5. Zu welcher Zeit gemeiniglich die Saamen aufzugehen pflegen / davon hat gleichfalls unser Autor im erstbemeldten XI. Cap. geschrieben; Jedoch kan zu Zeiten / durch Fleiß eines verständigen Gärtners / einiger Vorschub gethan werden. Als zum Exempel: Es kommen die Gurcken-Kern viel eher herfür / wann man sie vorher etwas in Milch oder in Laugen geweichet hat. Deßgleichen geschicht auch mit der Artischocken / und mehr andern Küchen-Gewächsen und Kräutern / wie solches hernachmals in der absonderlichen Beschreibung solcher Kuchen- Kräuter und Gewächse mit mehrern zu vernehmen seyn wird.

Cap. IV.

Unterschiedliche Anmerckungen von Beschaffenheit des Monats bey Säen und Pflantzen der Küchen-Kräuter und Gewächsen / wie auch von andern Umständen / so insgemein fleissig zu beobachten.

1. WAs nicht im Saamen schiessen soll / muß um dem Neu-Mond / was man aber groß und dick begehret / um den Voll-Mond gesäet und gepflantzet werden.

2. Also auch / worvon man Wurtzeln oder Früchte begehret / im abnehmenden / worvon man aber Blätter oder Blumen begehret / im zunehmenden Mond besäet werden.

3. Mit dem Versetzen muß es eben also gehalten werden. Am nützlichsten aber ist es / wann das Versetzen auf einen Regen geschicht.

4. Es ist nützlicher / die Saamen nicht zu vermischen / sondern auf jedes Beet etwas sonderliches zu säen / ausser denen Kräutern / die bald ausgezogen werden. Also kan man auch unter den Salat wol Zwiebel / Monat-Radies / und dergleichen / säen.

5. Vorige Regul ist auch von dem Versetzen und Pflantzen zu verstehen / damit nicht Wurtzel / Kräuter und Früchte durcheinander wachsen / sondern jedes seine Stelle bekomme.

6. Es ist ein Unterscheid bey Umgrabung des Grundes zu halten: Sintemal lange Wurtzeln eine tieffere Umgrabung / als andere Gewächse erfordern.

7. Küchen-Gewächse / so die Kälte wol vertragen können / wollen zeitiger / und die zarten / etwas später gesäet und gepflantzet werden.

8. Wann bey kalten Nächten etwas zu bedecken ist / solle die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weise auf die Gewächse geschehen / sondern man soll etwas an Gereiß oder rein Stroh darzwischen legen / damit an ihnen nichts verletzet werde.

9. Dergleichen Beobachtung soll auch geschehen zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken: Sintemal die Gewächse leicht verfaulen / wann Mist den gantzen Winter darauf liegt.

10. Was zu Anfang des Frühlings aufgedecket wird / soll nicht sofort gantz bloß gelassen / sondern des Nachts wieder bedecket werden / wie auch zu Weilen am Tage.

11. Die Aussaat von Erbsen / Phasolen oder Bohnen / Lattucken / Spinat / Radies und dergleichen / davon man öffters junge Frucht geniessen will / muß im Frühling und Sommer Monatlich wiederholet werden.

Cap. VIII.

Was ein fleissiger Gärtner in allen zwölff Monaten das Jahrs im Kraut- und Kuchen-Garten nothwendig zu verrichten habe.

1. IM Jenner: Weil in diesem Monat noch alles vom Schnee bedecket ist / so kan der Küchen-Gärtner in seinem Küchen-Garten nichts sonderliches vornehmen / als daß er einige Gewächse von Kressen / Lattucken / und Radisen säe / selbige / bey gutem Wetter an die Sonne stelle / und wann es kalt / wieder in die Gewächs-Stube bringe: Wann es gelinde Wetter ist / so kan er zur Hand ein / oder mehr / verlohrne Mist-Beete machen / welche (wie allbereit oben gemeldet) fünff Schuhe tieff müssen / die Erde gegraben werden / und 5. Schuhe breit seyn / solch mit guten frischen Pferde-Mist auffüllen / und

dicht

dicht aufeinander tretten / doch nur der Erden gleich/ darein kan man allerhand frühen Salat-Saamen/ auch von Radis und Monat Rettichen / und dergleichen säen/ und solche fleissig vor der Kälte bedecken/ offtmals geräth es / wann nicht gar zu lang anhaltende Kälte ist. Wann aber der Winter und die harte Kälte fortwähret/ so ist es vergeblich/ und wird deßwegen ein verlohrenes Mittel genennet. Man kan es aber doch gebrauchen / und hernach junge Melonen-Pflantzen oder Gurcken darein setzen.

Ist es Wetter/ daß der Kuchen-Gärtner kan in die Erde kommen/ so soll er das Land/ das vor dem Winter nicht ist umgegraben worden/ vollends umgraben/ und wo es nötig/ zuvor mit gutem Küh-Mist tüngen. Er soll auch in seinem Winter-Garten/ im Keller / nach seinen Küchen-Gewächsen fleissig sehen/ ob einige/ als die Endivien / und dergleichen/ faulen / so muß er solche aufnehmen und etliche Tage lassen abtrocknen.

Allerhand Wurtzeln/ Sellery/ und dergleichen/ soll er auch fleissig durchsehen / und was faul daran / wegthun / auch die Blumen-Kohle/ und andere Köhle fleissig besichtigen / und wann sie etwann anbrüchig sind/ bald zur Speise weggeben. Wann es warme Täge in diesem Monat giebt / zu weilen nach den Artischocken sehen / ob die Mäuse dabey kommen / oder ob sie faulen/ und am Tage über / 2. oder 3. Stunden oben aufdecken/ darmit frische Lufft darzu gehe/ und was also weiter vorfället / damit er diesen Monat vollends verbringen kan.

2. In Hornung / solle der Kuchen-Gärtner seine Mist-Beete ausräumen und neue machen / um allerley Kuchen-Saamen hinein zu säen / als von allerley Arten frühen Salat / um selben zu verpflantzen; item Radis / Monat-Rettiche / Sellerey / Lauch / Blumen-Kohl/ frühen Wirsig-Kohl / frühen weissen und rothen Kopff-Kohl/ Majoran und andere Kuchen-Kräuter mehr/ wie auch Römische Beten / Artischocken Tardonen/ um den vollen Mond / und was sonsten noch mehr / welches hernach frühzeitig kan verpflantzet/ und bey Zeiten zur Speise gebrauchet werden/ auch dahin sehen / daß er gute dicke Decken zurichte/ welche mit Nägeln und Latten zusammen gemachet werden/ und desto länger sie zugebrauchen / damit er alles / was sie gesäet/ den Tag sowohl als die Nacht vor dem Froste bedecken kan. Er soll auch nunmehr in diesem letzten Viertel Zwiebel-Saamen in gut getüngt Erdreich / wie auch Haber-Wurtzeln / Scorzonera Zucker Wurtzeln/ Pastinacken- und Petersilien-Wurtzel-Saamen in irrdischen Zeichen / als Steinbock oder Stier / in ein tieff umgegraben/ gut und mürb Land/ so nicht zu trocken lieget/ säen.

Ferner kan er an einen nicht so gar Sonnichten und etwas feuchten Ort / Petersilien-Kraut/ wie auch Löffel-Kraut/ Kärbel/ Spinath/ &c. im Wachsen des Mondes/ säen. Auch / wann gelinde / und nicht zu kalt Wetter ist / in diesem Monat im ersten Viertel und lüfftigen Zeichen seine Früh-Erbsen / doch etwas tieff pflantzen / auch selbige nicht einweichen / damit sie nicht verfüeren / er kan sie an einen warmen Orte nahe an die Mauer pflantzen wo sie die Mittags-Sonne haben können / damit solche desto eher zur Speise tüchtig sind. Imgleichen auch etwas grosse Bohnen/ um solche frühe zu haben. Man kan auch in diesem Monat/ im Wachsen des Liechts/ Spargel-Saamen in ein fettLand stecken/ wie auch braunen-Kohl-Saamen säen/ und wenn das Wetter gelinde / die Artischocken abermahl oben ein wenig am Tage lüfften / und zusehen / ob etwann die Mäuse darbey seyn. Uber diß mag er in seinem Keller seine Wurtzeln / Blumen-Kohl/ Winter-Kohl/ Endivien/ und was sonsten darinnen ist / besichtigen/ wenn sie faulen/ ausnehmen / und abbutzen/ etliche Täge abtrocknen lassen/ und hernach wieder einsetzen; So kan er auch das Wurtzelwerck alles ausnehmen/ und was darunter faul ist/ wegthun/ alsdenn die guten wieder einlegen/ und also zur Speise vollends verfahren. Wenn er nun in diesem Monat noch Zeit übrig / kan er die Erbs Reiser zu rechte hacken / und Bohnen-Stangen spitzen und ausbutzen / auch seine Länder/ so vor dem Winter zu Kohl noch nicht sind getünget und umgegraben worden / vollends bestellen lassen / und was also noch weiter vorzunehmen / biß der Monat zu Ende kommet.

3. Im Mertzen soll der Kuchen-Gärtner im Wachsen des Liechts allerhand Kuchen-Kräuter/ als Petersilien/ Löffelkraut/ Lactucken/ Endivien/ Beten/ Spargel und dergleichen säen/ auch Zucker-Erbsen/ Stabel-Erbsen / Spargel-Stöcke &c. verpflantzen. Ferner in diesem wachsenden Mond seine Winter-Kohl-Pflantzen in lüfftig gut fett Erdreich versetzen / und derselben fleißig warten/ so wird er bald Köpffe darvon bekommen. Wenn er nun in seinem Mist-Beete einige grosse Salat-Pflantzen hat/ kan er dieselbe in gut fett Erdreich / an einen warmen Ort im Wachsen des Liechts verpflantzen / und selben fleißig begiessen und warten/ so kan er frühzeitige Köpffe darvon haben. Im alten Liecht / dieses Monats soll der Kuchen-Gärtner auch säen gelbe Möhren/ May-Rüben/ rothe Rüben/ Holländische Carotten / auch grosse Bohnen zum andern mahl/ wie auch Früh-Erbsen solche spät zu haben/ pflantzen. Seine Artischocken/ wenn es ein warmer Tags ist/ aufdecken und räumen/ und die Erde ein wenig von der Wurtzel thun/ damit sie etwas abtrocknen/ und der Lufft allgemach gewohnet werden. Doch muß man sie die Nacht vor den Frösten mit Mist wieder zudecken. Von seinen Spargel-Stöcken das längste vom Mist abnehmen/ und das kürtzeste liegen lassen/ so werden sie grossen Spargel bringen.

Der Kuchen-Gärtner soll auch nochmahls in diesem letzten Viertel Haaber-Wurtzel/ Scorzonera/ Petersilien/ und Cichorien-Saamen/ wenn etwann die ersten nicht gerathen wären / wie auch Pastinacken / Zwiebel-Saamen / und dergleichen mehr säen. Er kan auch nunmehro seine Zucker-Wurtzeln räumen / so er im Winter im Keller gehalten / wie auch Tartuffeln / Scharlotten Knoblauch / und sonst allerhand Kuchen-Kräuter / Köhl und Wurtzeln. Was er sonsten von Kohl-Kräuter und Wurtzeln in der Erde vergraben / kan er nunmehr wieder heraus nehmen/ und was gut zur Speise / hingeben. Auch an guten feuchten/ fetten/ kühlen Orten / jungen Meer-Rettich-Kern einlegen / und hernach vom Unkraut reinigen/ so wird er in

drey Jahren gar groß werden. Der Kuchen-Gärtner kan auch in diesem Monat / mit dem vollen Liecht / seine Melonen auf Mist-Beete pflantzen / / und muß solche wol in Acht nehmen / wenn sie ins vierdte Blat erwachsen / und zu dicke stehen / sie anderwerts in gut Land zuverpflantzen / wie bey denen Melonen bereits gemeldet / ; Hat er Wein-Stöcke / müssen sie im alten Liecht beschnitten werden. Was sonst noch mehr in diesem Kuchen-Garten vorfället / wird er selbst zu beobachten wissen.

4. Im April-Monat soll der Kuchen-Gärtner seine Arbeit weiter in seinem Kuchen-Garten fortsetzen / was im vorigen Monat noch nicht alles im Pflantzen und Säen verrichtet ist / soll mit dem vollen Liecht seine Melonen verpflantzen / oder selbigen Saamen erstlich setzen ; Gurcken und allerhand Kürbse / wie auch weisse Bohnen / und dergleichen / pflantzen ; Er kan auch in diesem Monat wieder allerhand Kopff-Salat-Saamen säen / um hernach zu verpflantzen / solchen spate zu gebrauchen. Auch Portulac-Saamen säen / und den Majoran / wie auch Basilicum, Borrum und Sellery im alten Liecht / in gut fettes Erdreich verpflantzen. Wenn nun die Blumen und andere Köhle ihre Grösse haben / so kan er solche im Wachsen des Mondes in gutes fettes Erdreich / und zwar alle mahl 2. Schuhe weit von einander verpflantzen.

Ferner seine Artischocken reinigen / den langen Mist darvon thun / den kurtzen untergraben / die übrigen Schösse und Pflantzen mit der Wurtzel abnehmen / und anderweit in gut feucht- und fettes Erdreich verpflantzen / und wol begiessen. Man soll auch um die Wurtzel / ehe man sie wieder zuhacket / alten kurtzen Mist legen / so werden sie desto grössere Früchte bringen ; man muß aber das Land umher fein umgraben. Er kan auch Römische Beten im Wachsen des Liechts verpflantzen / wie auch Beten-Kohl / und die jungen Artischocken / und Cardonen vom Mist-Beete im Wachsen des Liechs versetzen. Auch nunmehro Gseine erpflantzte Begrasen / stängeln / und wieder etliche Länder damit bepflantzen / um solche später zu haben ; Wird er um etwas Monat-Rettich- und Radiß-Sammen im alten Liecht säen. Weil nun das Unkraut anfänget zu wachsen / soll er solches zwischen den Spargel und anderen Gewächsen fleißig ausreuten lassen / auch in diesem Monat seine Winter-Köhl / so er vor dem Winter gepflantzet / zum andern mal behacken / auch sonsten in seinem Kuchen-Garten die Weege und grossen Gänge fein rein machen / und die Hecken / so darinn sind / fleissig beschneiden und butzen.

5. Im May-Monat / hat der Kuchen-Gärtner alle Garten-Kräuter / als allerhand Kohl und Salat zu pflantzen / wie auch Majoran / Basilicum / Sellery / Spargel ; Item Erbsen / weisse Bohnen / Kimmerling / Salat / so man solches spät haben und gebrauchen will.

Er kan auch seinen frühen Kohl zum andern mal hacken / uud den Melonen den Ausbruch thun an dem Hertze und Neben-Rancken / damit sie fein völlig und groß wachsen mögen. Solche / wie auch die Kimmerlinge und andere Gewächse / muß er fleissig begiessen / wenn es nöthig ist. Auch seinen ersten Sellery / wen er erwachsen / behacken. Item im abnehmenden Mond von dem kleinen runden Rettich-Saamen säen / darven man im gantzen Sommer gebrauchen kan. Er kan auch seine Erbsen und Bohnen / so im vorigen Mond gepflantzet / und noch nicht bestecket seynd / folgends bestecken. Und also die Arbeit / so in diesem Mond noch zu thun ist / biß zu Ende desselben folgends verrichten.

6. Im Brachmonat hat der Kuchen-Gärtner ebenfalls seine Arbeit in seinem Kuchen Garten / indem er die Salat-Pflantzen / so er im vorigen Monat gesäet / verpflantzen soll / damit er kan späte Knöpffe haben ; Seine Blumen- und Wirsich-Kohl-Pflantzen behacken / und was noch nöthig ist / darvon zu verpflantzen / vollends verrichten ; wie auch den braunen Kohl / in diesem Mond setzen. Er kan auch nunmehro weder Spinat-Saamen säen / und den zeitigen Saamen / wie auch Kressen und Löffel-Kraut / allerhand Köhle / Rettiche und dergleichen / so in Frühling gepflantzet werden / und davon der Saame nun zeitig ist / an einem trocknen Tage abnehmen / und verwahren. Die Sellery und den Porrum noch einmahl behacken / seine Melonen fleissig ausbrechen / und saubern / auch wenn es nöthig / sie zuweilen bey der Wurtzel begiessen.

Nun kan der Kuchen-Gärtner auch Gurcken absammlen / dieselben einzumachen / und wenn seine erste Frühe-Erbsen zeitig / soll er solche abnehmen und verwahren.

Ferner in diesem Monat allerhand Salat-Saamen säen / solchen hinwiederum spät zu verpflantzen ; Auch im alten Liecht allerhand Sommer-Rettich-Saamen säen ; Item allerley Erbsen und Bohnen um solche spate zu haben / im Wachsen des Liechts / stecken. Er kan auch bey trocknem Wetter seinen Kiel- oder Jacobs-Lauch im alten Liechte ausnehmen / wie auch die Schalotten / und solche an einem trocknen Ort lassen abtrocknen biß zur Verpflantz-Zeit. Seine Wurtzeln / und andere Garten-Gewächse vom Unkraut fleissig reinigen lassen / und wenn es nöthig / begiessen / und seinen Küchen Garten in allen fein sauber und rein halten / und die darinnen stehende Hecken und Bäumlein fleissig in Acht nehmen. Seine Küchen-Kräuter / als Thymian / Salbey / Isop / Rauté, Satturen, Majoran, Basilicum, und dergleichen im alten Liechte abschneiden und abtrocknen.

7. Im Heu-Monat soll der Kuchen-Gärtner nach seinen Saamen sehen / ob einige darunter zeitig sind / als Erbsen / grosse Bohnen / Kerbel / Aniß / Fenchel / Spinat / früher-Salat-Saamen / und dergleichen / so im vorigen Monat noch nicht reiff gewesen / als Winter-Endivien / Rettich-Saamen / rothe Rüben / Petersilien / Cichorien / Sellery / Porro / Zwiebeln / Haabers-Wurtzeln / Scorzonera und dergleichen mehr ; solche soll er an trocknen Tagen und wachsendem Liecht, wenn sie recht zeitig / abnehmen / und in einem trocknen und lüfftigen Gemach oder Kammer verwahren / biß er selbe ausmachen kan. Er soll nun auch im letzten Viertel des Brachmonats Rettich-Saamen säen oder pflantzen / so man im Winter gebrauchen kan / als da sind die schwartzen und weissen Straßburger-Winter-

Rettige / die grossen Erfurter- und Sand-Rettige / und dergleichen mehr.

Item / fleissig nach seinen Melonen sehen / und wenn dieselben anfangen zu zeitigen / ihnen Steine unterlegen / und die Zeitigen bey Zeit abnehmen / die Unzeitigen aber fleissig warten / daß sie auch zeitig werden. Im Wachsen des Liechts soll er Winter-Endivien-Saamen säen / grausen und glatten / und wenn die Pflantzen groß / solche nach den Hunds-Tägen in ein gut fett Land im Wachsen des Liechts einen Schuhbreit voneinander pflantzen. In diesem Monat seinen Küchen-Garten von Unkraut reinigen / damit solches den Gewächsen nicht hinderlich sey. Weil auch in diesem Monat wegen der Hunds-Täge im Verpflantzen und Säen nicht viel vorzunehmen / als kan er noch vor den Hunds-Tägen die Salat-Pflantzen / so er im vorigen Monat gesäet / verpflantzen / und fleissig begiessen.

8. Im Augustmonat hat der Kuchen-Gärtner nun wieder seine völlige Arbeit / massen er seinen im vorigen Monat gesäten Kopff-Salat und Winter-Endivien in ein gut fett Erdreich verpflantzen soll; Ferner im Abnehmung des Liechts Winter-Rettig-Saamen säen / um solche im Winter zu gebrauchen. Item Radis- und Monat-Rettige / Winter-Spinat / Rapuntzeln / Petersilien / Körbel-Winter-Kohl-Saamen und dergleichen. Er soll auch seinen Holl- oder Jacobs-Lauch gegen das volle Liecht verpflantzen / auch die gesäeten Zwiebeln und Knoblauch bey trocknem Wetter / und im alten Liecht ausgraben / solche an einem lüfftigen und trocknen Ort verwahren; Die Jungen / so im künfftigen Frühling zu verpflantzen / auslesen / und im Winter über einem warmen Ofen verwahren / so schiessen sie nicht aus. Den Knoblauch kan man zusammen binden / und biß zur Verpflantz-Zeit aufhencken. Den Sapheyer-Blumen und weissen Kopff-Kohl fleissig abblatten lassen / daß die Köpffe desto grösser können wachsen. Auch den Salat-Saamen / wenn er zeitig im Wachsen des Liechts und trocknen Tägen abnehmen / und jede Art besonders verwahren / auch was sonsten von allerhand Küchen-Sammen zeitig / einsammlen und verwahren. Die späten Erbsen und Bohnen / so zeitig / abnehmen. Seine Küchen-Kräuter im alten Liecht das letzte mahl abschneiden / als Majoran / Thymian / Salbey / Isop / Basilicum und dergleichen / um solche aufzutrocknen und zum Gebrauch verwahren.

In diesem Monat um Jacobi / im Wachsen des Liechts weissen Winter-Kopff-Kohl und braunen Winter-Kohl an ein Gebäude oder Mauer / wo er vorm Nord-Winde beschirmet / säen / und wenn die Pflantzen aufgangen / sie fleißig begiessen. Seine Melonen / so im vorigen Monat noch nicht zeitig worden / fleißig warten / und ihnen Steine unterlegen / auch die übrigen Blätter ausbrechen / damit solche folgends können zeitig werden. Denn zeitige Sammen Gurcken der Kummerlinge abnehmen / und in einem lüfftigen Orth verwahren / biß man die Kern kan ausmachen / und sich derselben zum Aussäen bedienen.

9. Im Herbst-Monat kan der Küchen-Gärtner erstlich den Saamen / so im vorigen Monat nicht zeitig gewesen / abnehmen und verwahren / auch allerhand Küchen-Kräuter-Saamē im Wachsen des Liechts säen / als da ist von Spinat / Körbel / Rapuntzel und dergleichen: Seinen Winter-Endivien / so noch vorm Winter zur Speise solle gebrauchet werden / bey trocknem Wetter zu binden / auch den späten Kopff-Salat ausheben / und in ein Mist-Beet pflantzen / um solche im Winter zu gebrauchen.

Er soll nun auch um Michaelis seinen Winter-Garten im Keller zurichten / darein sandichte / frische Erde thun / und feine Beete darinnen machen / damit / wenn es anfänget zu frieren / die Garten-Gewächse können darein gepflantzet werden. Item in diesem Monat den Spargel säubern und reinigen / solchen mit Hüner-Tauben- oder kurtzem Küh-Mist überlegen / und zwischen den Spargel-Stöcken fein untergraben / hernacher wieder kurtzen Mist darüber bringen / und also liegen lassen. Die Artischocken-Stöcke butzen / Stengel an der Erde abnehmen / und vom übrigen Kraut reinigen / damit sie hernach können zu rechter Zeit behacket und zugedecket werden. Auch muß er in diesem Monat / wo eine kalte Gegend / und der Garten feuchte lieget / seine Winter-Köhl pflantzen an einen warmen / vom Nord-Wind entlegnen Ort in ein gut / fett Erdreich / / doch alle mahl gegen das volle Liecht; Den weissen Kopff-Kohl ausschneiden / die besten Köpffe zu Saamen ausziehen / und in die Lufft unter sich hängen / damit die Feuchtigkeit davon ziehe / und sie fein austocknen / solche hernach im Winter im Keller verwahren. Das Wurtzelwerck / gelbe Möhren / rothe Rüben / Haaber-Wurtzeln / Petersilien-Wurtzeln / Rettige / Zucker-Wurtzeln / Cichorien und dergleichen ausgraben / und im Keller im frischen Sand verwahren / nachdem sie zuvor 8. oder 14. Tage in der Lufft abgetrocknet seyn; daraus soll er denn die besten aussuchen und zu Saamen behalten. Was sonsten weiter vorfällt zu thun / wird er selber observiren.

10. Im Wein-Monat solle der Kuchen-Gärtner alle die jenigen Kräuter / und Kuchen-Gewächse / welche in dem Sommer nicht zur Speise verbrauchet werden / als Blumen-Kohl / Kohlrabi / Persich oder Savoyer-Köhl / Römische Bethen / Holländischer Kopff-Kohl / wie auch weisser Kohl / item allerhand Wurtzelwerck / so im vorigen Monat noch nicht ausgegraben ist / als Zucker-Wurtzeln / Pastinacken / Scorzonera / Petersilien-Wurtzeln / Tartuffeln / Cichorien / Erd-Aepffel / ꝛc. ausgraben / und im Keller im Sand verwahren. Das Kraut an den Petersilien-Wurtzeln / Cichorien / und rothen Rüben / soll er nicht zu genau abschneiden / damit es wieder auswachsen / und im Winter zu Salat gebrauchet werden kan. Die Winter-Endivien / Sellery / Porrum / Blumen-Kohl / Savoyer-Kohl / und dergleichen müssen mit der Wurtzel im frischen Sand gesetzet werden. Die Tartuffeln / Zucker-Wurtzeln / und Erd-Aepffel leget man auch in frischen Sand. Der Küchen-Gärtner soll nun seine Spargel / so im vorigen Monat noch nicht bedecket sind / vollend mit kurtzem Mist belegen / und die Artischocken oben abschneiden biß ans Hertze / solche mit Erde behäuffen / und Strohstürtzen darüber decken / hernach mit langem Pferd-Mist umher bede-

cken / so bleiben sie gut. Das jenige / was noch im Garten verhanden / und die Winter-Kälte nicht leiden kan / muß er ausgraben / und in Keller legen und pflantzen.

Item in diesem Monat im letzten Viertel gute Meer-Rettig-Wurtzeln ausgraben / und im Keller im Sand verwahren. Er soll auch im Sommer in lange Kästen Petersilien-Saamen gesäet haben / und nunmehro in den Keller bringen / daß er im Winter Petersilien habe / zugebrauchen: In diesem Monat / wenn es die Zeit leidet / die magern Felder mit kurtzem Kühe-Mist tüngen / und umgraben lassen / damit die Fröste im Winter es fein mürbe machen können. Auch die Erbsen- und Bohnen-Reiser ins trockne bringen lassen / daß er sie künfftigen Sommer wieder gebrauchen kan.

11. Im Winter-Monat kan der Küchen-Gärtner weiter nichts vornehmen / als daß er fleißig nach seinen Küchen-Gewächsen sehe / ob etwann die Mäuse dabey kommen / und wenn einige anfaulen / solche hinweg thun und reinigen. Seinen Kuchen-Garten / welches das nöthigste Stuck ist / mit gutem Mist übertüngen / und wenn offen Wetter ist / denselben lassen umgraben. langen Pferd-Mist auf einen Hauffen bringen lassen / daß er solchen zu rechter Zeit zu seinem Mist-Beete gebrauchen kan; wo Mangel an Decken ist / kan er jetzt solche machen und verfertigen. Wenn gelindes Wetter ist / die Mist-Beete ausgraben / und die darzu benöthigte Erde an die Hand schaffen. Er kan auch zwey Schuh breit und tieff Graben machen / um die Melonen-Pflantzen im Frühling darein zu setzen / die Gräben aber muß er zuvor mit gutem Pferd-Mist ausfüllen / und zwey Hände hoch gute Erde darauf bringen. Und was er seiner verrichten kan / das ins künfftige zu gebrauchen ist / soll er in diesem Monat an die Hand schaffen.

12. Im Christ-Monat hat der Kuchen Gärtner nichts sonderliches vorzunehmen / als daß er in seinem Winter-Garten im Keller fleißig nach seinen Gewächsen siehet / sonderlich den Winter-Endivien / ob solche faulen / so muß er sie alsbald ausnehmen / und abputzen / den acht Tage lassen abtrocknen / und hernach im Keller wieder einsetzen. Ferner das Wurtzelwerck fleißig besehen / ob irgend Mäuse darzu kommen / oder ob sie faulen / so muß man sie ausnehmen / reinigen / und anders wieder einlegen; wie auch Blumen- und andere Köhle. Wenn zuweilen gelind Wetter ist / soll man die Lufft-Löcher im Keller öffnen / daß frische Lufft hinein gehe. Er kan auch / wenn es nöthig / in seinen Küchen Garten Mist bringen / und wenn offen Wetter / das Land folgends umgraben lassen / damit der Frost das Erdreich fein mürbe machen kan.

Cap. IX.

Die Maulwürffe gar füglich zu fangen oder umzubringen.

1. Wer die jenigen Mittel / welche unser seeliger Autor aus unterschiedlichen Autoribus beygebracht / ist auch folgendes ein bewährtes Mittel: Man nimmt gar neu geschlacht Rind- Kalb- oder ander mager Fleisch / hacket solches so lang / biß daß es ein Brey oder Muß wird / mischet nachmahls des besten gestossnen Mäuß-Pulvers ein gut Theil darunter; Wañ dañ das Fleisch / wegen der Menge des Arsenici oder rothen Pulvers seine Gestalt etlicher massen verliehren will / so nimmt man ein wenig Blut / oder in Mangel desselben / ein wenig aus einem Ey / es sey gleich vom Dotter oder Weissen / und färbet das Aas gleichsam damit / auf daß das Ungezieffer desto leichter anbeisse; Alsdann machet man Pillulen / etwann einer ziemlichen Erbsen groß davon / lässet solche in die zuvor mit einem Finger oder Holtze geöffnete Maulwürffe-Ritte / Gänge und Löcherlauffen / machet darauf solche Löcher mit Gläsern oder Räslein wiederum zu. Will man das Ungezieffer im Felde tödten / so muß man der Pillulen in ziemlicher Anzahl (doch in ein Löchlein nicht mehr als eine) in die Fahrten und Gänge legen / wo Raasen und hohe Raine sind / dañ in solchen haben sie ihren Aufenthalt des meisten Theils / ins Feld ziehen sie nur auf die Fütterung / wann sie dann gesättiget / so eilen sie wiederum nach ihren Wohnungen zu: Wann dann nun die Köderung dieses Orts dick geleat ist / so gehen sie desto eheuder und leichter daran. Welcher nun von dieser Speise geneust / und kein Wasser erlangt / der muß sterben / wann er gleich eine König unter den Maulwürffen wäre. Innerhalb zweyer oder dreyer Tägen sind sie alle dahin / es wäre dann / das grosse Regen Wetter und Nässe darauf einfiele / daß sie Wasser zusauffen bekämen / so pflegen sich etliche zu salviren. Darum muß man auf gut trocken Wetter Achtung geben / wenn man solch Werck will vornehmen. Im Frühling und auf dem Herbst um und nach St. Michaelis / gehet es am besten von statten. Demnach aber das Fleisch in warmen Tägen leichtlich riechend wird / und der Maulwurff den Gestanck so sehr / als die Bienen den Rauch fleucht. So pfleget man Unschlitt an statt des Fleisches zu gebrauchen; mit Schmeer oder Speck gehet es nicht wol an. Dann erstlich / weil solche Dinge gesaltzen / will das Ungezieffer solche Kost nicht gerne angreiffen. Vors ander / so widerstehet alles flüssige Fett des Giffts Würckung. Rüb-Mäuse / und die grosse Feld-Ratten raumet man mit diesem Mittel gar geschwinde auf ungeachtet / daß ihnen sonst nicht leichtlich abzubrechen ist.

2. Wann man das Kraut Wunder-Baum / zu Latein Palma Christi, in einem Garten zeuget, so sollen keine Maulwürffe darein kommen.

3. Desgleichen kan man die Maulwürffe tödten / oder vertreiben / so man Nuß-Schelffen nimt / Spreuer / Schweffel und Hartz unter einander vermenget / darein thut / und also angezündt in die Maulwürff-Löcher stecket / so sollen sie dann von dem Rauch / der

sich erhebt / entweder sterben / oder sich gantz und gar aus dem Staub und davon machen.

4. Oder man macht kleine Kügelein aus Hanff-Saamen / stecket sie in kleine Grüblein rings um den Garten oder Wiesen; Diese Artzney lässet die Maulwürff in keinem Garten oder Wiesen einnisten oder aufkommen / seynd aber schon welche darinn / so müssen sie Reißaus nehmen / und davon lauffen.

5. Desgleichen / so man Feigbohnen in die Hauffen oder Löcher stecket / sollen sie auch nicht bleiben können.

6. So man Oelhefen oder Oel-Drüsen in die Löcher thut / sollen sie ohnfehlbar entlauffen müssen / oder sterben; Massen hiervon beym Plinio im 37. Buch am 18. Capitel zu lesen.

7. So meldet auch Forerus in seinem Thier-Buch hiervon / und rühmets für ein gewisses Recept: Man nehme weisse Nieß-Wurtzel / Rinden von Aconito, (Hunds-Gifft oder Wolffs-Wurtzel) stosse beydes klein / und vermenge es mit Milch und Eyeren / backe dann einen Kuchen daraus / und werffe davon unterschiedliche Stücklein in ihre Löcher / so viel nun davon fressen / müssen von Stund an sterben.

8. So man Rinden und Blätter von Cynocambre oder Brassica Canina, zu teutsch Hunds-Köhl nimmet / mit Schweinen-Schmaltz oder Schmeer vermenget / und damit die Maulwurff-desgleichen die Feld-Mäuß- und Ratten-Löcher verstopffet / so muß alles Ungezieffer / so dessen genieſſet / davon sterben.

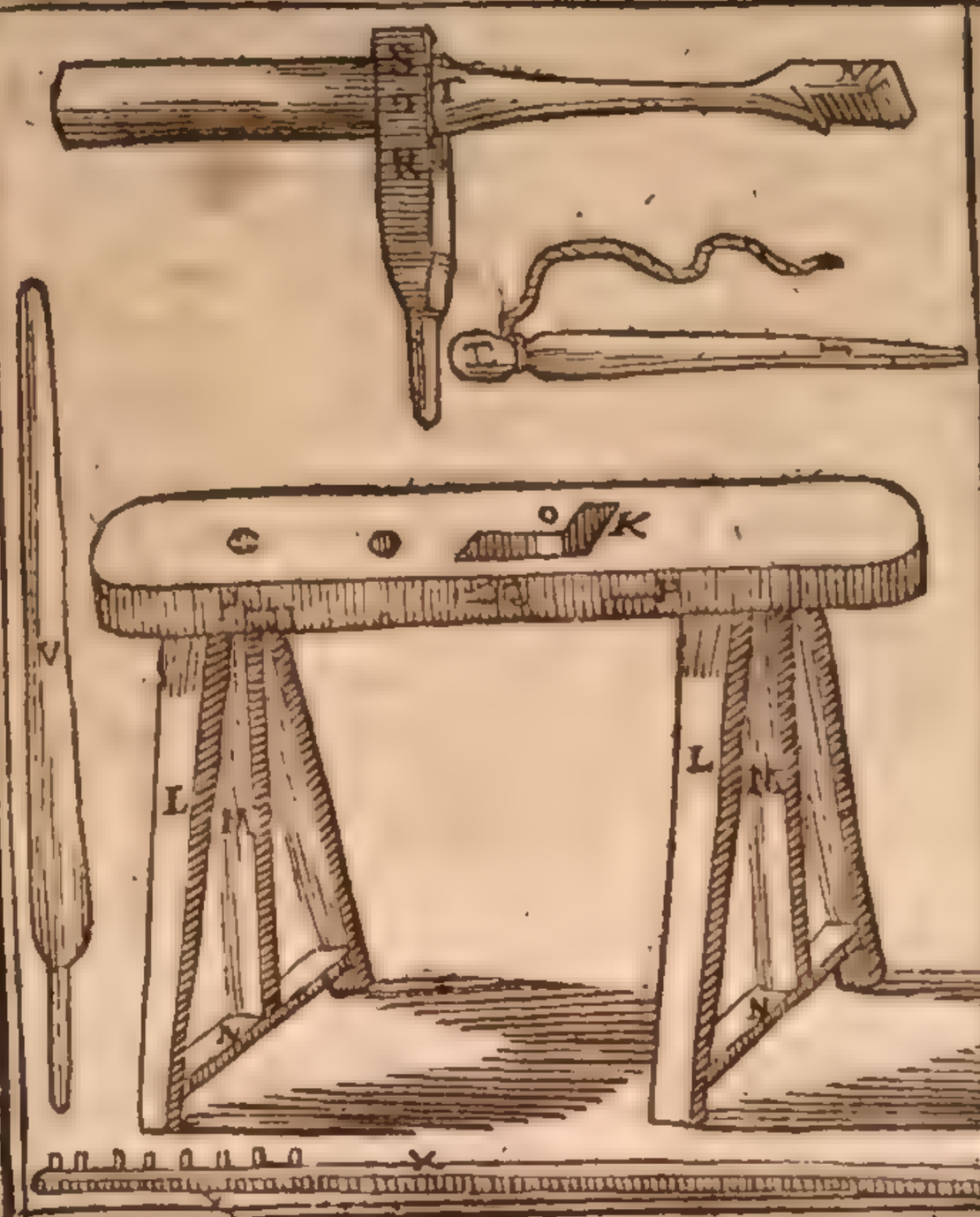
9. Etliche sieden einen Schweinen-Schuncken in einem Kessel voll Wasser an der Faßnacht vor der Sonnen Aufgang / mit sochler Brühe besprengen sie die Gärten und Wiesen / der Meynung / daß dardurch die Maulwürffe sollen vertrieben werden.

Cap. X.

Curieuse Vorstell- und Beschreibung einer Maulwurffs-Falle / wie solche solle verfertiget / aufgestellet / gerichtet und füglich gebrauchet werden.

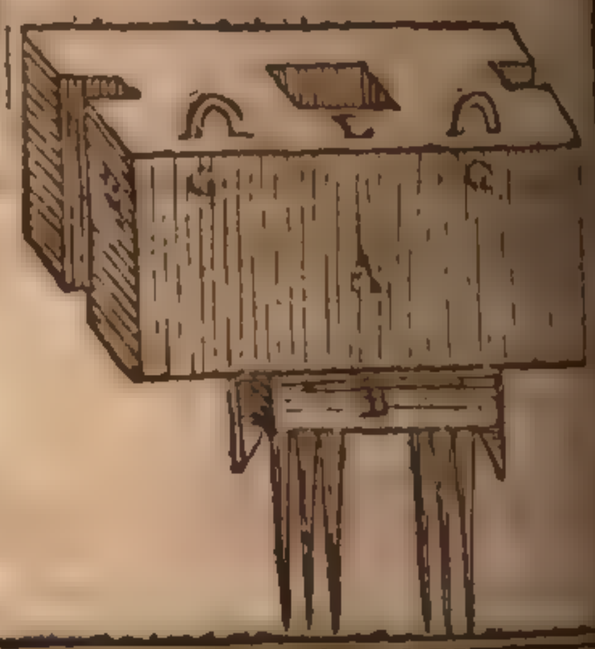
1. WEr eine Maulwurffs-Falle will verfertigen / der muß wissen / daß derselben zwey vornehmste Stücke seyen / nemlich 1. der Stock / und zum andern der Bock; Es stich den Stock betreffend / wird derselbe gemeiniglich von einer gearbeiteten Eichen geschnitten / wann der eine gute halbe Elen lang / oben ein Viertel und ein Zoll / unten kaum eines Viertels von einer Elen / und ein paar gute Zoll länger als breit / am Gewichte aber eines guten 3. Pfündigen Steines schwehr ist / so ist er recht / in der Figur zeiget solchen Lit. A. Gerade mitten durch den Stock / und zwar durch und durch / gehet ein gevierd Loch / zweyer Zoll / oder zweyer Finger breit / bey A. und B. zu / und ist solch Loch oben und unten mit F. gezeichnet / wann solch Loch an der Länge des Stocks einen halben Zoll oder Finger gröſſer ist (dann man muß Raum darinnen haben / damit man die Stell-Schiene nach Nothdurfft und Vortheil regen und fortsetzen möge) als das am Bocke mit K. signiret / so ist es sehr bequem. B. Ist das Brettlein eines Zolles dick / anderthalb Viertel fast lang / darinn die Stacheln an jedem Orte drey eingemacht / mit C C. gezeichnet. Ein jeder Zacken stehet einen Zoll von einem andern / und der mittelste gerade in der Mittel-Linien am Klotze. In der Länge aber über dem gevierdten Loche am Stocke / stehen sie fast fünff Zoll oder Finger von einander / das muß man mit Fleiß in Acht nehmen / dann wann man nachmals die Stell-Schiene gerade in die Mitte des Loches setzet / so treffen die Stacheln den Maulwurff gewiß / er komme von welcher Seiten er wolle. Die Stacheln aber müssen unten sehr spitzig seyn / am obern Theil keine Kappen haben / damit sie nicht durchziehen; Wann sie eines guten Viertels von einer Elen lang sind / so ist es genug. Man braucht auch wohl zu einer Fallen kaum vier Stacheln / an jeder Seiten zwo: Aber dreye greiffen in gross Fahrten weiters als zwo / bevoraus wann sie sehr dünn und schwach sind. Zu den Stacheln sind sehr dienlich die Zähne aus der Tuchmacher alten Kämmen / wann man unten einen Stifft von einem zum Stocke abschlägt und wiederum spitzig schleifft / so ist er gerecht. Sie fallen nicht allein geschwind in das Erdreich / sondern sie lassen sich biegen / wie man will / und brechen nicht. DD. Sind die Hefft-Hacken / damit das Brettlein / darinnen die Stachein stecken / mit an den Stock geschlagen wird. Dann weil man die Stacheln nicht in den Stock wohl ohne Schaden schlagen kan / sie sich auch nachmals in dem Erdreich leichtlich ausziehen / so schlägt man sie durch ein Eichen- oder Buchen-Brettlein; Wann sie ein wenig am obern Theil einen Absatz haben / so ziehen sie sich nicht aus / aber der Stock lässet sie nicht über sich steigen. Die Hacken / damit man das Brett mit den Stacheln gerade in der Mitten des Stocks anschlägt / und bevestiget / sind formiret mit einer grossen spitzigen Kappen / wie ein Hacken an einer Thür-Klincken / und zwar deßwegen / daß wann unterweilen der Maulwurff dem Stachel entfället / schlägt ihn der Hacken zu todte / welches offtermals zugeschehen pfleget. An FF. ist der Stock / zu beyden Seiten ausgenommen / darinnen er an mittlern Schienen am Bocke auf- und niedergehen thut. Wann man aber an statt des Ausmeisseln nach dem Linial runde eisserne Stifft / auf jeder Seiten sechs / oder auch nur vier einschläget / so gehet der Stock an der Mittel-Schien viel besser / als wann er ausgenommen / dann er weichet und wancket nicht leichtlich; Je geheber aber der Stock fället / je eher er den schädlichen Gast trifft.

Wann der Stock hin und her wancket / so ist es ein



UNDEN ANZVSEHEN.

OBEN ANZVSEHEN.



ungewiß Ding damit. G.G. Sind zwey Häspigen oben an dem Steck eingeschlagen / daran ein Bästin oder härin Band (auf daß es im Regen und der Näße nicht einlauffe/ und zu kurtz werde) an beyden Seiten angebunden/ in welches ein ander kurtzer geschlinget/ daran das Stell-Holtz mit H verzeichnet/ gebunden. In das eine Häspigen oder Hecken schläget man nur das Band an/ damit man/ wann es lang wird/ es könne kürtzer machen: Wann es dann zu kurtz worden/ man es könne nachlassen. Wann der Steck in der Stellung oben am Rocke fast anstehet/ so haben die Bänder die rechte Länge. Man kan in diesem Fall leichtlich sehen/ wann es sich schicket oder nicht. erstlich ist das Ober-Theil am Stell-Holtze/ damit es im Stellen oben am Stell-Schwänglein haffte und leise anstehet.

2. Vom Rock ist folgendes zu mercken: Der Rock ist gezeichnet mit N gleichet sich sehr einem gemeinen Beckers- oder Krämer-Böcklein/ darauf solche Leute Brod-Stücke legen/ und feil haben. Das Ober-Theil daran

daran ist fünffthalb Zoll breit / und nicht gar einer Elen lang. Die Länge des Bocks muß sich nach der Grösse des Stocks richten / damit sie beyde gehebe zusammen tretten. K. Zeiget auch zugleich das Loch / welches die zwerg über an dem Bocke ist / dritthalben Zoll lang und eines Zolls breit ist. P P. Sind zwo Narben an dem Ober-Theil des Bocks / darein sich die Häppelein fügen / oder schmiegen / wann man im Stellen den Stock am Bock einzeucht / wie allezeit geschehen muß. L L. Sind die Beine zum Bock / an jeder Seiten drey. Die äusserſten zwey an jeder Seiten / darauf der Bock stehet / müssen sich auch nach der Grösse des Stockes / und nach der Länge der Stacheln richten / dann wann der Stock dick / die Stacheln lang sind / und die Beine am Bocke kurtz / so reichen oder langen die spitzigen Stacheln in dem Ritt oder in die Fahrt des Maulwurffs / und schieben sich nicht zur Sache. Nach der Grösse des Stocks und der Stachel müssen die Seiten-Beine guter vierthalber Viertlein von einer Elen lang seyn. M M. Deuten auf die Mittel-Schiene / solche müssen mehr als einen Zoll breit seyn / als die äusserſten am Stocke / dann an diesem zeucht sich der Stock auf / und fället daran wieder nieder. Wann man den untern Zapffen an der Mittel-Schienen / nicht in der Mitten / sondern am Orte derselben machet / so reichen sie weit genugsam im Bock hinein / ob sie schon im Anfange nicht breiter als die Beine zum Bocke sind geschnitten worden. Unten stehen die Mittel-Schienen auf den Stämmen.

N N. Sind die Stämmen / darauf die Mittel-Schienen gerade in der Mitten in Löchern fuſſen und stehen. Solche müssen fast vier Zoll von der Erden erhaben seyn / damit sie die Fahrten nicht eindrucken / oder dem Maulwurff am Gang hindern. O. Die Narbe oben am Bocke / daran man das Stell-Holtz unten ansetzet. Q Das Säuligen / so auf dem Bock gesetzt / darinnen das Stell-Schwänglichen mit T. gezeichnet / auf und niedergehet. Oben werden sie auch nach dem Bocke abgenommen / daß an der Seiten / wo unten der Zapffen ist / ein Ansatz bleibet: Am Stocke sind dann zwo Narben / an jeder Seiten zwischen den beyden Beinen eine / mit O O. notirt / daran treibt man die Schienen / biß an Ansatz / so stehen die Mittel-Schienen oben so weit im Stocke als unten / und gehet der Wind ungehindert daran.

Die Mittel-Schienen / wann sie in Narben gedränge eingeschoben seynd / darff man nicht verkeilen / sondern man schlägt nur einen Stefft vor / damit wann der Stock stecken bleiben wolte / daß man sie zurücke könte treiben / und zurechte richten. S. Ist das Löchlein an dem Säuligen / da man durchs Schwänglein zugleich ein Pflöcklein stecket. Summa / dieser Ansatz auf dem Bock / ist nicht anderſt formiret als eine kleine Born-Säule und Schwengel / darinn oben ein grosser Nagel / als ein Pflöcklein stecket. N. Das vorder Theil am Stell-Schwenglein ist eines guten Zolls lang / ausgenommen auf der Seiten / da sich das Stell-Holtz anlehnet und ausgenommen ist / hat es einen Ranff oder Absatz behalten / damit es die Stell-Schiene gewiß halte / und solche im Winde nicht weichen noch wancken könne. V. Ist der Knecht / daran sich das Stell-Schwänglein in der Stellung lehnet / ist bald formiret wie ein Eiden-Zincken / stehet nicht gerade in der Mitten auf dem Bocke / sondern ist etwas geneigt auf die Seiten / da der Stock hanget. Diese Stück alle vermacht man nicht veste / auf daß man sie kan ausheben / wann man will. In das Stellschwänglein bey S. pfleget man wohl zwey oder drey Löchlein zu bohren / damit wann sich eins zum Stellen nicht schickt / man solches vor und hinter sich fortstecken könne. X. Ist die Stell-Schiene / so fünff guter Viertel-Elen lang / ihre Breite muß sich nach der Länge des Lochs oben im Bocke reguliren / daß man sie ungehindert im Tragen ausheben und wiederum hinein stecken kan. V. Sind die Stell-Zähne an der Schienen / an der Zahl 10. / stehet ein jeder fast einen Zoll weit von einander. Es sind solcher Zähnlein an der Zahl darum so viel / damit / wann sichs mit einem nicht schicket / man andere habe / so lange biß es eintrifft.

Unterweilen / wann man die Stell-Schienen sehr tieff im Graben setzen muß / und der Bock hoch stehet / zeucht man unten ein paar Zähnlein / darmit die Schiene den Grund erreiche. Wann man nachmals die Falle wegnimmt / so stecket man die ausgenommenen Zähnlein oder Pflöcklein wiederum an seinen Ort. Q. Ist ein starcker Nagel / daran man den Stock hänget / wann man die Falle entweder fortträget oder ungestellt etwann an einem Ort setzet / sonsten hat er in der Stellung keinen Nutzen.

3. Zu wissen / wie man die Falle recht stellen soll. Wann der Stock und Bock zur Fallen bereitet und in einander gefüget / also daß der Stock / ohne Hinderung / sich lässet an den Schienen aufziehen / auch schleunig wiederum niederfället / und auf einer Seiten wie auf der andern / das rechte Gewicht hat / daß es auf keine Seiten hanget / so hat die Falle keinen Mangel.

Wann man die Falle anstellen will / setze man solche nach der Länge des Rittes also / daß die Stacheln zu beyden Theilen des Maulwurffs-Farth treffen. Wann nun die Falle zu recht gesetzet / so sencket man den Stock gemachsam mit den Stacheln in den Ritt / und zwar so tieff / als sie nachmals hinein fallen sollen / damit im Fallen keine Hindernüß allda sey. Darauf ziehet man den Stock in die Höhe / und die Stachel gemachsam aus der Erden / auf daß man die Fahrt nicht sehr verwüste; Hänget den Strick wieder an seinen Nagel / B. oder man hält das Band / daran er hängt / mit der Hand / und legt Waasen oder ausgestochenes Graß / daran noch etwas Erden hanget / eines kleinen Fingers dick / und zweyer Glieder lang / gerade mitten zwischen die Löcher / so mit den Stacheln gemachet: drucket darauf den Waasen ziemlicher massen in die Fahrt / daß dadurch leichtlich der halbe Theil der Fahrt zugedruckt wird; Auf diesen Waasen setzet man die Stell-Schienen (wann man nicht einen Waasen unter die Schienen legte / und der Maulwurff mit dem Riesel die bloſſe Schiene treffe / wiche er beyseits aus / würffe die Falle nicht ein / drum legt man einen weichen Waasen / oder Büschlein Moos unter) und richtet

tet solche mit ihren Zähnlein nach dem Schwänglein; Man setzet das Stell-Holtz mit dem untern Orte H. oben auf dem Bock in die Narbe O. doch den Stell-Zähnlein nicht zu nahe / damit sich nicht das Stell-Holtz daran stemme / wann es loß schlägt / deßwegen dürffen auch die Zähnlein an der Schienen über einen halben Zoll nicht vorgehen; Dergestalt schwebt der Stock schon zum Gestelle. Darauf beuget man das Stell-Holtz gleichsam überrücke / stemmet es mit dem ober Theil 1 gar genau oben an das Schwänglein / trifft es flugs zu / ist es gut / will es aber nicht eintreffen / so drucket man die Stell-Schiene mit dem Waasen oder Moos tieffer ein / sencket das Schwänglein auch mit / biß genugsam ist. Der Knecht V. hält das Schwänglein / daß es zurücke nicht weichen kan / und also stehet sie zum Maulwurffs-Fange gestellet / wie die Figur ausweiset. Wann dann der Maulwurff vermercket / daß sein Gang vermachet / so hebet er mit dem Rüssel an / unter den Stell Schienen zu wühlen / und solches mit grossen Sturm an der Schienen / beginnet er zu heben / so hebet das Zähnlein an der Stell-Schienen / daran das Schwänglein ligt / das gedachte Schwänglein über sich / darauf schnappet das Stell-Holtz loß / und fället der Stock nieder / spiesset den Maulwurff / er komme / von welcher Seiten er wolle. Wann dann die Falle eingefallen / drücket man den Stock etwas tieffer in die Erden / (damit / wann der Maulwurff noch am Leben / er nicht davon wische / wann man den Stock aufhebet; oder man räumet auf beyden Seiten im Ritte zur Fallen / drucket die Löcher vest zu / so kan er auch nicht entrinnen /) dann zeucht man den Stock in die Höhe / so hänget der Maulwurff am Zacken. Man wieget ihn auch wohl nach der Seite heraus / wann die Stacheln nicht zu schwach sind. Nach dem druckt man das Gewichte wiederum zu / und stellet wiederum auf / ist noch einer verhanden / so fället er durch das zugedruckte Erdreich gewiß hindurch und wird gefangen / bevoraus gehet solches in kleinen Beeten an. Weichen sie an andere Orte so rucket man auch mit der Fälle.

In geackerten oder ungegrabenen Feldern arbeitet sehr wohl mit dieser Falle an / dann es ist locker; Wann die Falle zwerch über die Furchen gestellet wird so thut sie weniger Schaden. An blossen Waasen / auf Wiesen und Gärten / führet das Ungeziffer gemeiniglich seine Gänge und Farthen tieff / darum muß man in einem Garten oder in einer Wiesen nach kleinen Wasser-Gräblein oder Furchen sich umthun / in solchen hatten die Maulwürffe gerne; befindet man Ritte / so stellet man die Falle entweder die Länge oder überzwerch / wie es der Rite gilt; hat man einen hinweg so stellet man dieselbe anderst wohin also fort. Wo aber keine solche Wasser-Gräblein sich befinden / so machet man solcher etliche / eines Zwerch-Hand breit zwey oder drey Elen lang / bevoraus an dem Orte da die Maulwürffe sehr gearbeitet. Uber 2. Zwerch Finger dürffen sie nicht tieff seyn. Den ausgehauenen Waasen setzet man in Schatten / so lange / biß das Ungeziffer weggefangen / alsdann setzet man sie wiederum am gehörigen Ort. Man setzet auch den Waasen / wann die Fahrten zwerch über das Gräblein gehen / auf beyden Seiten wiederum ein / biß an den Ort da die Maulwürffe durchfahren / dieselbe Farth lässet man offen. So bald die Maulwürffe vermercken daß der Erdreich verhanden / legen sie sich flugs daran.

An statt der Gräblein reisset man Waasen / auch ein Ritt kaum einer guten Elen lang auf / und füllt den Aufriß mit lockrer Erde von Maulwurffs Haufen / darinnen tummeln sich die Thiere auch / aber die Gräblein seynd am bequemsten.

Cap. XI.

Vom Rettich / Mangelt / rothen und andern Rüben-Geschlechten.

1. DEr Rettich wächset im Winter und feuchten Wetter / allwegen mehr in die Dicken / und in die Wurtzeln / sind auch allezeit viel zärter und geschlachter; Im Sommer aber und heiß-trockner Zeit / wächset er meist in die Stengel und Blätter.

2. Die Radise und Monat-Rettiche werden zu unterschiedlichen malen / in Frühling und Sommer gesäet; Die ersten säet man alsobald mit dem ersten Salat / auf ein Mist-Beet / so kan man sie mit dem jungen Salat gebrauchen. Hernach kan man solche alle Monat in das Land säen / so hat man immer junge Radise und Monat-Rettiche zum Gebrauch. Die Säeung oder Steckung der Körner muß allemal im alten Liecht / und irrdischen Zeichen / als Steinbock / geschehen / das Erdreich soll lucker und sendigt seyn. Von denen man will Saamen haben / sollen die besten seyn / welche man ausziehet / und wieder an ein andern Ort verpflantzet / so wird der Saame gut; Dann durch den Winter lassen sie sich selten / wegen der Zartigkeit erhalten und durchbringen.

3. Der Winter-Rettiche giebet es unterschiedliche Arten / als die grossen weissen und schwartzen Stralsburger; die grossen Erfurter; die Sand-Rettiche; die Runden und dergleichen mehr.

Diese nun erfordern alle einerley Wartung und werden gemeiniglich um Joannis Baptistæ im Abnehmen des Liechts im irrdischen Zeichen des Steinbocks in gut mürbes mit Sand vermengtes Erdreich gesäet doch gar dünne / so können sie desto gröser wachsen. Man muß aber jede Art allein säen / als die runden Sand-Rettiche / welche im Sommer noch können gebrauchet werden / weil sie zarter als die Strasburger sind / und können diese besser des Winters im Keller in Sand sich erhalten / dahin sie dann / so bald es will

werden / müssen gebracht werden : Wovon auch im Winter alsdann ein guter Rettich-Salat pfleget gemacht zu werden.

4. Man hat im Herbst noch ein kleine Art Winter-Rettiche / so gantz gelinde / und nicht herbe vom Geschmack sind / welche man sehr frühe im April säen kan / und gar gut thun ; Ich habe sie auch frühe ins Mist-Beete / und an die Rabatten gesäet / sind mir gar wol gerathen / daß ich sie an statt der Monath-Rettiche habe können gebrauchen / wie sie dann denselbigen gantz gleich sind gewesen. Diese Saamen halten sich auch nicht länger als 3 Jahr / im vierdten Jahr gehen sie noch wol auf / aber gantz einzeln und dünne. Er will an einem kühlen und lüfftigen Ort verwahret seyn. Der Unterscheid an den Winter- und Sommer-Rettich-Saamen ist dieser: Der Sommer-Rettich- oder Radis-Saamen ist gemeiniglich gelb / braun / und rund / auch groß von Körnern ; Der Winter-Rettich-Saamen ist dunckel-braun / und nicht so vollkommen / sonderlich der kleine / runde / und die Sand-Rettiche.

5. Rettich ist warm im dritten / und trocken im andern Grad / öffnet / abstergirt und macht dünn / treibt den Stein / Harn / und der Weiber-Zeit / ist gut zur verstopfften Leber und Miltz ; Den zähen Schleim in dem Magen verzehret er. In den Fiebern bind mans auf die Fuß-Sohlen ; In dem Haupt-Schmertzen auf das Genick ; Innerlich gebraucht / macht er Aufsteigen des Magens.

6. Wer Radiß und Rettiche essen will / muß es nicht unter oder nach der Mahlzeit thun / dann sie treiben die Speisen / ehe solche recht verdauet sind / also nach der Leber / eben als die Petersilien-Wurtzeln / wann sie aber vor der Mahlzeit mässiglich (dann / wann man zu viel davon isst / erwecken sie Brechen / und machen den Menschen mager) mit Saltz und Brod gessen werden / erwecken sie Lust zum Essen.

II. 1. Des Römischen Betä oder Mangolds-Saame wird im Frühling im wachsenden Liecht / und lufftigen Zeichen / in ein Mist-Beet / an denen Enden herum in kleine Grüblein / nahe beyeinander gesäet. Wenn solcher ziemlich erwachsen / kan man sie im wachsenden Liecht in ein gutes fettes / etwas feuchtes und kottichtes Erdreich / Reihen-weise brauchen / rothe / weisse / und gelbe durcheinander / und 2. Schuh breit von einander pflantzen / sie wol begiessen und warten. Gegen den Winter muß man sie ausheben / und in Keller in frischen Sand pflantzen / so kan man im Winter zum Salat und Kochen davon brauchen. Der Saame kan sich vier Jahr lang wohl erhalten / wenn er nur recht zeitig / und an kühlen Orten verwahret und aufgehoben wird.

2. Wann die junge Mangolt mit den Wurtzeln ein wenig gekochet / und aus Essig gessen werden / bringen sie Lust zur Speise / wegen des sauren zusammen ziehenden nitrosischen Saltzes / benimmt den Durst / und in Sommers-Zeit stillet er solcher Gestalt die Choleram, und erweicht den Leib / der Safft davon in die Nase gezogen / macht niessen / und ziehet einen Hauffen Feuchtigkeit durch die Nase / erleichtert dardurch sehr das Haupt / und hebet dessen Verstopfung auf.

III. 1. Die rothen Rüben erweichen den Leib : Der Safft wird auch eusserlich zur Haut-Reinigung gemacht / so er nehmlich aus der Wurtzel gepresset / und in die Nase gezohen wird.

2. Uber die jenige Art / die rothe Rüben einzumachen / welche unser seeliger Autor p. 631. beygebracht / werden sie auch auf solche Weise in Essig eingmacht : Sie nehmen die rothen Rüben in ein saubern Hafen / den verdecken sie / und stellen den in ein Back-Ofen / wann man Brod backen will / lassen den darinn stehen / biß das Brod gebacken ist / denn thuen sie solche heraus / schaben das Häutlein davon / schneiden darnach dieselben scheibelechtig / nehmen darzu ein gut Theil Meer-Rettig-Wurtzeln / klein würffelechtig zerschnitten / Coriander-Saamen gleich so viel als des Meer-Rettichs ist / Aniß-Saamen / der gesäubert ist / frischen Kümmel / deren jedes halb so viel / thun hernach die geschnittne rothe Rüben in ein steinern Hafen / zerteln den Meer-Rettig mit den obgemeldten Saamen durch einander vermischt / darzwischen ; wann der Hafen gefüllt / schütten sie einen guten Wein Essig darüber / und beschwären es / daß der Essig darüber gehe / so wird ein Campost daraus / den man übers Jahr behalten kan / den gibt man zum Fleisch und Gebrattens.

3. Man pfleget auch die rothen Rüben also einzumachen : Man siedet dieselben / und wann sie von der obern Rinden gesäubert sind / schneidet mans zu Stücklein eines kleinen Fingers lang / dardurch lässet man sie ein wenig sieden / mit einem dünnen wohl-verschäumten Hönig / biß zu einer rechten Dicke / folgends wirfft man gantzen Coriander darzu / und behalter sie in kleinen Bäßlein zum täglichen Gebrauch. Diese Rüben also eingemacht / isset man nicht allein zum Gebratens / sondern stellt sie auch zum Pancketen und Schlaff-Trunck auf. Sonst mäßig vor ein Artzney gebraucht / und jederweilen des Abends davon gegessen / erweichen sie den Bauch / dienen wider den Husten / machen weit um die Brust / und bringen Lust zur Speiß.

IV. 1. Die zahmen Ruben vergleichen sich mit den Blättern dem Rettig / allein / daß sie breiter und glätter sind ; Der Stengel ist zweyer Elen hoch / und rund / so sie anfangen zu blühen / seynd sie mit den gelben Blumen / Schotten und Saamen / allerdings dem Köhl gleich ; Etliche Rüben sind flach und rund / etliche gantz rund wie ein Kugel / etliche lang / rund / eines Arms dick / und braun-roth ; Alle Geschlecht der Rüben sind an der Wurtzel glatt / haben an der Seiten kleine Zäserlein / und an dem Ende ein Zäserlein / wordurch sie den Safft aus der Erden ziehen ; Wunderlich ists / daß aus einem so kleinen Saamen-Körnlein in so kurtzer Zeit / nemlich in drey Monaten / ein so grosse Rube wächst ; dann man etlicher Orten Rüben findet / welche zwantzig / ja gar biß viertzig Pfund wiegen.

2. Die wilden Ruben vergleichen sich mit den Blättern / Blumen / Saamen / den zahmen Ruben / doch seynd die Blätter rauher und gerumpffter / die Wurtzel ist lang wie der Rettig / wachsen an der Reinen oder

Furchen der Felder/ unter dem Getreid; Ob diese unsere wilde Rüben die jenigen seyen / von welchen Dioscorides also schreibet: Den wilden Rüben-Saamen vermischet man unter die Cosmetica, das ist/ unter die jenige Schmincken/welche das Gesicht und die Haut schön machen / jedoch stehet noch im Zweiffel / wie wol des Dioscoridis Beschreibung nach unsere wilde Rüben von den seinigen nicht viel unterschieden sind.

3. Der allzu öffterе Gebrauch der Rüben machet dicke Humores und verstopffet die Leber; Ob sie schon sonsten (wenn man sie mässig geniesset) mehr laxiren / als stopffen/ denn unter allen Wurtzeln/ die zu geniessen sind/ nähren keine besser als die Rüben/ welches man auch aus der Lieblichkeit des Geschmacks wird abnehmen können. Dann die Natur aller Speisen ist / daß die Bittere/ und welche die Zung zusammen ziehen / weniger/ aber die süsse/ grössere Nahrung geben. Weil dann die Rüben süsser als andere Würtzeln / und weniger die Zung zusammen ziehen/ so ist es auch der Vernunfft gemäß / daß sie eine bessere Nahrung reichen; Jedoch machen die all zuvielen Rüben ein dickes und melancholisches Geblüt / weilen sie sich nicht wol im Magen verzehren. Daher die Rüben erfordern / daß sie lang gekocht/ und deßwegen diese die beste sind/ welche/ nachdem sie im Wasser abgesotten/mit frischem Wasser noch einmahl gekocht werden. Die zarte Schoß der Rüben können genossen werden / weil sie den Harn treiben. Die Rüben mit Saltz-Wasser gekochet / oder mit Saltz und Essig genossen / nähren zwar weniger / jedoch erwecken sie viel mehr den Appetit. Den Rüben-Saamen zerstossen / und häuffig eingenommen / reitzet an die Begierlichkeiten des Fleisches: Man sagt/ wenn man diesen Saamen mit Ackermüns und mit Terra Lemnia vermischet / so seye man denselbigen Tag sicher vor Gifft / und könnten keinem Biß eines giftigen Thiers verletzet werden/ so man denselben anhänget; Es heylet er auch durch eine sonderliche Eigenschafft die Kranckheiten der Scham. Plura Dioscorides lib. 2. c. 99. Plinius lib. 18. c. 13 Galenus lib. 2. de Aliment. facult. cap. 62. & lib. 6. de impl. med. facult. cap. 58. & Simeon Sethi in Synt.

V. Die Möhren/ oder gelben Rüben geben den Saamen und Wurtzel zum Gebrauch/ und sind dabey eines angenehmen Geschmacks. Kayser Tiberius / wie Plinius schreibt/ hat so gerne gelbe Rüben gessen / daß man sie ihme jährlich aus Teutschland von dem Rhein-Strohm / allwo sie am besten seyn/ hat bringen müssen.

2. Die Möhren sind warm im ersten und feucht im andern Grad / solche gesotten/ sind dem Magen nützlich / bringen Lust zur Speiß. Der dörre Saamen gepulvert/ im Wein eingenommen / ist gut denen / so das Grimmen in dem Leib haben / treibet den Stein und die Weiber-Blume; Die Möhren samt den Blättern und Saamen genommen / ein Bad daraus gemacht / darinnen gebadet / leistet Linderung in dem Stein-Schmertzen.

Cap. XII.

Von Cichori/ Peterstill/ Bocksbart und Scorzonera.

1. Unter dem Namen Cichori werden gemeiniglich siebenerley Geschlecht begriffen/ welche bey den Botanicis ordentlich beschrieben werden. Alle dieselben sind kalt und trocken im andern Grad / mit einer Astriction oder Zusammenziehung / kühlen aber/ doch also/ daß sie weder den kalten Magen oder die Leber nicht verletzen/ und sind die wilden Geschlecht kräfftiger und stärcker in der Artzney zu gebrauchen / die zahmen aber zu der Speiß und Kost dienlicher/ dieweil sie durch die Pflantzung etlicher massen die Bitterkeit verlieren.

Es wird die Cichori heutiges Tages sonderlich Sommers-Zeiten zu den Saläten / beyde die Würtzeln und das Kraut/ auch im Winter gebraucht; die kan man durch die Kunst bereiten/ daß sie nicht allein den bittern Geschmack von sich leget/ sondern/ daß sie auch dick / schön/ weiß und mürb wird. Item / wenn man sie 2. oder 3. Täge im Wein peitzet/ so bekommt sie einen angenehmen Geschmack.

Man braucht auch die Cichorien nicht allein zu den Saläten/ sondern man machet auch gute gesunde Müßlein daraus/ siedet auch das Kraut bey dem Fleisch und Hünern / dieselbige damit zu nähren/ sonderlich in Sommers-Zeiten und hitzigen Kranckheiten. Wann man das Kraut also bey dem Fleisch gesotten / thut mans darnach in ein Schüsselein / giesset ein wenig Arrest darüber/ so ist es eine herrliche Speiß vor die Febricitanten / und in andern hitzigen Schwachheiten. In Summa/ man gebrauche die Cichori und deren Würtzel in der Speiß/ wie man immer will so sind sie dienlich/ in folgenden Kranckheiten/ als in allen hitzigen Fiebern und innerlichen hitzigen Gebrechen des Magens/ der Leber/ des Miltzes und der Nieren/ sonderlich aber in der hitzigen Gelbsucht/ Bauch-Füssen/ Nieren-Schmertzen/ Verstopffung der Weiblichen Monat-Blumen/ in Pestilentzischen Fiebern in Regierung der vergifften pestilentzischen Lufft/ in der Frantzosen-Kranckheit; deßgleichen / so einem der Lust zum Essen vergangen ist/ und sollen beyde Kraut und Würtzeln/ in allen Speisen von denjenigen genützet werden/ so von unsinnigen Hunden gebissen worden sind.

Es ist die Cichori eine auserwählte / und gesunde Artzney/ zu der Entzündung der Leber/ auf alle Manier gebrauchet/ wie man will/ als nemlich/ die Blätter frisch oder gekocht gessen/ den Safft oder die gesottene Brühe von dem Kraut oder Würtzel getruncken / oder das Pulver von dem dörren Kraut / oder Würtzel eingenommen/ dann sie kühlen sanfft/ und ziehen auch sittiglich zusammen / stärcken und erhalten die Leber in ihrer Krafft / reinigen auch die verstopfften Aederlein derselben / in Summa/ es sind diese Kräuter von ganzer ihrer Substantz und Art der Leber dienlich / nicht allein wider die Hitz / sondern auch in kalten Gebrechen der-

selben

seben/ alsdann mag man beyde Cichorien mit Peterlein/ Fenchel und Cichorien-Wurtzeln im weissen Wein sieden/ und die durchgesigene Brühe darvon Morgens und Abends zu trincken geben. Cichorien-Kraut/ oder Wurtzeln gesotten/ hernach aus Eßig wie ein Salat gessen/ verbessern den zerstörten Appetit, machen Lust zum Essen/ und vertreiben den schwangern Weibern die Gelüst zu unnatürlichen Speisen. Gleicher Gestalt gebrauchet, dienen sie wider die Bauchflüß/ und stillen den Saamen-Fluß. Des ausgedruckten Saffts ja über den andern Tag 1. Loth oder fünff auf einmahl getruncken / hat gleiche Krafft und Würckung.

Item solchen ausgetruckten und geläuterten Cichorien-Saffts/ / etliche Tage 5. oder 6. Loth getruncken / treibet gewaltiglich aus die Gelbsucht/ sonderlich aber/ wenn ein Fieber darbey ist. So aber kein Fieber dabey ist/ soll man des gemeldten geläuterten Saffts nehmen 14. Loth/ und zwey Loth guten weissen Wein darmit vermischen/ und alle Morgen etliche Täge nach einander nüchtern truncken. Diß seye genug von der Cichori gemeldet/ wer ein mehrers hiervon zuwissen begehrt/ der kan die Botanicos aufschlagen/ so wird er treffliche Vergnügung erlangen.

Der Peterstl ist dermassen von wegen seines vielfältigen Gebrauchs/ jederman so wol bekandt/ daß es nicht vonnöthen ist/ denselben weitläufftig zu beschreiben. Er hat eine lange glatte Wurtzel/ mit vielen Neben-Zäncklein / wie der Fenchel / eines guten und wolriechenden Geschmacks und Geruchs mit einer ziemlichen Schärffe auf der Zungen. Die Blätter sind ausgeschnitten/ klein zerkerfft/ und gröber zerschnitten/ dann der Körffel/ von Farben liecht- oder Schweitzer-grün/ Die Stengel sind halb rund/ mit vielen Neben-Zweiglein / welche allererst im zweyten Jahr/ nachdem er gesäet worden ist/ von der Wurtzel herfür wachsen. Auf den Gipffeln der Stengel und Neben-Zweiglein/ wachsen kleine Crönlein mit gelben Blümlein/ darauf folget ein kleiner Saamen / dem grossen oder Peterlein-Saamen / oder dem Saamen des Waßereppichs gleich/ der ist wol-riechend / und an Geschmack etwas scharff/ von Farben geelgrün.

3. Unsere Gärtner säen den Peterlein-Saamen erstlich im April/ und gegen dem Mayen / nach der Lehre Palladii: Desgleichen um St. Laurentzen-Tag und Bartholomäi/ auf daß man den Sommer jungen Peterlein möge haben. Er gerathet aber viel besser/ wann man denselben / wo heiß Land ist/ im Heumonat säet. In den temperirten aber und mittelmässigen Landen/ im Augustmonat/ und in kalten und frostigen Orten/ im Herbstmonat. Etliche säen den bey uns im Christ-Monat und er gerathet fast wol / also / daß man gegen dem May schönen / jungen Peterlein haben möge.

4. Der Peterlein gehet viel eher auf von alten Saamen. Denn von dem/ welcher frisch ist / wird auch schöner und gröesser/ doch muß der Saamen gantz und nicht faul / oder wurmstichig seyn/ dann es kan sonst der Peterlein-Saamen das Alter wol leiden/ und bleibet in des fünffte Jahr bey seinen Kräfften.

5. So jemand schönen breiten Peterlein will haben/ der soll alten Peterlein/ so viel er mit dreyen Fingern fassen kan/ in ein reines Tüchlein oder Lümplein binden/ und also in kleine Grüblein in Grund setzen: Oder er soll Peterlein-Saamen in Geißbohnen verschliessen/ und also in das Erdreich verscharren. Das geschicht auch/ wie der Kayser Constantinus lib. 12. c. 24. will/ so man um die Wurtzel gräbet/ Spreuer darzu schüttet / und darnach begiesset. Der Peterlein wird hübsch / und krauß/ so man den Saamen/ ehe man ihn säet/ zuvor in einem Mörßner ein wenig quetschet / und so bald er anfahet herfür zu wachsen / den Grund hernach mit einer Walzen ebnet/ welches Theophrastus lib. 2 caul. 5. Lucius Columella l. 12. c. 3. und Constantinus einhelliglich bezeugen.

Der Peterlein ist warmer und trockner Eigenschafft biß in Anfang des zweyten Grads. Er wird nicht allein zu der Speiß von männiglich dieser Zeit genutzt / sondern auch zu der Artzney innerlich und eusserlich gebraucht. Das Krant findet man über Winter grün/ und auch das gantze Jahr hinaus in den Gärten. Die Wurtzeln sollen im Frühling zu der Artzney gesammlet werden/ und sind aber die erst-jährigen am kräfftigsten. Der Saamen wird im Augustmonat zeitig / in welcher Zeit er beydes zum Säen und Artzney gesammlet werden soll.

6. Es hat der Peterlein die Krafft und Eigenschafft/ zu eröffnen/ zu stärcken und zu erwärmen/ er erwärmet und stärcket die Leber/ die Nieren/ und Blasen/ er kochet den kalten zähen Schleim / eröffnet die Verstopfungen aller innerlichen Glieder/ sonderlich aber der Leber / und reiniget dieselbige / vertreibet die Gelsucht / treibet den Harn/ reiniget die Nieren und Blasen/ stärcket den Bauch und alles Eingeweid/ rohe oder gesotten gessen. Derowegen dienet er trefflich wohl/ so man den in Speisen/ als bey den Fleisch-Fischen / Suppen/ und in andern Speisen kochet.

Er ist auch gut in der Wassersucht / den grünen Siechtagen/ Cachexia, Verstopffung der Leber und des Miltzes/ desgleichen in allen Kranckheiten der Leber und Miltzes / die von Kälte ihren Ursprung haben. In den Bauch-Flüssen / die von Verstopffung der Leber herkommen. Item/ denen/ so Bauch-Würm haben/ auch den Weibs-Personen / welche ihrer natürlichen Monats-Blumen beraubet sind/ oder dieselbigen nicht genugsam/ oder zu ungebührlicher Zeit haben / desgleichen den unfruchtbaren Weibern/ auch denen/ die mit der Colick / Grimmen/ Leib-Wehe und Darm-Gicht beladen sind. Desgleichen in den Magen-Fiebern/ Quotidian, Tertian, Quartan, und allen andern Fiebern / so von Kälte und Verstopffung ihren Ursprung nehmen. In allen gemeldten Kranckheiten / soll man Peterlein-Kraut/ Wurtzeln und Saamen / in den Speisen auf alle wege / wie man kan / gebrauchen. Dieweil auch der Peterlein sonderlich dem Gifft Widerstand thut/ und derowegen höchlich von den Alten gelobt wird/ soll man denselben keines wegs mit den Speisen/ in Sterbens-Läufften / wann vergiffter/ und böser Pestilentzischer Lufft / oder sonst gifftige/ pestilentzische Fieber regieren/ darbey zu kochen unterlassen / und das fürnehmlich zu kalter Zeit und im Winter. Den Peterlein-Saamen pfleget man auch mit

dem Brod-Teig zu vermischen/ und zu backen/ welches Brod sonderlich den Wassersüchtigen / auch denen/ so viel Wind und innerliche verschlossne Bläste haben/ und davon aufgelauffen sind / gut und gesund ist. Im Sommer pflegt man den jungen Peterlein zu den Salaten / mit Essig/ Saltz und Baum-Oele zu bereiten / und denselben sonderlich mit dem Lattich/ Porcellen-Kraut/ und andern kalten Kräutern zu vermischen/ deren übermässige Kälte zu temperiren.

7. Etliche machen aus dem jungen Peterlein gute Müßlein mit Hüner- und Fleisch-Brühen / oder bereiten sie wie andere gute Kraut-Müßlein / vermischen ihn mit dem Biretsch und andern Kräutern. Es werden nun solche Müßlein bereitet/ wie sie wollen/ so sind sie gut/ gesund / und in obgemeldten Kranckheiten/ heilsamlich zu gebrauchen. Einige sieden den jungen Peterlein mit seinen Wurtzeln weich/ zerschneiden selbigen ein wenig / schütten hernach ein Agrest oder guten Wein-Essig darüber / und essen es mit anderer Speiß als ein Condiment, dann es schmecket lieblich und wol/ ist auch zu gemeldten Gebrechen gut. Andere nehmen jungen Peterlein ein halben Theil/ hacken ihn klein mit einem Löffelein voll Haber-Meel oder geriebenem weissen Brod / setzens hernach mit einer guten fetten Rindern Fleisch-Brühe zum Feuer/ lassens wol sieden / so giebt es ein herrlich Peterlein-Mues/ und ist in gemeldten Kranckheiten sehr gesund.

Des Bocksbarts werden dreyerley Arten gefunden; Das erste Geschlecht hat einen geringen/ doch langen/ runden und glatten Stengel fast zweyer Elen hoch/ mit etlichen Gleichen abgetheilet. Seine Blätter / schreibet Dioscorides, sind den Saffran-Blättern gleich/ doch etwas länger und breiter/ welche bißweilen krauß gefunden werden/ bißweilen auch glatt; Oben an den Stengelen erscheinen grosse gefüllte Blumen / mit bleichgelben zerkerfften Blätlein/ welche Stern-weiß beysammen gesetzet sind / fast wie am Aiant/ (die sich den gantzen Tag gegen der Sonnen wenden / am Abend schliessen sie sich zu/ zu frühe/ so der Himmel nicht gewölcket ist / mit der Sonnen-Aufgang/ thun sie sich wieder auf /) daraus endlich härigte Knöpffe werden / wie an den Pfaffen-Röhrlein/ (jedoch viel gröber/) auf welcher Spitzen schwartzer Saamen stehet/ der mit seiner Wollen verfleucht/ hat eine lange süsse Wurtzel / rund und Fingers dick / und ist das gantze Gewächs voll süsser Milch.

Das andere Geschlecht ist dem ersten fast gleich/ ausser / daß es Purpur-braune Blumen trägt / welche nicht also ausgefüllet / auch nicht so breit sind als die ersten. Aus diesen braunen Blumen werden bißweilen grosse Knöpffe/ darinnen viel schwartzer Staubs verschlossen / welches der Brand ist/ wird zu Zeiten / doch nicht so offt / auch am gelben Bocks-Bart gefunden. Die Wurtzel ist lang / und offt zweyer Finger dick.

Das dritte Geschlecht wird kleiner Morgen-Stern genennt/ dieweil es kleinere Blätter hat/ als das vorige/ den Blättern der wilden weissen Stein-Negelein fast gleich/ schmahl und spitzig. Die Wurtzel ist denen vorigen gleich/ oben auf mit vielen häkigen Faseln etwas dick besetzet / aus welchen runde schmahle Stengel herfür kommen / an deren Gipffel runde schupp[illegible] Knöpfflein wachsen / gleich wie an denen Korn-Blumen ; wann sich dieselben aufthun/ so schliessen die weissen Blümlein herfür / dem andern Geschlecht etwas gleich/ ausser / daß sie länger und spitziger sind/ gleich denen Johannis-Blumen. Sie wachsen von sich selbst an feuchten und ungebauten Orten; Der gebe wächset bey uns allenthalben in den Gärten / und auf den Wiesen; Der mit braunen Blättern aber / wird bey uns in den Gärten gepflantzet; Und die mit weissen Blumen werden auf den hohen Gebürgen in Italien / sonderlich auf dem [illegible]penino gefunden; blühen im Junio und Julio. Der Bocks-Bart hat seinen Namen von der Gestalt der haarichten Bauren so sich einem Bocks-Bart vergleichen / wird auch Haabermilch / Bauchbrod und Morgen-Stern genennet.

8. Leonhard Fuchs schreibt / das Kraut und die Wurtzel sey ein wenig warm und feucht / welches man aus dem süssen Geschmack wol abnehmen könne. Die Kinder etzen das Kraut wegen seiner Süssigkeit / wie den Sauerampffer Etliche Leuthe geniessen die rothen Wurtzeln im Salat/ wie die Raputzeln / sonderlich im Mayen. Die gekochte Wurtzeln gessen/ oder die Brüh davon getruncken / dienet wider das trübe lichte Harnen und den Stein. Diese Wurtzel mit blauem Kohl in einer Fleisch-Brüh gesotten / und mit largem Pfeffer bestreuet/ bringet den Säugammen viel Milch. Sonderlich dienet die Wurtzel wider die Gebresten der Brust/ Lungen / Husten/ schweren Athem/ und das Seitenstechen; sie bekommt auch gar wohl den Lungen-Süchtigen/ oder denen / die mit der Schwind-Sucht behafftet sind

9. Von der Scorzonera schreibt Matthiolus daß dieses Kraut / sonst Schlangen-Mord genannt eine edle und bewährte Artzney vor die jenigen seye/ welche von den Schlangen verletzet worden. Wie auch der Safft trefflich bewährt erfunden werde. Es widerstehet auch dieses Kraut allem andern Gifft und ist gut in Pestilentzischen Schwachheiten. Etliche schreiben / daß der Safft in Spanien so kräfftig seye / daß wann die Schlange Scorzo damit berühret werde / selbige alsobald erstarre ; wann man ihr aber solches in den Mund thue / so sterbe sie alsobald. Aus dem Safft soll man in den Apothecken ein Extract dispensiren lassen / und zum Gebrauch behalten. Dieser Extract ist nicht allein gar gut wider die obgemelten Gebrechen / sondern giebet auch eine gute Hertz-Stärckung / ist gut wider die fallende Sucht / wider den Schwindel / und die Ohnmacht / wie auch unser Autor gemeldet.

In den Apothecken pfleget man an etlichen Orten auch das Wasser von diesem Kraut zu brennen / welches auch zu den vorigen Gebrechen kan gebraucht werden / und ist gut der verstopfften Leber. In den Pestilentzischen Fiebern gebrauchet / machet schwitzen / es stärcket auch das Hertz / hilfft wider den Schwindel. Man kan auch die Wurtzel mit Zucker einmachen / und zum Gebrauch verwahren / auch etliche Tag nacheinander samt dem gebrandten Wasser zur Eröffnung der Leber und des Miltzes gebrauchen. Dodonæus schreibt in historia Rorum & herbarum corona-

[illegible]ria.

riarum cap. 64. Wann man die Wurtzeln esse / so mache sie den Menschen frölich / und vertreibe alle Traurigkeit: Und wann man den Safft von der Wurtzel in die Augen thue / so machet es ein gutes / und scharffes Gesicht. Das Waßer mit andern über das Hertz geleget / stärcket dasselbige / wie solches vielfältig gut und bewährt erfunden worden.

Cap. XIII.

Von Pastinac / Selleri / Zucker-Rüblein und Popel-Salat.

DJe Wurtzel des Pastinacs sind warm im Mittel des zweyten Grads / und feucht im Mittel des ersten. Aber die Blätter und Blumen sind warm und trocken in dem dritten Grad. Wann das Haupt des Menschen leidet von kaltem Fluß / so soll man wärmen das Pulver / so aus diesem Kraut gemachet ist / und warm in einem Säcklein auf das Haupt legen. Jngleichen / wann der Magen von Kälte oder von Winden leidet / so soll man solches Säcklein über den Magen legen.

Item / wider den Blut-Gang / Harn-Winde / Därm-Gicht und Lenden-Wehe soll man den Wein gesotten / darinn das Kraut gesotten ist / oder das Pulver; Und des Krauts soll man einen guten Theil mit Wein und Oel sieden / und solches auflegen auf das jenige Ort / wo sich der Schmertzen erhoben hat. Man soll auch wider die genañten Gebresten und den Stein den Wein gebrauchen / darinnen dieser Saamen / und der Saamen von Steinbrech gesotten worden. Item wider die Verstopffung der Leber und des Miltzes aus kalter Ursach kommend / und wider die Wassersucht / soll man einen Syrup- und Fenchel-Safft / und aus dem Waßer / darinnen diß Kraut gesotten worden / gemachet / gebrauchen. Man nehme auch wider die Härtigkeit der Leber und des Miltzes einen guten Theil dies Krauts / und laß es zehen Tag im Wein und Oel weichen / darnach siede man es so lang / biß es nicht anders aussehe / als Oel; Alsdann presse man das Kraut wohl aus / seyhe das andere auf das reinste / setze es zu einem Feuer / und thue Wax darein / so wird ein Salbe daraus / welches Cerotum genennet wird / dieses soll man auf ein Leder streichen / und auf den Gebresten legen / davon wird man bald Linderungen finden.

2. Vom Selleri / wie solcher zu pflantzen und zu warten / hat Herr Heinrich Heß / Churfürstl. Mainzischer Garten-Vorsteher in seiner neuen Garten-Lust f. m. 164. folgendes aufgezeichnet hinterlassen: Selleri ist ein Selinum oder Apium hortense latifolium Anglicum, Jtaliänische oder Englische Peterßlie. Dieses Gewächs ist bey meiner Zeit erst bekannt worden / und ist vor etlich und viertzig Jahren nur in Fürstlichen Gärten anzutreffen gewesen: Anjetzo aber ist es so gemein / daß es fast Bürger und Bauren haben und pflantzen; Weil aber ein Unterscheid / so wol im Gewächs als im Pflantzen ist / und solcher noch gar vielen unbewust / so will ich gar kürtzlich Meldung thun / wie solche am besten kan erzogen werden:

Erstlich / so hat man zwey Arten Selleri / als den weißlichten und den grünen. Der weisse ist allemal zart und lieblich am Geschmack / hat auch runde dicke Knollen an der Wurtzel / so gar lieblich zu essen sind; Der grüne aber ist gemeiniglich rauher und härter / und hat viel Zäsern um die Wurtzeln / und ist nicht so gut als der weisse / darum / wer ein Liebhaber desselben ist / der bemühe sich allemal den Saamen von den weissen zu überkommen / welcher gemeiniglich aus Jtalien von Bologna zu uns überbracht wird / und kan man leicht / wer sonsten des Saamens kündig / den Saamen von den grünen und weissen unterscheiden / dann der weisse hat liecht grüne kleine / der grüne aber etwas grösser / und schwartz-grünen Saamen / und ist im Käuen viel herber als der weisse.

Dieser Saamen nun muß im Hornung / nach dem er einen Tag in lau Waßer eingeweichet / und nun wieder abgetrocknet / in ein Mist-Beete / im Zunehmen des Monds / in einem irrdischen Zeichen / gesäet / und fleissig begossen werden / dann er offt wol 4. Wochen in der Erden bleibet / ehe er aufgehet. Wann er nun aufgegangen / und die Pflantzen etwa Fingers lang gewachsen sind / kan man sie in ein gut fett / feucht etwas leichtes Erdreich Reyhen-weise pflantzen / allemal einen halben Schuh weit von einander / und eine Reihe 3. Schuh weit vor den andern / und zwar in eine Gruben / die etwann einen guten Fuß tieff; solche solle man zuvor mit kurtzer Mist-Erde durchhacken / und die Selleri / wie vorgedacht / fein ordentlich nach der Schnur hinein pflantzen.

Vor der Einpflantzung aber muß man das Kraut oben / und die Wurtzel unten ein wenig beschneiden / und hernach fleissig begiessen / dann die Feuchtung ist diesem Gewächs sehr angenehm. Wann sie nun anfangen zu wachsen / so kan man allmählich die Erde herbey ziehen / und also nach und nach fortfahren / biß sie recht und hoch genug / das ist / biß an den Hertz-Schoß / sind behauffet worden / dann lasse es gut seyn. Gegen den Winter muß man die / so im Sommer nicht gebraucht sind / vollends ausgraben / und im Keller in frischen Sand legen und verwahren.

Man hat sonst noch eine wilde Art Selleri / so von sich selber in denen Gärten zu wachsen pflegen / so die Bauren Garten-Eppich nennen / ist aber nicht nur zur Speise / sondern vor das Vieh als eine Artzney zu gebrauchen.

Der Saame kan sich wol 4. Jahr und länger halten / nach dem er an einem trocknen und kühlen Ort verwahret wird; Solcher Saame muß von den Stöcken abgenommen werden / so im Winter in dem Keller gestanden / und im Frühling wieder in den Garten gepflantzet werden: allwo sie alsdann im Sommer ihren Saamen tragen. Jch habe approbirt befunden / daß der Selleri-Saamen / so er 2. oder 3.

jährig / allemal sich besser artet/ als der frische / und werden die Stöcke viel stärcker und besser dardurch. Daß auch offtmals die Selleri im Sommer / wann sie sind gepflantzet / so sehr im Stengel ausschiessen / das rühret ohnfehlbar daher / daß die Aussaat und Verpflantzung im neuen Liecht / oder Neu-Mond geschicht/ dann niemand/ der ein wenig der Sachen Wissenschafft hat/ wird verneinen können/ daß alle Garten-Gewächse/ so im neuen Liecht gesäet/ gemeiniglich bald ausschiessen / also muß man den Selleri-Saamen allemal im wachsendem Mond / in einem irrdischen Zeichen säen/ und im alten Liecht in solchem Zeichen verpflantzen/ so werden sie gewißlich nicht so ausschiessen/ und auch viel stärcker / unter sich in die Wurtzel treiben und wachsen.

Selleri ist eines von den gesundesten und edelsten Garten-Gewächsen / dann man kan es auf zweyerley Arten gebrauchen/ als zum Salat / und dann auch an Hüner- Kalb- und Lamm-Fleisch kochen; Ist eine gar gesunde herrliche Speise/ sonderlich vor die jenigen/ so mit dem Stein behafftet sind. So weit ersitzgemeldter Heß.

3. Die sogenandte Zucker-Wurtzel hat von einem Stammen acht oder neun langer Wurtzeln/ eines Fingers dick / mit 6. oder 7. unterschiedlichen Geleichen/ hat kleine Zäserlein/ ist mürb/ und eines lieblichen/ süssen / anmuthigen Geschmacks/ mit einer geringen Bittere und Schärffe. In der Mitte hat eine jede Wurtzel eine zähe kleine Nerve durch gehend/ die man nicht beissen kan.

Die Blätter sind breit und länglechtig/ viel kleiner dann die Hirtzmorellen / der weissen Bibernellen/ oder dem Brunner-Peterlein ähnlich / und auch also zerkerfft. Die Stengel werden Elen-hoch / gewinnen ziemliche Neben-Zweiglein / oben am Ende derselbigen kommen weisse Blümlein auf Kronen/ darauf folget ein breiter grauer Saamen/ aus welchem man wieder junge Stöcklein ziehet.

Diese Zucker-Stüdlein werden auf allerley Manier zur Speise gekochet. Etliche sieden diese Wurtzeln/ darnach backen sie dieselbe in Butter/ zuvor in einem Taiglein getuncket von Eyern/ weiß Meel und ein wenig Saltz bereitet/ bestreuens mit ein wenig gestossenem Pfeffer / und essens also. Etliche backen die Wurtzeln rohe/ ohne allen Zusatz / in Butter / biß sie braunlechtig werden/ darnach setzen sie solche mit einer guten Ochsen-Fleisch-Brühe zum Feuer/ lassens sieden/ biß sie weich werden / werffen ein wenig weiß Meel/ oder gerieben Brosam weiß Brods mit Zucker darzu/ lassens mit sieden / daß es ein dickes Brühlein gibt/ thun darzu ein wenig gestossen Pfeffer / so wird es ein sehr wolgeschmackes Essen.

Andere machen vor die abzehrende Menschen ein Essen/ wie folget / daraus: sie schaben die Wurtzeln sauber/ schneidens zu Scheiblein / wie man den Rettich schneidet/ setzens zum Feuer mit frischer gemolckener Milch / lassen dieselbe sieden/ biß sie gar weich werden / darnach trucken sie es durch ein härin Tuch/ thun mehr Milch darzu/ und etliche frische Eyer-Dottern/ würtzens ein wenig mit Zimmet / Negelein und Safft machen einen Brey oder Mues daraus und bestreuens mit Zucker; das ist sehr anmuthig zu essen/ und gibt eine treffliche gute Nahrung.

Noch andere nehmen/ an statt der Milch/ eine gute Capaunen-Brühe / oder eine kräfftige Rind-Fleisch oder Hammel-Fleisch-Brühe / und bereiten es ebenmeldter Gestalt. In Summa/ man bereite diese Rüblein/ wie man wolle/ so sind sie gesund und verdäulicher dann die gelben Rüben oder Pastenach / und machen ein sehr reines und dünnes Geblüth. Man machet auch guten Salat aus diesen Rüblein/ fein sauber geschabet/ darnach weich gesotten / abgekühlet in einem frischen Wasser/ und das zähe Nervelein daraus gethan/ folgends mit gutem Wein-Essig / Baum-Oel und Saltz zu einem Salat / wie gebräuchlich / bereitet. Etliche geben es also rohe und ungesotten.

Man machet sie auch mit Zucker auf folgende Weise ein: Nimmt der Rüblein ein gut Theil/ schabet und säubert sie wohl / ziehet das innere zähe Nervelein heraus/ wäschets sauber / setzet sie darnach mit einem dünnen Zucker-Syrup / in einen Kessulein oder andern bequemen Geschirr über ein Kohl-Feuer und lässet sie gemählich mit einander zu rechter bequemer Dicke sieden / und darnach thut mans in einen steinern Hafen oder Porcellane Büchsen / so darff man keine weitere Arbeit darmit haben/ dann sie sind rein und wol eingemacht.

Auf diese Weise kan man alle frische Wurtzeln mit Zucker einmachen. Die Zucker-Wurtzeln also eingemacht/ ist eine heilsame Artzney denjenigen/ so durch langwirige Kranckheit vom Fleisch kommen sind/ je der Weilen ein paar davon gessen. Sie dienen auch den blöden/ erkalten und zu dem ehelichen Werck ungeschickten Männern / Morgens und Abends diese Wurtzeln gessen: Können auch mit andern Hertz stärckenden Artzneyen nutzlich gebrauchet und vermischet werden.

Einen köstlichen Conserven-Zucker: Man nimmt der geschehlten und gesäuberten Wurtzeln ein Pfund. Die schneidet man klein scheibelechtig / und dünn wie Rettich / darnach setzt man die in einem Zucker-Kessulein mit genugsamen frischen Waßer auf ein Kohl-Feuer/ lässet sie sittiglich sieden biß das Waßer schier eingesotten / und die Wurtzeln wol weich werden / darnach treibet man dann klein mit einem höltzern Stössel oder saubern Koch-Löffel/ darnach streicht mans durch ein härin Sieblein / oder aber durch ein neu Pfeffer-Tuch / und was im Sieblein bleibet / das nicht durchgehen will/ das wirfft man hinweg. Zu der durchstrichenē Materi aber thut man 2. Pfund Fein-Zucker/ lässets über einem linden Kohl-Feuerlein sieden / biß daß sie die Dicke einer Lattwergen- oder Conserven-Zuckers bekommt / alsdann ist es gerecht; Das verwahret man zum Gebrauch in steinern oder Porcellanen Büchsen. Dieser Conserven-Zucker hat gleiche Tugenden mit den Wurtzeln. Davon gibt man zu den obgemeldten Gebrechen / einer Castanien groß ein auf einmal. Auf diese Weiß kan man fast von allen Wurtzeln Conserven-Zucker machen / ausgenommen/ daß man zu den allzugern hitzigen und scharffen Wurtzeln/ als da sind Garten Wurtzel/ Angelica/ Liebstöckel/ Bibernellen und

dergleichen drey Theil Zucker nimmt/und zu den süssen nur zwey Theil.

Der Pöpel-Salat bestehet aus Wurtzeln/ gleich den Erd-Castanien / selbige sind uneben und erkicht / von Farben auswendig grau-schwartz / und wann sie welck und dürr werden/werden sie auch runtzlicht; innwendig sind sie voller Marcks/ eines guten/ süssen und lieblichen Geschmacks / gleich wie die Castanien / und Pastenach durcheinander vermischt / die Blätter sind schmahl und tieff zerschnitten/ unten her etlicher massen dem Coriander gleich/und oben aus kleiner/die Stengel werden anderthalb Spannen lang/ die Blumen sind klein und weiß/ die blühen im Augustmonat/ auf Cronen und Schatthütlein/ wie die Cronen des Dillkrauts/ wann die vergehen / so folget der Saamen/ welcher kleiner ist/ dann der Aniß/ von Farben schwartz-grau/ und wohl-riechend. Dieses Gewächs findet man nicht allein (wie unser Autor meldet) in Oesterreich/ sondern auch hin und wieder an vielen Orten Teutschlands in Aeckern/ Feldern/ und Wein-Gärten/ sonderlich aber in der Churfürstlichen Pfaltz / in dem Altzeyer-Amt / bey der Stadt Odernheim auf St. Peters-Berg/ und den umliegenden Aeckern und Wein-Gärten.

2. Diese Erd-Castanien werden von dem Bauers-Volck rohe gessen / sie sind aber anmuthiger/ so man sie in der Aschen bratet/ und mit Saltz isset / oder aber sonst kochet. So man die Wurtzeln schählet, darnach mit ein wenig gestossnem Pfeffer in einer Fleisch Brüh siedet/ zu einem Brühlein / so ist es eine anmuthige und liebliche gesunde Speiß / dann sie nähret den Leib wol/ und bringet Lust zu ehelichen Wercken.

Cap. XIV.

Vom Meer-Rettich oder Kreen/ Rapunzeln und Steck-Rüben.

1. DEr Meer-Rettich ist zwar (schreibt Heß in seiner neuen Garten-Lust) ein gemein und überall bekannt Garten-Gewächs / dannoch ist an seiner Pflantzung viel gelegen / wenn er soll nicht groß und gelinde gegessen werden. Er wird von seinigen Fäseln im Frühling / welche Fingers-lang geschnitten sind / in ein gut/ fett/ feucht- und lüfftiges Erdreich/ im alten Liecht/ in die Länge 2. Finger tieff / nach der Schnur/ alle mal einen halben Fuß breit von einander eingeleget / und hernach das Land vom Unkraut fleißig gereiniget Im Herbst/ wenn das Land gereiniget ist/ kan man alten kurtzen Mist darüber bringen und solchen im Winter durch liegen lassen. Dann durch die Einziehung der Fettigkeit aus demselben wird der Meer-Rettich gut/ groß und lieblich zu essen. Man muß an mehr als einem Orte / Stücke voll anlegen / damit ein Stück allemal 3. Jahr mit Frieden bleiben kan ehe man die Wurtzel ausgräbet/ so werden sie schön groß frisch und wohl-schmeckend. Das Land muß im Sommer wol gereiniget / und gegen den Herbst aufgehacket und gedünget werden / wie allbereit erwehnet. Solches ist die kurtze und richtigste Anweisung / Meer-Rettich zu ziehen. So weit Heß.

2. Die Wurtzel des Meer-Rettichs ist viel hitziger und kräfftiger/ dann des gemeinen Rettichs: Dahero sie auch biß in den dritten Grad hitzig und trocken geachtet wird. So man aus der Meer-Rettich-Wurtzel sieben oder mehr Scheiblein schneidet / und diese über Nacht in ein Maaß weissen Wein leget / denn frühe getruncken / treibt gewaltig den Stein und Harn/ auch die Frauen-Zeit.

Es haben die Alten eine besondere Artzney gemacht/ aus dem Meer-Rettich / so sie zu dem Haupt-wehe aus Kälte gebraucht haben / nemlich also: Man schneide Meer-Rettich-Wurtzeln klein/ dörre sie an einem warmen Ort / darnach stoß man sie zu Pulver: Solches Pulver soll man nehmen einen Löffel voll/ und dem Krancken in einem Trunck Weins zu trincken eingeben: Darnach soll sich der Krancke zu Bette legen/ und wol darauf schwitzen: Dieweil aber der Meer-Rettich den Augen schädlich ist/ hat man sich wol fürzusehen/ daß man solchen nicht gar zu offt brauche.

3. Meer-Rettich mit Haarstrang im Waßer gesotten / das Haupt damit gezwaget / macht das Haar wachsen. Zerstossen und mit Honig vermischt/ heylet die Mund-Fäule. Mit Rauten- und Pfeffer-Oel zerstossen / und den Ruck-Grat damit geschmieret / hilfft wider das Schneudern im viertägigen Fieber. Mit Saltz zerstossen/ und auf die Puls-Adern gebunden/ heylet das dreytägige Fieber / der Leib aber soll zuvor recht purgiret seyn. Dieses Kraut im Wein gesotten / mit ein wenig Oel zu einem Pflaster gemacht/ und übergeleget/ erweichet die harte Leber und Miltz/ und vertreibt das tröpfflichte Harnen. So jemand nicht harnen kan / so zerstosse man die Wurtzeln klein/ röste es im Butter/ legs also warm über die Scham: Uber die Hüfft gelegt/ dient denen/ so mit dem Hüfft-Wehe beladen sind. Meer-Rettich in Wein geworffen/ soll denselbigen zu einem Essig machen.

4. Es wird auch eine nutzliche Latwerge aus dem Meer-Rettich zubereitet (welche doch denen Augen nicht wol bekommt) nemlich also: Man nehme einen Theil der reinen gesäuberten Wurtzeln/ schneide sie zu runden Scheiblein / dämpffe sie in einem verglasirten Hafen mit gutem firnen Wein / etliche thun auch Essig darzu / biß sie weich werden: Darnach treibe dasselbige durch ein Tuch / damit das Feuchte oder der Liquor davon komme: Dieses nehme man ein Pfund/ geläutert Honig anderthalb Pfund (etliche nehmen halb Honig und halb Zucker) laß es bey einem gelinden Kohl-Feuer sieden/ und stätigs umrühren / biß es zu einer Latwergen dick werde: Darnach / wann es ein wenig erkaltet ist / thue man darzu Zimmet ein Loth/ Ingber anderthalb Loth / Cardomomi / Cubeben/ Negelein / Muscatnus / jedes anderthalb Quintlein/ und vermische es durcheinander. Diese Latwerge ist sonderlich gut den Grieß und Harn zu treiben / und den Stein zu brechen. Etliche zerstossen den

Meer-Rettig / nehmen darzu Essig und Honig / sieden das miteinander / biß es dick genug wird zu einer Latwergen. Solches geben sie für den reissenden Stein / und für die Verstopffung der Mutter.

5. Den Winter-Rapuntzel säet man um Jacobi / und auch Bartholomäi im Wachsen des Liechts / in ein gutes feuchtes und fettes Erdreich / so wachsen sie wol: und kan man im Winter einen guten Salat davon haben und gebrauchen. Der Saame hält sich drey Jahr / und ist denselben abgemercket / daß der zweyjährige allemahl besser / als der neue zu säen ist. Man muß denselben beyzeit abnehmen / denn er leichtlich ausfället / und darff ihn nicht stehen lassen / biß er gar zeitig ist; sonsten würde man gar wenig darvon bekommen. Wenn man den Saamen abnimmt / kan man ihn auf einem Tuch an die Sonne legen / daß er vollends reiff wird / und von sich selbsten ausfället.

6. Der Rapuntzeln Gebrauch / bestehet des Frühlings im Salat / mit Saltz / Oel / und Essig bereitet: Sie machen Lust und Appetit zur Speiß (machen einen guten Magen / bewegen den Harn) etliche sagen / man solle sie zuvor ein wenig im heissen Waßer quellen / und alsdann zum Salat bereiten.

7. Von den Steck-Rüben hier auch etwas zu melden / davon unser Autor nichts gedencket. So haben sie Blätter wie der Rettig / diese sind rauh und scharff / vergleichen sich mit den Stengeln / Blühe / Saamen / und Hülsen-Säcklein / den Rüben; Die Wurtzel wächst fast in des Rettigs Länge / ist doch unten kürtzer / und am obern Theil dicker; Man findet zweyerley Steck-Rüben / die eine weiß / die andere gelblicht / die gelblichte ist dicker dann die weisse / aber am Geschmack unfreundlicher. Wann man die Steck-Rüben nicht versetzt / wie auch die andere Rüben / so wird eine wilde Art daraus / die man Napum Sylvestrem nennet.

8. Steck-Rüben seynd warm im andern Grad und feucht im ersten / sie gelten zum Gebrauch den Saamen welcher trocknet / wärmet / abstergiret / öffnet / kochet / und zertheilet / widerstehet dem Gifft gewaltsam; dannenhero er unter den Theriac kommt / treibet die Blattern der Kinder stattlich heraus / wird auch sehr nützlich in bösen giftigen Fiebern gebraucht / ist gut in der Gelb-Sucht und verhaltnen Harn. Man pflegt auch diesen Saamen zu stossen / mit sauren Pomerantzen- oder Lemonien-Safft zu vermischen / und wider die Bauch-Würme einzugeben; So jemand sich würgen / und den Magen damit reinigen wolte / der trincke Rüben-Saamen mit lauchtem Waßer / es macht Erbrechen. Es werden diese Steck-Rüben eusserlich an dem Leib / gleicher Gestalt gebraucht / als wie die andere Rüben.

Cap. XV.

Von Zwiebeln / Chalotten / Knoblauch / Lauch und Schnittlauch.

1. DJe Zwiebel haben eine runde Wurtzel / wie ein kleines Knöpfflein / aus vielen dünnen Häutlein oder Schelffen zusammen gesetzt: Das eusserste Häutlein ist zart und röthlicht / unten aus der Wurtzel kommen viel härige Wurtzeln oder Fäslein herfür. Der Stengel ist fast anderthalb Elen hoch / hohl und rund / hat in der Mitte einen dicken / aufgeblasenen Bauch / an welches Gipffel runde Knöpfflein / mit dünnen weissen Häutlein überzogen / die brechen mit der Zeit auf / und kriechen die gestirnte zusammen getruagne / bleiche / weisse Blumen herfür / welche endlich zu kleinen Knöpfflein werden / in welchen je zwey oder drey schwartze erdichte Körnlein verschlossen liegen. Die sind hohl / wie die Trompeten / grün aufgespitzet / am Geschmack scharff.

2. Die Zwiebeln sind der Armen (zu Zeiten auch der Reichen) tägliche Kost / weil sie ihre Speisen damit würtzen: Ja auch rohe zum Brod mit Saltz essen / jedoch von wegen ihrer überfich riechenden Art beschwären sie sehr das Haupt und die Augen: Sollen derohalben von denen / so studiren / und ein feucht blöd Haupt / Gesicht / und Gehör haben / gemeidet werden. Wo man sie aber gebrauchen will / so kan man diese unter dem Lattich und andern Kraut-Speisen essen / dann sie die überflüssige Feuchte und Kälte mildern. Wo aber die stätig gebraucht werden / mehren sie den natürlichen Saamen. Sie werden von Fernelio gelobt / daß sie eine sonderliche Art haben sollen / die groben Phlegmata in der Brust zu zertheilen / zu säubern / und auszuführen: Sonderlich / so man sie mit Honig-Wasser kochet / und isset / oder mit Kressen und Hönig vermischet / und wie ein Latwergen gebrauchet / derowegen sie den Jungen gut seyn: Oder aber in einer Glut sänfftiglich bratet / Abends und Morgens gebrauchet / da dann etliche Zucker darunter vermischen.

Hulesius schreibet in seinem Tractatu de Peste, daß wann man eine Zwiebel aushöhle / und mit gutem Triacht fülle / darnach den abgeschnittenen Deckel wiederum auflege / oder in heissen Ommern oder Aschen weich brate / darnach miteinander zerstossen / und wie ein Pflaster auflege / seye es herrlich gut zu den Beulen und Geschwären / so sich in der Pestilentz auswerffen: Dieselbigen machen es zeitig / und ziehen das Gifft aus dem Leibe. Zwiebel im Schmaltz geröstet / und den Kindern übergelsget / welche nicht harnen können / hilfft ihnen bald.

Ein Experimentum, wenn die jungen Kinder den Harn nicht können ablassen: Nimm die allerdünste Zwiebel-Schelffen oder Häutlein / so zwischen einem jeden Blat ligt / legs dem Kind vornen auf das Röhrlein / es macht harnen. Zwiebel wie ein suppositorium in die Mutter geschoben / eröffnet die Adern / und bringet den Weibern ihre Zeit / so eine lange Zeit stillgestanden / und verirret gewesen. Zwiebeln geschält / in Baum-Oel gelegt / in ein Säcklein eines Fingers dick eingenehet / und in die Affter geschoben, eröffnet die Gulden-Ader. Das dünne Häutlein / so zwischen je-

dem Fach in den weissen Zwiebeln ist/ um die Eichel des Männlichen Glieds gewickelt / und ein wenig oben durchlöchert/ treibet den verstandenen Harn.

3. Von dem Safft der Zwiebeln und seinem inner- und äusserlichen Gebrauch ist dieses zu mercken. Es wird dieser Safft zu vielen Sachen von denen Autoribus beschrieben / fürnemlich aber ist er nützlich den jenigen/ so mit der Pestilentz behafftet sind / und nach der Meynung Holerii, also zu gebrauchen: Man soll eine Zwiebel nehmen/ sie oben aufschneiden und aushölen/ darnach ein Quintlein Theriack darein thun / und in heisser Aschen braten / wie zuvor auch gemeldet ist; Wann solches geschehen / soll man das Aeusserste abschälen/ und darnach eine Untz oder zwey Loth Granaten-Wein oder Syrupi acetositatis citri darzu thun/ und den Safft auspressen / zu welchen ausgetruckten Safft man nehmen soll zwey Quintlein Tormentill-Wasser/ und dem Krancken zu trincken geben/ darnach soll er sich warm zu decken / einen Schweiß zu halten: Der gemeine Mann nimmt nur die gebratne Zwiebel und truckt sie aus/ doch kan man ein wenig Cardobenedicten-Wasser darzunehmen / dann also gibt sie mehr Safft von sich. Plinius schreibet/ wann man den Safft von Zwiebeln mit Fenchel-Safft vermische/ seye er sonderlich gut wider die anfangende Wassersucht. Zwiebel-Safft mit Veil-Safft den jungen Kindern eingelöst, tödtet und treibet die Würm von ihnen. Zwiebel-Safft mit Wein getruncken / fördert den Frauen ihre Zeit.

4. Der äusserliche Gebrauch des Saffts ist dieser: Zwiebel-Safft mit Honig vermischt und angestrichen/ macht ein klar Gesicht/ schreibet Dioscorides; (Vertreibet die Fell und den Anfang des Starens. In die Nase gezogen / reiniget das Haupt vom Roz und Schleim;) und vermeldet an selbigen Ort/ wann man den Safft mit Essig / Rauten und Honig vermischt und anstreiche / so heile er die Biß der tobenden Hunde.

Zwiebel-Safft mit Hüner-Schmaltz vermischt/ ist gut wider die Schäden der Füße/ so die Schuh wund gerieben haben/ darauf geschmieret. Das Haupt damit gerieben/ machet das Haar wiederum wachsend. Es meldet Dioscorides weiter an selbigen Ort / daß man den Safft mit Rauten und Honig vermischen soll und den Hals damit bestreichen / sey gut wider die Anzinam: / wie solches auch Plinius bezeuget. Die Gülden-Ader mit diesem Safft gerieben/ eröffnet sie. Und so man den in die Ohren tröpffelt / machet er das Gehör wieder gut/ sonderlich / so man zerstossnen Fenchel in eine ausgehölte Zwiebel thut / bratet / und den Safft daraus truckt. Also auch Römischen Kümmel gestossen/ in eine ausgehölte Zwiebel gethan / gebraten und ausgetruckt/ und den Safft in die Ohren getropfft/ stärcket das Gehör.

Zwiebel-Saamen zerstossen mit warm Wasser im Mund gehalten / tödtet die Würm in den Zähnen/ und treibt sie heraus. Der Safft mit Essig vermischt/ und an der Sonnen angestrichen / vertreibet die weisse und schwartze Masen am Leib. Zwiebel-Safft mit Essig vermengt/ und in die Nasen an sich gezogen/ stillet das Bluten; Welches auch ein Zwibel entzwey geschnitten/ und für die Nasen gehalten/ thut. Wider das Podagra/ da keine Geschwulst / schmiere das Ort mit Zwiebel-Safft / streue schwartzen Pfeffer darauf/ subtil gepulvert / darnach netze einen Schwamm in Wein/ darinnen Kümmel gesotten ist / und binde es auf das Ort: Dieses ziehet die böse Feuchtigkeit aus den Gliedern zur Haut heraus/ und zertheilet sie.

5. Die Schalotten werden im Herbst / um Michaelis/ im Abnehmen des Liechts / in gut lucker / sandiges Erdreich / ordentlich nach der Schnur/ in die Beeten/ allemal 4. Zoll breit von einander/ und 3. Zoll tieff gepflantzet/ so werden sie ins künfftige Jahr wol wachsen und sich sehr vermehren. Man kan sie auch wol im Frühling erst pflantzen; wir halten es aber im Herbst vor besser. Um Jacobi werden sie wieder ausgenommen / wann das Kraut oben welck und dürre ist / alsdann kan man sie auf einen lüfftigen Boden von einander legen / sie von Unflat reinigen und von einander theilen. Die grossen kan man zur Speise/ die kleinen aber zur Verpflantzung verwahren. Man kan sie sonsten wohl stehen lassen 2. oder biß in das 3te Jahr/ ehe man sie ausnimmt / sonderlich wo es gut trocken und sandiges Erdreich giebt / so werden die Zwiebeln desto grösser.

Wann man darvon gebrauchen will/ so kan man so viel nöthig ist/ ausnehmen / und die andern stehen lassen: Auch müssen sie im Sommer vom Unkraut fleissig gereiniget werden. Sie werden über dis auch wol von den Saamen / welcher aus Italien oder Franckreich gebracht wird/ erzogen. Solchen säet man auf gleiche Weise mit den Zwiebeln in ein gutes und sandiges Erdreich im Abnehmen des Liechts. Doch/ weil man von den jungen Absätzen so viel übrig hat/ also ist es nicht nöthig/ solche vom Saamen zu ziehen.

6. Der Knoblauch hat Blätter/ die etwas schmäler sind dann der Lauch/ zu beyden Seiten scharff: Der Stengel ist rund/ glatt und hohl / an dessen Gipffel die Blumen und Saamen wie an der Zwiebel gestaltet/ so erst im andern Jahr herfür kommt. Die Wurtzeln ist wie eine Zwiebel / aus vielen Zäen oder Kernen zusammen gesetzet / deren bißweilen auf die dreissig zwischen den dünnen Häutlein verschlossen/ am Kopf wachsen viel kleine dünne Härlein heraus.

7. Der Knoblauch wird geessen nicht allein wie eine Speise/ sondern auch wie eine Artzney: Aber der starcke Geruch bekommt übel dem blöden Hirn / machet trübe Augen/ beweget Zorn/ fördert den Schlaff und Durst. Den Geruch nach dem Essen zu vertreiben/ essen etliche grüne Rauten darauf; andere eine rohe Bohne; etliche eine gebratne Mangolt-Wurtzel / oder Peterlein/ oder Eppich: Diese Stück benehmen den Gestanck und Dämpffung in dem Haupt. Er erwärmet und trocknet den kalten und feuchten Magen/ zertheilet die zähe Feuchtigkeit im Leib/ eröffnet die Verstopffung/ und vertheilt die Winde; Dann / Galenus schreibet von einem Bauren / dem die windige Darm-Gicht viel Leids gethan: Wann sie aber ihn ankommen/ hat er sich starck gegürtet / und Knoblauch mit Brod geessen/ sich geübet/ nichts getruncken / biß auf den Abend / alsdann hat er einen guten Wein getrun-

cken/ darauf die gantze Nacht wol geschlaffen/ und am Morgen von allen Schmertzen frey aufgestanden.

Wider den Lenden-Stein soll man Knoblauch aus gebrandtem Wein essen/ oder drey Knoblauch-Zäne in einẽ Trunck weissen Wein geschnitten/ einen Wal aufgesottẽ/ durch ein Tuch getriebẽ/ uñ warm getrunckẽ/ treibet den Stein/ machet wol harnen/ fördert den Frauen ihre Zeit/ und treibet die Nachgeburth aus.

Knoblauch roh oder gekocht geessen / ist gut wider die gelbe Farb am Leib nach der Gelbsucht. Die Zwiebel recht destilliret zu einem Wasser / ist eine köstliche Artzney wider die Würme und Fäule.

8. Knoblauch-Safft ist gut zu der schabichten Haut / damit gesalbet / vertreibet die Schuppen auf dem Haupt/ und allerhand Flecken im Angesicht. Zu Aschen gebrandt / mit Honig vermischet / nach dem Bad angestrichen / vertreibt allerley Grind/ Masen/ und Flechten am Leib/ und macht das ausfallende Haar wieder wachsen ; Oder ein Sälblein von Knoblauch/ Saltz und Wein-Essig. Diese Aschen heilet die böse/ offne/ flüssige Geschwär/ darein gesprenget. Wider das Wehethun der Ohren von Kälte / Knoblauch in Baum-Oel gesotten/ warm eingetropfft / stillet den Schmertzen.

Knoblauch gesotten und gebraten mit Mastir und Bertram / damit den Mund gewaschen/ ist gut für das Zahn-Wehe ; Oder in Essig oder Wasser gesotten/ und den Dampff davon empfangen / so es von kalten Flüssen entsprungen/ hilfft wohl : Oder eine Zäe in Aschen gebraten/ und so warm mans leiden kan/ auf den Zahn gelegt. Oder mit Weyhrauch und Kün-Holtz in Essig gesotten / und warm im Mund gehalten.

Wider das Podagra ein Experiment : Nimm den Harn von einem kleinen gesunden Knaben / destillier ihn/ lege darein gestossnen Knoblauch / vermache das Geschirr wol / putrificiers 4. Tag nacheinander / alsdann destilliers zum andern mal / dieses streiche mit einer Feder auf dem Schmertzen. Wider die Biß der unsinnigen Hunde / nimm Knoblauch / Feigen-Blätter/ Chamillen-Blumen / jedes gleich viel / in Wasser gesotten/ zerstossen und Pflaster-weiß übergelegt.

9. Porrum, welches auch Spanischer Lauch genennet wird/ ist eben nicht so gar gemein ; Es ist eine gar gesundes Essen/ und halten die Frantzosen / wie auch die Italiäner solches vor ihre allerbeste Suppen-Speise / wie es dann auch gewißlich nicht anders ist: dann wann man es in die Fleisch-Brühe thut/ und eine Suppen davon bereitet / wird man dessen Güte bald empfinden. Man kochs an Rind- Lam- und Kalb-Fleisch ; man thuts auch in die Pasteten/ welches wir den Köchen heimstellen. Wir wollen nur melden/ wie man es eigentlich pflantzen soll / damit es fein dick und groß werde/ dann daran ist am meisten gelegen. Der beste Saame wird aus Italien gebracht; Man kan ihn zwar auch bey uns gar leicht ziehen/ aber er ist nicht so gut / als der jenige/ welcher jährlich aus Italien kommt. Dann/ obs schon von der Art ist / so artet sich doch in diesen kalten Landen/ wie andere Gewächse/ mehr aus ; wie der grosse Fenchel / Holländischer/ oder Savoyer-Kohl/ und dergleichen mehr. Wer Lust zu diesen Gewächsen hat/ der säet in Frühling den Saamen/ wann andere Küchen-Saamen gesäet werden/ im Zunehmen des Liechts/ auf ein Mist-Beet/ und wartet es mit Begiessen fleissig ; Wann es aufgangen/ und etwann eines guten Fingers-lang erwachsen/ so muß mans auf die Weise/ wie man die Sellery zu pflantzen pfleget / in Grüblein setzen. Unsere Manier ist diese: Wir setzen es in die Reyhe der Sellery : als eine Reyhe Sellery / und eine Reyhe Lauch. Wechsel-weiß / und begiessen es allemal ; Im Verpflantzen muß es einen halben Fuß breit von einander gesetzet werden / damit es Raum zu wachsen hat / und dicke werden kan. Wann es nun Zeit ist / den Sellery zu behäuffen/ so behäuffet man den Porrum gleich mit je mehr und höher er wird aufgehäuffet / je besser und grösser er wird.

Er muß im Abnehmen des Liechtes / wie der Sellery in einem irrdischen Zeichen gepflantzet werden / so wird er weiß und groß / dann bey diesem Gewächs muß man nur auf die Grösse handeln. Gegen dem Winter gräbet man denselbigen aus / und verwahrt ihn im Keller in frischen Sande / biß er zur Verpflantzung kan verbrauchet werden. So man will Saamen darvon ziehen/ müssen von denen im Keller übergebliebenen/ im Frühling / einige in Gärten gepflantzet werden/ so werden sie folgenden Sommer ihren Saamen bringen. Der Saame hält sich über zwey Jahr nicht.

Der Schnitt - Lauch wird im Frühling von einander gerissen/ und einzeln / fein ordentlich wieder in die Reyhe in gut fett Erdreich / darinnen er sich überflüssig vermehret/ gepflantzet. Man kan ihn wol um die Gänge oder Beete/ da es nicht hinderlich ist/ pflantzen / und etliche Jahr auf einer Stelle stehen lassen ehe er ausgenommen wird / und dieses darff fast gar nicht geschehen/ es sey dann/ daß man denselben vermehren will. Er wächset alle Frühling von neuem wieder aus/ und kan auch in Mangelung der Pflantzen / von Saamen gezogen werden.

Der Hall - oder Jacobs-Lauch wird im Julio ausgenommen / und im Augusto im Abnehmen des Liechts in ein gut mürbes / etwas feuchtes Erdreich Reyhen-weiß / nach der Schnur gepflantzet / allemal einen halben Fuß breit von einander / so wird er wohl wachsen und sich vermehren. Man säet gemeiniglich Rapuntzeln oder Lactuc-Saamen darunter/ um selben noch vorm Winter jung zu gebrauchen/ wie auch von den kleinen runden Herbst - Rettichen. Im Frühling gegen den May / kan man anfangen/ selbige zur Speise zu gebrauchen/ biß sie wieder beginnen hart zu werden. Die übrigen kan man alsdann / biß zur Verpflantzung-Zeit/ wann sie zeitig sind / stehen lassen/ alsdann ausnehmen / und um selbe Zeit / wie vorgedacht / wieder verpflantzen.

* * *
* *
*

Cap. XVI.

Von den Tartuffles oder Indianischen Papas; Item/ denen Erd-Aepffeln/ welche Adenes Caradenses genennet werden; Item/ von Cypero rotundo sive Trasi, oder grossen wilden Galgant.

1. TArtuffeln oder Griebling/ wird sonst also beschrieben: Tartuffeln/ so man auf Indianisch Papas nennet/ ist eine Art Nachtschatten mit korrichten Wurtzeln/ heist Lateinisch: Solanum tuberosum esculentum, Papas Americanum; Battata Virginiana, Picnocomus, Papas Indorum Arachidna. Italiänisch/ Tartef foli. Frantzösisch/ Tartuffes; Deren seynd zwey Geschlechte. Der Indianische grosse Nachtschatten/ Solanum Indicum maius, hat haarige Blätter/ als wären sie mit Wolle überzogen. Die Frucht ist fast Arms dick und voll kleines Saamens: Hat einen anmuthigen Geschmack/ wann sie mit Wein und Pfeffer gekocht werden/ fast wie Artischocken. Ist den Indianern eine gemeine Speise/ sie geben dem Leib eine gute Nahrung/ und weiln sie den Harn befördern/ sind sie in den Nierenkranckheiten und dem Blasenstein nützlich.

Das andere Geschlecht ist der knorrichte Nachtschatten/ den wir Tartuffeln nennen/ Solanum tuberosum esculentum, hat dicke/ gestreiffte/ haarige Stengel/ so 2. biß 3. Elen hoch mit ihren Neben-Aestlein herfür wachsen/ und gemeiniglich auf der Erden liegen. Die Blätter vergleichen sich dem St. Barbel-Kraut oder Winter-Graß/ sind schwartz-braun und etwas harig/ die übrigen aber bleich grün/ einer Spannen-lang und ohne Stiel/ die Blätter hangen an einem Nipp/ und seynd in 6. biß 8. und mehr Theil unterschieden/ auf beyden Seiten/ zwischen welchen auch gantze kleine Blättlein zu sehen. Die Blumen sind weiß-braun/ und haben einen Linden-Blüh Geruch.

Nach der Blüh folgen die Frücht/ in Grösse einer Hasel-Nuß/ theils bleiben auch kleiner/ die werden bey der Zeitigung schwartz-roth/ voll weißlucken Saffts/ mit vielen kleinen/ runden und dünnen Saamen angefüllt. An den Wurtzeln/ so ziemlich tieff in die Erden kriechen/ wachsen runde Knorren oder Aepffel/ welche man im Herbst ausgräbet/ und im Keller aufbehält.

Dieses Gewächs wird von etlichen darum unter die Nachtschatten gezehlet/ weilen seine Blätter den Gold- oder Liebs-Aepffel-Blättern/ die Blühe mit den Melantzen-Blumen/ und die Frucht oder Beer aber mit den gemeinen Nachtschatten-Beeren sich vergleichet. In Europa werden diese Aepffel oder Tartuffeln bißweilen in der Aschen gebraten/ und nach abgezogener Haut mit Saltz und Pfeffer genossen. Andere schneiden die gebratne und gereinigte Wurtzeln Scheibenweiß/ schütten eine gepfefferte Brühe darüber/ und essen sie. Die Italiäner kochen sie mit Hammel-Fleisch/ wie die Rüben und Pastinach; Die Engelländer aber bereiten sie zu mit Oel/ Essig und Pfeffer/ also sollen sie die ehelichen Werck befördern/ den Saamen mehren/ und den Schwindsüchtigen nützlich seyn. Doch aber meldet Casp. Bauhinus, daß diese Wurtzeln in Burgund verbotten seyn/ weilen sie vermeynen/ daß dieses Gewächs/ so man dessen zuviel geniesset/ den Aussatz verursache.

2. Tartuffeln/ oder gemeine Erd-Aepffel/ sind bey uns eine delicate, gute und nützliche Speiß in der Kuchen/ und können den gantzen Winter durch gebrauchet werden: Man bereitet sie fürnemlich auf viererley Art: Erstlich/ man siedet sie in Wasser mürbe/ und wañ sie erkaltet/ so man ziehet ihnen die auswendige Haut ab/ alsdañ Wein darüber gegossen/ und lässet sie mit Butter/ Saltz/ Muscaten-Blüh und dergleichen Gewürtz von neuen kochen/ so sind sie bereit. Zweytens/ kan man sie mit Hüner-Rind- oder Kalb-Fleisch-Brüh kochen und würtzen; Oder über Kalb-Hammel-Rind-Fleisch/ oder Hüner kochen und anrichten. Drittens/ schneidet man die abgesottne Tartuffeln in runde Scheiblein/ und prägelts in der Pfannen in Oel oder Butter: Oder man schneidet Zwiebeln daran mit Essig/ und lässets also durch einander braten. Viertens/ machet man auch/ so sie abgesotten/ mit Saltz/ Pfeffer/ Essig und Oel/ einen Salat daraus.

NB. Am besten aber sind sie/ so mans (wie die Italiäner pflegen) in Tunichen oder Bäßlein/ mit Roßmarin/ Oel und Gewürtz (deßgleichen mit Lorbeer-Blättern) einmachet; so werden sie weit in andere Länder verführet und für eine rare delicate Herren Lust gehalten.

3. Cyperus rotundus Esculentus sive Trasi, oder gresser wilder Galgant/ ist ein Geschlecht fast den Zucker-Wurtzeln ähnlich/ wird auch von den Holländern Indianische Zucker-Wurtzeln genennet. Hier ist dieses Garten-Gewächse noch gar frembd/ und weniger bekandt; Es wird erstlich durch den Saamen/ welcher im Frühling gesäet wird/ wie die gemeinen Zucker-Wurtzeln/ an einen schattichten und feuchten Ort/ wo gut und mürb Land ist/ und zwar allemal im Wachsen des Liechts gezogen/ so werden die Wurtzeln oder Nüßlein/ so daran hangen/ im Sommer so starck/ daß man sie im folgenden Winter kan zur Speise gebrauchen. Sie werden vor dem Winter ausgegraben/ und in Sand/ wie andere Zucker-Wurtzeln/ verwahret.

Im Frühling werden die jungen wieder in vorgedachte Erden und Ort/ im Abnehmen des Liechts/ allemal in einem irrdischen Zeichen/ 2. Zoll weit von einander gepflantzet/ und mit Reinigen vom Unkraut/ fleissig gewartet/ so kan man immerzu derer zur Speise nützlich und wohl gebrauchen/ auf Art und Weise/ wie die Zucker-Wurtzeln. Den Saamen muß man zuvor aus Italien bringen lassen/ weil er hier nicht wächset. Ehe man denselben säet/ muß man ihn erst im Wasser/ worunter nach Belieben/ etwas süsser Wein gemischet/ einweichen.

4. Erd-Nuß/ welche man auch Erckel-Nuß/ Erd-Feige / Erd-Mandel und Säu-Brod nennet / heisst Lateinisch / Pseudoapios, Chamœbalanus, Panis porcinus; Glandes terræ, Lathyrus arvensis, repens tuberosus, hat eine ziemliche lange / und etwas dicke Wurtzeln/ wie kleine Rüblein; Die kleine sind Erdenfarb/ inwendig weiß / und eines süssen Castanien-Geschmacks. Es hangen etwann drey oder vier Nüßlein/ als lange Feigen an einem dünnen Faden/ und liegen tieff im Letten-Grund verborgen. Welche Nüßlein/ wo sie mit dem Pflug nicht zerstöhret werden/ stossen sie alle Jahr neue Früchte / die bleiben im selben Jahr weiß und zart. Wann die Schwein diese Nüß gewahr werden/ wühlen sie hefftig darnach.

Dieses Gewächs bringet im Brach-Monat seine liebliche/ wohl-riechende Rosenfarbe Blumen / nach welchen kleine Schöttlein erfolgen/ darin der Saame ligt. Wächst in den Feldern und Aeckern. An etlichen Orten werden die Blumen gesammlet / und ein Wasser daraus gezogen/ welches fälschlich für Regen-Wasser gegeben wird. Wird aber in der Artzney nicht gebraucht.

5. Carvi Officinarum, eine Wurtzel / wann sie noch frisch ist / kan solche in der Küchen gebraucht werden/ man kan sie an Rind-Kalb- und Lam-Fleisch kochen/ auch zu Salat/ auf die Weise/ wie die Zucker-Wurtzeln gebrauchen/ sie lieben ein frey/ lucker/ lufftig und gut Erdreich / worinn im Frühling ihr Saamen gesäet wird/ welches im alten Liecht/ in einem lüfftigen Zeichen/ als der Zwilling oder Waag/ muß geschehen auf solche Art wachsen sie wol / doch müssen sie alle Herbst/ gleich den Zucker-Wurtzeln wieder außgenommen werden. Sie werden auch sonsten zur Artzney nützlich gebraucht. Hiervon soll etwas besser unten unter dem Namen Wiesen-Kümmel/ mit mehrern gehandelt werden.

Cap. XVII.

Von Salat/ Lattich allerley Sorten / Endivi/ Caulifior, oder Blumen-Kohl und Caulirabi.

1. Der Salat/ oder Lactuca / wird füglich in zweyerley Arten unterschieden / nemlich in die frühe und spate; Was die frühe anbelanget/ sind folgende die besten: Lactuca Romana, gelber und rother; Sonderlicher Kopff-Salat; Printzen Kopff-Salat; Waloneser Kopff-Salat; Schmaltz-Salat / so oben mit röthlichten Kanten; Augspurger gelber Kopff-Salat / und dergleichen mehr. Die späten Salats-Arten / welche vor die besten und raresten zu halten / sind nachfolgende: Gelber und grüner Prahl-Salat/ oder Holländischer dichter Kopf-Salat; Herbst-grüner Kopff-Salat; Grüner und brauner Kraut-Salat; etliche nennen ihn den braun- und grünen Ungarischen / Gelbe Ungarischen Kopff-Salat; Neuer grosser Holländischer Kopff-Salat/ sonsten Dannenbinder genannt: Brachauischer dicker Kopff-Salat; Grüner dicker Salat mit rothen Kanten; Klein dichter grüner Kopff-Salat; Straßburger grüner tauerhaffter Kopff-Salat/ und noch andere gute Arten mehr/ die Kürtze halber nicht zu melden.

2. Der Salat wird bey unsern Zeiten im Anfang des Nacht-Essens genossen / es haben ihn aber die Alten zu End der Mahlzeit gebraucht. Der Lattich erweicht den Stulgang / fürnemlich / so man ihn mit Fleisch-Brühe kochet / derohalben dann auch die Alten jederzeit für das erste ein Müßlein von Lattich bereitet / bey den Mahlzeiten aufgetragen haben. Der rohe und gesottne Lattich/ wird vom Galeno Lib. 2. de Alim. entor. Facultat. c. 40. sehr gepriesen; dann er meldet/ daß von allen Eß-Kräutern keines seye / welches dem Leib bessere Nahrung und Geblüt mittheile/ als eben der Lattich/ welcher ihm in seiner Jugend und Alter gar wol bekommen / die hitzige Magen-Gallen vertreiben/ und einen sanfften Schlaff verursacht habe. Welche ein blödes / dunckles Gesicht / oder einen schwehren Athem haben/ und Blut speyen/ oder denen/ der Magen erkaltet/ und die viel Schleim haben / die sollen sich des Lattichs enthalten. Plinius lib. natur. Hist. c. 8. schreibet/ daß der Kayser Augustus, durch Vorsichtigkeit seines Medici, Antonii Musæ, sey mit dem Gebrauch des Lattichs / von gefährlichen Schwachheiten errettet worden. So man unter den Lattich-Safft ein wenig Campffer vermischt / und die Gemächt damit geschmieret/ stillet es den Fluß des natürlichen Saamens.

Man destilliret auch ein Wasser aus dem Lattich-Kraut / welches nützlich gebraucht wird in allerley Fiebern / und hitzigen Kranckheiten; es dämpffet die schwartze Gall/ löschet das entzündete Geblüt und den Durst/ machet einen sanfften Schlaff/ Morgens und zu Nachts vor dem Schlaff 5. oder 6. Loth getruncken. So die Säug-Ammen dieses Wasser trincken/ erhält es ihnen die Milch. Aus dem Saamen machet man ein Oel also: Lasse den Saamen in Rosen-Wasser wohl erweichen / alsdann presse ein Oel daraus welches sehr gut ist wider den Saamen-Fluß / dessen ein wenig etliche Tage nacheinander im Wein/ oder einem Süpplein eingenommen.

3. Endivien oder Andivien heisset Lateinisch Intybus, Intubus, Intybum sativum aut domesticum, Endivia, sativa, Endivia domestica. Endivia Romana. Wird insgemein in drey Geschlecht abgetheilet/ als nemlich: Erstlich ist bekannt der grosse Endivien mit breiten Blättern Intybus sativa latifolia sive Endivia vulgaris. Hat eine weisse zaßlichte Wurtzel/ eines bittern Geschmacks. Die Blätter sind breit / dem Lattich-Kraut nicht unähnlich / doch kräußer und etwas schlechter. Der Stengel wächst 2. Ellen hoch / unwendig hohl / daraus entspringen viel Zweiglein oder Aeste

mit blauen Blümlein besetzt/ die fallen bald ab. Diese Endivien vergleicht sich mit den Neben-Zweiglein und Blumen fast der Wegwart. Ferner ist zu finden die kleine Endivien / welche sonst auch der wahre Scariol, oder Garten-Scariol genennet wird/ heisset Lateinisch Scrium, Seriola, Intybus minor, Endivia minor. Intybus sativa angusti folia. Ist vorgemeldtem mit Wurtzeln/ Stengeln und Blumen gantz gleich/ allein/ daß die Blätter schmäler/ und am Geschmack bitterer sind. Endlich findet sich auch die krauße Endivien/ Intybus crispa, Intybum Sativum crispum. Ist gleichfals der ersten an Wurtzel/ Blumen und Endivien gantz ähnlich / ausgenommen / daß die Blätter krauß / gerollt/ und den krausen Lattich-Blättern gleichen. Die Endivien sind kalter und trockner Natur/ mit einer Zusammenziehung; Haben gleiche Theile mit der Wegwarten / jedoch mit mehrerem wäßerigen Safft temperiret / auch daher gleiche Eigenschafft mit derselbigen.

4. Die Endivien werden in Italien und Teutschland mit sonderbahrem Fleiß gepflantzet/ und in der Küche zur Speiß uñ Salat gebrauchet/ und sind sehr anmutig zu geniessen. Sie sind gesund / und stärcken den erhitzten Magen / daß er die andere Speisen desto besser abdauen mag / sollen derowegen die Endivien in nachfolgenden Schwachheiten gebrauchet werden: Nemlich in allen hitzigen Kranckheiten des Haupts / des Magens/ der Leber / und aller innerlichen Glieder / desgleichen in der Hirn-Wüttigkeit/ in dem häfftigen Nasen-Bluten/ Verstopffung und Verhartung der Leber und des Miltzes / in unersättlicher Begierd zur Unkeuschheit / in unleidentlichem grossen Durst/ Gelbsucht/ in natürlicher Hitze / in den Siechtagen/ in den drey und viertägigen / wie auch hitzigen Fiebern/ und sonderlich in der regierenden Pestilentz-Zeit/ denn sie löschen und mildern das entzündete Geblüt / bringen dem schwachen Magen / von Hitz und dessen zerstörten Appetit wieder zurecht/ sind dienlich im Blutspeyen / und allen Bauch-Flüssen / in der hitzigen Gliedersucht und Frantzosen-Kranckheit; Sonderlich aber ist die Endivien eine heilsame Speiß und Artzney den schwangern Frauen / die seltzame Gelust zu unnatürlichen Speisen haben; vertreibet den Saad und Brennen des Magens. Wider die Verstopffung der Leber/ und alle andere Gebrechen derselben/ so von Hitze kommen: Nimm Endivien-Kraut / Erdbeer-Kraut / Ehrenpreis-Kraut / Wegwarten/ jedes ein Hand-voll / vermische diese Kräuter/ schneide sie klein/ schütte darüber zwey Maaß frisches Brunnen-Wasser/ und laß es sieden/ so lang/ als man ein hart Ey siedet / alsdann seihe es durch ein Tuch/ und gib dem Krancken Morgens und Abends ein halb Quartel davon zu trincken. Endivien-Safft etliche Tag nacheinander 4. Loth getruncken / stillet den Saamen-Fluß. In summa / man kan die Endivien zu allen innerlichen Kranckheiten / wie die Wegwart/ nützlich gebrauchet werden.

5. Das destillirt Endivien-Wasser dienet in allen hitzigen Haupt-Kranckheiten / in hitzigen Gebrechen der Brust, Lungen/ und des Magens/ kühlet/ erfrischet / und stärcket die Leber und das Miltz/ wie auch auf die Verstopffungen derselbigen. Vertreibet die Gelbsucht/ und dienet wider alle hitzige Entzündung der Nieren / Mutter-Harnblasen/ und aller innerlichen Glieder des Menschlichen Eingeweyds/ zertheilet auch das geronnene Blut/ stärcket die schwachen Kinder im Mutter-Leib / alle Morgen und Abends/ jedes mal 4. oder 5. Loth davon getruncken. Wider die Gicht der jungen Kinder/ wenn eine Fiebrische Hitze mit unterlauffet: Nimm Endivien-Wasser / Linden-Blüh-Wasser / Benedicten- und Rosen-Wasser / Violen-Syrup/ jedes 2. Loth/ vermische alles durcheinander / und gieb dem Kind offt ein Trücklein davon. Mit Endivien-Wasser laulicht gegurgelt / dienet wider die Entzündung des Hals und der Mandeln.

Der in den Apothecken also genannte einfache Endivien-Syrup/ Syrupus de Endivia simplex, stärcket/ kühlet/ erfrischet den erhitzten Magen/ die Leber/ Miltz/ Nieren und alle innerliche Glieder/ eröffnet die Verstopffung derselbigen/ vertreibet die Gelbsucht / dienet wol in hitzigen Fiebern/ darvon nach Belieben ein paar Löffel voll genommen / oder 3. Loth mit 6. Loth Wegwarten-Wasser vermischet/ und auf einmahl getruncken / darzu / der in den Apothecken genannte doppelte Endivien-Syrup / Syrupus de Endivia compositus noch dienlich ist.

6. R. P. Lubian. Montif FF. Min. Cap. in seiner neu-vermehrten Garten-Lust / schreibt von Caulifior also p. 178. Ein sehr edles und subtiles Garten-Gewächs ist der Caulifior, oder Blumen-Köhl; Wird von Saamen gezogen/ welcher aber dieser Landen nicht recht zeitig/ und dahero aus Welsch- oder andern warmen Ländern geschickt wird. Er wird / nach dem er über Nacht in Wein geweichet worden/ in Mist-Beeter gesäet in dem Zeichen des Steinbocks abnehmenden Monds. Den Saamen soll man nicht mit dem Rechen unter den Grund scharren/ sondern eines Zwerch-Fingers dick/ gute / fette Erden darüber streuen / und/ wenn es warm/ bespritzen/ biß er aufgehet. Im April/ oder May im obigen Zeichen aber/ im Vollmond/ sollen dann die Setzling in den Garten versetzt / und nach 14. Tagen oder drey Wochen / wenn sie anfangen zu wachsen/ die Erden darum aufgehäufelt werden. Zwey Schuhe weit sollen die Stöcke von einander stehen / damit die Sonne zu den Wurtzeln scheinen möge. Wann grosse Hitze ist / solle man eine Zwerch-Hand breit vom Stock kleine Gräblein machen / mit altem fetten Mist ausfüllen / und allezeit den andern Tag abgestanden Wasser darüber giessen / doch / daß nicht der Stock / sondern allein die Wurtzel begossen werde / und dieses nach Untergang der Sonnen / worvon die Stöcke 2. oder 3. Wochen nach Jacobi Saamen tragen werden. Welche aber nicht tragen/ werden um Michaeli in den Keller / in die Erde oder Sand versetzt; Doch soll man um versetzen / ihnen wol Erden an der Wurtzel lassen; Und wann der Grund gantz trocken im Keller / soll man dem Stock ein oder zwey Schauffeln guten verwesenen Mist geben / und ein wenig begiessen / daß die Wurtzel etwas Feuchtigkeit bekomme.

Etliche / um frühen Caulifior zu bekommen/ säen denselben um Jacobi / lassen ihn wachsen biß auf Michaeli; Alsdann setzen sie diese Stöcke in den Keller /

lassen ihnen Lufft / so viel es seyn kan. Im Frühling pflantzen sie solche in den Gärten / in gute Erden; welche dann um Jacobi Saamen tragen werden.

7. Der Chur-Mayntzische Garten-Vorsteher Heß pag. 182. beschreibet die Pflege des Caulifiors, oder Blumen-Kohls also: Des Blumen-Kohls besten Saamen bekommet man aus Candia oder Cypern / und ist braun-roth / groß und rund von Körnern; Der Italiänische aber ist bleich-braun / klein-körnicht / und dürr / dieses ist der Unterscheid; doch ist der Cyprianische allemahl der beste; als welcher schöne / grosse / weisse und vollkommene Blumen bekommt / dagegen der Italiänische gemeiniglich durchgewachsen / und hier und dort ein wenig stehet / und ist nicht gut / pfleget auch gemeiniglich / wenn heisse Sommer sind / bald in Saamen aufzuschiessen. Man säet den Saamen im Mertz / im Wachsen des Monds in einem lüfftigen Zeichen / als im Zwilling oder der Waag / in ein Mist-Beete / oder an eine warme Mauer oder Wand / wo er vom Nord-Winde befreyet ist / in das Erdreich / und bedecket es vor den Nacht-Frösten mit Stroh-Decken Brettern / oder Matten / bestreuet sie mit Ruß aus dem Schorstein / vor den Erd-Flöhen; Begiesset sie / wenn es Noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachsen / so kan man sie in ein gutes / fettes / feuchtes / lüfftiges Erdreich / wo es viel Sonne hat / hinpflantzen / und mit Begiessen abwarten; Alle mahl im Wachsen des Monds im Zwilling. Sie müssen zwey gute Schuhe breit voneinander gepflantzet / und wie der andere weisse Kohl behacket werden / sonder den sie wohl wachsen / und mit der Zeit ihre gute Blumen bringen. Wann die grössesten im Herbst zur Speise verbraucht / so müssen im Winter die kleinsten im Lande im Keller gepflantzet werden / da sie dann auch vollkömmlich / daß sie können zur Speise gebrauchet werden.

8. Kaulirabi, oder Rüben-Kohl / und Savoyer / oder Wersich / wollen mit dem Blumen-Kohl gleiche Wartung haben / werden um dieselbige Zeit / auch auf gleiche Weise / gesäet und verpflantzet. Man muß aber dem Rüben-Kohl die Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen / so werden sie glatt und dicke.

An dem Blumen-Kohl muß man ebenfalls die Blätter sowohl als an dem Savoyer und Kopff Kohl abnehmen / dann sie ziehen sonsten alle Nahrung / die die Blumen haben sollen / nach sich. Wann die Blumen-Köhle sich vollkommen überwachsen haben / so soll man sie mit einem Spaden lotzstechen und auf eine Seite legen / so halten sie sich desto besser und länger. Savoyer und Rüben-Köhl-Saamen / wann er rechtzeitig ist / hält sich wohl / biß ins 5. und 6te Jahr. Im dritt- und vierdten Jahr ister am besten.

Caput. XVIII.

Von Garten-Capus- und Kohl-Kräutern; Item vom Spargel / Artischocken und Carde.

1. Das Kohl-Kraut ist warm und trocken im ersten Grad: hat viel wäßerichten / mit einem nitrolischen / flüchtigen / scharffen Saltz vergesellschaffteten Safft / und daher die Eigenschafft zu erdünnern alles Schleimichte / auch durch den Harn zu treiben / und die Wunden zu heylen. In dem Saamen enthält sich annoch ein Oel. Zu der Artzney wird der rothe Blätter-Kohl / so keine Köpff trägt / gezogen.

2. Der Gebrauch des Capus- und Kohl-Kräuter für Menschen und Vieh / kan nicht genug beschrieben werden / ist sonderlich armen Leuten eine grosse Zuflucht zu einer Speiß und Artzney; Also / daß auch die alten Römer / ehe Doctores Medicinæ in das Römische Reich kommen / sich wohl bey 600. Jahr mit Kohl-Kräutern beholffen / und allen Kranckheiten damit begegnet haben. Dioscorides lib. 2. cap. 35. schreibet / daß die Kohl-Kräuter den Stuhlgang fertig machen / und den Bauch erweichen / fürnehmlich aber der zahme Kohl / wann er safftig / oder gemachsam gesotten worden. Dieses Gemüß bekommt wohl dem schwachen Magen / hilfft der Däuung / und fördert den Harn. Ein halb Quintlein Kohl-Saamen mit Milch etliche mal eingenommen / tödtet die Würm im Leib.

So man ein Quintlein Ruben-Kohl-Saamen zerstösset / hernach in Fleisch-Brühe siedet / und es mit einander laulicht trincket / ist es eine gewisse Artzney für das Grimmen. Kohl ist dem Wein und den Weinreben widerwärtig / daher dieses Kraut bey den Mahlzeiten genossen / um etwas die Trunckenheit zurück hält. Etliche essen ein paar Kohl-Blätter rohe mit Saltz und Essig vor der Mahlzeit / meynen dardurch nicht truncken zu werden.

Kohl-Blätter auf alle hitzige Schäden gelegt / benimmt die Hitz / mildert die Schmertzen / und heylet alle hitzige Schäden gelegt / benimmt die Hitz / mildert die Schmertzen / und heylet allerley um sich fressende Schäden / auch an heimlichen Orten. Ja heylet sonsten die Wunden / und ist bey den Bauren ein bewährtes Mittel. Der Harn von einem jungen Menschen / so etliche Tag nacheinander Kohl-Kräuter und derselben Blätter in seiner Speiß genossen / soll Fisteln / Krebs / den Wolff / Zitter-Mähler und andere Unreinigkeiten der Haut heylen.

3. Ein besonder Mittel zu den alten Schäden und Geschwären: Nimm Kohl-Kraut im ausgehenden Heu-Monat / thue die Mittel-Rippen darvon / koch die Blätter im weissen Wein / wasche damit die alte Schäden und Geschwär / es mildert den Schmertzen und heylet sanfftiglich. Der Kohl-Safft dienet auch zu Vertreibung der Wartzen an den Händen: Wie dann eine Magd zu Lübeck an ihren Händen / so gantz überzogen waren / nützlich probiret / und wahr befunden. Wider die haisere Stimm / zur Lösung des dicken / zähen Schleims / ist der aus den Stengeln und Blättern frisch-ausgepreßte und geläuterte Safft

Honig oder Zuckercandi vermischt / sehr gut. Oder / nehmt von dem geläuterten Kohl-Safft vier Loth / Oxymel. simpl. so viel als nöthig / macht eine Latwerge daraus / davon man offt zu sich nehmen kan. Den jenigen aber / welche ihre Stimme starck und offt brauchen müssen, dienet folgendes nicht unrecht zu dem Tranck: Nehmet wohl gestampffte Gersten / Meer-Trauben ohne Kernen / jedes 2. Loth / Süß-Holtz / Kohl-Saamen / jedes ein halb Loth / 6. wohl-safftige Feigen / Frauen-Haar-Kraut / Hyssopen / jedes ein halbe Hand voll / frische Pineolen / oder Cibeben / ein Loth / zerhacket alles untereinander / siedets im frischen Brunnen-Wasser eine halbe Stund lang / oder länger / nach Belieben / seyhet es hernach durch ein Tuch / und zerlasst in jedem Pfund des durchgesihenen Saffts / 2. Loth abgeschaumten Honig / samt einem Loth Candi-Zucker. Man kan Morgens und Nachts / oder nur Nachts / bißweilen auch Morgens 8. biß 12. Loth davon laulicht einnehmen.

Sonst sind auch die frischen safftigen Kohl-Blätter sehr gut / die gezogene Blasen oder Blattern / wie auch Fontanell darmit fliessend und sauber zu erhalten / wobey aber in Acht zu nehmen / daß man sie alle Stund / oder alle 2. Stund aufs längste ändern / und frische aufzegen soll / und zwar so warm / als sie der Patient immer erdulten mag: Worinnen dann das Geheimnis und Vortheil dieser Cur sonderlich bestehet. Auf Honigsaltz gemacht und eingesauerten Capus-Kraut sitzet ein gesaltzenes Wasser / welches zu Löschung des Brands / wovon auch der Brand immer geschehen / es sey vom feuerigen Holtz / Schwefel / Bech / oder Metall eines der fürtrefflichsten Mitteln ist / wo nur die Haut nicht weit durchgebrennt; Man wärmet das Wasser ein wenig / weichet ein zart weiches leinenes Tuch darinnen / und schlägets also über; Ehe es gar trocken / muß es wieder frisch eingeweichet werden. Es zeihet den Brand und die Hitz geschwind aus / und befördert die Heylung.

2. Dreyerley Arten Sparges werden gefunden / als Garten Sparges / wilder Sparges / und Wasser-Sparges. Der zahme oder Garten-Sparges heisset Lateinisch / Asparagus sativus, Asparagus hortensis, Asparagus domesticus, Asparagus regius. Italiänisch: Asparago domestico. Frantzösisch / Asperge domestique. Spanisch / Esparrago domestico. Hat viel dünne / lange / luckere Wurtzeln / die von einem Haupt-Schwamm sich in der Erden ausbreiten: Davon thun sich im Anfang des Mayens / lange schlechte Dolden herfür / bey nahe Fingers dick / safftig und fett / ohne Blätter / wie die Horffen-Sprossen / nur daß sie dicker und grösser sind: Diese wachsen hernach zu hohen / mit vielen Neben-Zweigen ausgebreiten Stengeln / die mit feinen spitzigen Blättern / zarter als das Fenchel-Kraut / bekleidet seyn: Darzwischen viel gelbe Blümlein sich sehen lassen / nach welchen folgen runde / gelb-rothe Beere / wie Corallen / darinnen dann der schwartze Saamen zeitig wird. Wie aber dieses Gewächs gesäet und gepflantzet wird / kan hieraus erlernet werden.

Wie man den Sparges-Saamen / und die Erde darzu soll bereiten / daß sie gut wachsen; Man solle ihn am Oster-Montag im Voll-Mond / Vormittag um 8. Uhr / ziemlich dünn / aber fleißig säen / in ein gut sandig Land; Wann er nun gesäet / so solle das Land einer queren Handhoch mit kurtz-geriebenem Mist gleich beschüttet werden; Wann er folgends wächset und aufschiesset / so solle er den gantzen Sommer fleissig und stetigs beschnitten und weggeworffen werden / biß auf den Herbst; Alsdann solle man denselben erstlich mit mürben Mist / einer queren Hand-hoch / darnach mit Roß-Mist / ungefähr eines Schuhes hoch / vor den Frost bedecken / und solchen auf den Frühling / 14. Tage vor Ostern / wieder herunter thun.

Wann dann die Spargen wieder aufschiessen / so sollen sie ferner den gantzen Sommer-über abgeschnitten werden / daß sie in der Erden wol erstarcken.

Auf den andern Herbst decket man sie wieder mit Mist / und thut denselben auf den Frühling / wie gemeldet / wieder darvon / so wachsen alsdann die Spargen.

Wann man es also 2. Jahre nach einander / wie vor gedacht / abschneidet / so werden sie schön starck / und vollkommen / die man alsdann zum Salat speiset.

Man muß sie aber nicht über eine Hand hoch wachsen lassen / sonsten werden sie zu hart / und bringet auch den Wurtzeln Schaden.

Wann man sie versetzen will / so muß solches am Oster-Montag / oder um solche Zeit / geschehen / bey Vollem-Mond / und sollen allezeit 3. Schuhe von einander gesetzet werden; Doch solle man zuvor ein wenig Tauben-Mist in die Gruben legen / alsdann wächset er wieder starck / daß man den Sommer-über darvon essen kan.

Sparges zu ziehen: Man lässet die Erden ein paar Elen tieff / oder mehr / ausgraben / und füllet den Ort mit gutem Pferd-Mist / Kamm-Macher-Staub / oder sonsten gefaulten Horn / und anderer Düngung / mit guter Erden vermenget / bis auf eine halbe Elen / oder mehr / darein säet man den Sparges / der gehet das erste Jahr schon artig auf / das andere Jahr schüttet man mehr solcher Erde hernach / so wächset er immer schöner / das dritte Jahr muß er versetzet werden.

Folgendes Jahr schütte man wieder so viel zu / als nöthig / biß auf das fünffte / da man ihn beschneiden / und gebrauchen kan / und also wehret der Nutzen in die 25. Jahr / wird schön / auch über die massen dick.

Das Geheimnuß in der Erhaltung aber bestehet darinnen / daß man ihn übers dritte Jahr allezeit muß castriren / und die Wurtzel mit einem sonderbaren darzu gehörigen Eisen abstechen / sonst stösset er all zu viel Neben-Schößlinge hervor.

Sparges auf eine andere Art auszusäen: Man richtet im October oder November / von fetter wol zubereiteter Erden ein Beet zu / machet unterschiedene Krüffte / Reihen-weis / nach des Beetes Länge / und säet den Saamen darein / und streichet solche Krüffte wieder mit dem Rechen gleich.

Der Saamen liegt über 8. Wochen in der Erden / ehe er heraus grünet.

Auf diese Weise werden die allerbesten Sparges gezeuget / nur / daß es langsam darmit hergehet. Maß-

sen man allererst nach 3. oder 4. Jahren denselben als tüchtig schneiden / und zur Speise gebrauchen kan.

NB. Weil dieses Gewächse allezeit steiget/ so muß man es mit der Erden und etwas Mist überschütten / so offt man siehet / daß die Wurtzeln sich entblösen.

NB Zu Winters-Zeit müssen sie mit Kühe- oder Pferd-Mist (etliche halten den Schaaf-Mist für besser) bedecket werden.

Wie man den Sparges groß ziehen/ und über Winter behalten solle. Man muß die Sparges in ein gut Land setzen / und Tauben-Mist/ der wol verwesen ist / nehmen/denselben wol darmit bedecken/ fast eines Knyes tieff/ so treibet es mit Gewalt.

Wann man Saamen davon aufheben will / so solle man den behalten / der auf dem Haupt-Stengel gestanden ist. Solcher wird zeitig um Jacobi/ die Häutlein über dem Saamen seynd roth wie Corallen/ der Saamen aber inwendig schwartz / welcher / nachdeme das Häutlein hinweg gethan worden / zum Gebrauch aufgehoben wird.

Über Winter zu behalten / solle man auf den Herbst / oder so bald der Winter herzu nahet / verwesenen Tauben-Mist/nehmen/und Knyes tieff darauf decken/ und Bretter / so hoch der Tauben-Mist liegt / ümhermachen / darauf eine Schaaf-Hürde legen/ auf die Hürde Pferde-Mist / und stehen lassen biß zum Mertz/ so thut man die Hürde mit dem Mist hinweg/ aber den Tauben-Mist lässet man darüber / wann man meynet / sie seyen ziemlich gewachsen/ so mag man den Tauben-Mist ein wenig hinweg scharren / damit man desto besser darzu kommen soll.

Wie man Sparges-Salat im Winter haben könne: Will man den Sparges über Winter in dem Keller haben/ so muß man halb trocknen Sand / und halb Schaaf-Mist durcheinander vermengen/ ein Land machen / solches ein wenig begiessen/ hernach die Sparges also gantz aus der Erden heben/ in das Land in den Keller setzen/ und gar zudecken / auch solchen im Winter nicht viel Lufft lassen / alsdann wachsen sie/ und sind zu essen / man solle dasselbige nicht höher / dann eine quere Hand aufschiessen lassen/ er wird aber im Keller etwas gelber/ dann im Garten.

Ein anders/ daß man mitten im Winter in 8. Tagen Sparges-Salat haben kan. Erstlich solle man ein Beet vom warmen langen Schaaf-Mist/ ohngefehr vier Schuhe hoch und vier breit / und so lang man will / machen / solchen Mist / so fest man kan / aufeinander tretten / und begiessen / so wird er geschwind warm werden / darnach solle man einen Sparges-Stock oder zween / oder so viel man haben will/ ausgraben / doch solle man der Sparges-Wurtzel eines Schuhes breit/ und eines Schuhes hoch Erden lassen/ und den Sparges-Stock mit samt der Wurtzel in ein Kupffern Geschirr / mit leichter Erden einsetzen/ so tieff als sie vor im Garten gestanden sind / und solle das gemeldte Geschirr ein Schuh tieff und zwey Schuh weit seyn/ und unten im Boden viel kleine Löchlein haben / auf daß die Wärme durch solche Löchlein dringen könne/ darnach solle man solch Geschirr mit samt den Sparges in obgemeldtes Mist-Beet/ so tieff als das Geschirr ist/ einsetzen/ und über dasselbige Bögen machen darüber ein alt Tuch spannen / und auf das Tuch langen warmen Pferd-Mist thun / daß er eines Knyes tieff darüber gehet / so fern der Mist an einem Orth entblöset ist / solle man sie an einen anderen warmen Ort setzen / und also mit dem Tuch und Mist bedecken / alsdann wachsen die Sparges in dem Kupffern Geschirr auf dem Mist-Beete mitten im Winter / daß man in 8. Tagen kan Sparges haben.

Das wilde Geschlecht/ Asparagus sylvestris ist dem zahmen gantz gleich/ ausgenommen/ daß die Aeste dicker/ und dem gelben Affodill-Wurtzeln ähnlich sind. Die Stengel sind stärcker / rauher / und die Neben-Aestlein weiter auseinander gespreitet/ als am zahmen.

Der Wasser-Sparges, Asparagus palustris dem zahmen Sparges meistens ähnlich/ allein daß die Beeren kleiner / und er mehr Rühe und Beeren trägt dann der zahme. Wächst hin- und wieder am Rheinström/ Worms und Weinheim.

Die Spargeln haben eine mittelmässige Natur sind nicht zu warm und nicht zu kalt / werden in der Speis und in der Artzney gebraucht ; Führen neben einer nitrosischen wilden Saltz/ auch viel aufgelöste Schwefel-Theil mit sich/ welche sich mit dem flüchtigen Saltz in dem Leib geschwind vermischen / und also den Harn gantz stinckend machen.

2. Die Spargen zu der Speiß gebraucht haben eine verborgene Eigenschafft in allen Kranckheiten der Augen / denselbigen zu Hülff zu kommen. Wider die Gelbsucht: Nimm Sparges-Wurtzeln 2. Loth Petersill-Wurtzeln ein halb Loth/ weissen Andorn/ Venus-Haar/ Sauerampffer / Flachsseiden / Endivien und Wegwart/ jedes eine halbe Handvoll: Thue solches Stück klein zerschnitten in eine Kanne / schütte darüber anderthalb Maas frisch Brunnen-Wasser / binde den Rauff der Kannen gehebt zu/ stelle sie in einen Kessel mit siedendem Wasser / und lasse es darinn 3. Stund in steter Hitz sieden / darnach thue die Kanne heraus/ laß sie erkalten/ dann seyhe es durch ein Tuch/ lege darzu 10. Loth Zucker / und gieb dem Gelbsüchtigen Morgens und Abends ein halb Achtel lauicht darvon zu trincken.

Wo man dem Wein einen guten Geruch machen will/ sammle Spargen-Blüth / lasse sie im Schatten trocknen/ darnach hencke sie in einem Tüchlein in das Faß/ so wird der Wein wolgeschmack.

Das destillirte Sparges-Wasser soll insonderheit von denen gebraucht werden / die zum Grieß / Stein und Lenden-Wehe geneigt sind / dann es treibet den Grieß und den Stein hinweg / desgleichen auch den Schleim/ davon der Stein wächst / hat eine fürtreffliche eröffnende Krafft / treibet den Harn gewaltig / vertreibet das tröpffliche Harnen und die Gelbsucht / wehret der Harn-Winde / löset auf die Verstopffung der Leber / und des Miltzes / Morgens und Abends 4. oder 5. Loth getruncken.

Wider den Stein der Nieren und Blasen/ hat Theodorus Tabernæmontanus einen Sparges-Wein auf nachfolgende Weiß offtermal bereiten lassen welcher mit grossen Nutzen ist gebraucht worden ; Das

mache also: Nimm Sparges-Wurtzeln 16. Loth/ Klettен-Wurtzeln/ Peterſill-Wurtzeln/ Bibernellen-Wurtzeln/ Steinbrech-Wurtzeln jedes 4. Loth / alle gemeldte Stuck ſollen dürr ſeyn/ und klein geſchnitten werden / folgends ſoll man ſie in ein zwölffmäſſiges Väßlein legen/ darnach ſolches mit gutem Moſt zufüllen/ ihn darüber jähren laſſen/ und alsdann davon Morgens und Abends trincken.

3. Strabildorn/ Welſche Diſtel/ ſo insgemein Artiſchock oder Artiſchoß genennet wird / heiſſet Lateiniſch/ Carduus, Cinora; Italiäniſch/ Articocco, Carciocco, Cardo Carcioſſo; Frantzöſiſch/ Artichout, Carde d'Artichout; Spaniſch/ Cardo que ſe come; Deſſen ſind zwar vielerley Geſchlecht; doch ſoll allhier nur zweyer Sorten gedacht werden: Die Strabildorn werden in zahme und wilde abgetheilet: Die zahme nennet man Artiſchocken/ deren man ſtachlichte/ und auch ohne Stachel findet. Die wilde oder kleine aber/ wird nur Carde oder Diſtel genennet.

Artiſchocken mit ſtachlichten Blättern / Scolymus ſive Cinora ſativa vel hortenſis aculeata, iſt ein groſſe Diſtel mit bleich-grünen/ ſtachlichten Blättern/ zu beyden Seiten zerſchnitten; Der Stengel wächſt bey 2. Elen hoch; Oben auf dem Stengel/ wie auch auf den Neben-Zweigen / ſtehet ein Knopff bey zwey biß drey Fäuſte groß/ von Schuppen/ wie ein groſſer Tannen-Zapffen zuſammen geſetzt / welcher ſich hernach von einander thut / und blauliche Diſtel-Blumen herfür bringet; nach welcher dann der Saame zeitiget/ der ſich mit den Kernen der groſſen Sonnen-Blumen vergleichet/ doch etwas kleiner und weißlichter iſt. Die Wurtzel iſt ſehr ſtarck / auswendig ſchwärtzlicht / inwendig weiß/ und ſüßlicht am Geſchmack.

Das Artiſchocken-Gewächs ohne Stachel/ Scolymus ſativus non aculeatus, iſt dem vorigen nicht ungleich/ wird mehr dann das vorige gebraucht.

4. Der Carce, oder wilde Strabildorn / iſt viel kleiner und mit vielen ſpitzigen Stacheln verſehen / um deren Willen man ſie nicht gerne in dem Kuchen-Garten leyden mag / kan aber auch / wie die Artiſchocken gebraucht werden.

5. Der Strobildorn iſt warm und trocken im andern Grad: führet ein balſamiſches / mildflüchtiges/ liebliches Saltz / neben vielen irrdiſchen Theilgen bey ſich / und hat alſo die Eigenſchafft/ gute Nahrung zu geben. Die gekochte Strabildorn oder Artiſchocken ſind dienlich wieder die Verſtopffung der Leber und Nieren. Gelb- und Waſſerſucht.

Cap. XIX.

Von Melonen/ Citrullen/ Kürbſen/ und Cucumern oder Kimmerlingen.

1. DJe Melonen ſind eine anmuthige Frucht/ ſo man aber deren zu viel iſſet / verurſachet ſie böſe Feuchtigkeiten/ Fieber / Grimmen und die rothe Ruhr / wie ſolches unterſchiedliche Exempel bezeugen. Es ſollen ſich auch die jenigen vor den Melonen hüten / welche erſt von einer ſchweren Kranckheit wieder geneſen/ denn ſie ſonſten wieder umſchlagen/ und in vorige/ wo nicht ſchwerere Kranckheit fallen/ wie es König Heinrich dem Vierdten in Franckreich ergangen.

Geſunde Leute/ inſonderheit die hitziger Natur ſind/ können die Melonen mit Zucker/ Brod und ein wenig Pfeffer eſſen/ auch einen guten Wein darauf trincken/ ſo ſchaden ſie wenig/ und befördern den Harn.

Das Gries auszuführen/ und den Stein / auch den verſetzten Harn fortzutreiben / iſt nachfolgende Milch ſehr dienlich: Nehmet Mandeln geſchälet ein Loth/ Melonen- und Cucumern-Kernen geſchälet ein halb Loth/ ſtoſſet dieſe Stücke klein/ ſchüttet darzu Erdbeer-/ Pappel- und Heuhechel-Waſſer / jedes 4. Loth/ machet eine Milch daraus/ und gebet ſolche dem Krancken auf zweymal zu trincken.

Das aus den verſchimmelten wohlzeitigen Melonen deſtillirte Waſſer befördert den Harn / treibet das Gries und Nieren-Stein fort/ ſtillet den Durſt / und löſchet die Hitz der Fiebern. Sieben Zeichen ſind/ woraus man eine gute vollkommene Melone erkennen kan; Erſtlich: Sie muß nicht zu grün noch zu reiff ſeyn. Vors andere: muß ſie volle Nahrung gehabt haben/ und an einer lebhafften ſtarcken Pflantze gewachſen ſeyn. Vors dritte / muß ſie auch nicht durch allzuhefftige Hitze/ zu einer gar zu ſchnellen Reiffung getrieben ſeyn. Vors vierdte/ muß ſie einen dicken/ kurtzen und etwas gelöſeten Stengel oder Stiel haben. Vors fünffte / muß ſie fein aufgeſchwollen und ſchwer in der Hand ſeyn. Vors ſechſte/ ſoll ſie nicht weich/ ſondern häutlich im Drücken ſich befinden. Vor das ſiebende / müſſen ſie inwendig ein dick fett Fleiſch oder Marck und trockne Höle haben/ ſchön röthlicht ſeyn; und ſo man ſie ſchüttelt/ nicht ſchottern noch ſchwancken. Dafern ſie aber dergleichen Eigenſchafften an ſich nicht haben/ iſt es viel beſſer/ man gebe ſie / als eine untüchtig- und den Menſchen zu eſſen/ ungeſunde Frucht / (ſ. v.) den Schweinen / oder andern Vieh/ als denen ſie ſehr anmuthig ſind / ſelbige auch ſehr fett davon zu werden pflegen.

2. Citrullen ſind eine Art von runden Kürbſen/ doch werden ſie vor beſſer und wohlgeſchmacker gehalten; Erfordern mit denſelben einen gleichen Boden. Die Sammlung derſelben iſt/ wann ſie recht reiff ſind/ darum man ſie Auguſt-Citrullen nennet. Dieſe verderben nicht ſo gar geſchwind auf der Erden / ſondern zeitigen je mehr und mehr. Bey dem erſten Froſt werden ſie früh geſammlet/ und aufgehäufft an die Wärme gelegt/ daß ſie des Tages über abtrocknen; Darnach verwahret man ſie an einem temperirten Ort auf Brettern/ man muß ſie wenig aber berühren. Uber alles/ wolle ſie vor Froſt verwahret ſeyn / widerigs Falls verderben ſie gar leichtlich.

3. Die Kürbſen haben viel wäſſerigen/ etwas nitro-

lischen Saffts bey sich / kühlen also und feuchten sehr/ geben auch schlechte Nahrung / und geringe Artzney. Der Saamen aber hat in seinem nitrosischen Saltz-theil auch ein wässeriches Oel/und dadurch die Eigenschafft / theils zu kühlen/theils auch die scharffen Feuchtigkeiten des Geblüts zu versüssen / durch den Harn zu treiben/ und gelinden Schlaff zu bringen.

Aus den Kürbsen-Kernen mit Pappel- und Erdbeer-Wasser eine Milch gemacht / und davon offt getruncken/ löschet alle febrilischs Hitz/ stillet den Schmertzen der Nieren und Lenden / vertreibet das Brennen des Harns / und bringet gelinden Schlaff. Weilen die Kürbsen den Magen hefftig erkühlen/ und zugleich ein wässerich Geblüt verursachen / werden sie zur Kost unnützlich gebrauchet ; Ist eine Speise für starcke Bauers-Leute.

Die gebrandte Asche von der Kürbs-Rinde / heylet die Geschwär der Löcher / so am männlichen Gemächt sich erzeigen/ ist auch gut für den Brand. Das Oel/ so mit Kürbis-Blumen vermischet / und eine Weil an die Sonns gesetzt / stillet die Hitz der Nieren.

Der Rauch von den angezündeten dürren Kürbsen/ treibet alle Mucken und andere dergleichen Ungeziefer aus den Gemächern hinweg. Das destillirte Wasser von unzeitigen Kürbsen/kan man äusserlich gebrauchen/ leinene Tüchlein darein netzen / und laulicht überlegen/ zu den schmertzlichen heissen Gliedern / vom Podagra und allen hitzigen Geschwulsten. Innerlich gebraucht/ und davon etliche Loth getruncken / löschet die grosse Hitz der Fieber wunderbarlich.

4. Cucumern oder Gurcken / heisset Lateinisch Cucumis, Cucumer; Italiänisch/ Cucumero, Cocomero; Frantzösisch / Concombre; Spanisch / Cogombro, Cohombro, ist ein allenthalben bekandtes Gewächs/ hat kleinere Blätter / Stengel und Früchten/ als die Kürbse. Es werden derselben gleichfalls unterschiedliche Arten gefunden: als die gemeine Gurcken/ Cucumis sativus vulgaris; Die Türckische Cucumern, Cucumis sativus major, s. Turcicus; Die Aegyptische Gurcken/ Cucumis Ægyptiacus rotundi folii, und andere mehr.

Die Cucumern sind kalt und feucht im andern Grad; haben mit den Kürbsen einerley Krafft und Tugend.

Aus dem Saamen pfleget man kühlende Milch zu bereiten/ wie zuvor bey den Kürbsen angedeutet / um solche für gleiche Kranckheiten zu gebrauchen.

5. Die wilden Cucumern haben ein exend-purgirendes Saltz bey sich/ vermittelst dessen es nicht nur unter sich den Leib purgiret / sondern auch die Monat-Zeit der Weiber befördert / und die lebendige oder todte Frucht austreibet.

Der aus der Frucht gepresste/ eingekochte und dicke Safft / wird in der Apothecken Elaterium genennet (davon unser Autor nur dem Namen nach Erwähnung thut/) purgiret hefftig/ und wird wenig gebrauchet. Dieser Safft hält sich viel Jahr lang und verliehret seine Kräfften nicht. Es wird der wilde Cucumer / wegen seiner grossen Bitterkeit und Schädlichkeit/ gar wenig in dem Leib gebraucht / erfordert einen starcken Magen/ und ist sich mit ihme wohl vorzusehen. Also wird auch der daraus gemachte Safft Elaterium genannt/ mit grosser Gefahr eingenommen / dann er die Ausgäng der Adern eröffnet / und die Gedärme verletzet.

Cap. XX.

Von Spinat/ oder Grün-Kraut/ Melten/ Blito, oder Meyer-Gatten-Kreß / Senff/ Sauerampffer und Dracunculo.

1. DEr Spinat oder Binetsch/ wann er jung ist/ so hat er weiche merlechte oder schmutzige dreyspitzige Blätter / welche mit der Zeit härter werden: Am Ende gegen den Stielen sind sie ausgeschnitten/ formiret/ wie zwey spitzige Ohren/ fast wie die kleinen Sauerampffer: Seine Wurtzel ist schmal und gering / kurtz und weiß mit kleinen Zäserlein: Der Stengel scheust ziemlich hoch in die Höhe / inwendig hohl: Seine Blumen stehen oben am Stengel zusammen getrungen/ wie die Trauben. Der Saame ist spitzig und stachlecht / und wachsen je sechs oder sieben neben einander getrungen. Wird allenthalben in Gärten gepflantzet/ wegen seines nutzlichen Gebrauchs. Das andere Geschlecht von Binetsch/ so edel und groß Binetsch kan genannt werden / hat viel weiche linde Blätter/ so nicht gar spitzig / sondern ein wenig rund wie Mangolt: Die Stengel sind rund / hohl/ mit viel Zincken und schmalen Blättlein bekleidet. Der Saame ist rund/ ohne alle Stacheln/ dem Mangolt-Saamen nicht ungleich: Je mehr man diesen/ in seiner Jugend abschneidet / je drauschelechter er wächst. Man findet auch ein drittes Geschlecht / so dem andern gantz gleich / mit holen Stengeln: zwischen denselben wachsen die aller kleinesten gelb-grüne Blümlein / die stäuben davon/ ohne allen Saamen / gleich wie etlicher Hanff thut/ den man Femel nennet.

Melte-Kraut / wird nicht nur allein in die zahme/ wilde- und Meer-Melten abgetheilet/ sondern auch in noch mehrere Geschlechte zertrennet. Erstlich findet sich der zahme weisse Melten/ Atriplex hortensis alba, sive pallide virens, der bringet seine Blätter wie der grosse Meyer / sind beym Stiel breit / von dannen ausgespitzt/ fett und safftig: so sie erstlich wachsen werden sie weißlicht / darnach grün/ bißweilen bleichgelb/ eines wässerigen Kraut-Geschmacks. Der Stengel hat viel Neben-Zweiglein / ist zu Zeiten über 2. Elen hoch/ braun oder weißlicht / unten rund / oben auf eckicht; Trägt auf seinen Gipffeln viel kleine/ bleiche Blümlein; Darauf folgt der runde dünnflache Saamen. Die Wurtzel steigt ziemlich in die Erden/ mit viel angehengten Zäserlein.

Dem folget die rothe/ zahme oder Garten-Melten/

Atri-

Atriplex hortens. rub. ferner etliche Sorten der wilden Melten: Auch sind die Meer-Melten/zugeschweigen noch andere mehr. Endlich sind auch zugedencken der stinckenden Melten Atriplex fœtida, so Vulvaria, oder Scham-Kraut genannt wird. Das aus diesem Gewächs am Ende des Mayens destillirte Wasser/ heylet die Schrunden und Fisteln des Hindern/ oder Mast-Darms/ wie auch die offnen Schäden an heimlichen Orten bey Mann und Weib / stillet zugleich den Schmertzen der Gold-Ader/ so man leinene Tüchlein darein netzet/ und warmlicht offt überleget. Hieronymus Tragus vermeldet / dieses Kraut seye ein gewisses Mittel für die Würm / in faulen Schäden der Thieren / so man es ihnen anhänget/ oder in die Schäden reibet / davon sie hinaus fallen/ wie er solches selbst gesehen habe.

2. Die Melten sind feucht im andern / und kalt im ersten Grad: Haben viel wässerigen Safft/ neben etwas nitrosisch flüchtigen Saltz in sich/ und dahero die Eigenschafft / zuerweichen / zu eröffnen / den Stulgang zu befördern / und den Harn zu treiben. Man isset die gekochten Melten zu Beförderung des Stulgangs / weilen sie nicht lang im Magen verharren / sondern bald durchbrechen/ nach Meynung Galeni lib. 6. de simplic. medicam. Facultat. c. 76. Hingegen meldet Plinius l. 20. hist. natur. c. 20. Wie Pythagoras darfür haltet / die Melten können schwerlich verdäuet werden und sollen die Gelb oder Wassersucht verursachen.

Ferners zeiget Plinius aus dem Dionysio und Diocle, daß die Melten dem Magen zuwider seyen / und viel Kranckheiten mit sich bringen. Matthiolus hat einen Apotheker gekennt / welcher mit dem Melten-Saamen die starcken Bauren ob- und untersich zu purgiren im Gebrauch hatte.

Die Lombarder-Bauren pflegten die Blätter der wilden Melten zu zerschneiden / solche mit geriebnem Käß / Butter und Eyer zu vermischen / und daraus Kachen zu backen/ deren sich wider die Verstopffung des Leibs zu bedienen. In der Insul Virginia wird aus den Stengeln der Melten ein Saltz gemacht/ dessen die Inwohner sich zu den Speisen bedienen. Sonsten wird das Kraut auch zu erweichenden und lindernden Clystiren und Pflastern / wie auch zu kühlenden Fuß-Wässern gebrauchet.

3. Des grossen Blitt oder Meyers mosigte Blümlein/ und schwartze glantzende Saamen-Körnlein stehen gantz klotzigt / übereinander gedungen/ als die kleine Träublein / wie an den wilden Melten. Dieser Meyer ist kalter und feuchter Natur im andern Grad. Hat viel wässerigen/ und etwas nitrosischen Saltz-begabten Saffres bey sich/ hiemit die Eigenschafft/ zu erdünnen / zu erweichen / den natürlichen Stulgang zu erhalten/ und die hitzige Galle abzukühlen. Des rothen Meyers Saamen ein halb Quintlein in Wegrich oder Granaten-Safft eingenommen/ ist gut wider die rothe Ruhr und übrige Flüße der Weiber. Neyer zerstossen und übergelegt / soll die Hüner-Augen oder Lech-Dörner an den Füssen vertreiben. Aus des grossen Meyers-Saamen / pfleget man an manchen Orthen sonderbahre Müßlein / wie aus dem Hirs zu machen.

4. Es finden sich etliche Sorten der Garten-Kreß/ als erstlich: Nasturtium hortense vulgare & sativum. Ist ein scharffes Kräutlein / der Stengel ist dünn/ einer Elen hoch; Die Blättlein sind lang / schmal / und zerkerfft: Die weissen kleine Blümlein zieren den Gipffel / nach welchen breite runde Hülßlein wachsen / in welchen der roth-gelbe/ scharff schmeckende Saamen lieget. Ferner der Garten-Kreß mit breiten Blättern/ Nasturtium hortense latifolium. Item / der krauße Garten-Kreß mit schmalen Blättern/ Nasturtium hortense crispum angustifolium Item / Nasturtium hortense Peruvianum. Uber diese ist noch der Wiesen-Kreß/ der Berg-Kreß / &c.

5. Der Kressen-Saamen wärmet und trocknet im vierdten Grad/ steckt voll flüchtigen alcalischen Saltzes/ mit gar wenigem Oel/ und etwas irrdischen Theilen vermischet. Gleiche Krafft hat auch das Kraut/ so es dürr wird / wenn es aber grün ist / hat es neben obigen Theilen / auch eine ziemliche wässerichte Feuchtigkeit zugleich bey sich / ist nicht so scharff und hitzig / also / daß man es zur Speiß wol brauchen kan. Im übrigen haben die Kreßen eine gute Tugend / das verunreinigte/ scharffe/ melancholische/ versaltzne Geblüt zu reinigen/ innerliche Verstopffungen aufzulösen / allen versessenen Schleim zu erdünnen / durch den Harn und Mutter zu treiben.

6. Garten-Kreß dienet sehr wol in dem Scharbock/ welche Kranckheit gemein ist in denen Mitternacht-liegenden Ländern / dahero man zu Verhütung derselben in Holland ihn mit frischem Butter und Brod im Mayen isset. Ein halb Quintlein Kressig-Saamen gestossen / und in Wegrich-Wasser eingenommen / tödtet die Würm. So jemand gefallen wäre/ und gerunnen Blut im Leib hat/ dem soll man ein Quintlein gepulverten Kreß-Saamen im Wein eingeben / und ihn darauf schwitzen lassen / welches Mittel im Oesterreich und Ungarn viel gebraucht wird. So man den Kreß mit Schweinen-Schmaltz röstet / und die schuppichte Raude der Kindern damit ansalbet/ ist es ein gutes Mittel. Dieser Saamen wird auch zu den Laugen gebraucht/ die Haar fest und steiff zu behalten. Welcher von einem Schlag-Fluß / Mangel an der Sprach leidet/ der soll offt Kressich-Saamen im Mund käuen. Der Safft von dem Kraut säubert und heylet unreine um sich fressende Schäden. Man pfleget auch den Saamen zu verzuckern/ welchen so wol Alte und Junge zu Abtreibung der Würmen/ Eröffnung der verstockten Gekröß-Adern/ Verhütung der Schlag-Flüssen / Reinigung des Geblüts / und Abtreibung des Schleims und Sands aus den Nieren nützlich gebrauchen können.

Das destillirte Kressen-Wasser eröffnet die verstopffte Leber/ / Miltz und Harn-Gänge/ führet Grieß- und Sand aus den Nieren und Blasen/ reiniget die Brust von dem Schleim/ tödtet und treibet die Würm aus / und ist gut wider die Schwindsucht. Durch die Nasen gezogen / reiniget das Haupt/ und macht viel Niesen. In dem Mund gehalten / ziehet es den Schleim aus dem Haupt/ heylet allerley Unreinigkeit der Haut/ schwärtzlichte Flecken/ Krätze/ Blattern / Geschwär / mit solchem Wasser gewaschen. Ja darinnen genetzt-

te Tüchlein übergelegt/ / reiniget die unsaubere Schäden. So man etliche Loth davon trincket/vertreibt er das Blutspeyen.

7. Aus dem Senfft wird ein Salsen auf nachfolgende Weiß gemacht/ welche zu dem Beckel-wie auch gebratnen Fleisch gebraucht/ und genossen wird: Man nimmt in dem Herbst süssen Most/ lässet denselben mit etwas Quitten/ Negelein und Zimmet biß auf die Helffte einsieden/ seyhet denselben hernach/ und also warm wird das Senfft-Mehl mit abgebrühet/ und gedickert/ biß es recht ist. Oder man nimmt Senfft-Meel/ so viel man will/ macht hernach siedenden Essig/ brühet den Senfft damit an/ un kocht ihn biß zu einer rechten Dicke/ daß er bleiben kan/ darnach rührt man ein glühendes Eisen in dem Senfft herum/ biß es kalt wird/ und nimmt ihm also die Bitterkeit und Schärffe. Dieser also engemachte Senfft mit den Speisen genossen/ reiniget das Haupt/ erwärmet den Magen/ verzehret die überflüßigen/zähen/Tartarischen Feuchtigkeiten in der Miltzsucht/ fördert den Harn/ und Frauen-Zeit/ räumet die Brust/ macht viel Auswerffen/ ist also den Engbrüstigen nutzlich/ bekommt aber den Augen nicht zum besten/ wann man zu viel davon isset.

Für die Entzündung/ Schmertzen/ und Röthe der Augen/ kan folgendes mit Nutzen gebraucht werden: Kochet etliche fette Feigen im Wasser/ biß sie fast faulen/ stosset sie hernach in einem steinernen Mörßner zu einem Mutz/ nehmet davon ein halb Loth/ mischet darunter Senfft-Meel ein halb Loth// Weiß-Wurtzel ein Quintlein/geschabne Venetianische Saiffen 3. Quintlein/ Anacardien-Honig/ so viel nöthig/ machet ein dickes Pflaster daraus/ streichets dick auf ein Tuch/ legets auf das Genick/ lassets liegen/ und erfrischets bißweilen/ biß die Haut gantz roth worden. Es ziehet die Flüß von Augen und Ohren zuruck/ daß auch das Gehör wieder kommt.

8. Sonderlich aber dienet dieser Senfft-Saamen/ so wol innerlich-als eusserlich/ denen Miltzsüchtigen: Innerlich zwar auf obbeschriebne Weiß/ mit Wein-Most angerühret/ und öffters zu denen Speisen genossen/ widerstehet er aller innerlichen Säure/ und vertreibet die daraus entstandene Miltz-Blähungen/ Aengsten und Bangigkeiten/ verzehret auch allen dicken zähen Schleim des Magens und der Gedärme. In der Verstopffung und Aufschwellung des Miltzes aber/ wird das Senfft-Meel mit Harn angerühret/ und also übergeschlagen/da dann der flüchtige Harn-Geist neben dem flüchtigen Saltz des Senffts/ gewaltig durchdringen/ und die sauren schleumigen Feuchtigkeiten des aufgeschwollenen Miltzes erdünnern und zertheilen kan.

Es hat auch der vor bedeutete angemachte Senfft grosse Kräfften/ das Scharbockische Geblüt zu reinigen/ den Scharbock des Mundes zu stillen/ wenn man auch nur den Saamen im Munde käuet; Wie auch vor Schlag-Flüssen/ Schwindel und Schlaff-Kranckheiten zu bewahren. Zu welchem Ende etliche alte Personen den Saamen zuckern lassen/ und täglich davon essen. Senfft-Meel mit Honig/ und ein wenig scharffen Essig zu einem Zälblein gemacht/ auf ein Tuch gestrichen/ und also auf das zuvor geschorne Haupt gelegt/ so lang liegen lassen/ biß die Haut daron roth werden/ vertreibet die Schlafsucht/ Schwindel/ und Schlag-Flüße.

9. Ein köstliches Zug-Pflaster für das Zahnwehe: Nimm Tauben-Mist und Senfft-Meel/ jedes einerley/ Pfeffer ein halb Quintlein/ stosse alles zu reinem Pulver untereinander/ mische ein wenig Pech und Terpentin darzu/ rühre es zu einem zähe/ wohl klebichten Pflaster. Dieses auf Leder oder Taffet-Band in der Grösse eines Thalers/ dick aufgestrichen/ an die Stirn und hinter die Ohren gelegt/ und darauf immer liegen lassen/ biß sie selbsten wieder abfallen/ ziehen die Flüsse von denen Augen/ Ohren und Zähnen hinweg/ und vertreiben also die Schmertzen solcher Glieder. Senfft-Saamen mit Honig und Tragant-Schleim (durch weiß Gilgen-Wasser ausgezogen) vermischt/ über die Masen/ Flechten des Angesichts/ und andere Theile täglich gestrichen/ nimmt sie sauber hinweg/ und machet eine schöne und liebliche Haut.

Senfft- und Kressen-Saamen zerstossen/ in ein Bündelein gebunden/ weissen alten Wein darüber geschüttet/ und allezeit bey dem Essen den ersten Trunck davon gethan/ stärcket die Däuung des Magens/ reiniget das Geblüt/ und vertreibet allen Scharbock/ ohnfehlbar: Wie dann solches sehr viel mahl probiret worden.

10. Der Sauerampffer kühlet und trocknet im andern Grad: Hat viel anmuthiges/ mild flüchtiges/ und saures Saltz in seinem Safft vermischet/ und daher die Eigenschafft/ allen innerlichen Jäst des Geblüts in den Fiebern zu temperiren/ den Durst zu löschen/ die feuerige jästende Gall in den Zornmüthigen zu dämpffen/ und allem Pestilentzischen Gifft zu widerstehen.

11. Sauerampffer/ Lattich- und Endivien zu einem Salat bereitet und gegessen/ benimmt den Unwillen des Magens/ und die Verstopffung der Leber/ so von überflüssiger/ hitziger Gallen entspringet. Welcher grossen Durst leidet/ und hitziger Natur ist/ der gebrauche Sauerampffer in der Speiß und Salat. Einen guten Saurampffer-Saamen gestossen/ und zweymal den Kindern eingegeben/ vertreibet die Spul-Würme: Nimm die Blätter vom zahmen oder wilden Saurampffer/ destillier sie ohn allen Zusatz/ so hast du ein nützliches/ kräfftiges und kühlendes Wasser/ und eine gewisse Hitz-Löschung in aller Entzündung. Dieses Wasser innerhalb im Leib gebrauchet/ Abends und Morgens/ auch des Tags getruncken/ und seinen täglichen Tranck damit vermischet/ löschet gewaltiglich alle innerliche und eusserliche Hitze der Pestilentz und andern Fiebern; Kühlet die erhitzte Leber und Magen/ und benimmt alle Zufäll/ die von Entzündung solcher Glieder verursachet werden/ löschet den Durst/ bringet den Appetit, zertheilet die Gelbsucht/ benimmt das Aufwallen der Gallen/ treibet alles Gifft vom Hertzen/ und kühlet dasselbige in allen hitzigen Kranckheiten. Der aus dem frischen Kraut ausgepreßte und filtrirte Safft/ über einen gefeilten Stahl gegossen/ und im warmen Sand digeriret/ gibt eine herrliche Stahl-Tinctur ab/ welche filtriret/ und öffters auf 15. biß

20. Tropffen im Tauben-Kropff- oder Borretsch-Wasser eingenommen/ist eine herzliche Artzney für die/so mit der Miltzsucht/ dem Scharbock/ der fallenden Sucht/ dem Aufwallen der feuchtigen Gallen / und dem vielfältigen Zorn behafftet sind. Sie reiniget das Geblüt/ erhält die Oeffnung des Leibes / löschet die innerliche Hitze / dämpffet die Galle/ und erwecket Lust zum Essen. Wenn man bemeldten Safft auf gelinden Feur halb einsieden lässet / und hernach den Rest in Keller setzet / so wird das Essenzialische Saltz an das Geschirr anschiessen. Dieses Saltz ist ein treffliches Mittel in allen oberzehlten Zuständen/ sonderlich ist es nutzlich im Sommer auf den Reisen mitzuführen / um mit dem Trinck-Wasser zur Abkühlung zu vermischen.

12. Draunculus oder Dragon-Kraut wird im Hebst oder Frühling in einem schattichten / feuchten Orth / in ein gutes Erdreich gepflantzet/ nachdem die Wurtzel zuvor zertheilet/ und voneinander gerissen/ es pfleget sich sehr zu vermehren / wo es einmahl hingepflantzet wird / darum soll man es nicht mitten in die Garten-Beeter pflantzen / sondern nur an einem End derselben. Wenn die Wurtzel in kleine Stücke zertheilet/ und in die Erde geleget wird / so wächset sie leichtlich/ und kan also dadurch bald vermehret werden.

13. Dragon hat ein flüchtig alcalisches Saltz bey sich/ und daher gleiche Eigenschafft mit dem Brunnkreß. Dragon wird mit Lattich und unter dem Kräuter-Salat gegessen/ solcher bekommt wohl dem kalten Magen/ zertheilet die Blähung/ treibet den Harn/ und der Frauen Blumen/ reiniget das scharbockische Geblüt/ eröffnet die Verstopffung der Leber und des Miltzes/ und wehret dem Abnehmen.

Dieses Kraut in dem Mund gekäuet / ziehet den Speichel und wässerigen Schleim aus dem feuchten Haupt/ und vertreibet alle die Flüsse / so sich hin und wieder in dem Haupt/ Ohren oder Augen verhalten.

Cap. XXI.

Vom Pfeffer-Kraut / Bertram/ Löffel-Kraut / Umbilico Veneris, oder Nabel-Kraut/ Portulaca/ Grevinne/ oder Kräen-Fuß / Pimpinell und Körbel-Kraut.

1. DAs Pfeffer-Kraut hat breite Blätter / welche sich dem Lorbeer-Laub vergleichen / ausgenommen/ daß sie grösser/ länger und gelinder sind/ rings umher zerkerbet: Am Geschmack gantz scharff als der Pfeffer: Die Wurtzel ist weiß/ lang/ und eines Fingers dick / am Geschmack scharff wie die Blätter. Der Stengel wächst bey zwey Elen hoch/ hat etliche Zweige / daran wachsen viel kleine weisse Bäumlein/ auf welche ein kleiner Saamen nachfolget.

Die Blätter werden mit Essig und Zucker / aber die Wurtzeln mit Milch bereitet/ und wie eine Salsen in Italien zum Gebratens dargestellt. Bey uns pflegt man die Blätter rohe mit dem Fleisch zu essen.

Etliche zerhacken das Kraut klein / mischen weissen Zucker und Essig darzu / und essens also mit den Fleisch-Speisen. Es stärcket den Magen/ erwecket den Lust zum Essen / und befördert die Däuung. In den Wein geleget und davon ordinari getruncken/ eröffnet die Verstopffung des Miltzes/ vertreibet den Scharbock / und reiniget das Geblüt der Miltzsüchtigen gar wohl.

2. Die Bertram-Wurtzel / welche im Ende des Mayens am kräfftigsten ist / hat ein sehr scharffes/ beissendes/ flüchtiges / aromatisch-ölichtes Saltz bey sich / ist deßwegen sehr hitzig/ brennend und warm/ trocken im dritten Grad; hat daher die Eigenschafft / zu verdünnern/ zu eröffnen und zu zertheilen / widerstehet aller Säure/ und daraus entstehenden Fäulung/ treibt durch den Harn/ Schweiß und Speichel / trocknet die Flüß/ bringet die Monatliche Reinigung/ erwecket die verlohrne Mannheit / und bringet Lust zu ehelichen Wercken.

Wider das drey- oder viertägige Fieber: Man nehme Bertram-Wurtzeln / stösset sie zu Pulver: Dieses Pulvers ein Quintlein schwer / etliche mal ein paar stund vor dem Anstoß des Fiebers/ mit einem guten Trunck starcken Wein eingenommen / heylet solche Kranckheit von Grund aus.

Bertram-Wurtzel an dem Hals gehängt / und auf blosser Haut getragen / auch offtmals daran gerochen/ dienet wider die fallende Sucht / absonderlich bey noch jungen Leuten.

Die Bertram Wurtzel zerstossen / in Brandtwein gebaitzt / und auf die lahme Zung gestrichen / bringet die verlohrne Sprach wieder.

Wider die schwere Schlafffuchten und Schlag-Flüsse: Nehmet Bertram-Wurtzel / Osterlucey-Wurtzel/ Meister-Wurtzel / jedes ein Loth/ Wohlgemuth / Roßmarin/ Haselwurtz-Blätter / jedes eine Hand voll / Tausendgüldenkraut-Blümlein / Burtzel-Blumen / jedes so viel/ als man zwischen 5. Finger fasset/ Kreß- und Fenchel-Saamen/ jedes ein halb Loth/ zerstosset alles untereinander / siedets in 2. Maaß frischem Wasser / seyhet es durch ein Tuch / vermischet Rosen-Honig / Rauten-Oel / jedes 2. Loth / und ein Quintlein Saltz darunter / daraus machet ein Clystier/ welches man in rechter Wärme beybringen kan.

Daß das Bier lang gut bleibe und nicht sauer werde: Nimm 2. Loth Bertram-Wurtzel / schneide sie klein / und thue eine gute Hand voll Tausendgulden-Kraut/ so auch soll klein zerschnitten werden/ dazu/ und hencke solches zusammen in einem Säcklein ins Bier.

3. Der ausgedruckte Löffelkraut-Safft / samt dem

zerstossnen Kraut / die Nacht durch über das Angesicht geschlagen / vertreibet alle Flecken / Masen und Unreinigkeiten; Den folgenden Morgen aber / muß man das Angesicht mit Wasser / darinnen Kleyen oder Krisch gekocht worden / abwaschen. Das frische Kraut etwann 3. oder 4. Tag aufs längste in Bier / in einem wohlverwachten Glas liegen lassen / wird demselbigen alle seine Tugend und flüchtigen Saltz-Geist mittheilen / daß also ein mit dem Scharbock und Milzsucht behafteter Mensch / solches Bier mit grossen Nutzen für seinen ordinari Trunck geniessen kan. Wann man das Kraut über 4. Tag liegen lässet / so wird das Bier auch die irrdischen Theil desselben an sich ziehen / und also nicht so viel Krafft mehr haben.

4. Sonst pflegen die Erd-Flöhe die jungen Pflantzen sehr abzubeissen / und sind ihnen gar zu wider / darum soll man Ruß aus dem Schorstein in ein Wasser rühren / und die junge Pflantzlein etliche Abend / nach der Sonnen Untergang damit begiessen / so werden sich die Erd-Flöh bald verlieren / und dieselbigen zu fliehen lassen. Man kan den Saamen auch wohl im Herbst / etwas gegen Michaelis säen / so wird man denselben im Frühling desto eher haben und gebrauchen. Im andern Jahr bringet er erstlich seinen Saamen / darum muß man alle Jahr etwas säen. Der Saame hält sich nur ein Jahr / wo er älter wird / gehet er nicht auf.

5. Umbilicus Veneris, oder das Nabel Kraut zerstossen / und wie ein Pflaster übergeleget / ist gut wider die hitzige Geschwulst / wider den Rothlauff / und wider die Entzündung des Magens. Es soll auch das Kraut gut seyn wider die Geschwär / so man Strumas zu nennen pfleget. Desgleichen auch wider die erfrohrne Gersen.

6. Der aus Portulaca, oder Burtzel-Kraut ausgepresste Safft offt Löffel-weiß eingenommen / vertreibt alle fliegende Hitze in dem Scharbock oder in Fiebern / treibt durch den Harn / mildert und vertreibet die Haun-Strenge / wehret auch den Blutflüssen und Blutspeyen.

Burtzel-Kraut zu einem Mues gestossen / mit Sauertaig und Saltz zu einem dicken Pflaster gemacht / mit Eßig besprenget / und auf die Fußsohlen gebunden / ziehet alle fiebrische Hitze aus dem Kopf und Leib. So man in hitzigen Fiebern und Haupt-Kranckheiten keinen Schlaff haben kan: Nehmet süsse Mandeln 2. Loth / Melonen- und Kürbis-Kern jedes ein halb Loth / Burtzel und Lattich Wasser / jedes 6. Loth / daraus soll man eine Mandel-Milch machen / und dem Krancken gegen Abend einen guten Trunck davon geben.

Das destillirte Burtzel-Wasser getruncken / löschet und kühlet alle innerliche und äusserliche Hitze der Fieber / Leber / des Magens und aller unedlichen Glieder des Eingeweids / stopffet die Rothe-Ruhr / und andere Bauch-Flüße. Es kühlet auch die erhitzten Nieren / und mildert den scharffen brennenden Harn / stillet den unmässigen Fluß der Mutter und Güldnen-Ader / benimmt auch das Blutspeyen. So die jungen Kinder vor grosser Hitze nicht schlaffen können / oder Würme im Leib haben / denen gebe man etliche Löffel voll dieses Wassers ein / so wird es besser werden.

Das Burtzel-Wasser hat auch vielen das Zahn-Wehe gestillet / wann sonst nichts hat helffen wollen.

Das Looch de Portulaca, oder Burtzel-Latwerg ist sehr dienlich in dem Blutspeyen / wann die Lunge versehret / oder etwas in derselben zerbrungen ist / wird nach Belieben / einer Muscat-Nuß groß eingenommen. Der Burtzel-Syrup löschet den Durst / kühlet und mildert die übrige Hitze der Leber / Nieren und des Magens / ist gleichfalls gut für das Blutspeyen / Reissen / zu viel fliessende Weiber-Zeit / Saamen-Fluß und Bauch-Wurm / man kan nach Belieben / ein paar Löffel voll einnehmen.

7. Grevinne, oder der gemeine Krähen-Fuß / heissen auch Klappenfuß / Hirschhorn oder Hirschgras genant / hat eine dünne / weisse / schlechte und zasichte Wurtzel. Die Blätter sind schmal und lang mit Nebenzacken / den Hirschhörnern oder Vogelsklauen ähnlich / schwartz grün / die wie ein Stern auf der Erden liegen / daraus schiessen auf / schmale / runde und hohle Stengel / eben mit Aehren / Blühe und Saamen / wie am Wegerich: so haben auch die Blätter einen solchen Geschmack / daß etliche dieses Gewächs für ein Wegerich gehalten.

8. Der Krähenfuß ist kalt und trocken / hat ein nitrolisches Saltz mit einem gelind-flüchtigen Safft bey sich / hiermit die Krafft allen fehlerhaften Theilen des Gebäus zu hemmen / gelind zusammen zu ziehen.

Krähenfuß wird in Italien / Franckreich / Engelland und Teutschland unter die Salat vereiniget / und mit andere Kräuter gekocht / dienet also wider die Wassersucht / Gelß / Lenden-Stein / Bauchfluß / Mutterflüß / Blutspeyen / und zu Verhütung der Pest. Das destillirte Krähenfuß-Wasser / Morgens und Abends 6. oder 8. Loth getruncken / ist für alle jetzt genannte Gebrechen gut und nützlich.

Der wilde Krähenfuß heisset Coronopus sylvestris, Cornaria, Sanguinaria, Serpentaria, Gramen serpentinum, wird sonst auch zu Teutsch wild Hasen-Horn, Schlangengraß / und Schlangenzwang genandt. Weilen es aber mit den Blumen-Aehren / Saamen und Wurtzel / dem Krähenfuß gleichet / rechnes es Matthiolus unter selbiges Geschlecht. Es wird aber Schlangenzwang darum geheissen / weilen es wider die giftige Stich und Biß der Schlangen gelobet wird / damit unterschiedlichen Menschen / so von diesen Ungeziefer verletzet worden / und ein halb Loth des Wurtzel gestossen / in weissem Wein eingenommen haben / geschwinde Hülff widerfahren / wie Matthiolus bezeuget. Sonsten ist der wilde Krähenfuß einer mittelmässigen Wärme / die sich mehr zu kühlen als zu wärmen neiget.

Man pflegt auch dieses Kraut im weissen Wein zu sieden / und die Blühe / wider das grosse Zahn-Wehe in dem Mund zu halten. Es ist auch ein anders Schlangenzwang bekandt / zu Latein Holosteum luteum sativum albicans majus, genandt / dieses hat eine hölzichte / lange / braune Wurtzel / die Blätter sind gleich denen am Flöhekraut / doch grösser / und etwas rauch. Die Blümlein wachsen auf glatten Stielen / daraus wird ein kleiner Saamen.

9. Der Pimpinell oder Bibernell finden sich etliche Geschlechte: Das erste ist die grosse Bibernell. Pimpi-

nella major, Tragoselinum majus. Pimpinella Saxifraga major, hat eine lange/ glatte und weisse Wurtzel/ die am Geschmack räß und zanger ist/ fast wie der Jngber/ auch nach ihrer Verletzung einen hitzigen/ scharffen/ gelblichten Safft von sich giebet. Die Blätter sind schwartz/ grün und glantzend an einem Theil/ am andern aber nicht/ bißweilen sind sie zerschnitten/ und unterschieden biß zum mittlern Stengelein/ zu beyden Seiten anzusehen wie Pastinachen-Blätter. Gegen dem Mayen stösset ein knopffigter/ langer/ holer Stengel herauf/ mit vielen Neben-Zincklein/ an welchem eben Cronen oder Dolden/ wie Schatt-Hüttlein mit weissen Blümlein erscheinen/ denen ein wolriechender Saamen nachfolget/ so sich dem Peterstill-Saamen vergleichet/ ist doch hitziger und schärffer auf der Zungen. Er wächst in steinigten Matten/ auf den Recken der Weinbergen/ und andern grasichten Orten/ in den Zwingern/ und Baum-Gärten.

Ferner sind bekannt die kleine Bibernell/ Pimpinella Saxifraga minor, Tragoselinum minus, Saxifraga hircina minima. Die kleinere Bibernell mit Sperbenkraut-Blättern/ Pimpinella Saxifraga minor alterа, folus Sanguisorbæ. Und ist die Africanische grosse Bibernell/ Pimpinella Saxifraga Africana major. Die Bibernell ist mit scharffem/ flüchtigem/ wenig Oelichtem Saltz begabet/ und hat die Eigenschafft zu wärmen/ zu trocknen/ zu erweichen/ zu zertheilen/ dem Gifft zu widerstehen/ durch den Harn und Schweiß zu treiben. Soll gesammlet werden/ wenn die Sonn im Löwen gehet.

10. Die Bibernell bewahret den Menschen vor allerhand Gifft/ ist dem gantzen Leib dienlich/ denn sie erwärmet den Magen/ die Leber/ Nieren und Blasen/ und stärcket sie. Diese Wurtzel soll in Sterbenszeiten fleißig gebraucht werden. Das rothe Bibernellen-Kraut/ weun es noch jung ist/ brauchet man auch zum Salat/ den Lust zur Speiß wieder zu bringen/ den Harn zu befördern/ die Nieren und Blasen von dem Grieß/ Sand und Stein zu reinigen. Darneben ist die Bibernell auch ein treffliches Wund-Kraut/ das nicht allein die frischen Wunden/ sondern auch die alten Schäden heilet/ derowegen sie zu den Wund-Tränken gebraucht wird/ die Erfahrung hat es bezeuget/ daß sie gar nützlich zu den Haupt-Wunden sey.

11. Welcher Mensch die Bibernell fleissig gebrauchet diesem können die wütenden Hunds-Biße keinen Schaden zufügen. Die Bibernell hat eine solche Krafft/ daß/ so eine Person von einem rasenden Hund were gebissen worden/ und solches Kraut etliche Morgen in Salaten/ oder auf andere Weiß genieſſet/ vertreibet es die Kranckheit der Wassersucht/ welche von solchem wütenden Hunds-Biß herrühret/ daß keine Ungelegenheit daraus entstehet.

Man kan die Bibernell-Wurtzeln mit Zucker einmachen wie die Wegwart-Wurtzeln. So man nun Abends und Morgens ein Stücklein davon ißet/ bekommt sie wohl dem erkalteten Magen/ befördert die Däuung/ stillet das Grimmen/ erwärmet die erkaltete Mutter/ bewahret vor der Pest/ und reiniget die Nieren und Blasen von dem Schleim/ Grieß und Stein. Das destillirte Bibernellen-Wasser/ so man Morgens 4. oder 5. Loth davon trincket/ führet aus das Grieß/ Sand und Stein/ treibet den Harn/ reiniget die Nieren/ Harngäng und Blasen von dem Schleim/ erwärmet den Weibern die erkaltete Mutter/ und bringet ihnen die verstandne Monat-Blum/ dienet wider das Gifft/ reiniget das unsaubere Geblüt/ und bewahret vor der Pest.

Die Bibernell-Blumen mit Zucker eingemacht/ wie man den Rosen-Zucker bereitet/ und davon bißweilen einer Muscat-Nuß groß eingenommen/ vertreibet die melancholische Grillen und Phantaseyen aus dem Kopff/ stärcket das Haupt/ ziehet die Flüß heraus/ dienet wider den Schwindel und kalte Piß; Es ist auch gut wider die Magen-Fieber/ stillet das Grimmen/ bewahret vor Gifft/ und treibet das empfangene Gifft wiederum vom Hertzen; stillet das Haupt-Wehe/ stärcket die Gedächtnüs/ ist gut wider den Stein/ Husten und Verstopffung der Leber.

12. Das Körbel-Kraut wird von Gesunden und Krancken jederzeit in die Küchen nützlich gebrauchet. Ist warm im ersten Grad/ und in der Trockene und Feuchte hält es das Mittel. Hat viel nitrosische/ milde/ mit öhlichten gelinden wohlvermischte Theile in seinem Safft verborgen/ und also die Eigenschafft zu verdünnern/ durch den Harn und Schweiß zu treiben/ und dem Geblüt gute balsamische Nahrung zu geben.

13. Ein Salat mit jungen Körbel-Kraut/ Essig/ Baum-Oel und Saltz angemacht und genossen/ bringt wieder den verlohrnen Appetit/ und macht den Menschen begierig zur Speiß. Solch Kraut in Wasser gesotten/ und das Haupt damit gewaschen/ vertreibet die Schuppen und Nüden in dem Haar.

Körbel-Kraut zu Pulver gestossen/ mit Honig/ wie ein Pflaster vermischt und übergelegt/ heilet den Krebs. Mit Butter zu einem Pflaster gekocht/ und über den Leib gelegt/ ist eine bewehrte Artzney wider das Grimmen. Körbel-Kraut gestossen/ mit ein wenig Wein und Butter in einer Pfannen geröst/ und zwischen zweyen Tüchern/ so warm es zu leiden ist/ über die Scham geschlagen/ bringet wieder den verstandnen Harn. Das Körbel-Kraut in der Speiß gebraucht/ ist dienlich wider die Frantzösische Seuche/ dann es das Geblüt wol reiniget.

Wann die Wassersüchtigen 4. Loth des frischen ausgepreſten Körbelkraut-Sasftes/ Morgens etliche Tage nach einander trincken/ bekommt es ihnen gar wol. Die beste Zeit aber des Körbel-Krauts zur Artzney einzusammlen/ ist im May und Anfang des Brach-Monats. Wann die Kinder mit vielen Speisen sich überhäuffet/ und davon geschwollne Bäuchlein überkommen/ solle man Körbel-Kraut in Butter rösten/ und es ihnen zwischen einem Tüchlein laulicht über das Bäuchlein legen. Dieses Mittel ist offt mit grossen Nutzen gebrauchet worden.

* * * *
* *

Caput. XXII.

Vom Fenchel/ Aniß/ Dillen/ Coriander und Borragen.

1. DEr Fenchel ist sonst ein jederman bekanntes Gewächs/ hat ein lange/ geschlachte, weisse Wurtzel/ eines süssen Geschmacks/ mit einer lieblichen Schärffe. Das Kraut oder die Blätter verg'eichen sich dem Bärwurtzel-Kraut/ ist doch gröber und länger. Der Stengel ist rund und gleichicht/ wie der Liebstöckel/ inwendig mit weissem Lucken-Marck angefüllet/ wächset einer Manns-Höhe. Oben am Stengel/ wie auch aus den Neben-Zweigen/ trägt er schöne Dolden oder Kronen/ mit gestreifften langen Saamen. Der Saamen hat einen guten Geruch/ süssen und lieblichen Geschmack/ mit einer angenehmen Schärffe. Der Italiänische Fenchel/ Fœniculum vulgare, Italicum semine ablongo gustu acuto. Ist dem gemeinen gantz gleich/ doch etwas vollkommenlicher/ und am Geschmack süsser. Der runde Fenchel/ Fœniculum semine rotundo minore, ist in allem kleiner/ als der andere/ hat kleinen/ runden Saamen/ und ist an dem Geruch und Geschmack dem gemeinen gleich.

2. Fenchel-Kraut/ frisch/ safftig/ und rein zu einem Muß zerstossen/ hernach doppelt Gewicht Zucker darunter gemischt/ und im wol vermachten Glaß an der Sonnen etliche Tage wol untereinander zergehen lassen/ giebt einen köstlichen Fenchel-Zucker ab/ von welchem täglich ein oder mehrmahlen einer Muscatnuß-groß eingenommen/ das Gesicht trefflich läutern/ oder sonsten erhalten/ die Mutter auch beyneben und den Magen stärcken kan.

Andere nehmen gesäuberten Fenchel-Saamen anderthalb Loth/ Gewürtz-Negelein/ Zimmet/ Muscaten-Blühe/ langen Pfeffer/ Cubeben/ jedes ein Quintlein/ zerhacken und zerstossen alles zu reinem Pulver untereinander/ rührens unter 12. Loth schönen wohl verschaumten Jungfrauen-Hönig/ und machen also eine Latwerge daraus/ welche täglich in der Grösse einer Castanien eingenommen/ das Gesicht herrlich stärcken.

3. Fenchel-Saamen mit Kamel-Saamen/ Wacholder-Beeren/ und ein wenig Campher untereinander gemischet/ in Säcklein gethan/ solche gantz heiß gemacht/ und über die Ohren geschlagen/ vertreibet den grossen Schmertzen derselben/ zertheilet den Fluß darinnen/ und bringet das geminderte Gehör wiederum.

Wider den Schwindel: Nimm Fenchel-Saamen ein Loth/ Anis-Saamen/ Coriander-Saamen/ Pöonien-Wurtzel/ jedes ein halb Loth/ Meisterwurtzel/ Cubeben Negelein/ Majoran/ jedes ein Quintlein/ zerhacke und zerstosse alles zu reinstem Pulver untereinander/ mische ein halb Pfund Zucker darzu/ und esse davon täglich nach Belieben. Ein gutes Trisenet zu Erhaltung des Gesichts: Nimm Fenechel-Saamen ein Loth/ bereiteten Coriander drey Quintlein/ langen Pfeffer/ Galgant/ Augen-Trost/ jedes anderthalb Quintlein/ Zimmetrinden/ Muscatnuß/ Muscatnuß-Blüh/ jedes ein halb Quintlein/ Zucker 8. Loth/ stoß alles zu einem Pulver/ von welchem man einen Löffel-voll/ auf ein gebähet/ und mit rothem Wein angefeuchte Schnitten Brod schütten/ und also genossen kan.

4. Destillirtes Fenchel-Wasser Morgends und Abends jedes mahl ein paar Loth getruncken/ reiniget die Brust und Lungen vom Koder/ machet weit um das Hertz/ und eine helle Stimme/ vertreibt den Husten/ eröffnet die verstopffte Leber/ Miltz/ Nieren und Blasen/ treibet aus das Grieß/ den Stein und den Schleim der Blasen/ davon er wächst. Es wehret der Gelbsucht und den Unwillen des Magens/ bringet den säugenden Weibern viel Milch/ und treibet die Monat-Blum. Ist eine edle Artzney in der Wassersucht und Verstockung des Harns/ offt 3. oder 4. Loth getruncken.

Etliche Tröpfflein des destillirten Fenchel Oels in einem Löffel voll weissen Wein offt eingenommen/ stärcket das blöde Gesicht/ zertheilet die Wind im Leib/ dienet dem kalten Magen/ Mutter- und Leib-Weh/ befördert den Harn und die Weiber-Blum treibt den Stein und Sand/ und mehret den Säugenden die Milch.

5 Anis oder Enis ist bey den Alten in hohem Werth gehalten worden/ dahero sie ihn aus Candia/ und andern fremden Orthen herbringen lassen. Heutiges Tags aber wächst er bey uns überflüssig/ dem man ihn am Rheinstrohm/ als um Straßburg und Speyer in grosser Menge beretet. Er gewinnt kleine/ runde und hole Stengel. Die Blätter sind zerkerfft/ wie am Peterlein/ doch grösser und runder/ und eines lieblichen Geruchs. Oben bekommt er Dolden oder Cronen darauf/ der Saamen wächst/ wie der Fenchel/ doch kürtzer/ eines süssen/ anmüthigen Geruchs und Geschmacks.

6. So man 20. Gran gestossnen Anis den jungen Kindern in dem Brey oder Mus eingibt/ führet es den überflüßigen Schleim von dem Magen und Därmen ober- und unterstich gar saufft aus. Wenn man des Anis Confects/ oder des mit Zucker überzogenen Anis-Saamens einen halben Löffel voll zu sich nimmt/ stärcket er das blöde Haupt/ Gesicht und Magen/ zertheilet die Wind im Leib/ dienet wider die Aufblähung des Miltzes/ verhütet den Stein/ und ist den Weibern stäts zur Mutter-Kranckheit geneigt/ sehr nutzlich mehret den Säugammen die Milch/ macht einen wohlriechenden Athem. Ferner ist dieses Confect dienlich den Wassersüchtigen/ und drücket nieder die aufsteigende Dämpffe/ so er nach der Mahlzeit gegessen wird. Das in den Apothecken destillirte Anis-Wasser/ ist nützlich zu allen innerlichen Kranckheiten gebraucht werden/ zu denen/ so der Anis-Saamen gut ist. Doch soll man nicht über ein kleines Löffelein voll nehmen

denn es sehr hitzig ist/ dahero sich hitzige Naturen dafür hüten sollen.

3. Die aus dem destillirten Anis-Oel/ in den Apothecken gemachte Täfelein gebraucht / oder ein paar Tropffen dieses Oels in einem Löffel voll weissen Wein eingenommen/ dienet wider das Keuchen / Grimmen / starcken Husten/ und windige Wassersucht / befördert den Außwurff / reiniget die Brust von allem Schleim und Koder / stärcket den kalten Magen und Mutter-Ranken / dessen 8. biß 12. Tropffen auf einmahl in Brühen oder Wein einnehmen.

Das Anis-Oel aber pflegt man also zu destilliren: Stosset einen guten Theil Anis-Saamen gröblicht / thut ihn in einen zinnernen oder kupffernen Kolben / giesset frisches Wasser darauf / lassets einen Tag maceriren / destillirts hernach / und wenn sich das Oel von dem Wasser geschieden / so nehmts mit Baumwolle ordentlich weg. Wenn man guten Brandtwein über den zerstossenen Anis-Saamen giesset/ acht Täg darüber stehen lässet / hernach destilliret / so bekommt man den Spiritum Anisi, welcher mit Zucker versüsset/ auch nach Belieben mit destillirtem Wasser etwas gebrochen / und also Löffel-weis offt genommen / ist eine treffliche Artzney zur Stärckung des Magens / Zertheilung der Winden / Erleichterung des engen Athems / Verhütung der Haupt-Flüssen/ und Vertreibung der Ohnmachten. So man das destillirte Anis-Oel/ oder den Anis-Geist / warm über die blaue Mähler / so von dem Schlagen / Fallen/ oder Stossen herkommen / schmieret/ oder mit zarten leinen Tüchlein überschläget / zertheilet es solche gar geschwind. Ein paar Grän Zibeth und Bisam im destillirten Anis-Oel zerlassen/ hernach mit Baum-Wollen in den Nabel gethan / und mit einem sehr warmen Tuch den Bauch bedecket / stillet das hefftige Bauch-Grimmen und Schmertzen von den Blästen / dienet sehr denen Kindern / welche mit solchem Schmertzen offt hefftig geplaget werden.

4. Dill ist wol bekannt / und in allen Gärten gemein. Die Wurtzel ist klein / weiß und holtzicht/ die Blätter sind zerspalten/ wie am Fenchel/ doch schmäler/ kürtzer/ und eines andern Geruchs. Der Stengel ist rund / mit vielen Glaichen; Oben am Gipffel bringt er samt den Neben-Zweigen gelbe gekrönte Dolden/ mit nachfolgem / dünnem scharff-schmeckenden Saamen. Das Dillkraut / und sonderlich sein Saame/ hat ein flüchtig-ölichtes/ bitterlich und scharffes Saltz/ und daher die Tugend mit dem Fenchel-Saamen gemein.

5. Die Wurtzel und Schößlein dieses Krauts im Wasser gesotten/ und davon offt ein Gläßlein voll getruncken / reiniget die Nieren / treibet den Harn / Schleim und Sand aus. Das frische über der heissen Herdstatt gedemt oder getrocknete Kraut auf den Scheitel des Haupts gelegt / vertreibet den Kopff-Schmertzen. So pfleget man dieses Kraut und Saamen zu den Schmertzen-stillenden und vertheilenden Muß-Pflastern/ oder Cataplasmaten nützlich zu gebrauchen/ Dieses Kraut wird auch nützlich zu den Fuß-Wässern gekocht/ und gebraucht/ weñ die Leut nit schlaffen könen.

6. Dillen-Saamen mit Kümmel / Agstein / Mastix/ Storax/ und gedörrtem Nachtschatten-Kraut/ zu grobem Pulver untereinander gestossen/ über die Gluht gestreuet/ und darmit geräucherte Tücher überschlagen / vertreibt und stillet allen Schmertzen / so von kalten Flüssen herrühret. Das destillirte Dillkraut-Wasser Morgens und Abends 2. oder 3. Loth getruncken/ bringet den säugenden Weibern viel Milch / zertheilet die Wind im untern Leib/ wehret den Kluxen oder Hetschen/ und fördert den Harn. Warm in dem Mund gehalten/ vertreibt das Zahnwehe / denn es ziehet die bösen Flüß heraus. Das in den Apothecken zubereitete Dill-Oel / stillet das Grimmen / Leibwehe und alle innerliche und eusserliche Schmertzen. Es zertheilet die Beulen / Geschwulst und harte Knollen / warm damit gesalbet. Den jungen Kindern / so Leibwehe haben/ solle man mit Dill-Oel das Bäuchlein warm anschmieren/ das Mägelein damit gesalbet / vertreibet ihnen den Kluxen oder Hetschen.

7. Coriander hat eine weisse / dünne und holtzichte Wurtzel. Die Blätter gleichen zum Theil dem Peterstill-Kraut: die obersten an Stengeln aber sind kleiner/ wie am Körbelkraut. Der Stengel ist zart/ und wird über Elen hoch. An dem Gipffel des Stengels und Neben-Aestlein bekommt er Kron-Doldē wie der Peterstill/ mit weissen Blümlein. Darauf folget ein runder gestreiffter Saamen/ der ist inwendig hol/ und eines guten lieblichen Geruchs und Geschmacks; wie bei Coriander zu reinigen: Nimm Coriander-Saamen viel oder wenig nach deinem Belieben/ thue ihn hinein in ein steinen- oder irdenen Geschirr/ schütte darüber einen guten scharffen Wein-Essig/ daß dieser darüber gehet/ laß ihn darinn 24. Stund beitzen / darnach schütte den Essig hinweg/ und laß den Saamen wieder trocken werden/ solchen behalte zum Gebrauch: Also ist dem Coriander durch diese Beitzung alle Schädlichkeit benommen.

8. Man pfleget den bereiteten Coriander-Saamen/ in den Apothecken mit Zucker zu überziehen. Er stärcket das Haupt und den Magen/ vertreibt den Schwindel und stinckendem Athem / behütet vor dem Schlag/ und schliesset den Magen-Mund nach dem Essen zu / so man nach Belieben etwas dieses verzuckerten Saamens zu sich nimmt. Die Frantzosen bereiten ihre nicht unliebliche Prisane für die Krancken auf folgende Art: Nehmet süß Holtz drey Loth / Anis und Coriander / jedes ein Quintlein / ungeschälte Gersten zwey Löffel voll / kochet alles in zwey Maas frisch Brunnen-Wasser / biß er vier mal aufwallet/ hernach giesset noch 4. Maas frisch Brunnen-Wasser darzu/ seigets durch ein Tuch/ und gebets dem Krancken zum Tranck.

9. Borragen/ oder Burretsch hat breite/ länglichte/ rauhe/ stachlichte/ und runtzlichte Blätter/ der Stengel wird fast Elen hoch/ ist fett / hol/ mit sehr kleinen und stachlichten Dörnen besetzet/ und obenaus in viel Zweiglein zertheilet/ dieselbe tragen liebliche und ganz Himmel-blaue Blümlein. Nach der Blühe wachsen schwache Körnlein/ 2. oder 3. neben einander/ die fallen aus/ und pflantzen sich stets selber / denn wo der Burretsch einmahl hinkommet/ lässet er sich nicht leicht vertreiben/ die Wurtzel ist glatt / weiß / rund und einer Spannen lang/ am Geschmack süß und klebicht. Der Borretsch (den man zu Latein auch Buglosum latifoli-

nennt) führet ein subtiles / flüchtiges balsamisches und temperirtes Saltz mit sich / neben seiner übrigen wässerichten Feuchtigkeit. Er wird zur Artzney gesammlet / wann die Sonn im Zwilling oder Krebs gehet.

Burretsch-Syrup kan man haben / so man aus dem frischen und annoch zarten Kraut / den Safft ausdrücket / denselben stehen läßet / biß sich alles grobe zu Boden setzet / den geläutern Safft oben abnimet / und in dem Marienbad destilliret / bis daß von 12. Pfund Saffts 3. Pfund in dem Helm zuruck bleibet; Diese 3. Pfund giesse folgends über frisch-gestossne Blümlein von Burretsch / und laß 24. Stund an einem warmen Ort stehen; Solches thue so fort zu dem drittenmal; Drücke hernach den Safft wohl durch ein Tuch / laß ihn stehen / biß er klar wird; mit diesem klaren Safft vermische ferners 3. Pfund gestossnen Zucker / laß in einem wohlvermachten Glas / eine Weile an der Sonnen / oder an einem warmen Ort stehen / biß der Zucker wol zergangen; so hat man einen sehr guten Syrup / davon offt ein oder zwey Löffel voll eingenommen / stärcket das Hertz / erquicket und belustiget dieven Traurigkeit ermatteten Lebens-Geister; und ist also den Melancholischen sehr dienlich.

Man kan aber aus solchem Syrup wohl / mit dem aus dem Safft in dem destillirten übergangnen Wasser zu einem Julep vermischen; Ja / bißweilen mit solchem Burretsch-Wasser / das destillirte Melissen-Wasser auch vermischen.

Ein sehr liebliches und Hertzstärckendes Kräfft-Wasser in allen Kranckheiten / da der Patient schwach ist / nützlich zu gebrauchen / ist folgendes: Man nehme Burretsch-Wasser 3. Loth / Violen-Wasser / Schlehen-Blüth-Wasser / Zimmet-Wasser / Rosen-Wasser / jedes 2. Loth / Linden-Blüh-Wasser anderthalb Loth / Melissen-Wasser / schwartz Kirschen-Wasser / jedes ein Loth / Rosen-Julep / oder Citronen-Syrup 2. Loth / vermische alles untereinander / und gebrauche es Löffel-weiß.

Cap. XXIII.

Von Erbsen / Linsen / Erven / Küchern / oder Zisern / Bohnen und Faseolen.

1. VOn den Garten-Erbsen hat man unterschiedliche Arten / als eine kleine früh Erbsen; Die niedrige früh Erbsen; die grosse früh Erbsen; Die grosse Stabel Erbsen; Die niedrige Stabel-Erbsen; Die frühe Zucker-Erbsen; Die krummen Zucker-Erbsen; Die langen breiten Zucker-Erbsen; Die langen schmahlen Zucker-Erbsen; Die Kronen- oder Trauben-Zucker-Erbsen; Die gemeinen Kronen-Erbsen; Die niedrige Zucker-Erbsen; Die Krub-Erbsen oder Erbsen de Gratie Diese nun wollen alle gleiche Wartung-Pflantzung und Erdreich haben.

Was die Früh-Erbsen anlanget / müssen sie im Frühling / so bald man kan in das Erdreich kommen / an einen warmen Ort / wo die Nord- und Ost-Winde nicht können hinkommen / oder ein Mist-Beet oder Kasten / im Zunehmen des Monds / und lüfftigen Zeichen gepflantzet werden / damit desto früher Erbsen davon haben kan. Oder man pflantzet sie noch vor dem Winter / daß sie bald blühen / hernach stellet man sie in warme Oerter in Winter / da sie dann völlig blühen und ihre Erbsen bekommen. Wann es gelinde Wetter ist / so muß man sie alle mal in freye Lufft tragen / und Abends wieder hinein / ist aber gar mühsam.

Die andern / als die Stabel- und Zucker-Erbsen / kan man etwas später pflantzen / doch allemal im Wachsen des Liechts und lufftigen Zeichen / in gut mittelmässig lucker Erdreich / welches alle Erbsen erfordern / so werden sie wohl wachsen und volle Früchte bringen. Man soll sie allemal in Wasser mit Schaaf-Mist vermenget / zu vor einweichen: und wanns möglich ist / im Zeichen des Zwillings pflantzen / und die jenigen / welche man will zu Saamen behalten / wieder in diesen Zeichen abnehmen / so bleiben sie besser in der Art: Dann sonsten die Früh- und Zucker-Erbsen leicht ausarten: wie wir dann selber haben erfahren / daß / wann etliche Jahr nacheinander solche in einem Boden gepflantzet werden / so werden gewiß aus den Zucker-Erbsen hartschälige / darum wann man sie weiter untereinander Clima oder ander Land / überschicket / und in 2. oder 3. Jahren wieder bekommt / so thun sie wieder eine Zeitlang gut; Darum soll man nicht die Erbsen alle Jahr in eine Gegend oder Garten pflantzen / sondern allemal damit abwechseln / so werden sie gut bleiben.

Die Erbsen können sich wol ins 5te Jahr halten / wann sie recht zeitig worden / und in einen trocknen und lufftigen Ort verwahret werden. Etliche Gärtner haben den Gebrauch / daß sie ihre Erbsen in der Mittags-Stunde / zwischen 11. und 12. Uhren zu pflantzen.

2. Es sind viel der Meynung / daß die Erbsen-Brühe die Kindbetterin reinige / die Milch ihnen vermehre / auch die Gelb und Wassersucht vertreibe: Aber sie irren in Wahrheit sehr / sintemal die Erbsen kühlen und trocknen: Sollen demnach / massen Matthiolus erinnert / wir Teutschen billig verhüten / daß denen Kindbetterinnen / auch denen so purgiren / keine Erbsen-Brühe gegeben werde.

Erbsen in Wasser starck zu einem Mues gesotten / hernach den Dampff lassen in das Angesicht gehen / in welchem die Durchschlechte oder Pocken bereits zeitig werden / verhindern / daß der Mensch nicht Pockengrübig oder Blatternasig wird. Erbsen in Wasser und Laugen gesotten / und damit gewaget / heylet den fliessenden Grind des Haupts; Wann man die Flechten und Raud der Haut damit wäschet / so säubert und heilet es dieselbige.

3. Die Linsen werden insgemein in die zahme / Italiänische / und gemeine Teutsche abgetheilet. Die gemeine Linsen / Lens vulgaris minor, wachsen auf / wie die Wicken mit kleinen Stengeln / die sind zu beyden

Seiten mit gefiederten Blättlein bekleidet / deren ein jedes seinen Faden hat / womit es sich anhält. Die Blühe ist braun / dem Süß-Holtz fast ähnlich / nach welcher wachsen kleine Schöttlein / in welchen die schwartzlichte / runde / etwas dünnne Linsen-Frucht enthalten ist.

Die zahmen Italiänischen Linsen Lens major sativa Italica, sind nicht gantz rund / sondern etwas breit; Sie vergleichen sich in allem mit den gemeinen Linsen / scheinen doch viel schöner und gröſſer.

4. Die Linsen haben gleich den übrigen Hülsen-Früchten / ziemlich viel flüchtiges Saltz bey sich verbergen; jedoch aber nicht so reines und saures / sondern mit viel groben irrdischen und öhlichten Theilen vermischt.

5. Linsen in der ersten Brühe gesotten und genossen / erweichen den harten Bauch / so aber die erste Brühe davon gethan / und sie mit anderer Brühe bereitet werden / stopffen sie / sind also eine nützliche Speise denen / so den Bauch-Fluß und die Rothe-Ruhr haben.

Die erste ausgesottne Linsen-Brühe / treibet auch die Würmer von den kleinen Kindern aus.

Man findet zwar in den meisten Kräuter-Büchern / daß das gesottne Linsen-Wasser in den Kinds-Blattern berühmt ist. Wir haltens aber mit D. Melchior Sebizio, daß den Kindern / welche von den Blattern angegriffen werden / dieses Linsen-Wasser offt gröſſern Schaden als Nutzen bringet. Die einhellige Meynung der Gelehrten gehet dahin / so man die Linsen vor die Speiß gar zu viel gebraucht / verdunckeln sie das Gesicht / beschweren den Magen / blähen den Leib auf / und verursachen ein dickes Geblüt. So meynet man auch / daß sie im Aussatz und Geschwären ungesund zu genossen seyn / weil sie diese Kranckheiten vermehren helffen.

6. Die Erven heisset man Lateinisch / Ervum, Orobus. Italiänisch / Ervo. Frantzösisch / Ers. Spanisch / Yeros. Deren sind zweyerley / zahme und wilde. Das zahme und gemeine Erven-Gewächs / Orobus sive Ervum siliquis articulatis, semine majore, kriecht aus der Erden mit vielen Stäudlein und Zweiglein / die sich in einander verwickeln / mit kleinen länglichten und gefiederten Blättern. Die Blume ist klein / Purpurfarb / inwendig weiß / und mit blauen Purpurstrichen gezieret. Die Schotten sind kürtzer und schmäler / denn der Erbsen / darinnen stecket ein runder Saamen. Ferner sind bekandt Orobus semine minore. Orobus semine obtuso triangulato. Und dann die wilden Erven, Orobi sylvatici, welche an vielen Orten in Teutschland gefunden werden. Dieses hat Elen-hohe grüne Aeste / an welchen die grünen Blätter gegen einander über stehen / sind 3. Zoll lang / die vergleichen sich etlichermassen den Linsen. Dann folgen bleichgelbe Blumen / so etwann Zoll lang / erscheinen / deren oberes Blatt röthlich ist.

7. Erven sind warm im ersten / und trucken im andern Grad: führen ein scharffes nitrolisches Saltz bey sich / und durchdringen so hefftig / daß so jemand zu viel davon isset / sie das Blut mit dem Harn treiben.

Das Erven-Meel mit Honig zu einen Sälblein vermischet und angestrichen / machet eine saubere Haut / reiniget sie von den Zittermählern und der Raude. So man solches mit Eibisch- und Flachs-Saamen-Meel zu einem Pflaster kochet / und über die harte geschwollene Weiber-Brust und andere unzeitige Geschwär leget / erweichet es dieselbige. Der Erven-Saamen ist den Tauben eine angenehme Speise; so werden auch die Ochsen damit wol gemästet.

8. Ziser-Erbsen oder Küchern haben einen holtzigten und haarig-rauhen Stengel. Die Stämmlein sind gantz drauschlicht / Elen-hoch / ohne allen Zincken oder Fäden. Die Blätter sind klein / haarig / rund / weißlicht / und rings umher zerkerfft. Die Blümlein erscheinen weiß / oder Leibfarb / daraus werden Schöttlein / die sind mehr rund denn lang / aufgeblasen als ein Säcklein / deren jedes selten über zwey Erylein begreiffet: Die Wurtzel ist ädericht / und stecket tieff in der Erden. Wachsen gern im fetten Erdreich. Man hat ihrer dreyerley / nemlich weisse / rothe und schwartze: und werden für ein gemeines Zugemüs gebraucht. Die Ziser-Erbsen / Kücher-Erbsen oder Küchern sind warm und trocken im ersten Grad / haben ein alcalisch-flüchtiges Saltz / neben wenig öhlichten Theilen bey sich verborgen / und also die Eigenschafft / gelind zu durchdringen. Es ist auch in den Ziser-Erbsen / gleich wie in andern Erbsen und Bohnen / einiger Lufft gefangen / dardurch sie Winde und Blähungen in dem Leibe zu erwecken pflegen / sonderlich / wann sie nicht wohl gekocht / zur Speise aufgesetzt werden.

9. Die Küchern oder Ziser-Erbsen in der Speise genützet / geben ziemliche Nahrung / mehren die Milch / und den natürlichen Saamen. Den Kindbetterinnen sind die Brühlein von Ziser-Erbsen und Petersilien gesotten gut / dann sie die Reinigung befördern. Die Ziser-Erbsen / sonderlich die schwartzen und rothen / gesotten und davon getruncken / vertreiben den Lenden-Stein / fördern den Harn und die Frauen-Zeit / öffnen die verstopffte Leber / Miltz und Nieren / &c.

10. Die Bohnen haben eine gerade / zaselichte Wurtzel / daraus ein viereckichter / knodichter und holer Stengel aufwächst. Die Blumen sind mancherley Farben. Nach der Blühe wachsen grosse dicke Hülsen oder Schotten / darinnen liegt die Frucht / welche sowohl an Gröſſe / als an Farben / unterschieden ist. Die Bohnen halten in der Kälte und Röckne fast eine Mittel-Art: haben ziemlich viel flüchtiges / gantz gelindes Saltz / mit etwas balsamisch-öhlichten und alcalischen Theilen bey sich / und daher geben sie gute Nahrung / reinigen und treiben etwas durch den Harn.

11. Ein gutes Mittel wider die Abnehmung des Gehörs: Siede Bohnen in Wasser / biß sie wohl gekocht sind / gieß die Brühe davon / und lege die gekochten Bohnen in eine Schüssel / stelle darüber einen Trichter / und laß den Dampff in das Ohr gehen / solches thue etliche Tag nacheinander / es stärcket das Gehör. Andere schütten Bohnen-Meel auf glühende Kohlen / und lassen den Dampff in die Ohren gehen. Dieses pfleget das verlohrne Gehör schleunig wieder zu bringen. Bohnen-Meel ist gut zu allen Geschwulsten der Brüsten und heimlichen Gliedern / in Milch zu einem Pflaster gesotten / und warm über geschlagen.

So man rohe Bohnen käuet / sollen sie die Flecken oder Masen des Angesichts / welche von den Kinds-Blattern herkommen/gewißlich hinweg nehmen/wann man mit diesen Bohnen zu Nacht vor dem Schlaff das Angesicht anstreichet / Morgens aber mit Bohnen-Blüh- oder frischen Brunnen-Wasser wiederum abwäscht. Das Bohnen-Merl pflegt man auch mit grossen Nutzen zu den erweichenden und zertheilenden Pflastern zu gebrauchen. Wann man die rothen Bohnen zerreibet/mit Milch zu einem Müslein siedet / und solche Morgends und Abends gebrauchet / ist es ein treffliches Mittel wider die blutige Bauch-Flüße.

12. Etliche Loth Bohnen-Blüh-Wasser Morgens nüchtern getruncken/ treibet den Harn und Grieß fort: Es wird noch kräfftiger / so man ein halbes Quintlein Bohnen-Saltz aus der Apotheck darzu vermischet. Es wird auch das Wasser/ so aus den Bohnen-Schotten destilliret wird/ wider den Stein gelobet / muß aber zu der Zeit/ wann die Sonne im Löwen / und der Mond im Widder gehet/ gebrennet werden.

Das Bohnen-Stroh zu Aschen gebrennet / solche in Wasser gesotten/ daß eine Lauge daraus werde / diese Laugen hernach offt/ 5. biß 6. Loth schwer getruncken/ treibet die Wassersucht / durch den Harn oder Stulgang gewaltig fort.

13. Die Faseolen seynd in Grösse und Farben so sehr unterschieden/ daß es zu lang währen würde / alle und jede besonders mit Worten vorzustellen / dann man findet weisse / schwartze / blaue/ rothe / leibfarbe/ graue/ bleiche/gelbe und viele so gescheckicht sind/gros/ kleine / theils sind kurtz und niedrig / theils wachsen hoch auf/ und müssen an Stecken in die Höhe steigen. Etliche werden Feld-Faseolen / oder Steig-Faseln genennet: Diese heisset man Aegyptische/ jene Indianische/ welche letztere zwey Sorten zwar schön von Farben/ aber schwerlich fort zu bringen sind.

Die Faseolen oder Welsche Bohnen haben eine warme und feuchte Natur: und dabey / weil sie auch viel alcalisches / mit etwas groben schwefelichten Theilen vermischtes/ flüchtiges Saltz / unter denen irdischen verborgen haben / gleiche Eigenschafft mit den gemeinen grossen Bohnen. Wann die Faseolen noch klein und jung/ so geben sie eine gute Nahrung/ wol gekocht. So sie aber alt/ und viel gefangene Lufft bey sich haben / so machen sie viel Wind und Blöhungen. So man die Bohnen wol dörret und röstet / biß sie braun werden/ ölig- und schwartz fleckicht aussehen / hernach zu einem Pulver stösset / kan man sie wie das Coffee brauchen/ dann sie haben durchaus gleiche Würckungen mit denselbigen.

Cap. XXIV.

Von den Erd-Beeren / Schwämmen / Johannes-Stachel- und Hin-Beeren.

1. DEr Erd-Beeren werden 3. Geschlecht gefunden. Das erste hat eine schwartz-braune und zasichte Wurtzel / die ist eines zusammenziehenden Geschmacks/ wie die Tormentill-Wurtzel. Die Blätter sind runtzlicht und zusammen gefalten/wie der Wiesen-Klee / allzeit 3. beysammen auf einem Stiel/ und rings um zerkerfft/wie die Betonien-Blätter. Dieses Gewächs lauffet mit seinen Fedemlein weit um sich/ und hencket sich mit kleinen Würtzlein in die Erden/ da es auch kleine Stöcklein gewinnet. An den rauhen Stengeln kommen oben schöne Knöpflein herfür/auf welchen weisse fünff-Blätterichte blümlein stehen/ darinn sich ein kleines Aepffelein zeiget / so alsdann erwächst/ und bey Zeitigung im Mayen eine schöne rothe Beer wird/ die mit vielen kleinen Kern- oder Sämlein/ und süß-säuerlichten Safft angefüllet ist.

Die Beeren sind eines annuthigen Geschmacks und lieblichen Geruchs. Dieses Gewächs ist in Teutschland sehr gemein/ es wächset auf den Bergen / Reyen und Weinbergen/ wird auch in abgehauenen Wäldern gefunden. So mans aber in die Gärten pflantzet/ wird es viel grösser / und trägt schöne Früchte.

Das ander Geschlecht ist dem ersten in allem gleich/ ausgenommen die Beeree werden bey ihrer Zeitigung gantz weiß / werden nur in den Lust-Gärten geziehlet.

Das dritte Geschlecht ist ebenfalls den vorgemeldten gleich / aber die Blätter sind viel haarichter / auf beyden Seiten asch:nfärbig/ und gläntzend wie die Blätter am Genseritz. Die Frucht wird nicht gantz roth/ sondern etwas leibfärbig / und bleibt etwas weißröthlicht. Werden auch in den Gärten gepflantzet / und Last-Beer/ Haar-Beer und Ruppen genennet.

2. Nachdem die Erd-Beeren gewachsen / soll man kräfftigen Wein / guten Zucker und ein wenig Zimmet-Pulver / oder auch guten Kirschen-Brandtwein mit Brunnen-Wasser wohl geschwächt/ und mit Zucker versüsset darüber schütten/ und also geniessen aber man muß sie essen vor andern Speisen/ wann der Magen leer ist/ dann diese Frucht bleibet nicht lang/ fördert den Stulgang und Harn. So man die Erdbeer nach den Speisen isset/ verderben sie die Däuung / und erwecken leichtlich das Fieber; Darum ein böser Brauch bey etlichen / daß sie diese Frucht zum Beschluß der Mahlzeit geniessen. Alte/ flüßige und kalte Leute sollen die rohen Erd-Beer meyden; ingleichen diejenigen so einen kalten undäuigen Magen haben / und zu den Fiebern geneigt sind / dann sie leichtlich diese Kranckheiten erwecken. Wann solche Menschen aber ihnen nicht abbrechen wollen / sich dieser Frucht zu enthalten/ sollen sie dieselbige aus einem guten Rheinischen Malvasier oder Spanischen Wein essen.

3. Ein vortreffliches Grieß-Wasser Herrn D. Rolfincii: Nimm frische Erdbeer 4. Pfund/ Malvasier-Wein 2. Pfund/ Wachholder-Beer-Wasser 2. Pfund/ Petersill-Wurtzel-Wasser 2. Pfund/ Gundelreben 4. Hand voll / weisse Steinbrech-Wurtzel 2. Loth/ Pfirsing-Kern und schwartze Kirschen-Kern zerstossen, jedes

an-

anderthalb Loth/ lasse es in einem wol vermachten Gefäß ein Monath durch stehen / alsdann destilliers / und behalts auf in einem saubern Glaß. Welche das Grieß und den Stein besorgen / nehmen davon bißweilen ein oder zwey Löffel voll; Die aber vom Grieß oder Stein angegriffen worden / sollen Morgens nächtern / oder wenn der Magen leer ist/ drey oder vier Löffel voll gebrauchen. Das Angesicht mit Erdbeer-Wasser gewaschen/ vertreibet die Masen und Flecken / rothe und hitzige Blätterlein desselbigen. Den Mund mit diesem Wasser gegurgelt/ heilet die Geschwär desselben und die Mundfäule. Die Jenigen / so sich der Wasser-Sucht besorgen / sollen sich des in den Apotheken bereiteten Erdbeer-Syrups bedienen: ingleichen die / so einige Versezung des Harns im Leib spühren/ können diesen Syrup gebrauchen. Casparus Hoffmannus lib. 2. de medicam. Officinal. c. 95. schreibet/ er habe eine Person gekennet/ welche/ nachdem sie zu viel Erdbeer gessen / habe sie viel Stücklein derselben durch den Harn von sich gegeben / daß man vermeynte / es zerflissen ihr die Nieren. Also gewaltig dringen die Erdbeer den Nieren zu/ selbige zu reinigen.

4. Von den Champignons de Jardin, oder Garten Schwämmen/ wird geschrieben: Man machet ein Loch in einen Garten/ 4. Schuch tieff/ und vier Schuh breit/ wie man sonsten pfleget ein Mist-Beeth zu machen; die Länge findet sich selber wol. Die oberste Erde/ so nun aus dem Graben geworffen ist/ nimm 2. quer Finger hoch/ und lege sie wieder in das gemachte Loch / begiesse solche mit Pferd-Urin/ und thue auf die Erde klein geriebnen Roß- oder Pferd-Mist / ohngefehr eines halben Schuhes hoch / hernach nimm wiederum gute Erde/ und fülle eines Schuhes hoch darauf: Auf diese Erde thue ferner ein Lager von gar altem verfaulten Pferd-Mist / ohngefehr anderthalb Schuh hoch/ thue wiederum Erde darauf / und das übrige von dem Graben / fülle mit frischem Pferd-Mist aus / daß der Erde gleich wird. Hierauf muß abermahl ein Lager gemachet werden/ von der allerbesten Mist-Erde / so man haben kan. Und muß also dieses Lager ohngefehr anderthalb Schuh hoch mit Brettern eingefasset werden/ damit es nicht von einander falle; Hierauf wieder ein Lager Mist geleget/ aber nur 2. Finger hoch; Dann wird wiederum einen halben Schuh hoch der besten Erde gethan/ und täglich mit Pferd-Urin / welchen man darzu auffangen muß / begossen und befeuchtet.

NB Dieses Beet muß alle mal im Mertzen / im Wachsen des Liechts an einem warmen Sonnen-reichen Orth gemachet/ und gar kein ander als Roß-Mist darzu gebraucht werden/ so kan man die Champignons genug erziehen. Will man es im September machen/ so muß es in ein lustiges Gewölb / so gegen Mittag stehet / gemachet werden / und wo es allemahl kan die Mittags Sonne haben/ so kan man im Winter gute Champignons wachsend machen und haben/ und werden diese Schwämme von denen Frantzosen allemahl vor die delicatesten gehalten. Man kan zwar auf andere Art und Weise mehr Schwämme ziehen / aber es ist offtmals mißlich / und hat solche Art nicht wie die obige so von sich selbsten erwachsen.

5. Schwämme / welche man zu essen pfleget sind folgende: 1.) Mörchen / Morcheln oder Maurachen/ welche allenthalben gemein/ und den Schlecker-Mäulern eine angenehme Speiß sind/ deren Gestalt ist rund/ als ein Hütlein/ imgleichen auch zugestutzt / auswendig voller Löchlein / wie ein Bienen-Roß/ und an der Farb grau. 2.) die andere Art nennet man Erdmerchen/ Grüblein oder Erd-Aepffel / Tuber, Boletus. Sie sind rund wie die Aepffel / mit einer schwartzen oder Erd-farben Haut bedeckt / die ist uneben / und hat viel Schrunden: Etliche haben ein weisses Marck/ andere ein schwartzes / beydes ist müb zu essen. 3.) Herrn-Piltz / sind oben braun / und unten ein wenig gelb/ müssen zuvor geschälet werden/ ehe sie zur Speiß dienen/ darnach schneidet man sie klein/ und bereitet sie mit Butter und Gewürtz. 4.) Reisiken sind nidrige Schwämme oben röthlicht / unten streifflicht / diese bräter man / bestreuet sie mit Pfeffer/ und isset sie. 5.) Pfifferling oder Pfefferling / werden um ihres hitzigen Geschmacks willen / der sich dem Pfeffer vergleichet / also genannt: sind von Farben weiß / und breiten sich aus/ wie ein Teller/ wann sie zerbrochen werden/ geben eine weisse und scharffe Milch: werden von armen Leuten gebraten / und mit Saltz gessen. 6.) Heyderling oder Träuschling/ sind oben bleichfarb und unten braun: diese werden gleichfals geschälet / und alsdann mit Gewürtz und Butter zubereitet. 7.) Rehlingen oder Hendelschwämm/ wachsen in feuchten Wäldern/ sind einer gleissenden gelben Gestalt: Diese quellet man/ nachdem sie zerhackt / pflegt man sie mit Butter/ Ingber und Essig zu bereiten. 8.) Brötling/ welche in der Grösse der Heyderling/ sind gantz braun/ und geben ein süsse / weisse Milch/ werden in hohen Wäldern gefunden 9.) Eichen-Schwämme oder Hasen-Ohrlein / gantz grau und bleich-färbig: werden im Augustmonat bey den Wurtzeln der Eichbäume gefunden/ und wie andere Schwämme zugerichtet. 10.) Röthling oder Roth-schwämm / vergleichen sich mit dem Heyderling/ sind doch etwas bleicher / kommen um St. Johannes-Tag herfür/ in ausgebrannten Sträuchen und Hecken.

6. Die zur Speise untaugliche Schwämme sind: 1.) Lerchen-Schwamm / ist zwar zur Speiß untauglich / wird aber zur Artzney gebraucht. 2.) Bubenfist / sind gantz runde und weißlichte Schwämme/ wie ein Leder-Ballen/ wenn diese dürr werden/ reissen sie auf/ und lassen einen gelben Staub von sich. Wachsen auf den Auen und Graß-Feldern. 3.) Hirsch-Schwämme/ werden daher also genannt/ weilen sie gern wachsen/ wo viel Hirschen verhanden sind/ dann diese Thier scharren sie aus der Erden/ wann sie selbige riechen / massen solche Schwämme sonst gantz unter dem Erdreich verborgen liegen. 4.) Bad- oder Meer-Schwämme/ welche am steinigten Ufer des Meers wachsen. 6.) Fliegen- oder Mucken-Schwämme/ sind schön roth und mit weissen Düpfflein besprenget / von diesen sterben die Fliegen und andere Thier/ so man ihnen ein Naß davon bereitet/ Endlich findet man auch grosse gelbe Schwämme unter den Kyser-Bäumen/ deren das Rind-Viehe begierig ist/ es wird aber kranck davon/ so es dieselben genisset.

7. So jemand giftige oder unbereite Schwäme geessen

hat/ und vermeinet/ er müsse davon ersticken/ der soll alsobald 4. Loth frisch Mandel-Oel mit einer Fleisch-Brühen trincken/ und sich erbrechen/ alsdann einen Trunck Wermuth-Wein thun/ auch bißweilen eine Messer-Spitz voll Theriac oder Methridat zu sich nehmen. Der dürre Bubenfist mit seinem Meel und Staub dienet wol den alten fliessenden Schäden/ sie werden davon trocken/ und schicken sich zur Heylung. Die Barbierer legen ein Stücklein von diesem Schwamm auf die Ader nach der Läse/ wann sich das Blut nicht stillen will; Man streuet auch von diesem Meel auf die Gold-Adern/ wann sie zu starck fliesset. Es stillet nicht allein das Geblüt/ sondern heilet auch den versehrten Ort besser/ als einige Artzney/ wie solches Johannes Crato in Consiliis Medicis a Scholzio collect. consil. 107. ausdrücklich bekennet.

8. Johannes-Beerlein-Syrup mit Wegwart und Sauerampfer-Wasser getruncken/ ist gut zu den hitzigen Fiebern/ Bauchflüssen und Kinds-Blattern. Es löschet den Durst/ benimmt den Unwillen des Magens/ und stärcket ihn: Wird denen nützlich gegeben/ von welchen es unten und oben gehet. Dieser Syrup hilfft auch wieder das Blutspeyen/ so man ihn mit Burgel-Wasser zu trincken giebet. Welchen inwendig der Halß verschwollen ist/ der nehme offt einen Löffel voll von diesem Syrup.

Dieser Syrup mit Buretsch-Wasser getruncken/ ist gut wider das Hertz-Zittern. Von diesem Syrup und frischen Brunnen-Wasser einen Julep gemacht/ dienet wieder die Trunckenheit/ sonderlich den folgenden Morgen.

9. Den Johannes-Träublein-Syrup machet man also: Man nimmt anderthalb Pfund Zucker/ lässet ihn mit 18. Loth frischen Wasser über dem Kohl-Feuer/ in einem irrdenen Geschirr verschaumen/ und gemach kochen/ biß der Zucker von der Spatel fliesset/ oder einen Faden zeucht/ darauf schütte den Zucker in eine zinnerne Schüssel/ und thue ein Pfund Johannes-Träublein-Safft darunter/ vermische es/ und behalts in einem gläsernen oder irrdenen Geschirr. Es ist dienlich in der Entzündung der Fiebern/ erquicket das entzündete Eingewey d/ löschet den Durst/ wehret der Gallen/ widerstehet dem Erbrechen/ und stärcket den Magen. Die Johannes-Träublein-Latwerge hat gleiche Würckung/ kühlet und stärcket die von der Hitz abgematteten Glieder/ stillet das Bluten/ und die Ruhr/ ist gut für die Pest/ und wehret den Ohnmachten.

10. Der Kloster- oder Stachel-Beeren staudigtes Bäumlein ist sehr bekannt/ und wird in den Gärten zu Hecken gebraucht. Hat kleine harigte Blätter/ wie der Eppich: Die Beere sind in der Grösse der Weinbeerlein/ am Geschmack süßlich. Es finden sich derselben dreyerley Sorten: Eine trägt rauhaigte Beer: Die andere glatte: Die dritte Gattung sind gantz kleine Beere/ und werden aus den Gärten meistens ausgemustert.

Die Kloster-Beer/ wann sie unzeitig/ haben einen herben/ ungejahrnen/ sauren und anhaltenden Safft; Wann sie aber zeitig/ so ist ihr Safft gejohren/ und führet einen lieblichen/ mit schwefelichtem/ und mildflüchtigem Saltz-Geist vermischten Safft bey sich. Aus den reiffen Kloster-Beeren lässet sich auf folgende Weise ein Wein zubereiten: Werfft die Kloster-Beeren in ein sauber Faß/ giesset siedheiß Wasser darüber/ so viel nöthig ist/ vermacht das Faß gantz gehebt zu/ lasset 3. biß 4. Wochen stehen/ biß das Wasser von dem Safft und desselben Geist genugsam erquicket; Die Beer aber müssen wohl ausgezogen seyn: Nehmt alsdann den Safft heraus/ giesse ihn in ein gläsern Geschirr/ thut Zucker darzu/ lasset ihn wolvermacht eine Zeit stehen/ biß der Safft in einander verjohren ist/ so hat man einen generculen Wein davon.

11. Der Himbeeren werden insgemein zweyerley Gattung gefunden/ als Rubus idæus fructu rubro, mit rothen/ und Rubus idæus fructu albo, mit weissen Beeren. Ist gleichfalls in Teutschland an vielen Orten bekandt/ und vermehret sich in den Gärten gar sehr. Die unzeitigen Himbeer ziehen/ wegen ihres herben ungejohrnen Saffts zusammen. Die reiffen aber haben einen/ mit sauerlich temperirten etwas flüchtigem Saltz begabten lieblichen Safft in sich/ und daher die Eigenschafft zu kühlen/ das Hertz wohl zu stärcken/ und dem etzenden giftigen Jäst des Geblüts in allen hitzigen Fiebern zu widerstehen.

12. Das gebrannte Wasser von den Himbeeren ist dienlich in allen hitzigen Kranckheiten/ und den Kräncken anmuthig um des wohlriechenden Geruchs und lieblichen Geschmacks willen; man kan ihn nach Belieben ein paar Loth zu trincken geben.

Aus dem Safft der Himbeeren wird ein köstlicher Syrup zugerichtet/ erlöscht die Hitze der Fieber/ wehret den Ohnmachten/ stärcket das schwache Hertz/ und stillet alle Bauch-Flüße. Conradus Gelnerus lobet seine Krafft über die Edelgesteine. Man kan ihn mit destillirten- oder frischen Brunnen-Wasser zu einem Julep vermischen.

Über die Himbeere thut man auch einen guten Wein-Eßig schütten/ welcher den Ohnmachten und Schwachheiten des Hertzens widerstehet/ so man davon auf die Schlaff und Puls streichet/ oder Tücher in diesem gewärmeten Essig netzet/ und also offt überschläget. Man giesset auch den Essig allein über die Himbeer-Blätter/ welches dann einen guten kühlenden Uberschlag über Puls und Schlaff abgiebet.

13. Die Himbeer werden folgendermassen eingemachet: Nehmet einen guten Theil ausgetruckten Himbeer-Saffts/ laßet es ein paar Tag stehen/ nehmet das Dünnere von dem Safft oben weg/ mischet zwey Theil guten Zucker darein/ verschaumet den Zucker/ kochet es so lang/ biß es wie ein Honig ist/ giesset solchen dicken Safft hernach gantz heiß über frische Himbeer/ und behaltet sie also auf.

Himbeer Latwerg zu machen: Kochet den ausgepresten/ und auf obige Weiß geläuterten Safft ein gut Theil ein/ zerlasset hernach ein wenig Zucker darinnen/ und wann es biß zur Dicke des Honigs oder mehr eingesotten/ so giesset es in eine gläserne Schalen/ so wird der Safft zu einer lieblichen Latwerg gestehen.

Das Essentzial-Saltz der Hinbeer ist zumalen auch eine liebliche Artzney und wird auf folgende Wei-

bereitet: Kochet den aus den reiffen Hinbeeren ausgepressten/ und durch Fließ-Papier filtrirten Safft/ so lang ein/ biß ein Häutlein darüber stehet/ setzet es hernach in den Keller / so wird durch desselben Kälte sich das Crystallinen-Saltz an die Wände des Geschirrs anschiessen: den übrigen Safft muß man gemählich abgiessen/ noch einmal kochen / und wiederum mehr Saltz davon in dem Keller anschiessen lassen: das Saltz aber endlich zusammen samanlen/ trocknen/ und wohl aufheben.

Dieses Essentzial-Hinbeer-Saltz / auf 10. biß 15. Gran schwer/ bißweilen eingenommen/ zertheilet allen Schleim des Magens / löschet die Hitz der Gallen/ treibt und schlägt solche unter sich/ benimmt dem Geblüt allen übermäßigen febrilischen Jäst/ erhält die Eröffnung des Leibs/ und erwecket den Lust zum Essen. In den Fiebern kan man von diesem Saltz ein wenig in dem ordinari-Trinck-Wasser zerlassen/ so wird es den Durst gewaltig löschen.

Cap. XXV.

Von Mäus-Creutz-Stech- und Weiden-Dornen/ Heyde/ Seven-Baum/ Pimper-Nüßlein/ Tamarisken und Rhein-Weiden.

1. DJe Mäusdorn-Wurtzeln werden heutiges Tages von den Landstreichern sehr verfälschet/ die des Erdspinnen-Krauts-Wurtzel dafür verkauffen / und zwar nicht ohne sonderbare Gefahr.

2. Die Stech- oder Creutz- und Weiden-Dörner haben eine zertreibende Art im andern Grad / sind trocken im ersten vollkömmlich. Wann denen Signaturen nach zugehen ist/ so sollte dieses Kraut im Seitenstechen nicht zu verwerffen seyn.

3. Erica Baccifera; die Beer-bringende Heyde liegt auf der Erden/ und kreucht weit um sich/ hat Blätter fast wie die Welsche Heyde/ doch kürtzer/ trägt braune Beer/ nicht viel kleiner dann des Wachholders/ aber weicher/ und inwendig klebrich/ grünlicht wie in den Pflaumen; die Aestlein sind höltzicht/ schwartzroth/ geschlang/ lassen sich gern biegen. Wächst in den Gebürgen/ die Böhmen von Schlesien abscheiden/ da die Elb ihren Ursprung hat.

4. Grüner zerstossner Sevenbaum übergeleget/ soll den Wurm tödten. Wann man die Blätter dieses Baums zu reinem Pulver zerhackt und zerstosset/ oder das Pulver von gedörten Blättern nimmt/ und solches mit rein-gepulverten Venetianischen Glaß vermischt/ beydes hernach zusammen unter Honig rühret/ in eine Nußschalen thut/ und also über den Nabel der Kinder bindet/ so wird der Honig den Nabel-Wurm/ welcher offt den Kindern ein Abnehmen verursachet/ herauslocken / das übrige aber wird ihn tödten. Will man aber wissen/ ob ein Kind solchen Wurm habe/ so binde man ihm übernacht eine lebendige Grundel über den Nabel/ wann die Grundel den folgenden Morgen auf der Seiten zernaget ist/ so kan man gewiß sagen/ daß ein Nabel-Wurm verhanden.

Sevebaum-Blätter werden auch neben andern Wund-Kräutern zu den Fall-Träncken nützlich gebraucht / dann sie das geronnene und gestockte Blut gewaltig vertheilen: wo aber ein starckes Bluten der Wunden zubesorgen/ muß man deren müssig gehen. Sonsten aber die Seven-Blätter in Wein gesotten/ und mit solchem Wein alte Schäden der Beinen ausgewaschen/ reiniget und befördert sie zur Heilung.

5. Von den Pimper-Nüßlein meldet Dodonæus, daß dieser Baum klein und niedrig bleibe / das Holtz seye weiß/ gar hart und vest; Seine Blätter hangen an schmalen Stielen/ je fünff zusammen / dem Holder-Laub gleich / allein daß sie kleiner seyn / rings umher zerkerfft: Seine Blumen seyn weiß / hencken traublicht beysammen/ nach welchem Schöttlein oder Bläßlein erfolgen/ in welcher gemeiniglich zwo / bißweilen auch nur ein Nüßlein erfunden wird / kleiner als ein Haselnuß/ mit einer holtzechten und röthlichten Schalen / das inwendige Marck ist grünlecht / erstlich süß am Geschmack / darnach gar unfreundlich. Es wächset dieser Baum in Teutschland / Welschland und Franckreich: Blühet im Majen.

6. Das Tamarisken-Holtz samt der Rinden zu Aschen verbrannt, und aus der Aschen das Saltz ausgelauget/ hernach durch Einsiedung des Wassers/ biß es ein Häutlein bekommt / an einem kühlen Ort lassen stehen/ anschiessen / und getrocknet/ ist sehr gut zu allen Verstopffungen der Lebern und des Miltzes / treibet auch den verstockten Harn in der Wassersucht; Man kan es von 15. biß auf 30. auch 40. Gran auf einmal einnehmen.

Wann man rectificirten Brandtwein über die zerstückte Rinde giesset/ hernach digeriren lässet/ die Tinctur abgiesset / und zur Dicke des Honigs wiederum den Brandtwein abziehet / so hat man einen Extract, welches auf der Zungen überalle massen zusammenziehet / dannenhero in Pilulen / zu allerhand anhaltenden Ruhren und Bluten mag gebraucht werden.

Wider die Glieder- und Wassersucht / dienet trefflich nachfolgender Tranck / dann es die bösen Feuchtigkeiten verwunderlich auftrocknet: Nehmet Tamarisken-Rinden 12. Loth / frisches Brunnen-Wasser 6. Maaß/ siede solches biß zum halben Theil ein/ alsdann sichte es/ und thue darzu rothen Zucker-Candi nach Belieben. Diesen Tranck solle der Krancke / entweder pur / oder mit etwas Wein vermischt/ gebrauchen. Von dem destillirten Tamarisken-Wasser/ Morgends und Abends 3. oder 4. Löffel voll genommen / ist eine treffliche Artzney zu allen Mängeln des Miltzes / und benimmt alle Zufäll/ so von der melancholischen Feuch-

te ihren Ursprung haben/ als das 4.tägige Fieber / die schwartze Gelbsucht/schwere schröckende Träume: So wird es auch für das Grieß gelobet.

7. Von den Rhein-Weiden werden die Beer von den Mahlern gebraucht / blaue und schwartze Farben damit zu machen. Etliche legen die Beer in rothen Wein/ davon soll er dick roth werden. Im Mayen sammlet man die Blumen / und brennet ein Wasser daraus/ welches nützlich zu gebrauchen ist / auch einen lieblichen Geruch hat / den Mund mit diesem Wasser gegurgelt / heylet / und ist gut wider die Mund Fäule. Dieses Wasser getruncken / dienet wider die rothe Ruhr / den Bauch-Fluß / und Durchbruch. Das Blutspeyen / und die überflüßige Zeiten der Weiber: Desgleichen auch wider das Würgen und Wehen des Magens/ sonderlich so grosse Hitz verhanden. Mit grau Nichts in die Augen getropffet / hilfet ihnen wider die Röthe und Flüsse.

Caput. XXVI.

Von Epheu/ Gundelreben/ Weinschärling/ Erbseln/ oder Saurach/ Schlehen/ Heidelbeeren/ und Brombeeren.

1. VOn Epheu-Blättern machen etliche Weiber Häublein/ und setzen sie denen mit dem fliessenden Grind behafften Kindern auf des Haupt/ den sie durch alcalischen Safft und Feuchtigkeit / das versaltzene und scharffe Fluß-Wasser des Erb-Grinds wol versüssen/ trocknen und heilen können. Frische Epheu-Blätter zerhackt/ und im süssen Butter ein wenig gekocht/ und durch ein Tuch gedruckt/ giebt eine grüne Salbe ab / welche sehr dienlich und bewährt zu denen mit allerhand Feuer gebrannten Gliedern.

2. Der Gundelreben giebt es zweyerley Gattungen/ der gemeine kleine/ und der grosse. Der gemeine Gundelreb/ Hedera terrestris vulgaris, kriecht und flodert mit seinem dünnen Stenglein oder Rebiem / hin und wieder auf der Erden/ ist zu beyden Seiten mit runden Epheu-Blättern bekleidet / die sind etwas rauch/ am Umkreiß zerkerbet / am Geschmack bitterlich/ und am Geruch starck. Die Blümlein sind Purpur braun / hat dünne Wurtzeln/ die entspringen von dem Gewerblein der Stengeln / und heffren sich also an die Erden. Die grosse Gundel-Reb aber ist grösser und rauher als die gemeine/ trägt röthlichte Blumen / und kriecht weit um sich.

Gundelreb ist warmer und trockner Natur / hat etwas mild-flüchtigen Alcalischen Saltzes/ neben einigen Balsamischen Theilen bey sich/ und hiemit die Tugend zu reinigen/ zuheylen/ den Harn zu treiben/ den Schleim auf der Brust/ in den Nieren und Mutter aufzulösen / und die Verstopffungen zu eröffnen.

3. Ein paar Hand voll Gundel-Reben in einer Maß weissen Wein gesotten / und getruncken/ befördert den Harn/ tödtet die Würm / öffnet die verstockte Leber / und Miltz / vertreibet die Gelbsucht und das Hüfft-Wehe/ ist gut den Lungensüchtigen/ und denen / die mit dem Nieren-Stein behafftet sind. Wider die Ruhr/ nimm Brühe / darinnen Gundel-Reben gesotten ist/ koche sie mit Reiß und ein Paar frischen Eyer-Dottern zu der Dicke eines Gemüß/ und esse davon nach Belieben. Wider die Lungensucht/ brauche nachfolgenden Syrup: Nimm geläuterten Gundel-Reben-Safft / 12. Loth / geläuterten Zucker 9. Loth/ koche es miteinander zu der Dicke eines Syrups / davon gieb dem Krancken offt einen Löffel voll / und eine Muscatnuß groß / rothen Rosen-Zucker oder Latwerg.

Wider das Sausen und Klingen der Ohren/ zerreiben etliche dieses Kraut in den Händen/ und thuns in die Ohren / oder man kan das Kraut im Wein sieden und den Dampff davon in ein Trichterlein in die Ohren geben lassen. Wider den Nieren Stein: Nimm gedörrtes Gundel-Reben-Kraut und feinen Zucker / jedes ein Loth / stosse es zu einem reinen Pulver/ davon gebrauche Morgens und Abends eines Ducaten schwer in Gundel Reben-Wasser/ so mit Wein destillirt worden: Dieses Pulver zermalmet den Nieren Stein trefflich wol. Man kan das Gundel-Reben Kraut auch in die Lenden-Bäder/ wider das Grieß / Nieren- und Blasen-Stein gebrauchen.

4. In Italien kocht man die Wund-Krancken mit diesem Kraut / und nimmt darzu Färber-Röthe/ und gemeine Diptam-Wurtzel / Betonien-Kraut/ Mauerpfeffer-Kraut/ Vibernell/ Fünffinger-Kraut/ Natter-Wurtzel/ Sinau/ Roß-Schwantz/ Heydnisch-Wund-Kraut/ Tormentill/ und rothen Kohl/ so viel man zwischen 5. Fingern hältet / siedet es in 2. Maas Wasser/ und einer Maas weissen Wein/ und wenn der dritte Theil eingesotten/ seihet man es durch ein sauber Tuch/ thut darzu Rosen-Hönig/ und läst den Krancken alle Morgens und Abends / ein halb Quartel oder 8. Loth davon trincken.

Das destillirte Gundel-Reben-Wasser/ ist den Lungensüchtigen sonderlich nutzlich / denn es reiniget die Brust von allem Schleim und Eiter. Es dienet auch wider die Gelbsucht / befördert den Harn/ 5. oder 6. Loth/ Morgens nüchtern getruncken. Man soll aber diese Cur 40. Tage nacheinander gebrauchen für die Lungensucht.

5. Der grau-weißlichte Moos von Schlehen/ welcher an den Stauden gefunden wird/ im rothen Wein gesotten/ und darvon übergeleget/ verhindert das Zunehmen der Brüche. Welchem der Mastdarm ausgienge / der soll ihn mit Schlehen-Safft bestreichen/ oder Schlehen-Pulver darauf streuen / und den Affter mit einem saubern Tüchlein wieder hinein drucken. Darnach ein Säcklein mit Haber wärmen/ und darauf sitzen/ wie solches Agerius bezeuget.

6. Nicolaus Braumius, lehret die Einmachung der

Schleben/ und den Schleben-Compost also: Nimm wol-zeitige Dorn Schleben/ die alle Stiel haben/ dazu giesse zwey Theil Honig/ und ein Theil Wein/ laß es sieden biß der Wein verzehret ist/ setze die Schleben in eine Schalen / oder worinn du wilst/ mit den Stielen übersich/ daran giesse den Hönig/ bedecke es mit einem Bretlein/ daß sie von der Brühe bedecket werden / und setze es in einen Keller. Den Schleben-Compost machet man also: Nimm wol zeitige Schleben/ Mespeln/ die nicht gar zeitig sind/ wolreiffe geschälte Quitten geschnitten / und von Kernen gesäubert/ jedes so viel du wilt: Gefällt es dir/ so bestecke die Quitten mit Gewürtz / nachdem sie zuvor in Hönig und Wein etwas sind gesotten worden / alsdann beschwere es für dem Aufschwimmen. Diese also eingemachte Schleben / werden nützlich gebraucht in allerley Bauch-Flüssen.

6. Der Heydelbeer giebt es unterschiedliche Geschlechte und Arten. Das erste ist die grosse Heydelbeer-Staude/ Myrtillus grandis, sive vitis Idæa, manna quibusdam. Diese hat Beer wie Wachholder-Beer/ eines lieblichen säuerlichten Geschmacks / wächst in dem Oesterreichischen/ Steyermärckischen und Burgundischen Alp-Gebürgen. Das andere Geschlecht ist Vitis Idæa fructu nigro, dessen Aestlein biegsam über der Erden niedrig herstreichen/ hat etwas zerkerffte und haarichte Blätlein; trägt runde/ schwartze Beer/ welche theils wie kleine Kirschen/ und ein safftiges Fleisch haben. Das dritte Geschlecht ist der gemeine Heydelbeer-Strauch/ Vitis Idæa foliis oblongis crenatis, fructu nigricante. Sind viereckigt und grün/ mit zarten Burbaumen Blätlein bekleidet/ welche ein wenig am Umkreiß zerkerbet. Im Brachmonat erscheinen die blau-schwartze Beer/ in Grösse und Gestalt der Wachholder-Beeren. Wächst auf den Alp-Gebürgen/ Einöden und finstern Thälern in Teutschland / Franckreich / Engeland/ Schwartzwald; Und den Heydelbeer/ Vitis Idæa foliis subrotundis non crenatis Schweitzerischen Gebürgen. Das vierdte ist die rothe fructu rubro, wird sonsten auch Kraußbeer / Griffelbeer und rothe Steinbeer genannt. Dieses ist ein geringes Stäudlein / seine Blätter vergleichen sich denen Burbaum-Blättern/ etwas gespitzt/ und eines bittern zusammen ziehenden Geschmacks: Auff den Gipffeln wachsen die rothen Beer / welche gleichfalls eines säuerlich-zusammen ziehenden Geschmacks sind / dieses kleine Gewächs ist bey Nürnberg in den Wäldern / und sonsten an vielen Orthen in Teutschland häuffig zu finden.

7. Etliche kochen die Beer samt den Blättern im Baum Oel / durch ein Tuch. Mit diesem Oel bißweilen das Haupt geschmieret/ verhindert das Haar-Ausfallen. Man kan es auch mit Muscatnuß und Mastix-Oel vermischen/ und den Bauch der Jenigen offt warm darmit saiben/ welche mit einem Bauchfluß oder Erbrechen behafftet.

8. Die Brombeere floriren im Anfang des Sommers/ werden zeitig zu Ende desselbigen/ geben zum Gebrauch die Frucht/ nemlich die Beere. Die Stengel von den Brombeeren sind allenthalben mit harten und stechenden Dornen verwahret / von gemeldten Zweigen entspringen stachlichte Stiele / an jedem hangen drey Blätter/ wie an den Erd-Beeren / auf der einen Seiten weis/ auf der andern schwartz/ die Blum ist zum ersten röthlecht / darnach weiß/ mit 5. Blätlein besetzt / welche / so sie abfällt/ folget die Frucht / gantz den Maulbeeren gleich/ erstlich grün/ zu letzt schwartz/ und voll rothes Saffts.

9. Die Blätter / so erst herfür stechen/ haben eine irrdische und wässerige Substanz; derohalben kühlen sie / und ziehen ein wenig zusammen: Die Frucht dienet eusserlich die Krätze zu vertreiben/ die Wunden zu heylen/ und den Mund zu reinigen.

9. In der Apotheck wird daraus das Rob. Diamoran, Sc. ex succo fructuum immaturor. & mesle, gemacht. Diamoran compositum, item Diamoran usitatum Nicolai. bestehe in der Pharmacopœia Augustana.

Cap. XXVII.

Von Kranabeth- und Wachholder / Lerchen- und Eybenbaum / Item vom Holunder.

1. Als Wachholder-Gewächs wird in Lateinischer Sprache Juniperus genennt: Und wollen etliche/ es habe diesen Namen darum weil er immer junge Beer/ neben der zeitigen Frucht / habe. Solcher Meynung nach / wäre der Name mehr Teutsch als Lateinisch; Es bringt zwar dieser Baum oder Strauch mit der Zeitigung seiner Frucht allwege zwey Jahr zu: Da immer eines Theils Beer zeitigen/ andere aber darneben erst wachsen und herfür kommen. Die Griechen nennen ihn Arkeuthis oder Arkeuthos / das ist/ starck riechend: von wegen seines starcken Geruchs. Dann zwar auch nichts an diesem Gewächs ist / das nicht einen lieblichen Geruch hätte. Wir Teutschen neñens Wachholder oder Weckholder; Die Schweitzer sagen Steckholder/ wäre fast Riechholder / als das ein solchen Rauch giebt / deme man hold ist zu riechen. Etliche heissens Wegholder/ daß es allenthalben an dem Wege in den Wäldern wächst. Man nennets auch Kranabeth-Stauden. Die Frucht hat bey denen Griechen eben den Namen wie der Baum oder Stauden/ vom starcken Geruch. Bey uns heissens Wachholder- oder Kranabethbeer; Weil die Kranabeth-Vögel denselben sehr nachfliegen/ gerne essen/ und auch gut feist davon werden.

2. Die Lapländer kochen die Wachholder / wie wir Caffé- oder Thée bereiten/ im Wasser / und trincken solches für den Lust / oder zu einem Præservativ; treibet durch den Harn/ und verhindert/ daß weder Stein noch Grieß sich in den Nieren oder Blasen sammlen kan.

3. Das Elixir von Wachholder-Beeren ist von Schrœdero auf folgende Weiß beschrieben: Nehmet der ausgelesenen/ wohlreiffen Wachholder-Beer nach Belieben/ stosset sie gröblicht/ giesset Erd-Beer- oder Ehrenpreiß-Wasser/ oder beydes darüber/ lassets ein Tag lang an einem warmen Ort digeriren/ drücks alsdann aus/ destilliret den ausgedrückten Safft/ biß er die Consistenz oder Dicke eines Honigs hat; Uber diesem Wachholder-Honig/ giesset des Wachholder-Spiritus, so viel man nöthig erachtet/ digeriret es an der Sonnen/ oder an einem warmen Ort/ biß sich der Safft in dem Spiritu ziemlich zerlassen/ seyhets durch ein Tuch/ so habt ihr das Elixir gemacht/ von deme man einen Löffel voll übers Mahl nehmen kan; Ist sehr gut zu Verhütung des Schlags/ der Lenden-Schmertzen/ treibt den Grieß/ Sand und kleine Steinlein ab/ und verhütet/ daß keine frische wachsen; Ist gut wieder die Engbrüstigkeit/ vertreibet den Magen-Schmertzen/ und das von Winden herrührende Grimmen.

4. Der Lerchen-Schwamm ist zum Purgiren sehr dienlich/ wird aber in Pulver niemalen eingenommen/ sondern kan in die Laxir-Kräuter-Weine gethan werden/ also/ daß folgender höchst nützlich ist: Nehmet Alant-Wurtzel ein halb Loth/ Bethonien/ Melissen/ Poley/ Scabiosen/ Wegbreiten und Wermuth-Kraut jedes eine halbe Hand voll/ Wachholder-Beere, Fenchel-Saamen/ Ackeleyen-Saamen/ jedes ein Quintlein/ auserlesene Sennetblätter 2. Loth/ Lerchen-Schwamm ein Loth/ Zimmet/ Ingber und Weinstein-Saltz/ jedes 40. Gran: zerhackt und stosset alles wohl untereinander/ thuts in ein saubers Säcklein von Sendel oder Leinwat/ giesset ein Maaß alten weissen Wein/ samt einer halben Maaß Wasser darüber/ lässet es über Nacht an einem warmen Ort stehen/ setzet es demnach in dem Keller/ und trinckt alle Morgen ein gut Tisch-Glas voll/ von 6. biß 8. Unzen/ davon. Dieser Wein hat die Tugend/ allen Schleim von der Brust/ Lungen/ Leber und Nieren abzuführen/ die Mutter zu reinigen/ und zu öffnen/ den Husten zu vertreiben/ die Reinigung der Weiber zu befördern/ und alle überflüssige schleimigte Feuchtigkeiten/ samt aller Galle aus dem Magen/ Leber/ Gedärm und Geblüt auszuführen.

5. Von den Eybenbaum schreibet Plinius, so man einen ährnen Nagel in den Eybenbaum schlage/ so benehme derselbe dem Holtz seine Schädlichkeit/ daß der Baum Gifft-loß werde.

6. An den Holder-Bäumen wachsen Schwämmlein/ welche man Lateinisch Fungos lan buci vel Auricula Judæ, nennet/ so man sie in Eßig und halb Wasser legt/ lauffen sie darinnen auf/ sind gut zu den Hals-Geschwären/ damit offt warm gegurgelt. Diese Schwämmlein in Fenchel- und Wegerich-Wasser eingeweicht/ und solches Wasser alsdann warm/ mit einem Tüchlein über die Augen geschlagen/ benimmt denselben die Röthe/ Hitze/ Schmertzen und Entzündung. Man pflegt auch solche Holder-Schwämmlein in der Milch zu sieden/ und den Kindern davon Süplein zu kochen: soll sie wohl zunehmend machen. Etliche geben sie gepulvert für die Wassersucht ein.

7. Wann man reiffe Holder-Beer in einen steinernen Mörsel zusammen stösset/ alsdann Kugeln daraus machet/ in der Grösse der Tauben-Eyer/ solche ein wenig in dem Back-Ofen trocknet/ hernach den zehenden oder zwölfften Theil eines Bäßleins damit angefüllt/ und frischen Wein-Most darüber giesset/ und verzähren lässet; Oder aber/ wann man einen guten alten weissen Wein darüber eine Zeitlang stehen lässet/ so hat man einen köstlichen Holderbeer-Wein/ welcher bißweilen getruncken/ das Geblüt reiniget/ den Schleim und Sand aus den Nieren führet/ vor Wassersucht bewahret/ den Athem leicht machet/ und das viele Wasser aus dem Geblüt abführet.

8. Wann man über die gestoßene Holder-Beere einen guten Brandtwein/ oder besser/ den Holder-Geist/ und solchen in einem Kolben- oder langes Destillier-Glas giesset/ daß der Brandtwein über die Beere 4. Finger-breit darüber ausgehet: Das Glaß wohl vermachet/ in das Balneum-Mariæ, oder warme Aschen 5. oder 6. Tag lang setzet/ täglich ein wenig umrüttelt/ und nach Verfliessung solcher Zeit alle aus dem Glaß genommene Materi/ durch Fließ- oder Lösch-Papier seyhet/ so wird man eine röthlichte Essentz oder Tinctur haben/ welche auf ein Quintlein schwer/ mit destillirten Wassern/ und einem gelind-kühlenden Violen- oder Himbeeren Syrup eingenommen/ den Schweiß in gelinden Fiebern, Rose ꝛc. mit trefflicher Würckung treibet/ sonsten aber auch die Nieren reiniget/ und das überflüssige Wasser aus dem Geblüt abführet; Ist ebenfalls gerühmt in der Mutter-Blähung/ Mutter-Gichtern ein oder zwey Löffel voll/ auf einmal eingenommen; Will man einen Extract haben/ so ziehe man durch die Destillation in dem Balneo-Mariæ von dieser Tinctur soviel Geist ab/ biß das übrige in der Dicke des Honigs sey/ so wird man einen Schweiß/ und Harn treibenden Extract haben.

Wann man von dieser Tinctur, die man sonsten auch mit dem Mutter-Wassern vermischen kan einen guten Theil des Geistes abziehet/ so hat man das Extractum Granorum exacte, aus welchem man mit dem Pulver aus Myrrhen/ Bibergeil und Agstein/ Mutter-Pillen machen/ und solche zu Reinigung der verschleimten/ und Oeffnung der verstockten Mutter auf 12. biß 20. Gran schwer öffters/ sonderlich auch zu Verhütung der Mutter-Aufstossungen/ eingeben kan.

Cap. XXVIII.

Von weisser und schwartzer Bryonia oder Zaun-Reben / Mechoacanna, Jelänger-Jelieber / oder Hindsch-Kraut / und Scammonien.

1. Der Safft aus der frischen Bryonia, Zaun-Reben oder Stickwurtz hat die Krafft / so man dessen ein oder anderthalb Loth schwer trincket / daß er alle im Leib verseßne Wasser durch den Stulgang und Harn ausführet / die ansetzende Wassersucht heylet: Beyneben mag er auch die Verstopffung der Leber und Miltz eröffnen / und also die Gelbsucht / ja gar die schwartze Gelbsucht vertreiben. Er jagt auch nicht nur Würme / sondern auch Schlangen / Kroten und dergleichen aus dem Leib / wie solches der berühmte Bartholinus in seinen Anmerckungen mit einem sonderlichen Exempel bezeuget. Die von ihrer Rinde befreyte Wurtzel / rein gestossen / und mit Zucker zu einer dicken Latwerg gemacht: Von dieser Latwerg täglich zweymal einer Muscatnuß groß eingenommen / mag endlich die fallende Sucht / und vielfältige Mutter-Gicht vertreiben. Ja / wann man nur ein Stuck dieser Wurtzel in das ordinari Tranck legt / und davon nach Belieben eine zeitlang trincket / kan es die Würckung thun. Man mag aber auch wohl andere anmuthige und nützliche Sachen damit vermischen. Treibt die Monatliche Reinigung / und macht weit ums Hertz.

Der Safft aus der frischen Wurtzel gedruckt / mit Küh-Mist vermenget / uñ also warm auf die Oberbein / oder von Wasser aufgeschwollne Glieder offt übergelegt / benimmt die Geschwulst nach und nach. Die frische Wurtzel gestossen / mit Lein-Oel vermischt / ein wenig gekocht / und also warm auf die Hüfft offt geleget / benimmt das Hüfft-Wehe gar geschwind; Ja es vertreibet auch den Seitenstich / und zertheilet alle blaue Mähler.

Das aus den frischen Wurtzeln destillirte Wasser / thut gute Hülff den Engbrüstigen / reiniget die Nieren / und treibet das Grieß aus / eröffnet die Verstopffung der Leber / Miltz und Mutter / treibet die Nach-Geburt. Säubert und reiniget alle faule Schäden oder Geschwär / solche damit läulicht gewaschen.

Man bringt aus West-Indien noch ein ander Geschlecht der Zaun-Reben / zu uns / welches man Mechoacanna, nach seiner Provintz Mechoacan, allwo es häuffig gefunden wird / genennet. Etliche heissen es weisse Rhaberbara / oder Indianische Zaunreben.

Diese Wurtzel führet sanfft / ohne alle Ungelegenheit / die schleimigten und wässerigten Feuchtigkeiten aus dem gantzen Leib / insonderheit aber reiniget sie das Haupt / weiß Geäder und die Brust von solchem Unrath / daher sie eine sehr nützliche Artzney ist in den Flüssen / und davon verursachten Zuständen: Dienet wohl in der Wassersucht / Frantzösischer Seuch / und in allen Glieder-Kranckheiten. Dieweil sie aber hitzig und mit einem hartzigten Oel und scharffen Saltz begabet ist / soll sie von hitzigen Naturen nicht zu offt gebraucht werden.

Man gibt den Kindern einen Scrupel oder 20. Gran / auch minder oder Mehr; Welche aber 20. oder 30. Jahr erreicht / können darvon ein / oder aufs höchste anderthalb Quintlein in einem weissen Wein einnehmen / und sich gebührlich darauf verhalten. Joannes Schrœderus schreibt / es seye den jungen Kindern / welche um die Brust mit zähem Schleim umfangen / sehr gut und dienlich.

2. Eine Hand voll Jelänger-Jelieber / oder Hindsch-Kraut in einer Maaß Wasser gesotten / und davon getruncken / ist gut für die Verstopffung der Leber / Gelb- und Wassersucht: Darzu ist das destillirte Wasser noch besser / wann man dessen 5 oder 6. Loth offt Morgens nüchtern trincket.

Hindschkraut grün gestossen / und übergeschlagen / lindert und erweicht die harten Brüste / und zertheilet die knollichte Milch.

Zu Vertreibung der Wassersucht: Nehmet Acten-Wurtzel / die mittlere Rinde von Holder / Hindsch-Kraut-Wurtzel / jedes 2. Loth / Genserichtkraut / Odermenigkraut / Ehrenpreiß / Wachholder-Beer / jedes eine Hand voll / Fenchel-Saamen ein halb Loth / zerhacket alles untereinander / siedets in etliche Maaß Wasser / seyhet es durch ein Tuch / und gebt dem Wassersüchtigen alle Morgen und Abend einen guten Trunck zu trincken. Die frischen welck-gemachten Blätter auf die entzündeten Glieder gelegt / ziehen bald die Hitze heraus und heilen.

3. Das Magisterium des Purgier-Saffts Scammonæ, wie auch das mit Schwefel-Rauch durchzogne Scammonien-Pulver lässet sich annoch sehr wol und nützlich / andere Purgier-Artzneyen damit zu stärcken / gebrauchen. Man muß aber allezeit präparirten Weinstein / oder Wermuth-Saltz / oder andere dergleichen Kräuter-Saltz darzu mischen / damit sich der Purgier-Scammonien-Safft in den Därmen nicht anhänge / und Brand erwecke.

* * * (o) * * *

Cap. XXIX.

Von denen Artzney-Kräutern: Ammi/ Attich/ Augentrost/ Braunellen/ Bremwurtz/ Carduo stellato, oder Walldistel/ Centäuer und Cerinthe.

1. Es Ammi-Krauts haben wir heutiges Tages drey Geschlechte/ unter welchen das erste das wahre Ammium, oder Ammi Dioscoridis ist. Die andern zwey aber können von denselben in keinem Weeg / von wegen der Gleichheit/ Krafft und Würckung geschieden werden.

Das erste Geschlecht hat eine kleine/ dünne / weisse Wurtzel / und zarte Blätter / wie der Möhren-Kümmel/ die sind aber kleiner und schmäler / wie auch der Stengel und Crönlein/ oder Schatthütlein mit ihren weissen Blümlein. Der Saamen wird sehr klein und milwechtig / von Farben schwartz-grau/ eines scharffen Geschmacks / wie der Pfeffer / mit einer Bitterkeit vermischet/ und eines lieblichen Geruchs/ wie der Candische Wolgemuth.

Der Saamen ist erstlich aus Alexandria Ægypti, zu uns gebracht / von welchem er hernachmals bey uns in den Gärten ist gesäet und gepflantzet worden/ und muß alle Jahr erneuret werden von frischen Saamen / sintemal es ein recht Saamen-Gewächs ist / das gar keinen Frost leiden kan. Er begehret einen guten wol-erbauten / feisten und wolgedüngten Grund/ dem der Saamen wolgelegen ist. Man soll diesen Saamen im Monat Mertzen oder zu Ende des Aprilis säen/ und so der anfahet aufzugehen/ offtermals mit laulichtem Wasser begiessen.

Das ander Geschlecht hat eine dickere Wurtzel dann das jetztgemeldte / die ist weiß / und hat viel kleine Zäselein. Die Blätter sind lang und tieff zerkerfft/ wie die Blätter der Pastinachen. Der Stengel ist rund/ grün und kleiner dann der Pastinachen/ mit vielen kleinen Zweigen und Neben-Aestlein. Am Obern-Theil derselben bringet es kleine Crönlein/ mit vielen weissen und kleinen gestirnten Blümlein / nach dem dieselben abfallen / folget ein kleiner Saamen / der hat einen scharffen und bittern Geschmack / fast wie der Pfeffer. Der Geruch ist lieblich/ gleich dem Pfeffer-Kümmel und Candischen Dosten/ als wann diese beyde durcheinander vermischt wären. Es wächst nicht von sich selbst in Teutschland / sondern muß in den Gärten gezielet werden / und so man es säet oder pflantzet / wächst es gern/ und ist besser aufzubringen als das ander / und erjüngert sich alle Jahr selbst von dem ausgefallnen Saamen.

Das dritte Geschlecht hat eine dichte / weisse Wurtzel/ eines kleinen Fingers dick/ mit wenig Zäselein: Die Blätter sind dem Wieß-Kümmel ähnlich/ die Stengel sind rund / mit vielen Zweiglein und Neben-Aestlein/ mit Schatthütlein und kleinen Blümlein/ wie das vorige/ der Saamen vergleichet sich dem Peterlein-Saamen ist doch kleiner / eines bitterlechtigen Geschmacks und lieblichen Würtz-Geruchs/ wie der Candische Dosten. Dieses wächst von sich selbst in Candia / muß bey uns in den Lust-Gärten gezeuget werden / und wächst gern in gutem Erdreich.

2. Es giebt der Ammey-Saamen ein edel Condiment zu Fisch- und Fleisch-Speisen / dann er macht dieselbige wolgeschmackt und lieblich / und sind alle Speisen die damit bereitet werden/ dienlich den Menschen / so mit stetigen Wehe/ Grimmen und Darm-Gicht desgleichen den Wassersüchtigen / und den Weibern so mit steten Mutter-Schmertzen behafftet sind.

3. Ammey-Saamen zu Pulver gestossen / und mit viermal so viel verschaumten Honig / eine Latwerge daraus gemachet / ist gut wider den alten Husten / erwärmet die Brust und Augen / Morgens nüchtern/ und des Abends / jedesmal einer gemeinen Castanien groß eingenommen. Ammey zu Pulver gestossen/ und mit Lacken- oder Saltz-Wasser temperirt, ist gut wider dem ausgegangenen Nabel/ wie ein Pflaster darauf gebunden.

4. Attich ist dem Holder an Gestalt und Geruch fast gleich / doch kleiner / hat eine weisse Wurtzel / eines Fingers dick / aus welcher runde Stengel wachsen/ eines Manns-hoch/ und voll Marcks/ zu beyden Seiten mit grossen schwartz-grünen Blättern besetzet wie die Holder-Blätter/ deren etwann fünff oder sieben an einem Stiel gegen einander stehen/ eines übelen starcken Geruchs. Oben am Stengel überkommt es seine weisse gekrönte Blümlein/ (mit wenig Purpur vermischet/ (die da viel lieblicher dann die Holder-Blüt riechen) wie an dem Holder/ aus welchen runde schwartze Beerlein werden.

5. Die jungen Dolden und Blätter im Frühling in Wein gesotten/ Honig oder Zucker darzu gethan und etliche Tag davon getruncken / vertreiben den kalten Husten / räumen die Brust; gemeldte Dolden in der Speiß genossen / erweichen den Bauch zum Stulgang. Die Blätter in Wein gesotten/ geben ein gutes Gurgel-Wasser zum Hals-Geschwär: Und so man Bertram darzu nimmt/ sind sie auch gut zu den abfallenden Zäpflein. Die Stengel mit Hirschen Unschlitt vermenget und übergeleget / soll wider das Podagra helffen.

Attich-Blätter in Wasser über Nacht geweicht oder in Wasser gesotten / darmit die Wände in den Kammern begossen/ vertreibet die Mucken und Flöhe welches auch die Mäuße fliehen. Dioscorides schreibt daß der Safft ein schwartzes Haar mache / wann man es damit bestreiche. Der Safft in die Nasen gethan soll das Hirn von allem Unrath reinigen.

6. Etliche machen ein Oel von dem Safft also: Sie nehmen des Attich-Saffts und Baum-Oel gleich viel thun es in ein verglasurtes Geschirr/ machens mit einem Taig / thun es in einen Back-Ofen / lassens so lang bis sich der Safft gantz verzehret/ und solches

Oel brauchen sie als dann zu denen geschundnen und zerschlagnen Gliedern. Das Sälblein macht man also: Man nimmt die Brühe von Attichkraut / des besten Korn-Meel / frischen Butter / jedes gleich viel / durcheinander vermischt / thut es in einen irdenen Hafen / setzt es in Back-Ofen / und lässets also miteinander verzehren / damit schmiert man die Glieder / wo der Schmertzen am hefftigsten ist im Podagra.

5. Augentrost ein schön drauschichtes Kräutlein / wächset einer Spannen hoch / und hat ein geringes Würtzlein. Die Blätter werden schwartz-grün / krauß und klein / rings herum etwas zerkerfft / am Geschmack ein wenig zusammen ziehend / und etwas bitter. Die Blümlein kommen zwischen den Blättern herfür / die sind gemeiniglich von dreyerley Farben / als weiß / blau / und mit gelben Düpffelein. Er pfleget auf den Wiesen zu wachsen / und im Anfang des Herbsts zu blühen. Der Augen-Trost ist warmer und trockner Natur im andern Grad / führet ein alcalisches etwas flüchtiges / mit vielen irdischen umfangnes Saltz / und hat dadurch die Eigenschafft / allen sauren zu widerstehen / gelind zu wärmen / zu eröffnen / zu vertheilen und zu reinigen.

6. Ein nutzliches Pulver aus diesem Kraut wird also bereitet: Nimm Augentrost-Kraut und Blumen ein Loth / Zimmet ein halb Loth / weissen Ingber / Cardomömlein / Cubeben / Muscatblühe / Fenchel-Saamen / jedes ein Quintlein / feinen Zucker 12. Loth / stosse alles zu einem reinen Pulver / wie ein Trissenet. Von diesem Pulver Morgens und Abends einen Löffel voll / auf eine mit gutem Wein eingeweichte Schnitten Brod / und genieſſe es alsdann. Dieses ist eine gute Artzney / das abnehmende Gesicht bey alten Leuthen zu erhalten / reiniget das Haupt von kalten Flüssen / stärcket die schwache Gedächtnus und blöden Magen / vertreibet den Schwindel. So man will / kan man den Zucker in Augentrost-Wasser zergehen lassen / und Täfelein daraus giessen / von welchen man nach Belieben eines nimmet. Welche aber hitzige Augen haben / sollen dieses Pulver und Täfelein / wie auch des Augentrost-Weins müssig gehen / denn solche ihnen zu hitzig sind.

7. Braunellen sind mit einem alcalischen / mildflüchtigen Saltz neben vielen irdischen Theilen / begabet, dahero die Eigenschafft entstehet / zu kühlen / zu zertheilen, die Entzündungen zu stillen / zusammen zu ziehen / zu säubern / und zu heylen. Man sammle sie im Mayen oder Brachmonat gegen dem Vollmond.

8. Die jungen Braunellen-Blättlein isset man an etlichen Orthen wie einen Salat. Sonsten aber ist es ein köstliches Wund-Kraut / dann es heylet sanfftiglich / und mildert alle Verfehrung; Dahero man es zu den Wund-Träncken gebrauchet.

9. Brenn-Wurtz wächst häuffig in Nieder-Oesterreich und Ungarn in den Hau-Wäldern / wie auch um Dresden und Wittenberg.

10. Carduus St. Mariæ oder Stern-Distel ist zweyerley; Die erste hat eine schlechte Wurtzel / fast glatt / aus welcher etliche Stengel erspreissen mit ihren Neben-Zweiglein / an welchen keine dornichte Knöpfflein wachsen / mit braunen Pressilgen-farben Blümlein; nach der Blühe findet man den Saamen im gedachten Köpfflein verschlossen / kleiner dann der Distel-Saamen. Ihre Blätter sind schmal zerschnitten / unten am Stengel viel gröſſer dann oben. Mitten an den Stengeln erscheinen etliche Dörner / welche rund beysammen seyn / und wie ein Stern anzusehen / daher es den Namen trägt. Das andere ist diesem bey nahe gleich mit Wurtzel / Stengeln / Blättern / und Blumen / allein / daß dieselbige weiß seyn / dahero es auch weisse Stern-Distel genennet wird. Beyde wachsen um Straßburg / auch in Italien / Ferrara und anderswo.

11. Centaurium majus, oder das grosse Tausendgulden-Kraut / ist einer vermischten Natur / kalt und warm. Hat ein alcalisches Saltz / neben vielen ölichten Theilen bey sich / und davon die Tugend zu eröffnen / dem Sauren zu widerstehen / zu saubern / zu reinigen / und zu heylen.

12. Die Wurtzel des grossen Tausendgulden-Krauts / wird in Italien vom gemeinen Mann gebraucht wider alle innerliche Verfehrung / Brüch und Verwundung des Leibs / diese legen sie in weissen Wein / und trincken davon / ist also genutzet dienlich wider die faulen Magen-Fieber / sie eröffnet und stärcket die Leber / zertheilet die Gelbsucht / und verhütet die Wassersucht.

13. Das kleine und gemeine Centaurium, oder Tausendgulden-Kraut / so auch Fieber-Kraut / Biber-Kraut und Erd-Gall genennt wird. Dessen seynd drey Geschlechte bekannt. Das gemeine Tausendgulden-Kraut mit Purpur-farben Blumen / hat ein krummes / weisses / holtzichtes Würtzlein / aus welchem ein steiffes / Spannen-hohes Stengelein / mit etlichen Neben-Zweiglein herfür kommet / auf denen schöne / braunrothe Blümlein erscheinen: daraus werden Schöttlein / wie Weitzen-Körner / in welchen man ein schwartzes Meel findet. Seine untersten Blätlein breiten sich auf der Erden aus / die andern stehen am Stengel / je zwey und zwey gegeneinander. Es ist dem Dosten- oder St. Johannes-Kraut gleich. Wächst in den Gärten / Wiesen und Büheln / blühet im Heumonat / da es auch gesammlet wird. Das andere kleine Tausendgulden-Kraut / Centaurium minus spicatum, bekommt aus einer kurtzen / weissen und zaselichten Wurtzel / den Haupt-Stengel / welcher sich bald in zwey Spannen lange Neben-Zincklein / und diese wiederum in andere zertheilet. Es hat wenig Blätter ohne Stiel / davon die erste breit und rundlicht; die andere aber schmal und spitzig sind / die 2. gegeneinander stehende den Stengel umgeben. Die Blumen erscheinen länglicht und weiß oben am Stengel. Ein jegliche Blum / so aus ihrem blätterichten Kelchlein entspringet / folget der andern am Stengel nach / deren ein Schöttlein mit kleinen Saamen nachfolget.

Das dritte kleine Tausendgulden-Kraut / Centaurium minus perfoliatum luteum, foliis augustioribus & latioribus. Ist dem Gemeinen an der Gröſſe gleich. Aus dessen Wurtzel ein gerader / runder / gleicher / und Schuh-hoher Stengel herfür kommt / so auch in Neben-Zweiglein zertheilet wird. Bey jeden Gewerben wird er mit breiten Blättern umgeben / daß man mey-

net / der Stengel sey durch die Blätter gewachsen. Auf dem Gipffel sitzen die Blumen / die sich der St. Johannis-Kraut-Blumen vergleichen. Auf diese folgen runde Schöttlein / die einen schwartzen Saamen in sich halten.

14. Das kleine Tausendgulden-Kraut ist warm / und trocken im andern Grad: Führet gröblichte / bittere und ölichte Saltz-Theile bey sich / und hat dabey die Tugend / zu erdünnern / zu eröffnen / den Harn und die monatliche Reinigung zu treiben / Würm zu tödten / und den Appetit zu erwecken.

15. Den jungen Kindern / welche von den Würmern geplaget / soll man bißweilen Morgens nüchtern ein Löffelein voll dieses Wassers geben. Aus diesem Kraut wird in der Apothecken ein nutzliches Extractum gemacht / welches den Leber- und Gelbsüchtigen sonderlich gut ist: Man kan aus einem Quintlein 54. Pillulen machen / und davon dem Krancken alle Morgen nüchtern 9. eingeben.

Es wird auch ferners in den Apothecken aus diesem Kraut ein Saltz bereitet / davon / man ein halb Quintlein schwer in 6. Loth dieses Wassers einnehmen soll / so einem das dreytägige Fieber angestossen hat: Es dienet auch also gebraucht / wider die Gelb- und Wasser-Sucht.

16. Der Cerinthe anderes Geschlecht ist dem vorigen fast gleich / allein daß es kleiner und zarter ist hat dünne Stengelein / an welchen viel kleiner gelber Blümlein herfür kommen: Der Saame ist kleiner / denn am vorigen Geschlecht. Es gedencket Lobelius noch eines Geschlechts der Cerinthe / welches er Cerinthen Plinii nennet / davon zulesen ist in seinen Adversariis fol. 185. Welches nichts anders ist / dann die kleine Cerinthe allein / und also diese Figur nicht viel nutz ist. C. Clusius schreibet / daß sie an etlichen Orthen in Lusitania wachse / und fange bald im Frühling und im Mertz an zu blühen / die kleinere wächst auf dem Schweitzer-Gebürg / auch bey und um die Stadt Breßlau in Schlesien.

Cap. XXX.

Von Elatine / Fœno Græco, Frauen-Distel / Frauen-Haar / Geschwulst- oder Wund-Kraut / Himmelbrand / Katzen-Schweiff / oder Schaffthen / Lunaria oder Mond-Rauten.

1. Weder das jenige Geschlecht der Elatine, welche unser seeliger Autor beschrieben / ist noch eines / das hat auch gar ein geringes Würtzlein / daraus fünff oder sechs schmale Aestlein kommen / einer Spannen lang / und ein wenig rauch: Seine Blätter sind fast formiret wie ein Pfeil / den Blättern der Winden oder Zaunglocken fast gleich / ausgenommen / daß sie etwas kleiner / runder / und ein wenig härig seyn / eines herben und zusammen-ziehenden Geschmacks / überkommet kleine Blümlein und Schöttlein / in welchen der Saame ist. Von diesem Geschlecht schreibet Matthiolus, daß die Brühe von diesem Kraut getruncken / die rothe Ruhr stopffe. Wenn man das Kraut grün zerstosset / und überleget / soll es die Hitz der Stirn / und der Augen hinweg nehmen.

2. Zu diesen Geschlechten wird auch die dritte Elatine gesetzet / welche Blätter sich dem andern Geschlecht fast vergleichen / allein / daß sie gantz ädericht seyn / rund und nicht zerkerfft / noch rauh / welcher gar viel an den Stengeln sind / neben den Blättern / wachsen zarte Faseln herfür / mit welchen sie sich an die Stangen oder Zäune umwindet oder anhencket. Es wachsen auch zwischen den Blättern zarte Stenglein / auf deren jede ein gelblichte Blume / wie an den Winden: nach welchen folgen Hülslein / die da länger sind / dann die Linsen / in welchen 4. oder 5. schwartze glantzende / runde / und harte Saamen verschlossen. Die Wurtzel ist klein und zaserecht / diese wächst bey uns in feisten Aeckern / unter den Weitzen und Rocken / und anderer Saat; Blühet in dem Mayen / und der Saame ist im Brach- und Heumonat zeitig.

3. Fœnum Græcum, Griechisch Heu- oder Bocks-Horn hat zweyerley Geschlecht / das gemeine und das wilde / gemeine Bocks-Horn / Fœnum Græcum satyrum, hat zarte / runde und hole Stengel / etwann 2. Elen hoch / mit vielen zerkerfften Klee-Blättern: Die Blümlein sind bleichweiß / daraus wachsen lange spitzige / etwas krumme Schotten / je zwey neben einander / wie Bocks-Hörner / die sind durchaus mit gelben viereckichten Saamen gefüllt / und eines starcken Geruchs. Das wilde Bocks-horn in Franckreich bey Montpelier Fœnum Græcum sylvestre, sylvestre Calochampii, ist kleiner als das vorige / und der Stengel bißweilen 3. quer Hand hoch; Hat 3. Klee-Blätter / zwischen denen es seine krumme Blumen an dem gantzen Stengel trägt / die Schotten sind auch kürtzer / jedoch breiter. Der Saamen ist kleiner / und die Wurtzel lang / holtzicht und Schoß-reich.

4. Dieser Saame wird mehr äusserlich als innerlich gebraucht. Im Wasser gesotten / und die Brühe durch ein Tuch gedrückt / heilet den fliessenden Haupt-Grind / vertreibet die Schuppen und Milben / und macht Haar wachsen. Man bedienet sich auch des Bocks-horn-Saamens in den erweichenden Clystieren. In den Geschwülsten der Brüsten ist nichts bessers / als das Meel von Bocks-horn-Saamen mit Sellerling- oder Schreckkraut-Safft vermischt / und wie ein Catapl[asma] übergeschlagen / zertheilet bald und zeitiget.

5. Frauen- oder Marien-Distel hat grosse lange Blätter / am Umkreiß zerschnitten / mit scharffen Dornern besetzt / und mit weissen Flecken besprenget. Der Stengel ist über 2. Elen lang / Fingers dick un stachlicht gewinnet Neben-Aestlein / die tragen allesamt mit spitzigen Dornen besetzte Knöpff / darinn ligt der langen glatte Saamen / im weissen Haar verborgen. Ist warm und trocken im andern Grad; führet gleiche Theil

der Cardobenedicten / ist doch nicht so bitter / hat aber gleiche Kräfften und Würckungen.

5. Das Frauen-Haar hat eine mittelmässige Natur / zwischen kalt und warm; Führet ein gelind / alcalisches und etwas ölichtes Saltz bey sich / und hat die Eigenschafft / zu erweichen / das scharffe melancholische Geblüt zu reinigen / und zu versüssen / zu säubern / zu heylen / die verstopfften Leber- und Miltz-Drüsen aufzulösen.

Der in den Apothecken zubereitete Syrupus Capillorum Veneris simplex, oder einfache Frauen-Haar-Syrup / wird gebraucht wider die hitzige Gebresten der Brust / eröffnet die Verstopffung der Lungen- Leber / Milz / Nieren und Blasen / befördert den Auswurff / und dienet im Seiten-stechen.

6. Trichomanes, oder Widertod / scheint auch ein Geschlecht des Frauenhaars zu seyn / wächst aus alten Mauren / an dunckeln und feuchten Orten / sandigten Felsen / in Wäldern und an den Brunnen. Ist ein wässigtes Stöcklein / ohngefähr einer Spannen hoch. Die Stengel sind Kästenbraun / ein jedes auf beyden Seiten mit runden kleinen Blättlein durchaus besetzet / wie eine kleine Strauß-Feder / oder dem Farren-Kraut gleich / doch viel kleiner. Die Blätlein sind auf der Seiten gegen der Erden / mit braun-gelben Düpffelein besprenget: bringt weder Blumen noch Saamen. Die Wurtzel ist schwartz / aus vielen kleinen Härlein oder Fädenlein zusammen gesetzt.

Dieses Kraut soll im Anfang des Herbstes gesammlet werden. Es gicht dem Frauenhaar an der Krafft nichts nach. Hat eine sonderliche Krafft / die verstopfften Krös-Adern zu eröffnen / und also das Abnehmen / und die Schwindsucht zu heilen. Nach dem Bericht Nicolai Braunii, ist sein destillirtes Wasser den jenigen sehr gut / welchen die Leber anfängt zu faulen.

7. Geschwulst- oder Wund-Kraut hat zweyerley Geschlecht: Das gemeine Wund-Kraut / Telephium vulgare, Anacampseros, vulgò Faba crassa, Telephium albo flore, hat viel weisse knollichte Wurtzeln / die hangen aneinander / sind fast wie Rapunzeln / ein wenig süßlichten und schleimigen Ungeschmacks. Aus diesen Wurtzeln kommen etliche runde / glatte Stengel her für / mit dicken / fetten / safftigen Blättern bekleidet, welche sich dem zahmen Bartzel vergleichen / ausgenommen daß sie gröser / breiter / am Umkreiß ein wenig gekerffet / und etwas Himmelblau scheinen. Auf den Gipffeln der Stengeln / stehen Dolden mit vielen weissen glitzenden Blumen. Wächst in den Wein-Gärten / alten Hofstätten / steinigt- und feuchten Orten. Es blühet im Mayen und Brach-Monat.

Das andere Wund-Kraut mit purpurfarben Blumen / Telephium flore purpureo, Anacampseros purpurea, hat zartere röthlichte Stengel. Die Blätter sind kleiner / länger / dünner / tieffer gekerfft / und nicht so voll Saffts. Die Blümlein seynd Purpurfarb. Die Wurtzel ist kleiner als an dem ersten / die vergleichet sich fast den Steck-Rüblein. Die Blätter des Wund-Krauts sind kalter und feuchter Natur / haben viel schleimicht- balsamischen / und mild-saltzigten Saffts bey sich / hiemit die Eigenschafft / alles Verkehrte zu heilen / zu erweichen / zu zertheilen / alles scharffe und saure Saltz des Geblüts zu versüssen / und die Schmertzen zu stillen.

8. Dieses Wund-Kraut hat den Namen mit der That / denn es ist ein edles Wund-Kraut. So man 2. Hand voll dieses Krauts in einer Maß Wasser siedet / und darvon trincket / bekommt es wohl allen denen / so innerlich verwundt / verletzt und gebrochen sind. Es ist kaum eine bessere Artzney zu den zerschabnen Därmen in der Rothen-Ruhr / als dieser Tranck.

Das destillirte Wasser aus diesem Kraut / wird nützlich gebraucht zu allen innerlichen Versehrungen / verwundeten Därmen / in der Rothen-Ruhr und äusserlichen Wunden / davon Morgens nüchtern 4. oder 5. Loth getruncken. Zu denen geschworenen und geschrundenen Wärtzeln der Brüsten bey den Kindbetterinnen / ist nichts bessers / als die Blätter des Wund-Krauts / frisch zerstossen / und offt übergelegt.

Eine köstliche Brand-Salbe wird auch aus diesem frischen Kraut gemacht / wenn man es mit grün-säfftigen Epheu-Blättern zerstosset / hernach in frischer Butter siedet / endlich auch Speck darein wirfft / nachdem durch ein Tuch gedruckt / und erkalten lassen / und also offt über die verbrannten Glieder geleget.

9. Des Himmelbrands oder der Wull-Kräuter findet man vielerley Arten: sonderlich wird es abgetheilet in das weisse und schwartze; Item / auch in das Weiblein und Männlein.

Das weisse Wullkraut so man das Weiblein nennet / Verbascum fœmina flore albo, Verbascum maximum Meridionalium odoratum duplex, luteum & album, bekommt viel grosse breite Blätter / wie der Alant / sind doch linder und weicher / darzu weiß / Aschenfarb / grün und wollicht. Bringt einen dicken Stengel / der ist um und um mit Blättern bekleidet / diese / je höher sie an den Stengel hinauf streichen / eines an dem andern / je kleiner und schmäler sie sind. Oberhalb den Blättern erscheinen die Goldgelben / bißweilen auch weisse / wolriechende Blumen / rings um den Stengel bis oben aus: eine jede Blum ist gestaltet wie ein kleines Rößlein. Nach der Blühe folgen runde haarige Bollen oder Knöpfflein / voll kleines Saamens. Der enge Stengel ist mit seinen Blumen anzusehen / wie eine schöne leuchtende Kertze / daher es auch Königskertze genennet wird. Die Wurtzel ist ziemlich lang / holtzicht / eines Fingers dick / schwärtzlicht / am Geschmack herb und streng.

Das Wullkraut Männlein / Verbascum mas foliis angustioribus, floribus pallidis, Pulverulentum flore luteo parvo, hat runde mit weissem Meel überzogene Stengel / anderthalb Elen hoch. Die untersten Blätter werden offt eines Schuhes lang / auch Hand-breit / oder breiter / ohne Stiel / sind wollicht / und am Umkreiß ein wenig zerkerbt. An den Gipffeln der Stengeln / formiren die zusamen gedrungene / und auf kurzen Stielen stehende / bleich-gelbe Blümlein / gleichsam eine Aehre.

Das schwartze Wullkraut / Verbascum nigrum flore ex luteo purpurascente, Verbascum nigrum flore parvo, apicibus purpureis, bringt hohe / gestriemete purpurfärbigte / und wenig haarige Stengel: kleinere und auf purpurichten Stielen sitzende / et-

was gekerffte / stinckende / nicht sonderlich wollichte Blätter / in Gestalt der Salbeyen-Blätter / aber grösser. Bringt an den Gipffeln der Stengeln wenig kleine / Saffran-gelbe / mit purpurfarbenen Zäserlein begabte Blümlein / und Saamen / wie in dem gemeinen Wullkraut.

10. In den Blumen und Blättern des Wullkrauts / stecken viel schleimicht-balsamische / mit alcalischen Saltz begabte Theile / dahero es eine Eigenschafft hat die Schmertzen zu stillen / auch die Wunden innerlich und äusserlich zu säubern und zu heilen. Wann ein Roß vernagelt worden / so nehmet Wullkraut / zerknurschet es zwischen zweyen Steinen / und schlaget es dem Roß um. Ingleichem / so ein Pferd sich in einen Dorn gestochen hätte / soll man nur Wullkraut im Wasser sieden / und den Schaden damit waschen.

Das Wullkraut-Oel wird also bereitet: Man nimmt frische Wullkraut-Blumen / thut sie in ein Glaß / schüttet darüber ein gutes Baum-Oel / lässet es eine Zeit an der Sonnen wohl stehen / doch / daß es zugedeckt seye.

Dieses Oel ist sehr gut wider die Geschwulst und Schmertzen der Gold-Ader / so man sie damit laulicht ansalbet.

11. Des Katzenschweiffs / oder Schafftheu / sonst auch Roß- oder Pferdschwantz genennet / seynd vielerley Geschlecht / welche alle insonderheit / hier zu beschreiben / wir unnöthig achten: Das jenige aber / so viel dünne Blättlein hat / wird allein zur Artzney gezogen / und hat ein mild-flüchtiges aluminosisches Saltz / unter seinen vielen irrdischen und wässerigen Theilen verborgen / daher es die Tugend hat / das Geblüt zu erdickern / anzuhalten / zusammen zuziehen und zu stopffen.

12. Schafftheu also grün und frisch gestossen / den Safft daven ausgepresset und in die Ohren geträufft / stillet das Blut / so daraus lauffet. Gemeldtes Kraut gestossen und übergeleget / löschet und heilet die hitzige Blätterlein / sie seyen am Leibe / wo sie wollen. Es ist auch gut wider das Stossen und Zerknitschung der Glieder / obgemeldter massen wie ein Pflaster übergeleget.

Oder das Kraut in Wein gesotten / und das zerstossene Glied wohl und warm darmit gebähet / und folgends das gesottene Kraut / wie ein Pflaster / warm darum gebunden. So ein Mensch Eyter harnet / so nehmet Schafftheu-Wasser eine Maaß / breit Wegerich-Wasser / Gundelreb-Wasser / jedes 16 Untzen / grob-gepulverte Eicheln / 8. Untzen / der Häublein von den Eicheln grob gepulvert / 4. Untzen / gebrannte Eyer-Schalen / 4. Untzen; Vermischet alle gemeldte Stück durch einander / thut sie in ein gläserne Cucurbitam, setzet darauf ein Alembicum cœcum, in einen warmen Roß-Mist oder Balneum-Mariæ, lasset sie Tag und Nacht erbaitzen / darnach thut den blinden Helm herab / setzet einen Helm mit einem Schnabel darauf / und lasset es gelind in Balneo-Mariæ destillieren mit sanfften Feuer / und behaltet dieses zum Gebrauch. Von diesem Wasser gebet alle Morgen / und Abend / jedesmal 4. Untzen zu trincken / so lang das Wasser währet / es hilfft wol und ist ein sonderliches Experiment.

13. Lunaria oder Maurauten ist ein edles Kräutlein / hat ein kleines weisses Würtzelein / mit vielen klainen Neben-Würtzlein oder Zäselein / daven wächst nur ein eintziges rundes Stengelein / welches kaum einer halben Spannen- oder zwerch-Hand hoch steigt / dann an auch nur ein Blat gesehen wird / das ist auf beyden Seiten in sieben oder acht Kerffen zerspalten / ein jedes Theil ist anzusehen / wie grosse Rauten-Blätter / oder wie zween halbe Mond gegen einander über. Am Obern-Theil des Stengels gewinnet es einen rähtlichten und rundlichten Saamen / gleich dem Ambrosia- oder Trauben-Kraut. Es wird dieses Kräutlein im Heu-Monat in den hohen graßichten Wäldern an Sonnen-reichen Orten gefunden / sonderlich aber bey Heydelberg auf den aller Heiligen Berg.

14. Von Maurauten wird sonderlich nachfolgender Wund-Tranck sehr gepriesen / der die Wunden vom Grund heraus heilet: Man nehme Maurauten anderhalb Hand voll / Prunellenkraut / Heydnisch Wundkraut / Wintergrün / Maßlieberkraut / Verodictenkraut / Spitzig-Wundkraut oder Hasenöhrlen jedes eine Hand voll / die Rinden von Egenter-Rosen / geeler Weiderich / rothe Bachmünz / Pfersingkraut mit den Flecken / Güldenwiederthon / und Angelicken-Kraut / und Natterwurtz-Kraut / jedes eine halbe Hand voll / Eschenbaum-Rinden anderthalb Loth / Angelick-Würtzel ein Loth; Alle diese gemeldte Stücke soll man in zwey gleiche Theile (zuvor klein geschnitten und wol durcheinander gemischet) abtheilen / und einen Theil in eine beqeme Kanne thun / und noch ferner darzu ein Viertheil eines guten feinen Zuckers / darnach ein Maaß Wein oder Bier darüber schütten / die Kanne wohl verlutieren / in einen Kessel mit siedendem Wasser stellen / und in einem steten Sud vier Stunde darinnen lassen sieden / darnach durchseyhen / und davon des Morgens und Abends / jedesmal vier oder fünff Loth warm trincken. Die übrige Helffte von diesen Kräutern kan man zu Pulver stossen / und zum Einstreuen der Wunde aufbehalten / weil sothanes Pulver die Wunde sehr rein und frisch erhält / und die Heilung befördert.

15. Sonsten kan man auch guten Wund-Balsam und heilsame Wund-Pflaster von diesem Kraut bereiten / welches also gemacht wird: Nehmet Jungfrauen-Wax / ein Viering / frischen ungesaltzen Meyen-Butter / St. Johanneskraut-Oel / Terpentin / jedes 2. Untz. Zerlasset diese Stück durcheinander / und rühret darnach eine Untz Maurauten / zu einem subtilen Pulver gestossen / darein / so habt ihr ein edel Wund-

Pflaster / zu allen frischen Wunden und offnen Schäden dienlich und heilsam.

* * *
*

Cap. XXXI.

Von Meliloto oder Stein-Klee / Mercuriali oder Bingelkraut / Röhrl-Kraut / Sanickel / Satyrio oder Stendelwurtz / Schafgarbe / Sonnenthau / Teschelkraut / Thalybtro, Wegerich und Weegtritt / oder Polygono.

1. DEr Welsche Steinklee wächset aus einer höltzichten Wurtzel / wird ein Stäudlein über Elen hoch / mit Blätlein wie der Klee / die am Umkreiß ein wenig gekerfft sind. Nach den gelben Blumen folgen krumme Schöttlein / in welchen ein röthlichter Saamen verschlossen ist. Für diesen Welschen Stein-Klee brauchen die Apothecker gemeiniglich den nachfolgenden gemeinen Stein Klee / welcher an der Krafft dem erst gemeldten nicht ungleich ist.

2. Der gemeine Melilotus oder Stein-Klee / wächset mit seinen ästigen Stengeln über Elen hoch / die Blätter sind den Welschen nicht ungleich. Oben an den Stengeln bringt er gelbe / auch bißweilen weisse Blumen. Das in den Apothecken zubereitete Emplastrum de Melilloto oder Stein-Klee-Pflaster / erweicht und zertheilt alle harte Geschwulst / und mildert den Schmertzen derselbigen; Vertreibet auch die Mandeln-Geschwulst des Halses / auswendig übergeschlagen. Dem destillirten Stein-Klee-Wasser wird insonderheit von den Alten / aus gewisser Erfahrung / zugelegt / daß es Haupt und Gedächtnuß stärcke / die Nieren und Blasen von Sand und Grieß reinige / drey Loth zu Nacht vor dem Schlaff getruncken. Eusserlich wird es gebraucht für die hitzige Geschwulst der Mutter / des Mastdarms / und Gemächten / einen Bad-Schwamm oder Tüchlein darinn genetzt / und laulicht übergelegt.

3. Der Garten-Stein-Klee / Lotus hortensis. Lotus sativa, Trifolium odoratum, wird in den Gärten geziehlet / und mit seinem gelben Saamen aufgebracht. Der Stengel ist mit Blättern / deren allzeit drey beysammen an einem länglichten Stiel stehen / besetzet / die sind länglicht / Aschen-Farb / und im Umkreiß zerkerfft. Der Stengel ist hol / oben auf den Gipffeln wachsen Purpur-blaue riechende Blümlein / aus welchen flachlichte Kölblein werden / wie an der Benedicten-Wurtzel / darinn ist der gelbe Saamen / wie Hirs-Körnlein. Dieses Gewächs bekommt des Tags sieben mal seinen Geruch / den es auch allzeit wieder verliehret / daher es auch Sieben-Zeit genennet wird. Dieser Stein-Klee hat viel öhlicht-balsamische / mild-flüchtige / mit bittern / gröblicht-alcalischen Saltz vermischte Theile bey sich / und dahero eine mittelmässige Natur und Eigenschafft zu wärmen / zu trocknen / zu erweichen / und zu theilen / Wunden und Schäden zu säubern / und zu zeitigen. Im Heumonat wird das Blümlein / im Augustmonat aber den Saamen gesammlet. Dieses Krauts Blümlein thut man in ein Glaß / gießt Baum-Oel darüber / läst es lang an der Sonnen stehen / thut auch nach Belieben ein wenig Terpentin darunter / so giebt es ein fürtreffliches Wund-Oel ab. Dieses Oel wird eusserlich zu Heylung allerhand frischen / geringen Wunden / Verkehrungen und Schäden / wie auch zu Linderung der Schmertzen gebrauchet: Man kan es auch inwendig wider das Grimmen / geronnen Blut / Sand und Grieß der Nieren / auch für allerhand andere innerliche Verstopfungen eingeben.

4. Mercurialis oder Bingelkraut hat zweyerley Geschlecht / als das Männlein und Weiblein. Das Weiblein Mercurialis spicata sive fœmina, wächset anderthalb Schuh hoch / bringt einen erkichten / glatten zweighafften Stengel / mit vielen Gewerben oder Knotten / aus welchen die Blätter entspringen / wie im grossen Basilien-Kraut / die sind zwar grün / aber gemeiniglich ein wenig auf gelb geneigt / am Umkreiß zerkerfft / eines widerwärtigen nitrosischen Geschmacks. Aus den Gewerben zwischen den Blättern gehen lange Stiel mit zusammen gedrungnen 4. Blätlein / moosichten Blümlein / wie ein kleines Träublein / die fallen gemeiniglich ohne Saamen ab; Hat schwache / übers Jahr nicht daurende Wurtzeln / mit vielen Neben-Zaseln. Das Männlein Mercurialis testiculata sive Mas Dioscor. & Plinii. Ist dem Weiblein allerdings gleich / ausgenommen / die Blätter sind etwas schwärtzer / darzu bringt es bey den Gewerben seinen Saamen / der ist rund und rauh / je zwey und zwey Körnlein neben einander.

5. Bingelkraut ist mit einem nitrosischen Saltz / und wenig schwefflichten Theilen / neben vielen wässerigen Safft begabet / davon er auch die Eigenschafft hat / zu erweichen / zu erdünnern / zu säubern / die Mutter zu öffnen / und zu reinigen / auch den Stulgang und Harn zu befördern. So man das Bingelkraut zu Pulver stosset / und davon den jungen Kindern in dem Brey eingiebet / verhütet das Grimmen / und behält den Leib offen.

Es wird auch das Bingelkraut gar nutzlich zu den Clystieren gebraucht / den verstopfften Leib damit zu erweichen. So jemand etliche Tag keine Leibs-Eröffnung hat / soll man ihnen diese Clystier geben: Nimm Bingelkraut drey Hand voll / Pappeln eine Hand-voll / siede solches im Wasser / alsdann nimm der durchgesehnten Brühen ein Quartel / thue darzu Roßmarin-Honig 4. Loth / Camillen-Oel 2. Loth / mache es alles zu einem Clystier. Eine Hand voll grünes oder gedörrtes Bingelkraut im Wasser / oder halb Wasser / halb Wein gesotten / und davon getruncken / eröffnet den verstopfften Leib / und treibet den Schleim und Sand durch die Nieren.

6. Wild Dingelkraut oder Cynocrambe und Hundsköhl genannt / wird auch in das Männlein und Weiblein abgetheilet. Ist sonst dem vorigen nicht ungleich /

allein / daß es nicht so hoch wächst / und sind auch die Stengel dünner / rund holkelicht. Die Blätter sind etwas grösser. Die Wurtzel ist weiß / zasicht / so sehr um sich kreucht und dauerhafft ist; Hat einen unlieblichen Geruch. Das wilde Bingelkraut hat durchaus gleiche Tugend und Eigenschafft mit dem obbeschriebnen zahmen / und kan an dessen Stelle gebraucht werden. Uber diese / findet sich auch das Welsche Bingelkraut / welches Lateinisch / Phyllum heißt. Wird gleichfalls auch in das Männlein und Weiblein abgetheilet. Dieses hat eben nicht ungleiche Kräfften mit dem vorigen; wird aber in der Artzney nicht sonderlich gebrauchet.

7. Des Röhrleins Krauts finden sich etliche Sorten / als erstlich / Dens Leonis, latiore folio, hat eine weisse und schlechte Wurtzel / mit wenig Zaseln / der Wegwart-Wurtzel ähnlich / ausgenommen / daß sie Milch gibt / auch bitterer und härter ist. Im Anfang des Frühlings thun sich die Blätter herfür / die liegen auf der Erden / sind zerspalten / und zerschnitten / wie die Wegwart-Blätter. Im April schiessen die Spannen-lange / hole / subtile Röhrlein / oder Stengel auf / an deren Gipffel ein grünes / rundes / Knöpfflein stehet / daraus kommen gelb-gefüllte Blumen / die verwandeln sich darnach in einen runden und wollichten Flaum-Knopff / dessen Flaum hernach von der Lufft abgewehet wird / welches ist der abgefallene Saamen / alsdann stehen die weissen blossen Knöpfflein / wie geschorne Münchs-Platten. Das gantze Gewächs giebet ein weisse bittere Milch von sich. Ferner giebt es noch einandere Art / das glatte Berg Röhrlein-Kraut / Dens leonis montanus glaber, caule, cubitali folioso, flore magnò genannt. Item das Röhrlein Kraut mit Kolben-Wurtzeln / Dens Leonis Alphodeli bulbulis, Cichorium Constantinopolitanum, &c.

8. Das Röhrlein-Kraut hat eine Krafft zu kühlen / und zutrocknen / wie die Wegwart / doch trocknet es etwas mehr wegen seiner Bitterkeit / damit es die Wegwart übertrifft. Führet also ein flüchtiges / scharffes / nitrosisches / mit etwas schweflichten Theilen vermischtes Saltz in seinem Milch-Safft / und hat dadurch gute Kräfften / die innerlichen Verstopffungen zu eröffnen / die Säure aller Feuchtigkeiten zu temperiren / und das Gallichte Geblüt zu reinigen. Wann man die Röhrlein dieses Krauts entzwey bricht / giebt es einen weissen Milch-Safft / welcher die Flecken der Augen / so man des Tages etliche mahl ein paar Tröpfflein in dieselbigen treuffet / allgemach verzehret und zertheilet.

Etliche ziehen das Röhrlein-Kraut mit der Wurtzel unter sich aus / schneiden darnach die Wurtzel ab / hengen dieselbige an den Hals / tragen sie also eine Zeitlang / das soll nicht allein die Flecken der Augen / sondern auch das Rinnen derselben vertreiben. Die andern graben die Wurtzel aus / schneiden sie in Stück / und hangens viel Tag an den Hals / welche alle Gebrechen der Augen hinweg nimmt.

Zu diesem End halten viel dafür / daß man diese Wurtzel in dem Sommer um St. Bartholomäi Tag / so die Sonn in die Jungfrau gehet / graben / und denn einem Menschen oder Vieh / das Flecken in den Augen hat / an den Hals hängen soll. Von solcher Krafft und Würckung hat dieses Kraut auch den Namen Fellriß bekommen.

9. Das Röhrlein-Kraut frisch zerhackt / in guten / weissen Wein gelegt / und allezeit ein Stund vor den Accels eines drey- oder vier tägigen Fiebers / ein gut Glaß voll getruncken / erlediget den Menschen sehr bald von der Kranckheit / ja / um so viel desto geschwinder / wann er die guten Tag über / in währender Zeit des Fiebers / alle Morgens und Abends auch ein Glaß voll trincket.

Etliche kochen dieses Kraut in halb Wein und Wasser / seyhens hernach / und geben es auf gleiche Weis für das Fieber. Der aus dem grünen und süssen Kraut frisch ausgepreste Safft / auf drey biß vier Loth mit Brühen oder Seabiosen Wasser vermischet / und öffters eingenommen / ist ein fürtreffliches Mittel / wider alle hitzige und gifftige Haupt-Wehe und Fieber / treibet durch den Harn und Schweiß. Mischet man Lein-Oel oder Mandel-Oel / und Klappen-Rosen-Syrup / unter solchen Safft / so zertheilet es auch das gefährliche Seitenstechen / wenn man offt etliche Löffel voll darvon einnimmt. Eben dieser Safft dienet auch mit seinem alcalischen scharffen Satz / eusserlich zur Reinigung und Austheilung allerhand garstigen Schäden / Geschwären und Fistulen.

10. Das Sanickels Gewächs hat ein schwartz seliche Wurtzel / der Christ-Wurtzel fast ähnlich / ist inwendig weiß / eines herben und bittern Geschmacks. Die Blätter sind rund / wie die Blatter des Tauben-Fußes / in fünff Unterscheid zertheilet / wie das Fünffinger-Kraut / von Farben liecht-grün und glatt / sie sind auch rings-um zerkerffet / jegliches Blat hat seinen besondern braunlichten Stengel. Mitten aus dem Stöcklein wächst ein dünner / glatter / einzigter Stengel / ohne alle Gewerb und Gleichen / anderthalb Spannen hoch herfür / der breitet sich oben in Neben Aestlein aus / auf welchen sich im dem Brachmonat schöne drauschlichte / weisse Blümlein zeigen / daraus hernach der Saamen / welcher wie kleine Klettlein gestaltet / folget / der sich an die Kleider hencket / wie der Saamen des Kleber-Krauts oder Odermenigs. Dieses Kraut ist in Teutschland ziemlich gemein / dann es wächst nicht allein in hohen Gebürgen / sondern auch in feuchten Thälern und dunckten Wäldern.

11. Aus dem Sanickel kan man mit Brandtwein auch die Essentz ausziehen / welche dann fürtrefflich ist zu allen Wunden und Schäden / solche auszuheilen. Man nimmt sie auf fünffzehen biß dreyssig Tropffen. Wenn diese gemeldte Essentz biß zur Honig-Dicke abgeraucht wird / so hat man das Extract vom Sanickel / welches in Pillen-Form mit andern Artzneyen vermischt / kan gebraucht werden / sonderlich in der weissen oder rothen Ruhr.

12. Stendelwurtz oder Knaben-Kraut hat viel Gattungen / werden ins gemein abgetheilt in das Männlein und Weiblein. Das Männlein hat bey der Wurtzel 6. 7. auch mehr gestreiffte / lange / fette und

glatte

glatte/ bißweilen eben auf mit roth-schwartzen Flecken bemahlte Blätter. Sein Stengel wächst drey quer Hand hoch / und trägt oben am Gipffel / im April und May/ viel purpur-braun- und wenig gesprengte Blumen / wie eine ausgespitzte Aehre : es gewinnet zwey runde und länglichte Wurtzeln / in der Gestallt zweyer Oliven / deren eine höher hängt / härter und voller ist : Die andere wird nidriger/ weich und rundlicht. Das Weiblein vergleicht sich dem Männlein mit der Wurtzel/ Stengel / Blättern und Blumen/ ist kleiner/ hat wolriechende Blümlein / welche Purpurroth / Leibfarb/ oder auch wol weiß/ mit Purpur-braunen Flecklein / ein wenig besprengt.

Ein ander Geschlecht der Stendelwurtzel/ vergleicht sich den Lilien mit seinen Blättern / sind noch schmäler/ und mit vielen braun-rothen Flecken besprenget. Es gewinnet einen runden und glatten Stengel / auf dessen Gipffel braun-weisse und wolriechende Blumen erscheinen ; Wächst gern auf den Matten und Bergen. Die gröste Berg-Stendelwurtz / welche sonsten auch Creutzwurtz genennet wird/ hat breitere Blätter als der Knoblauch / mit schwartzen Düpffelein bezeichnet. Der Stengel / so drey quer Händ hoch / trägt oben braun-weisse Blumen/ wie eine Aehre / die eines lieblichen Geruchs sind. Die Wurtzeln sind zertheilet und auf beyden Seiten zerspalten/ anzusehen wie 2. Hände neben einander.

13. Die Essentz von der Stendelwurtz mit Brandtwein ausgezogen/ und mit der Essentz von Ambra vermischt/ hernach Tropffen-weis Morgens und Nachts/ mit Betonien-Wasser eingenommen / stäreket das Gehirn / die Gedächtnüs und die Nerven.

14. Schaffgarbe oder Millefolium hat verschiedne Geschlechte. Das ist das grosse weisse Garbenkraut Millefolium Stratiotes pennatum, hat eine lange/ schwartze und zaschte Wurtzel / so hin und wider fladdert. Seine Blätter / ehe denn es in Stengel tritt/ werden ziemlich zerspalten/ kleiner als der Fenchel/ und dem Krottendill ähnlich / allein sie sind schwartz-grüner. Gegen dem Brach-Monat gewinnet es runde hole Stengel bey anderthalb Elen-hoch/ die mit vorgemelten Blättern bis oben aus bekleidet werden. Je höher seine Blätter den Stengel hinauf wachsen / je schmähler und kleiner sie scheinen / gestaltet wie Augbraunen. Am obern Theil der Stengeln erscheinen schöne Cronen mit weissen Blumen / an länglichten Stielen / des wilden Bertrams-Blumen ähnlich. Wann die vergehen / wächst der Saame im innerlichen Apffel / so mit den Chamillen-Saamen überein kommt ; Man findet es allenthalben an harten Orten/ in dörren Wiesen / Graß-Gärten / an grasichten Rainen/ und neben den Weeg-Strassen.

Das grosse rothe Garbenkraut Millefolium purpureum majus, hat eine ziemliche dicke Wurtzel / die Stengel wachsen über Elen-hoch : Die Blätter vergleichen sich den vorigen. Auf den Cronen stehen schöne braun-rothe Blumen.

Die übrigen Geschlechte seynd : Das rothe Garben-Kraut/ Millefolium vulgare purpureum minus : Das Candische Garbenkraut/ Millefolium incanum Creticum. Das Alp-Garbenkraut / Millefolium Alpinum incanum, carneo flore. Das gelbe Garbenkraut/ Millefolium tomentosum luteum, und das kleine wohlriechende Garbenkraut / Millefolium Odoratum minus Monspelliensium. Das Garbenkraut ist mittelmässiger Natur / erwärmet und trocknet sänfftiglich. Führet alcalische / etwas ölichte Saltz-Theile / und hat davon die Eigenschafft / allerhand Ruhren / und Bluten zu stillen/ inner- und äusserliche Geschwär zu säubern und zu heilen.

15. Hieronymus Tragus schreibet / das Garbenkraut seye einer widerwärtigen Natur/ dann so man es zerknirschet / und auf die blutigen Wunden leget/ gestehet das Blut; Hingegen wann einer ein Blättlein in die Nasen thut/ über eine kleine Weile folget das Blut hernach. Es ist eines von den fürnehmsten Wund-Kräutern / dahero es zu den Wund-Träncken billich gebrauchet wird. Eine Hand voll Garbenkraut in einer Maaß weissen Wein gesotten und davon getruncken/ bewahret die schwangern Weiber / daß sie nicht vor der Zeit um die Leibes-Frucht kommen

16. Des Sonnenthaues werden etliche Geschlechte gefunden. Der rund-blätige Sonnenthau / Rorella rotundifolia, Rosolis folio rotundo, treibt aus einer zaslichten/ dünnen Wurtzel / viel runde / in der Mitten ein wenig hohl/ wie ein Löffelein an länglichten Stielen hangende/ bleich-grüne/ am Umkreiß mit zarten röhlichten Fädenlein gezierte / mit Tropflein / wie Thau befeuchtete Blättlein. Mitten zwischen denen Blätlein / steigen 2. oder 3. dünne/ röthlichte / nackende Stengelein / fast Spannen-hoch empor / die werden oben mit weissen/ aus länglichten Kelchlein gehenden Blümlein gezieret / denen ablange Saamen-Gefäßlein/ an Gestalt der Waitzen-Körnlein nachsogen. Blühet im Heu-Monath / und wächst auf feuchten/ sumpffichten Matten und Wiesen.

Die übrigen Geschlechte sind/ der lang-blätige Sonnenthau/ Rorella longifolia, Rosolis folio oblongo. Der rund-blätige Sonnenthau/ mit stetsgrünenden Wurtzeln/ Rorella rotundifolia perennis. Der langblätige Sonnenthau mit stets grünender Wurtzel/ Rorella longifolia radice perenni, und der lang/blätige grosse Sonnenthau / Rorella longifolia maxima.

Der Sonnenthau führet viel scharffes / flüchtiges/ durchdringendes Saltz / so daß es äusserlich aufgelegt/ die Haut beynah aufbeisset / und Geschwären macht/ hat deswegen eine Krafft zu wärmen/ zu trocknen/ allen zähen Schleim zu verdünnern/ und in eine Bewegung zu bringen/ den Koder von der Brust abzuführen/ Verstopffungen zu eröffnen / durch den Schweiß und Harn zu treiben/ Stein / Sand und Grieß von den Nieren abzuführen / und die Lebens-Geister zu erwecken. Etliche sammlen den davon ausschweiffenden Gummi-Safft.

Sonsten aber wird dis Kraut zu End des May oder Anfang des Brach-Monats / in dem Voll-Mond eingesammlet. Der Safft aus diesem frischen Kraut gedruckt/ mit Zucker vermischt / und bißweilen davon einen Löffel voll eingenommen / hat treffliche Würckung in der Engbrüstigkeit und Husten/ so von zähen Schleim herkommt / mag auch gar die noch nicht zu starck angesetzte Lung- und Schwindsucht aus dem

Grund ausheilen. Reiniget die Nieren und Blasen von allen Sand und Schleim; bringet wieder die verstopffte Monat-Flum der Weiber/ säubert / reiniget und heilet alle Wunden und Schäden.

Aus diesem/mit weissen Wein angefeuchtetem Kraut/ destilliret man auch ein Wasser / welches sehr nützlich gebraucht wird/ Löffel-weiß / in dem Hertz-Klopffen/ Ohnmachten / Schwachheiten / Glieder-Zittern/ Schlag-Flüssen / Engbrüstigkeit und Husten / Stein und Sand der Nieren und Blasen. Es stillet auch das von Winden herrührende Bauch-Grimmen. Man kan auch Candel-Zucker / oder einen lieblichen Syrup damit vermischen/ und also gebrauchen.

17. Täschelkraut / heisset auch sonst in Teutscher Sprach / Hirtentasch/ Hirtensäckel/ Seckelkraut und Gänßkröß. Es finden sich dessen insgemein zweyerley. Das erste und grosse Täschelkraut hat kleine/ dünne / gerade/ weisse und zäßlichte Wurtzeln / eines süß-ecklenden Geschmacks. Die untersten Blätter sind tieff zerschnitten/ wie die Wegwart-Blätter/oder vielmehr der Pfaffenröhrlein/ sonsten lang und etwas haaricht. Der Stengel / so anderthalb Spannen-lang/ theilet sich in vielen Neben-Zweiglein aus / oben kommen viel kleine weisse Blümlein hervor / daraus werden kleine knöpflichte Täschlein / gestaltet/ wie kleine Hertzlein / so an dünnen langen Stielen hangen/ darinnen lieget der braun-schwartze und kleine Saamen.

Das andere Täschelkraut mit ablangen Täschlein und breit-runden Blättern/ so schwartz grün/harricht/ rauh / und ringsum etwas zerkerfft sind. Die Blumen und Täschlein kommen sonst mit dem ersten überein/ allein/ daß die Täschel etwas länger werden. Über diese zwey grosse werden auch noch zwey kleine gefunden. Der Geruch und Geschmack des Täschelkrauts ist unempfindlich/ allein / daß man eine Zusammenziehung / mit einer Trockne vermercket.

18. Mit dem grünen/ zerstossenen / frischen / oder dem dörren in Wein gekochten Täschelkraut/und spitzigen Wegerich / pflegen gemeine Leut / und die Bauren ihre frische Wunden/ nicht ohne gute Würckung/ geschwind zu heilen / Morgens und Abends / wie ein Cataplasma darüber gebunden. Wann das Rind-Vieh den Bauch-Fluß hat / soll man ihnen Täschelkraut zu essen geben. Den Pferden aber soll man das Kraut klein zerschneiden / mit dem Futter vermischen/ und also geniessen lassen.

19. Thalictrum, oder Sophienkraut / hat einen starcken unlieblichen Geruch / und einen unlustigen scharfflichten Kraut-Geschmack. Ist mittelmässiger Natur/mit etwas flüchtigem Saltz/ neben wenig öhlichten/ und vielen irrdischen und safftigen Theilen begabet. Daher es die Eigenschafft bekommen /zu ertrocknen/ gelind anzuhalten/ zusammenzuziehen / Bauch-Flüsse zu stillen / den Harn zu treiben / Wunden zu heylen/ und Geschwär zu säubern.

20. Aus dem Thalictro oder Sophienkraut-Saamen kan man auf folgende Weiß den Geist und das flüchtige Saltz bekommen : Nehmet Rauten-Saamen / Löffelkraut-Saamen/ Sophienkraut-Saamen/ wohl gesäubert und getrocknet ein halb oder ein gantz Pfund / thuts in eine gläserne Retorten / setzt einen grossen starcken Recipienten vor / vermacht die Fugen wohl/ und destillirts also durch die Grad des Feuers/ so wird erstlich ein Phlegma oder Wasser Tropffen-Weiß/ demnach der Spiritus mit dem flüchtigen Saltz wie Wolcken übersteigen; Ja/ das Saltz wird sich in schöne Rhombi an die inwendigen Seiten und Wände des Recipienten anhängen : Endlich folget ein durchdringendes/ flüchtiges und scharffes Oel welches etliche Stunden nach der Destillation von dem Spiritu durch das Filtrum oder Trikorium mittels, zu scheiden ist. Zuvor aber muß der Recipient wohl ungerühret werden/ damit das flüchtige Saltz sich in dem Spiritu gäntzlich zerlasse; zu welchem Ende man auch ein wenig rectificirten Brandtwein darzu mischen kan/ damit sich alles wohl untereinander zerlasse. Wann nun das Oel davon geschieden / kan man den übrigen geistreichen / mit flüchtigem Saltz wohl-angefüllten Liquorem im wohlvermachten Geschirr aufbehalten.

Es wird dieser Spiritus nun für ein köstliches Mittel wider die Schlag-Flüß/ fallende Sucht/ Mutter-Aufstossen/ und wider das Hertz-Klopffen / Ohnmachten/ und alle giftige Kranckheiten gehalten ; Man gibet 10. biß 20. Tropffen auf einmal in einem destillirten Wasser ein.

21. Wegericht oder Plantago wird insonderheit (wie auch unser Autor meldet/) wider die Rothe-Ruhr gerühmet / daher man gleich im Anfang einen Krancken von 30. oder 40. Jahren dieses Lauer-Tränklein Morgens nüchtern eingeben solle : Nehmet rein gestossen Rhabarbare/ ein Quintlein Rosen-Syrup 2. Loth/ Wegerich-Wasser 4. Loth / darauf soll der Kranicke biß Mittag-Zeit fasten / alsdann muß man ihm ein Quintlein Wegerich-Saamen zerstossen in einer Brüh/darinnen Wegerichkraut gekocht ist/ drey Morgen nacheinander nüchtern eingeben. Wann eine säugende Frau die Milch in ihren Brüsten stillen und vertreiben will / die soll ihre Wärtzel mit Wegerich-Safft bestreichen. Die Wurtzel von Wegerich gesotten/ und darmit dem Mund ausgespület/ stillet den Zahn-Wehe.

22. Von dem Wegrich wird ein sehr nützliches Wasser gebrennet. Man nimmt den frischen Wegrich/ so er grün und vollkommen ist / zerhackt ihn klein und ziehet das Wasser davon ab. Dieses Wasser ist eine sonderliche kräfftige Kühlung in aller unnatürlichen Hitz / inner- und ausserhalb des Leibs / solches jedesmal auf drey oder 4. Loth getruncken/ und ausserlich mit Tüchern übergelegt/wie auch alle hitzige Geschwulst/ Wunden und Schäden zu kühlen und trocknen/ auch den Brand und alle brennende Blattern zu löschen.

Innerlich gebraucht / ist es dienlich für das Blutspeyen/ Leber-Fluß/ Blut-harnen.

Tücher in Wegrich-Wasser und starcken Essig genetzt/ und über den Nacken und Gemächte geschlagen/ stillet das Nasen-Bluten. Getruncken / ist es dienlich wider die Rothe-Ruhr und Bauchfluß. Es wird auch nützlich zu dem Gurgel-Wasser gebraucht / den Mund damit ausgespielet/ benimmt die Bräune / alle Hitz und Fäule des Mundes / vertreibet auch die Ge-

schwulst der anfahenden sorglichen Hals-Geschwären/ und befestiget das Zahn-Fleisch.

23. Weegtritt/ Weeggras oder Blut-Kraut hat vielerley Geschlechte. Am bekanntisten ist der Weegtritt/ so man das Männlein nennet/ Polygonum mas vulgare, Polyg. latifolium. Dieses Kraut kommt jährlich aus einer weissen/ zasichten Wurtzel/ mit vielen zarten Zürcken und Reiffen herfür/ daran ein jedes Gleich keinen Fingers breit vom andern ist/ und stehen an jedem zwey schmale Bretter gegeneinander über/ so sich dem Welschen Quendel vergleichen/ zwischen welchen ein weisses oder Leib-farbes Blümlein erscheinet/ deme ein drey-eckichtes Sämlein nachfolget. Es wächst auf einem ungebauten/ trocknen Erdreich neben den Strassen/ auch bißweilen auf den Stadt-Plätzen. Der Weegtritt das Weiblein/ so auch Tannenwedel genennet wird/ Polygonum fœmina, Equiletum palustre brevioribus foliis polyspermon, hat eine roth-schwartzlichte über zwerch ausgebreitete Wurtzel/ auß deren schiessen Dolden herfür/ wie am Katzen-Wedel oder Schafftheu/ daher es auch von etlichen unter die Schafftheu-Geschlechter gerechnet wird. Die Blätter gleichen den Tannen-Blättern/ deßwegen man es auch Tannen-Wedel benamset.

24. Es führet der Weegtritt viel irdische/ gröbe/ alcalische/ salzichte Theilen bey sich/ und hat deßwegen die Eigenschafft zu stopffen/ anzuhalten/ zusammen zu ziehen/ Wunden und Schäden zu reinigen/ und zur Heylung zu befördern. Das destillirte Weegtritt-Wasser hat ein grosses Lob/ wider alle innerliche und eusserliche Hitze/ wo selbige nur geführet wird/ es sey an der Leber/ Magen/ Mutter/ Haupt/ Nieren/ oder andern Gliedmassen/ es stopffet alle Bauchflüß/ rothe und weisse Ruhr/ so man 4. oder 5. Loth davon trincket/ so jemand eine starcke Purgation eingenommen hat/ solle er von diesem Wasser trincken.

Cap. XXXIII.

Von Alant/ Andorn/ Drant oder Daurant/ Trauben-Kraut/ Cardobenedict/ Ebertwurtz/ Ehrenpreiß/ Eysenkraut/ Filipendula, oder rothen Steinbrech.

1. DAs Alant-Gewächs ist sehr bekannt/ es hat Blätter wie Wullkraut oder Königs-Kertzen/ doch sind sie breiter/ länger und ausgezipfter/ in der Mitten mit einem erhebten Rucken. Der Stengel erstreckt sich zweyer Elen hoch/ offtmals auch höher/ ist starck und rauh/ oben trägt er Gold-gelbe Blumen/ wie die Streich-Blumen/ doch grösser. Wann die Blum vergangen/ folget der Saamen/ wie am Wullkraut/ so man ihn angreifft/ zucket er die Haut. Die Wurtzel ist groß/ dick/ auswendig braun oder Erden-Farb/ inwendig weiß/ eines bittern und etwas scharffen/ doch nicht unangehmen Geschmacks. Wächset gern an feuchten Orthen/ obwolen man es auch zu Zeiten auf dem Gebürge findet. Ein paar Hand voll Alantwurtzel in Scheiben zerschnitten/ und im Wasser gekocht/ biß man sie zerreiben kan/ nimmt die Krätz oder Raud hinweg/ so man die räudigen Glieder damit warmlicht wäschet. Wider die Räude der Pferden: Nachdem das Pferd oder der räudige Orth zuvor mit scharffer Laugen und Menschen-Harn gewaschen/ nimm gestossne Alantwurtzel/ Alaun/ Schwefel/ jedes ein halb Loth/ oder so viel man nöthig hat/ menge es unter ein altes Schmeer/ und schmiere die Räude etliche mahl damit.

2. Aus der Wurtzel bereitet man mit Brandtwein eine Essentz/ welche auf 10. biß 20 Tropffen offt eingenommen/ alles Grimmen und Darmgicht stillet/ man kan sie mit destillirtem Chamillen-Wasser eingeben. Mit Roßhuben- oder Ehrenpreiß-Wasser genommen/ löset sie den Schleim auf der Brust/ und ist gut für den Husten und Flüß/ so auf der Brust liegen.

3. Andorn ist dreyerley: weisser/ schwartzer/ und riechender. Des weissen Andorns sind wieder dreyerley Geschlecht/ als der gemeine weisse Andorn/ Marrubium album. vulgare, ist eine Elenbogen hohe/ rauhe/ grauweisse Staud/ mit viereckichten rauhen Stengeln/ daran stehen dicke/ rundlichte/ zerkerffte/ rauche/ grauweisse/ runtzlichte Blätter/ die riechen wol/ und schmecken bitter. Die weisse Blumen stehen in stachlichten Häußlein/ rings um den Stengel/ wie ein Wirbel/ ein Gesätz über dem andern. Nach Abfallung der Blumen/ findet man einen schwartzen/ rauhen und runden Saamen. Die Wurtzel ist hart/ und in vielen Zasein zertheilet. Wächst gern auf ungebauten Orthen/ neben den Mauren/ Zäunen und Hofstätten/ wird auch in den Gärten gepflantzet. Der Oesterreichische weisse Andorn/ Marrubium alterum Pannonicum Wächst höher als der gemeine/ die Blätter sind schmäler; sonsten ist er ihme ziemlich gleich. Wird um Wienn auf den Weinbergen und Feldern gefunden. Der Candische weisse Andorn Marrubium album angustifolium peregrinum, Marrub. alb. Creticum, hat einen runden/ dünnen Stengel/ mit etlichen Neben-Zweiglein begabet. Die Blätter werden länger/ schmäler/ und sind auch ein wenig gekerbt. Die Blumen sind kleiner/ jedoch eines lieblichen Geruchs/ als am gemeinen. Wird aus Candien zu uns gebracht. Die Blätter des gemeinen Andorn/ welche allein gebraucht/ und im Brachmonat sollen gesammlet werden/ haben ein gelindes/ flüchtiges/ scharffes/ mit groben ölichten Theilen vermischtes Saltz/ und hiemit die Eigenschafft/ zu eröffnen/ zuzertheilen/ zu säubern/ zu erdünnern/ die monathliche Weiber-Reinigung zu befördern/ zu erwärmen/ und zu trocknen. Der in der Apothecken zubereitete Syrup/ von weissem Andorn/ dienet fürnemlich für den Husten/ und langwührige veraltete Gebresten der Brust und Lungen/ denn er erweicht gar wol den zähen Schleim/ ist eine nutzliche Artzney alten Leuthen/ so Keichen oder

schwären Athem / und andere Gebrechen der Lungen haben: Man kan davon nach Belieben einen Löffel voll nehmen.

4. Der schwartze Andorn hat viereckichte/ schwartze und rauhe Stengel. Die Blätter vergleichen sich dem weissen Andorn/ sind noch grösser/ mehr zeerkerbt/ ein wenig rund/ haarig/ schwartz/ unterschiedlich von einander gesetzt / und eines unangenehmen stinckenden Geruchs. Die Purpur-braune Blumen stehen um den Stengel rings umher / wie Rädlein. Nach der Blühe findet man einen schwartzen/ langen/ und dreyeckichten Saamen / je 2. oder drey in einem stachlichten Häußlein / nicht grösser als der Agley-Saamen. Wächst gern bey den Wegen/ alten Gebäuen / Zäunen-Kirch-Höfen/ und andern ungebauten Orten.

Der schwartze Andorn / hat ein grobes und flüchtiges / mit unreinen und ölichten Theilen vermischtes Saltz / und daher schlechte Tugenden in der Artzney / wird auch wegen seines starcken und üblen Geruchs nicht inwendig gebraucht.

5. Des riechenden Andorns/ Stachys genannt / sind etliche Geschlecht bekannt: Der Teutsche grosse Feld-Andorn/ Stachys major Germanica, Stachys Fuchsii, hat eine zaßlichte Wurtzel / die fast Fingers dick wird. Seine wolriechende Blätter vergleichen sich dem gemeinen Andorn / allein sie seynd länger und gantz wollicht. Er bekommet einen viereckichten rauhen Stengel / aus dessen Gewerben gemeiniglich purpurfarbe/ selten aber weisse Blumen herfür kommen/ so gleichsam wie eine Aehren obenaus stehen. Der Saame ist rund/ wie der Kapp-Saame/ und schwartzlicht: Das gantze Gewächs riecht wol.

Ferner seynd noch übrig/ der Italiänische kleine Feld-Andorn / Stachiis minor Italica. Der Candische Feld-Andorn/ Stachys Cretica. Der riechende Berg-Andorn/ Pseudo-Stachys Alpina. Salvia alpina. Der stinckende Wasser-Andorn / Stachys palustris fœtida Galeoplis Angustifolia. Der Pyrenäische Andorn / Stachys Pyrenaica. Der Feld-Andorn mit Betonien-Blättern / Stachys betonicæ folio sub incano. Der riechende Andorn hat gleiche Natur/ wie der weisse Andorn: Die übrigen aber sind schlechter an Tugend/ und werden deßwegen zur Artzney nicht gebraucht. Es sollen sich aber schwangere Weiber vor diesem Kraut hüten / dann es ist ihnen schädlich.

6. Das Purpur-braune Drant oder Daurant ist ein staudigt Gewächs/ auf schwartz geneiget/ mit vielen Zweigen und Blättern. Diese Blätter sind länglicht dick / ein wenig rauh / und gar nichts zerkerbt. Der Stengel ist steiff/ mit vielen Neben-Zweiglein besetzt / und läst sich das gantze Gewächs ansehen / wie ein kleines Bäumlein. An den Gipffeln der Zweigen bringt es viel Purpur-braune Blumen / die sich den Fingerhut-Blumen vergleichen. Nach Abfallung der Blühe folgen Knöpffe oder Bollen einer Bohnen groß/ allerdings gestaltet/ wie ein Kalbs-Kopff/ darinnen ligt ein kleiner Saamen. Das andere Geschlecht ist dem ersten in allen Stücken gleich/ allein/ daß die Blätter schmäler seyn/ und seine oberste Aestlein mit weissen Blümlein gezieret/ sonst kommen sie mit Blättern/ Blumen und Knöpfflein gantz und gar überein. Das dritte Geschlecht ist dem vorigen ebenfals auch gleich / und in allen Stücken/ verwandt/ ausgenommen/ daß es kleiner ist / und gelbe Blumen trägt. Das vierdte Geschlecht hat etwas schmälere und längere Blätter als die andern: Seine Blumen kommen nicht an den öbersten Stengeln allein herfür/ sondern wachsen auch mitten im Gewächs / von Farben etwas bleich-braun: sonst ist es den andern gleich/ ohne allein/ daß es kleinere Blumen und Köpfflein hat. Die drey erste Geschlecht wachsen in den Gärten/ das vierdte findet man im Feld unter dem Habern/ blühen im Mayen / und die andere Zeit über.

7. Der Syrup vom Trauben-Kraut kan auf folgende Weise bereitet werden: Nimm frisch Trauben-Kraut 3. Handvoll / Brennesseln/ Hederich-Kraut/ jedes 2. Hand voll rothe Kohl-Blätter/ Roßbuten-Blätter / jedes anderthalb Hand-voll: Koche alles im Wasser zusammen/ seihe es durch ein Tuch/ mische doppelt Gewicht Zucker darunter. Beyde diese Artzneyen dienen in langwührigen Husten/ und Brust-Geschwären/ wohl / so man offt davon einnimmet. Das destillirte Trauben-Kraut-Wasser / vertreibt den jungen Kindern das Grimmen und Hertz-Gesperr / macht ihnen weit um die Brust / so man bißweilen ein kleines Löffelein voll eingibet. Auf 5. oder 6. Loth Morgens und Abends getruncken / fördert die Monat-Blum der Weiber / reiniget die Kindbetterinnen / insonderheit stillet es die Nachwehen / so man 20. Gran gestossenen Zitwer darunter mischet / oder diesen in Mangel des Wassers in Wein einnimmet. Trauben-Kraut in Laugen gesotte / und damit gezwaget / vertreibet die Milben im Haar.

8. Cardobenedict ist ein edles berühmtes Kraut / ziemlich wol bekannt. Uberkommt eine ziemliche lange/ zarte und weisse Wurtzel / mit Faseln behencket / der Stengel ist ästicht/ wollicht/ weich und etwas Purpur-farbicht / kriecht auf der Erden/ dem Hasen-Köhl gleich. Die Blätter sind schwartz-grün/ lind/ rund/ umher zerkerfft. Gewinnet runde/ wollichte Knöpflein / mit bleich-gelber Blühe/ auch mit spitzigen Dörnlein besetzt. In dem Knöpfflein findet man einen langen gestriemten Saamen/ in Grösse der Rocken Körner / die haben an einem Ende lange Spitzlein. Zu Verhütung allerley Kranckheiten ist dieses eine gute Artzney: Nimm Cardobenedicten-Kraut/ die Gipffel von Wermuth und Tausendgulden-Kraut/ jedes 2. Loth/ Vitriol-Geist ein halb Loth/ und 2. Mals-Brandewein/ schütte es über die Kräuter/ und laß es drey Tag miteinander stehen/ alsdann seyhe es. So man des Nachts zu Betts gehet/ soll man in der Wochen 2. oder drey mahl ein Löffelein voll davon nehmen. Man muß aber den Cardobenedicten sammlen / wenn die Sonne in den Krebsen oder Löwen gehet.

Wann jemand von dem Seitenstechen angegriffen worden / der solle sich alsobald des Weins entziehen/ und nachfolgendes Getranck gebrauchen: Nimm Cardobenedicten / Marien-Disteln, Scabiosen Knöpfflein / Rosen / Maßlieben / braune Violen/ jedes ein kleine Hand voll / Rosinlein 2. Loth/ fünff frische Feigen/ Cardobenedicten- und Fenchel-Saamen/ jedes

Quintlein / siede solches in 2. Maas Wasser / so lang als man ein hart Ey siedet / seyhe es durch ein Tüchlein / thue darzu Zucker 2. Loth / geläuterten Salpeter ein halb Loth / und lasse hernach den Krancken nach Belieben davon trincken. So jemand einen schweren Fall gethan hat / gebrauche er nachfolgenden Wund-Tranck: Man nimmt Schwalben-Wurtzel und Abbis-Wurtzel / jedes ein Loth / Ehrenpreiß / Bethonien / Cardobenedicten / Odermeng / St. Johannes-Blumen / Sanickel / jedes eine halbe Hand voll / siedet solches in zwey Maaß halb Wasser und halb weissen Wein / oder guten Bier / so lang biß der vierdte Theil eingesotten: Von diesem Tranck kan der Krancke / nach Belieben / ein Gläßlein voll trincken.

9. Ein köstliches Mittel für offne Schenckel und fressende Geschwär: Nehmet frische Cardobenedicten-Blätter / stosset und siedet sie mit guten Wein / thut darzu zerlassen Schwein-Schmeer / und lasset es wiederum aufwallen / endlich ruschet Waitzen-Meel darunter / rührts mit einem Spatel / und machet Pflaster daraus / leget diese täglich zweymal auf den Schaden / so wird es glücklich heilen.

Das Pulver von den gedörrten Cardobenedicten-Blättern / wird viel gebraucht zu Wiederbringung des verlohrnen Appetits / so man etliche Messerspitzen voll täglich ein paar mal mit einem destillirten Wasser einnimmt: Es vertreibet und tödtet zugleich die Würm in den Därmern.

Wider das Seiten-Geschwär ist folgendes Mittel berühmt: Nehmet einen zeitigen Apffel / hölet ihn ein wenig aus / thut darein ein Quintlein des schönsten Weyhrauchs / lasset ihn auf heissen Kohlen braten / gebet ihn alsdann dem Krancken zu essen / und 6. Loth Cardobenedicten-Wasser darauf zu trincken. Es ist damit vielen geholffen worden / die solches Mittel / nach dem 3ten Tag gebraucht / nachdem man 3. Tage vorhero dem Patienten auf dem Fuß eine Ader geöffnet.

Wider dem Seiten-Stich nehmet frischen Roß-Koth 2. Loth / Cardobenedicten-Wasser 10. Loth / lasset ein paar Stund stehen / drucket es dann durch ein sauber Tüchlein / und gebet es dem Krancken auf zweymal ein. Oder nehmet 2. Pfund Roß-Koth / Cardobenedicten-Kraut / Marien-Distel / Scabiosen / Brunn-Kressen und Gauchheil / jedes anderthalb Hand voll / schüttet darüber 6. Maaß frische Milch / destillret es / und gebet dem Krancken darvon 5. oder 6. Loth ein.

10. Die Eberwurtz wird ohne Stengel und mit dem Stengel gefunden. Die ohne Stengel / Cartina acaulos, magno flore, trägt lange Blätter / wie der Strobildorn / aber rauher / spitziger und stachlichter / die liegen auf der Erden. Mitten zwischen den Blättern über der Wurtzel / gewinnet sie einen stachlichten Blumen-Kopff / der blühet weiß oder auch Purpurroth. Nach der Blum wird ein graues Haar daraus / in welchem endlich der ablange / Aschen-farbe und glänzende Saamen zeitiget. Die Wurtzel ist auswendig röthlicht / inwendig weiß / süß / und eines starcken aromatischen Geruchs / kriecht ziemlich lang und tieff in die Erden.

Ferner findet man eine weisse Eberwurtz mit einem Stengel / Carlina caulescens, major minorque flore, die kommt insgemein mit vielen Köpffen herfür / und wächst mit dem Stengel Elen-hoch. Ist im übrigen von der vorigen nichts unterschieden.

11. Dann gibts auch eine schwartze Eberwurtz / die hat rauhe und stachlichte Blätter wie der Strobildorn / sind kleiner / zärter und etwas röthlicht. Der Stengel ist Spannen-hoch / Fingersdick; hat oben dornichte / vielfärbige in länglichten Schöttlein sitzende purpur-rothe / auch etwas weisse Blumen. Die Wurtzel erscheinet dick / schwartz / fett / inwendig gelb / am Geschmack scharff und beissend. Die schwartze Eberwurtz ist warm im andern / und trocken im dritten Grad; führet ein scharffes / durchdringendes / etwas etzendes Saltz bey sich / und kan deßwegen innerlich nicht viel gebraucht werden. Die Wurtzel in weissen Wein gesotten / Wunden oder Geschwär damit ausgewaschen / heilet sie sauber aus.

12. Das Ehrenpreiß-Männlein wird in der Artzeney für andern gebraucht. Dessen Blätter sind länglicht / schwartz grün / rauh / und mit zarten reinen Kerffen zerschnitten. Seine kleine / vierblättige Blumen / erscheinen weiß-purpurfärbig / so sie abfallen / findet man sehr kleinen Saamen in kleinen Täschlein verschlossen. Die Wurtzel ist nicht groß / jedoch zäselicht. Der beste ist / welcher bey den Wurtzeln der Eichbäumen wächst / und im Heumonat gesammlet wird.

In frischen Wunden / so man des Tages zweymal 4. Loth dieses Wassers trincket / schwitzet es / nach Loniceri Bericht / zur Wunden heraus / wie Baum-Oel: wasche auch die Wunden mit diesem Wasser früh und spat / netze leinene Tüchlein darein / lege es darüber / es heilet die Wunden / böse Schäden und Verfehrungen an heimlichen Orten / wie Matthiolus berichtet.

Für böß offne Schäden an den Schienbeinen: Nehmet Ehrenpreiß-Wasser / netzet ein Tüchlein darein / und schlaget es über das Schienbein oder Schaden / es vertreibet die Hitz / und lindert den Schmertzen gar bald. Solche eingefeuchte Tüchlein über die dicke schuppichte Reude der Kinder gelegt / heilet dieselbe.

13. Vom Eisenkraut ist über das jenige / was unser Autor beygebracht / folgendes zu mercken: So ein Mensch nicht richtig in Haupt wäre / und solches von der Melancholey herkäme / diesem machet nachfolgende Laugen / und lasset den Krancken alle Tage damit zwagen / wird ihme wohl bekommen: Nehmet Eisenkraut zwey Hand voll / Majoran / Haselwurtz mit dem Kraut / jedes eine Hand voll / Wegwarten / Ochsenzung / Beyfuß und Quendelkraut / jedes eine Hand voll: Diese Stuck soll man zerschneiden / und in drey Maaß Laugen den dritten Theil einsieden lassen / alsdann dieselbe gebrauchen / wie angezeiget.

Eisenkraut ist ein gutes Kraut wieder alle Schmertzen des Haupts: Dann es ist an einer Person probiret worden / welche gleichsam vor Haupt-Schmertzen verzweiffeln wollte / und da man ihr dieses Kraut frisch an den Hals gehenckt / ist alsobald der Schmertzen gestillet worden.

Eine Hand voll Eisenkraut in einer Maaß weissen Wein gesotten / und davon Morgens nüchtern und

Abends-getruncken / ist gut wider die Verstopffung der Leber und des Miltzes / vertreibet die Gelbsucht / fördert den verstandnen Harn / und führet den Stein aus. Es wird in den Apothecken ein Sälblein aus dem Eisenkraut gemacht / welches man Ungventum Jovis nennet; solches wehret allen hitzigen Geschwulsten / insonderheit aber die sich an den Gemächten erzeigen / wann man sie damit salbet.

Wann man Eisenkraut in ein Tauben-Hauß legt / so sollen sich die Tauben gerne darinn halten / und auch andere frembde Tauben daselbst versammlen / denn sie haben eine Lust und Liebe zu diesem Kraut.

14. Aus den Blumen des Eisenkrauts wird eine Latwerg oder Zucker / wie von den Rosen gemacht / die ist sehr gut den melancholischen oder schwermütigen Leuten / sie machet frolich / vertreibt die schweren Gedancken / daraus viel Kranckheiten entspringen dienet wider die Flüsse des Haupts / stärcket die Gedächtnus / und schwaches Hertz / vertreibet den Husten und die Würmer aus dem Leib / so man Morgens und Abend einer Mußcatnus groß davon verschiedene mal einnimmt.

Der aus dem frischen zerhackten Kraut ausgedruckte Safft / mit dem aus weissen Mayz Saamen ausgepressten Oel vermischet / und an die Schläffe gestrichen / vertreibet alle grosse Haupt-Schmertzen. Gleiche Würckung hat das Kraut / wann man es frisch zerhackt / und über die Scheitel / Stirn und Schläffe bindet.

15. Die Wurtzel des rothen Steinbrechs in halb Wein und halb Wasser gesotten / auch nach Belieben Päonien-Wurtzel darzu gethan / und davon alle Morgen und Abend ein Glaß voll getruncken / vertreibet die fallende Sucht. Gleiche Würckung hat das Pulver der gedörrten Wurtzel / auf 40. Gran schwer / offt und vielmal eingenommen. Von obigen Kräutern täglich ein paar mal 6. biß 8. Loth getruncken / treibet den verstandenen Harn / reiniget die Nieren-Harngäng und Blasen von allem Schleim und Sand; Zertheilet auch die Kröpffe.

Cap. XXXIII.

Von Gamanderlein / Ruhrkraut / Grindwurtz / Guldengünsel / Goldwurtz / Hertzgespann / Hohlwurtz / Hundszung und St-Johannes-Kraut.

1. SO man des gepulverten Gamanderleins ein Quintlein in Tausendguldenkraut-Wasser drey Tag nacheinander einnimmt / vertreibt es das drey- und vier-tägige Fieber: Es muß aber zuvor der Leib gereiniget seyn. Zwey Hand voll Gamanderlein in einer frischen Maaß Wein gesotten / durchgeseyhet / und davon getruncken / ist gut denen / so stetigs Husten / und schwerlich harnen; eröffnet das verstopffte Miltz / wehret der anfallenden Wassersucht und viertägigen Fieber / zertheilet das geronnene Blut im Leib / und tödtet die Würmer. Trägus bezeuget / daß es auch die Brüche heile.

2. Dieses Kraut hat von etlichen das Lob / daß es gut wider das Podagra und Zipperlein seye / so man es in weissen Wein siedet / und Morgens nüchtern 60. Tag nacheinander / einen warmen Trunck davon thut. Aber es muß zuvor der Leib purgiert seyn / und muß der Patient die sauren und sehr gesaltzenen Speisen meyden. Ein andrer Tranck wider die Gliedersucht und das Podagra / nachdem der Paroxysmus oder der Anstoß der Kranckheit fürüber ist: Nehmet Gamanderlein / Erdpin und Tausendguldenkraut / jedes eine Hand voll / siedet es in einem wolverschlossnen Hafen / in zwey Maaß Wasser / biß die Helffte eingesotten ist / alsdann seyhet es durch ein saubers Tuch / und behaltet es zum Gebrauch: Davon soll man allezeit Morgends / zu Mittag / und Abends vor dem Essen zween Löffel voll nehmen.

Oder nehmet Scorzonera-Wurtzel / geschabt Süßholtz / jedes 2. Loth / Gamanderlein 2. Hand voll / Violen / Roßmarin-Blüth / jedes eine halbe Hand voll / Frantzosen-Holtz 4. Loth / Rosinlein 3. Loth / 6. Datteln: zerschneidet alles / und siedet es in einem verschlossenen Hafen / in 4. Maaß frischen Brunnen-Wasser / biß es die Helffte eingesotten ist / alsdann seyhet es durch ein sauber Tuch / und behaltet es zum Gebrauch. Davon soll man Morgens / zu Mittag / und Abends vor dem Essen ein Glaß voll trincken / und solches 6. Tag nacheinander thun und fortsetzen. Man kan einen Zucker oder Conservam, so wol aus den Blättern / als aus Blümlein / welche man zu Ende des Brach-Monats sammlen muß / bereiten / und in obgezehlten Zuständen gebrauchen.

3. Das erste Geschlecht des Gnaphalii oder Ruhrkrauts / hat eine holtzichte zerspaltne Wurtzel / viel weisse und wollichte Stengel kommen / ein Schuhes-hoch / mit kleinen weissen wollichten Blättern besetzet / welche weich anzugreiffen sind / gleich wie ein Sammet: Oben an dem Stengel erscheinen graugelbe / runde und knopfichte Blumen / welche nach der Zeitigung darvon fliegen. Die Blätter werden anstatt der Scher-Wollen oder Pflocken gebraucht / und die Polster damit gefüllet.

4. Das andere Geschlecht ist dem ersten mit seinen grauen und wollichten Stengeln und Blättern / auch mit der Wurtzel gleich / allein daß es trägt runde / knopfichte / bleich gelbe wollichte Blumen / deren ein Theil mitten an den Gleichen oder Knoden der Stengel herfür kommen / ein Theil aber an dem Gipffeln der Stengel / wie ein kleines Käßlein mit kleinen Düpffelein besprengt / wird von etlichen gehalten / daß es sey Herba impia Plinii.

Die andern drey nachfolgende Geschlechte / sind den andern fast gleich / allein daß eines grösser ist

des ander / ohne das grosse Kuhr-Kraut / welche Blumen etwas gehöret sind. Das sechste Geschlecht Gnaphalium montanum genennet / ist auch ein zartes / graues und wollichtes Kräutlein / kaum einer Hand hoch / hat ein kleines / zasichtes und kriechendes Würtzlein / daraus ein rundes und rauhes Stengelein kommt / an an welchen Gipffeln knopffichte / weiche / weisse Blümlein / etwan sechs oder sieben stehen / fast wie eine Woll. Seine Blätter sind weich / grau / und ein wenig rauh / liegen zum Theil auf der Erden herum / gleich wie die kleine Zeitlosen. Im Elsas findet man es auch mit Neben-Aestlein: Diesem seynd die zwey nachfolgende Gnaphalia gantz und gar verwandt / allein daß eines braune / das andere aber rote Blümlein trägt / etliche Purpur-rot / etliche Leib-farb / etliche gesprenget / roth und weiß / und ohne allem Geruch.

Es hat fast ein jedes Geschlecht seinen eignen Orth / da es wächset / doch kommen sie gemeiniglich an rauhen / sandichten Bergen und Büheln herfür / blühen im Majo Junio und Julio. Das erste wird allein am Gestatt des Meers gefunden.

5. Der Grind-Wurtz werden 8. biß 10. Geschlecht gefunden. Absonderlich ist bekannt die gemeine Lapathum folio acuto plano, sive Oxylapathum. Diese bringen runde / knöpffige / hole und braune Stengel / so in Neben-Zweiglein / und bißweilen zween Schuh-hoch wachsen. Die Blätter sind hart / ablang / nicht breit / aber oben spitzig / wie die Spieß-Eisen. Auf den Gipffeln der Stengeln trägt es in dem Brachmonat / viel kleine bleichgelbe Blümlein nebeneinander / wenn diese braun werden / findet man schönen / dreyeckichten braunen Saamen / der in dünnen Häutlein verschlossen ist / und an sehr kleinen Stielen hanget. Die Wurtzel ist grad / lang / und inwendig gelb. Wächst in den feuchten Gärten und Wiesen.

6. Das Kraut und Wurtzel in frischem Butter / und Schweinen-Schmaltz gekocht / durch ein Tuch gedruckt / und Schwefel-Blumen darunter gerühret / gibt eine ohnfehlbare Raud-Salbe ab / sich damit Morgens und Abends wol gesalbet; sonderlich / wann man zuvor die schäbige Haut mit warmen Wein / darinnen ein wenig Alaun / das Weisse vom Ey / und Schwefel gesotten / wol abgewaschen. Die Blätter der Mengelwurtz in Fleischbrühen gekocht / erweichet den harten Bauch / diese Brühe ist den Podagramischen sehr dienlich / so sie von den Leibs-Verstopffungen geplaget werden.

Das frische Kraut auf der warmen Heerdstatt weich gemacht / hernach ein wenig in dem warmen Mörsner gestossen / und also auswendig alle zehen / oder zwölff Stund frisch übergeschlagen / nimmt weg allen Brand / Röthe / Entzündung / fressende Geschwär / Zitter-Mähler / Blattern / Saude / heylet alle faule / umb sich fressende / gifftige Schrden und Geschwär / dienet wider die Biß gifftiger Thieren.

7. Eine Hand-voll des Gulden-Günsels in einer Maaß frischen Brunnen-Wassers gesotten / und davon getruncken / zertheilet das geronnene Blut / dienet wider die Gelbsucht / Verstopffung der Leber und Miltzes / heylet die inwendigen Wunden und Därm-Brüch. Das destillirte Günsel-Wasser hat gleiche Würckung / so man insonderheit morgens nüchtern / und zwey Stund vor dem Nacht-Essen / 5. oder 6. Loth trincket: Die Frantzösischen Schäden darmit gewaschen / bringet sie zur Heylung. Im übrigen hat der Gulden-Günsel gleiche Krafft und Würckung / wie die Brunellen / darum er auch in solchen Kranckheiten gebraucht wird.

8. Sommer-Wurtz hat sonst keinen sonderlichen Nutzen in der Artzney / ausser was Carolus Iosius lib 2. Histor. Plantar. rarior. c 62. berichtet / daß / wann man in Holland die Somer-Wurtz dörre / und zu Pulver stosse / hernach davon / als eine bewährte Artzney / in warmen Wein wider das Grimmen / eingebe. Auch dienet solches Pulver zu Stillung der Durchbrüchen / Blutens und dergleichen / so man davon auf ein halb Quintlein schwer einnimmt.

9. Die Blätter von Cardiaca oder Hertz-Gespann sind dem grossen Nesselkraut nicht ungleich / schwärtzer und tieffer zerkerfft / ein Paar gleichs-hoch von dem andern. Die Blumen erscheinen braun mit weiß vermischt / und stehen rings um den Stengel. Die Wurtzel ist gelb / krumm und zaselicht. Hertz-Gespann in Wein gesotten / und etliche Tag davon getruncken / oder auch warm übergelegt / dienet zu dem Krampff und Lähmung der Glieder.

Dieses Kraut wird auch wider das Gifft gerühmet / und den Safft daraus / halten etliche für eine kräfftige Artzney zu den Wunden des Haupts.

10. Der Osterlucey / oder Holtzwurtz werden unterschiedliche Gattungen gefunden: Erstlich die Osterlucey Aristolochia rotunda flore ex purpura nigro. Hat eine grosse knorrichte und runde Wurtzel / mit vielen angehengten Zäserlein / auswendig Erden-farb / inwendig Gold-geib und bitter: Hat viel Elen hohe / viereckichte / und zähe Stengel / die zum Theil auf der Erden fladern. Die Blatter sind wie Epheu / doch viel runder / beneben weich / an kurtzen Stielen hangend. Die Blumen wachsen am Stengel hin und wieder / sind braun und lang / wie spitzige Hütlein. Nach der Blüh folget die Frucht / fast wie eine Birn formiret / darinn ist viel breiter schwartzer Saamen / schier wie ein Hertz gestaltet / wann sie zeitig ist / springet es in 6 Stück voneinander.

Die lange Osterlucey / Aristolochia longa vera, hat eine Spannen-lange / auch längere Wurtzel / so ziemlich dick / die viereckichten Schuh-hohen Stengel / sind dem vorigen gleich / so starck aufgericht stehen. Die Blätter sind grösser / aber nicht so rund / wie an der ersten. Die Blumen sind wie an der Runden / aber an Farbe bleich-gelb / denen die Frucht wie ein Birn nachfolget / mit breitem schwartzen Saamen.

Die gemeine lange Osterlucey / Aristolochia clematitis recta, Aristolochia clematis vulgaris. Ist am Stengel / Blätter und Blumen denen ersten fast gleich / die Blumen geben einen starcken Geruch von sich. Die Wurtzel ist schlecht dünn und lang. Endlich / ist auch ein Osterlucey mit vielen Wurtzeln zu sehen / die der langen nicht ungleich mit dem Kraut / doch viel kleiner und zärter an den Blättern.

11. Zu Verhütung der Lungen-Geschwär oder Lungen-Sucht / welche gemeiniglich auf das Blutspeyen

mit einem Husten folget / ist folgendes Mittel von einem Medico, der sich 12. Jahr lang damit bewahret / sehr heilsam befunden worden: Den ersten Tag hat er genommen destillirtes Roßhuben-Wasser / vier Loth / in welchem zuvor über Nacht nur ein Blat der langen Osterlucey gelegt ware / solches am Morgen durch ein saubers Tüchlein geseyhet / und also nüchtern getruncken: Den andern Tag hat er wiederum so viel dieses Wassers getruncken / aber darinn waren 2. Blätter den 4. Tag 4. den 5. Tag 5. den 6. Tag 6. und den 7. Tag 7. Blätter; Aber am acht nahm er nur sechs; am neunten Tag 5. am zehenden Tag 4. am eilfften Tag 3.; am zwölfften Tag 2. am dreyzehenden Tag nur ein Blat / und hat also die Cur öffters widerholet.

Ein gelehrter Medicus hat das Pulver von der runden Osterlucey in einem warmen Ey offt mit grossem Nutzen in dem Magen-Schmertzen oder Cardialgia geben / wie solches Camerarius berichtet. Wann man den Osterlucey-Safft in die alten unreinen Geschwär thut / verzehret er alles / was faul darinnen ist / derwegen die Wund-Aertzte diesen Safft auch unter ihre Salben und Pflaster mischen sollen / so sie zu den unsaubern Geschwären gebrauchen. Den trefflichen Nutzen / welchen das aus der langen Osterlucey destillirte Wasser in sich hält / beschreibet Nicolaus Agerius in dem ersten Theil seiner teutschen Apothec im 27. Cap. also: Dieses Wasser ist eine köstliche Artzney für die Schäden / und Verfehrung an heimlichen Orten bey Mann und Weib: Wie auch für alle andere faule Schäden / sie damit gewaschen / darinn genetzte Tüchlein des Tags etliche mahl darüber gelegt / und das reine Pulver darein gestreuet. Den Weibern / so in Kinds Nöthen liegen / ein oder drey Löffel voll dieses Wassers eingeben / hilfft ihnen zur Geburt / treibet die Nachgeburt todte Frucht / und nothwendige Reinigung nach der Geburt / sehr wol aus / und verhütet alle böse Zufälle.

12. Ein treffliches Mittel für die Schäden an offnen Schenckeln: Siede das Pulver von der langen Osterlucey in Ehrenpreiß-Wasser / netze Tüchlein darinnen / und schlags über den Schaden / so wird in wenig Tagen das Geschwär durch GOttes Gnad geheilet werden / und gut bleiben.

13. Der Hunds-Zungen werden viel Geschlechte gefunden: Die gemeine Hunds-Zunge / hat eine Dicke / auswendig schwartze / inwendig weisse / dem Geruch nach stinckende / auch unlieblich süß-schmeckende Wurtzeln: Die bringt über Elen hohe / ästige und wollichte Stengel; Die Blätter sind lang / breit / gespitzt / wollicht / scharff / und übelriechend. Die Blümlein erscheinen rötlicht / einfach / aber fünffach eingeschnitten / kommen aus einem haarigen Kelchlein / darauf folgen vier stachlichte / etwas flache Läpplein / darinn sich nur einiger Saamen findet. Wächset durchgehends an ungebauten / jedoch fetten Orten.

Die übrigen Geschlechte ferner sind / die grosse Berg-Huns-Zungen mit röthlichtem Stengel. Die kleine mit blauer Blum. Die breitblätige Candische / stinckende. Die mit vielfältiger Blume. Die schmalblätige Berg-Hunds-Zungen / mit gebüschleter Blum. Die Candische mit silberfarben Blättern. Die stäts grünende Hunds-Zung und andere mehr. Die Hunds-Zung führet viel unreine / grobe stinckende öhlichte / mit alcalischem / mild-flüchtigem Saltz vermischte Theile / und hat dadurch die Eigenschafft / anzuhalten / zu trocknen / schlaffen zu machen / zu kühlen / zu verdicken / zu stopffen / Flüsse zu stillen / und allen Schmertzen zu lindern. Man bedienet sich allein des ersten Geschlechts / und sammlet die Wurtzel im May und Brachmonat.

14. In den Apothecken werden Pilullen aus der Hunds-Zungen-Wurtzel bereitet / von welchen 2. biß 4. Gran bißweilen eingenommen / sie nicht nur den Schlaff bringen / sondern auch den starcken / trocknen / und von dünnen scharffen Flüssen herrührenden Husten stille / Ruhren und Blut-Flüß vertreiben / auch denen Haupt- und Brust-Flüssen wehret. Aus den Hunds-Zungen-Safft wird ein Salbe gemacht / welche zu den alten Schäden / bösen Blattern / Grind und Fisteln dienlich ist. Nimm Hunds-Zungen-Safft / Rosen-Honig / jedes gleich viel / siede es sattsam / biß sich der Safft zum Theil verkehret / darnach mache es mit Terpenthin zu einer Salbe / mit welcher man die bemeldte Schäden bestreichen soll.

15. Des St Johannes-Krauts werden etlich Geschlecht gefunden / die bekanntesten sind folgende: Das erste oder gemeine St Johannis-Kraut / hat eine harte und holtzichte Wurtzel / aus welcher holtzichten braunrothe / Elen-hohe Stengel herfür sprossen / mit vielen Neben-Aestlein besetzet. Auf den Gipffeln erscheinen die fünff-blätigen Blümlein / mit haarichten Pützlein oder Fäserlein. Die Blätlein sind länger als breit / den Dosten oder Gauchheil-Blättern etwas ähnlich / in welchen man kleine Löchlein wahrnimmt / als wenn sie mit Nadeln durchstochen wären. So man die Blätter und Blumen zwischen den Fingern zerreibet / geben sie einen braun-rothen Blut-Safft von sich.

Der schwartz-rothe Saamen / so in kleinen Hülslein verschlossen liegt / ist am Geruch dem Hartz gleich. Es wächst allenthalben in den Hecken / und an den Rainen der Aeckern. Man findet auch ein kleinere Art / dessen Blätter nicht durchstochen sind.

Das andere Geschlecht des St. Johannis-Krauts wird Harthen genannt / ist an Stengeln und Blättern grösser / als das gemeine.

Das dritte St. Johannis-Kraut wird Conrads-Kraut genannt / seine Blätter sind länger und spitziger / als am vorigen.

Das vierdte ist das stinckende St. Johannis- oder Conrads Kraut. Das fünffte St. Johannis Kraut wird Englischer Grundheil genennt. Das sechste wird Erdkisser genannt.

16. St. Johannis-Kraut ist ein köstliches Wund-Kraut / darum wird es von vielen zu den Wund-Tränken gebraucht. Ins gemein pfleget man dieses Kraut im Brachmonat 2. Tag nach dem Vollmond frisch-blühend zusammlen / die Schößlein wol zerhacken / Baumöl darüber zu giessen / und an der Sonnen eine Zeitlang stehen zu lassen / daß man das gemeine St. Johannis-Kraut-Oel bekomme / welches dann in Heylung der Wunden ein treffliche Würckung thun kan / so man es fleißig brauchet.

Einen trefflichen Wund-Balsam kan man auf folgende Weiß zubereiten: Nehmet in dem May oder Brachmonat St. Johannis-Kraut / dessen Blumen noch nicht ausgeschlossen / 4. Loth / der Schößlein von blühendem Wullkraut 2. Loth: Zerhackts durcheinander / giest des besten doppelten oder rectificirten Brandtweins 12. Loth darüber / lasts wol vermachet so lang stehen / biß der Brandtwein wol gefärbt / druckets hernach durch ein Tuch / mischt annoch ein paar Loth Terpentin darzu / lassets drey Tag und Nacht am warmen Ort digeriren / so habt ihr einen fürtrefflichen Wund-Balsam / eusserlich zu den Wunden / auch innerlich zu gebrauchen.

Das destillirte St. Johannis-Kraut-Wasser wird nützlich gebraucht / alle frische Wunden / alte / faule / böse Schäden vom Grund aus zu heylen / darvon Morgens und Abends ein paar Loth getruncken / und ausserhalb die Wunden und Schäden damit laulicht gewaschen / und zarte leinene Tüchlein darinn genetzt / und übergelegt.

17. Aus denen Blümlein wird mit Brandtwein die Essentz oder Tinctur ausgezogen / und durch Fließ-Papier geseyhet / in wol vermachten Gläsern aufbehalten / welche dann auf 20. oder mehr Tropffen offt mit einem destillirten Wasser eingenommen / nicht nur zur Heylung der Wunden-Geschwären / Fisteln und Verfehrungen dienet / sondern fürnehmlich auch zu Abtreibung alles Sandes / Schleims / und Nieren-Steins / zu Eröffnung innerlicher Verstopffungen der Leber / zur Heylung der Gelb- und Wassersucht / ja auch / zu der weissen Kranckheit der Weiber und Jungfrauen nützlich gebraucht wird.

Die Blumen des St. Johannis-Kraut pfleget man mit Butter und ein wenig Saltz im Bier denjenigen einzugeben / welche von einem schweren Last im Leib verletzet worden. Das in den Apothecken aus dem St. Johannis-Kraut zubereitete Saltz / auf 10. Tron in Scabiosen-Wasser eingenommen / bekommt denjenigen wol / so am Seitenstechen darnieder liegen.

Cap. XXXIV.

Von Iva arthritica oder Erdpyn / Kümmel / Mannstreu / Nettram / Nies oder Moos / Münch-Rhabarbara / Nesseln / Ochsen-Zungen / Quendel und Ratten- oder Korn-Negelein.

1. Wer die jenige Ivam arthriticam oder den ersten und gemeinen Erdpyn / welchen unser seeliger Autor beschrieben / ist ferner bekannt der vermeynte Frantzösische Erdpin mit ablangen haarigen / und in drey Theil zerschnittnen / Blättern. Der gestriemte Stengel wächst Spannen-hoch / und trägt oben Purpur-braune Blumen / die sich den Ochsen-Zung-Blümlein vergleichen. Das gantze Kraut riechet wohl / und ist etwas bitterlicht. Es ist gemeiniglich an stein- und bergichten Orthen zu finden.

2. Die mit Brandtwein ausgezogne Essentz / hat eine Krafft / das Scharbockische und versaltzne Geblüt zu reinigen / die Glieder zu stärcken / Wunden und Schäden zu heylen / Haupt- und Schlag-Flüß zu vertreiben: Man kan biß 20. Tropffen auf einmal davon einnehmen. So man das Erdpin Kräutlein dörret / mit der besten Rhabarbara-Wurtzel und Tausendguldenkraut-Schößlein zu Pulver stösset / jedes gleich viel vermischt / hernach ein sehr lange Zeit eines Quintleins schwer Morgens nüchtern / mit einem Gläßlein voll Selleri- oder Brunnkreß-Wasser eingenommen / heylet das Podagra / bringet die Leut wieder auf gute Füß / und verhütet absonderlich / daß solche Kranckheit nicht offt wieder kommt.

3. Zahmer Kümmel / den man auch Römischen Kümmel / Garten-Kümmel / Pfaffen-Kümmel / Kramer-Kümmel oder Welschen Kümmel nennet / hat eine weisse und dünne Wurtzel / daraus kommt ein Stengel anderthalb Spannen hoch / mit vielen Neben-Zweigen. Die Blätter vergleichen sich dem Fenchel-Kraut / sind kleiner und kürtzer. Am Obertheil gewinnet er schöne Dolden oder Kronen mit vielen Blümlein / wie der Fenchel; Darauf folget ein langer gelblichter Saamen / eines starcken lieblichen Würtz-Geruchs / etwas bitteren und scharff-lieblichen Geschmacks. Wächst in heissen Ländern / als in Egypten / Asien / Africa / und in der Insul Maltha / allwo er zweyerley Saamen bringet / der eine ist längslicht / spitzig / und giebt einen starcken Geruch / und einen scharffen Geschmack von sich. Der ander ist kleiner / weiß / dem Aniß ähnlich / und eines süssen Geschmacks. Bey uns in Teutschland wird er nur in Gärten gebauet. Römischer Kümmel mit Fenchel-Saamen und Wachholder-Beer zerstossen / in ein Säcklein gethan / wol gewärmet / und so heiß man es erleiden kan / über die Ohren geschlagen / zertheilet den Schmertzen. Solchen Kümmel-Saamen kan man auf ein Quintlein schwer wider die Wind und Bläst offt essen. Dienet auch wider den weissen Fluß der Weiber / und die Harn-Winden. Etliche Tropffen aus diesem Kümmel-Saamen / wie aus dem Anis-Saame destillirten Oels in einem Löffel voll weissen Wein eingenommen / ist trefflich gut in dem Grimmen und Leib-Wehe / so von Kälte und Winden verursachet wird.

4. Der Wiesen-Kümmel / so auch Feld-Weg-Matten- und Speiß-Kümmel genennet wird: Frantzösisch / Carvi, ist fast ein jedermann bekanntes Gewächs. Der Geschmack vergleicht sich etlicher massen der Bibernellen / doch viel milder und nicht so scharff. Der Wiesen-Kümmel ist warm und trocken im dritten Grad: wird innerlich und äusserlich / in der Küche und Artzney gebraucht. Die Apothecker pflegen den Wiesen-Kümmel mit Zucker zu überziehen. Er dienet wol dem erkalteten Hirn und blöden Gehör / reiniget die verschleimte Brust / und vertreibet das Keuchen; Er

mehret den säugenden Weibern die Milch / zertheilt die windigen Blähung der Mutter/ legt den Schmertzen der Lenden/ erwärmet den kalten Magen und hilfft der Däuung/ wehret dem Aufblähen und Grimmen/ zertheilt auch die Winde/ derohalben ist er denen dienlich / die mit der Wind- und Wassersucht behafftet sind/ und stets Grimmen von Winden haben.

5. Der gemeine Mannstreu hat eine schlechte lange Wurtzel/ die ist fast eines Daumens dick / auswendig schwartz / und inwendig weiß/ eines ziemlich starcken Geschmacks und Geruchs. Aus derselben kommt ein runder Stengel mit vielen Neben-Aestlein/ so gantz drauschlicht sind/ wie ein Bäumlein / fast einer Elen hoch: An den Zweiglein erscheinen scharffe / gedrungene / bleich-grünne und gestirnte Knöpfflein / rings umher mit spitzigen Stacheln umgeben / die Blätter sind groß/ breit krauß und tieff zerschnitten/ mit scharffen Dornen begabet.

Ferner sind bekandt die Meer-Mannstreu/ die Berg-Mannstreu. Die glatte Mannstreu und die Indianische Mannstreu.

Wann einer etwann durch Zauberey/ oder sonsten um seine Männliche Krafft kommen wäre/ der gebrauche folgende Latwerg: Nehmet eingemachte Mannstreu und Stendelwurtz/ jedes 6. Loth / candirte grüne Ingberwurtz/ candirte Citronen-Schalen/ jedes ein Loth/ geschälte süsse Mandelkern/ Pistacien/ Haselnüß/ Dattelkern/ jedes dritthalb Loth/ gedörrt- und zu Pulver gemachte Ochsen- und Hasen-Geilen/ jedes 1. Loth/ Pastinachen-Saamen/ Artischocken-Saamen/ Senfft- und Bauern- Senfft-Saamen/ Zimet/ jedes 1. Quintlein/ weissen Pfeffer/ Cubeben und Cardomomen / jedes 40. Gran: stosset alles / was gestossen kan werden/ zu einem Pulver / und mischet es alsdann mit einem Zimmet-Safft zu einer Latwerg/ davon man offt einer Muscatnuß groß nehmen kan.

6. Metteram/ oder Metter- und Mutterkraut hat eine haselichte Wurtzel / aus welcher etliche dicke/ harte und holtzichte Stengel fast Elen lang wachsen/ von unten biß oben aus mit satt grünen Blättern die sich dem Beyfuß vergleichen/ besetzet. Auf den Gipfeln der Stengeln / gewinnet es schöne weisse/ gestirnte Blumen / welche schier den gantzen Sommer biß im Herbst gesehen werden. Nach der Blühe zeitiget in den gelben Knöpfflein / der schwartz-grüne Saamen/ der dem Reinfahren- oder Wurm-Saamen nicht ungleich ist.

7. Dieses Kraut ist auch in den Küchen bekannt/ denn im Frühling / wann es noch jung ist/ zerschneidet mans klein/ zerklopfft es mit Eyern / und machet gute Pfannen-Kuchen darmit / ist eine gesunde Speiß für erkaltete Weiber/ so stätig Mutter-Wehe haben; es bekommt auch den Männern wohl / welche mit dem Grimmen behafftet sind.

8. Mutterkraut in Wein gesotten / Abends und Morgens/ jedes mal ein Becherlein davon getruncken/ vertreibet die Wassersucht. Tabernæmontanus berichtet / daß zu Steyer eine Hirtin einem jungen Gesellen von der Wassersucht / bloß allein mit diesem Tranck geholffen. Der Krancke war am gantzen Leib also geschwollen/ daß man sich gleichsam darinn ersehen konte; Da er aber von diesem Tranck zehen Tag getruncken/ brachen ihm seine Schenckel auf / das Wasser flosse heraus und verzehrte sich täglich / es würckte auch die Artzney durch den Stuhlgang und Harn/ und muste der Krancke mit diesem gemeldtem Tranck fortfahren/ biß er gesund worden. Ist auch hernach andern mehr mit dieser geringen Artzney geholffen worden.

9. Von dem Baum-Moos ist folgendes zu mercken: Welche mit der Rothen-Ruhr oder Durchlauff behafftet sind / denen soll man Baum-Moos in Wasser oder rothen Wein sieden/ und zu trincken geben.

Baum-Moos bewahret die Weiber vor ungetiger Geburt/ sonderlich das vom Eichbaum/ so sie es dörren/ zu Pulver reiben/ und in einem frischen Ey einnehmen. Die reichen vermögenden Frauen / können etwas von präparirten gestossnen Perlen darzu thun.

10. Erd-Moos- oder Güntelkraut-Blühe gedörret/ wird von Herrn Camerario sehr wider den Stein gelobet. Dieses Kraut wenig oder viel/ nachdem ein Vaß klein oder groß ist/ in den zähen sauren / auf den Eßig stechendem Wein gehengt / bringet ihn wieder zu recht. Von dem subtilen Pulver 10. oder mehr Gran in Baninien-Syrup und Lindenblüh-Wasser den Kindern offt eingegeben / vertreibet nicht nur die Gicht / sondern stillet auch den starcken Husten / dadurch die Gicht offt beweget wird / und löst den Schleim der Brust wohl auf.

11. Das Moos / so auf den Todten-Köpffen derjenigen Personen / welche eines gewaltigen Todes gestorben / und diese Köpffe Jahr und Tag in freyer Lufft geschwebet/ zu wachsen pfleget / ist ein herrliches Mittel wider das Nasen-Bluten / auch ander Blut-Flüsse/ wann mans mit Essig anfeuchtet und äusserlich auflieget. Doch schreibet auch Joannes Bauhinus daß das Moos der Eichbäumen / so man es zu Pulver stösset/ und davon eingiebet / in solchem Fall mehr Tugen habe/ das Bluten der Nasen zu stillen / als das Moos auf den Todten-Köpffen.

12. Meer-Moos oder Corallen-Moos wächset an den Felsen des Meers / die an den Anstoß des Wassers befeuchtet werden. Man findets auch in den Muscheln und Schnecken-Schalen. Etliche schreiben es wachse an den Zweigen der Corallen/ daher soll es den Namen Corallen-Moos bekommen haben. Dieses Kraut grün und frisch / ist es anzusehen wie ein subtiles kleines Kräutlein; wann es trocken und dürr worden/ hat es fast eine Gestalt/ wie der gemeine Baum-Moos: ist am Geschmack gesaltzen. Der beste Meer-Moos ist ein wenig röthlicht.

Man findet unterschiedliche Arten dieses Meer-Moos: Camerarius hat derselben sieben für gebildet. Das erste ist jetzund beschrieben. Das andere ist ein kleines Schwefel farbes Zweiglein/ von vielen Gelencken zusammen gesetzt. Der dritte wächst auf weissen Tofsteinen / von Farben auch Schwefel-gelb. Der vierdte auf röthlichen Steinen. Der fünffte auf Muscheln/ deßgleichen auch der sechste und siebende ist schön weiß und etwas blau-grünlicht/ wird auch röthlicht gefunden/ wachsen alle dick an einander.

13. Das Meer-Moos ist mit saltzicht-irrdischen Thei-

len

len angefüllet/ hat daher die Eigenschafft zu trocknen/ zu stillen/ anzuhalten/ und die Würm zu treiben. So man dieses Meer-Moos zu einem Pulver gestossen/ in weissen Wein oder Milch einnimmt / treibet es alle Würm durch den Stulgang / ohne alle Beschwehrnus fort. Matthiolus hat wahrgenommen / daß von einem Kind / durch diese Artzeney/ 70. Spul-Würmer gegangen sind. Den Kindern / welche unter 4. Jahren / giebt man den dritten Theil eines Quintleins; die aber darüber sind/ ein halb Quintlein ; Alte Leute können ein Quintlein schwehr einnehmen. Aber dieses Moos soll nicht alt noch verlegen seyn / darzu muß man es erst zu Pulver stossen / wann man es gebrauchen will: Auch soll das Pulver nicht gar zu rein/ sondern ein wenig gröblicht seyn/ damit es desto länger im Magen und den Gedärmen verbleibe.

14. Münch-Rhabarbar/ wird darum also genennet/ weil diese Wurtzel der wahren Rhabarbara ähnlich ist/ und von den München in ihren Clöster-Gärten eine Zeitlang ziemlich gehalten worden. Sonsten komt mit diesem Kraut über ein das Lapathum hortense folio oblongo, secundum Dioscoridem, zumahlen es anders nichts ist / als das halbgewachsene München-Rhabarbara.

15. Die Münch-Rhabarbara-Wurtzel hat neben ziemlich-wässerigem Safft/ auch etwas Schwefel- oder ölichte/ mit einem nitrolischen / gelind-purgierendem Saltz vermischte Theile/ und daher die Eigenschafft/ gelind zu wärmen/ zu trocknen / innerliche Verstopffungen aufzulösen/ durch den Harn und Stulgang zu treiben/ auch das Geblüt zu säubern. Mag auch der Gelb- und Wassersucht widerstehen / und solche vertreiben. Man kan entweder die gedörrete Wurtzel zu Pulver stossen / auf ein halb Loth schwer zum Laxiren einnehmen / oder solche neben andern Wurtzeln und Kräutern in weissen Wein legen / und täglich davon trincken.

Die Blätter dieses Krauts haben gleiche Kräfften und Wirckungen mit dem gemeinen obigen Lendenkraut oder Grind-Wurtz.

16. Die Römische Nessel hat eine runde holtzigte Wurtzel/ mit vielen Zäseln / aus welcher ein runder/ hoher und rauher Stengel herfür kommt/ so über Elen hoch wächst. Die Blätter sind etwas schwach-grün/ rauh und tieff gekerfft/ wann man sie anrühret / brennen sie sehr. Zwischen den Blättern erscheinet eine rothe oder bleich-gelbe und zasichte Blüth/ neben welcher runde/ raube und stachlichte Knöpfflein oder Ballen stehen / darinnen ein glatter Saame verschlossen liegt: der ist erstlich am Geschmack süß / hernach hitziger als Pfeffer / und vergleicht sich etwas dem Lein-Saamen. Wird in Teutschland durch den Saamen in den Gärten gepflantzet. Die übrigen sind folgende: Die gemeine grosse Nessel. Die Heiter-Nessel. Die stachlichte Nessel mit gekerfften Blättern: Und dann die Römische Nessel mit St. Peterskraut-Blättern.

17. Es ist zwar nicht ohne / daß man gemeiniglich dafür hält / die brennende Krafft der Nesseln komme von einem Sale caustico, oder brennendem Saltz her/ welches Nessel-Saltz genennet wird. Aber Fidericus Hoffmannus, Clave pharmaceutica Schrœderiana. p.m. 307. berichtet / so man die Natur und Eigenschafft der Nesseln recht betrachte/ befinde sich die Sach anders. Offenbahr ist / daß von fürtreflichen Medicis die Nesseln wider die Brust- und Lungen-Kranckheiten / in welchen man alle scharffe und brennende Artzeneyen verbietet/ gelobet werden.

Ferners siehet man durch das Microscopium, an der gantzen Nessel kleine Dörnlein / wie ein dreyspitzige Nadel gestaltet/ welche/ so man sie anrühret / an der Haut solches Jucken verursachen. Andere vermeynen/ daß die Nessel brenne / verursache eine rauhe spitzige Wolle/ die als eine Angel steche / dahero dieses Kraut nicht von sich selbsten/ sondern mit den Angeln eine hitzige Geschwulst an der Haut erwecke. Wieder andere schreiben die brennende Krafft der Nesseln nicht den Nadeln oder Angeln zu / sondern vielmehr einem durchscheinenden Safft/ mit welchem diese Dörnlein umgeben sind/ und solcher Safft werde auch durch das Microscopium an den Nessel-Blumen gesehen.

18. Wider den Stein und Sand. Man soll an St. Maria Magdalenen-Tag/ wann die Sonn in den Löwen gehet/ Morgens früh/ den von dem Thau noch angefeuchteten Nessel-Saamen sammlen/ und ihn an dem Schatten trocknen. Als dann nimm von diesem Saamen 6. Loth/ gedörrtes / zartes Eichen-Laub oder Blätter und Süßholtz jedes 4. Loth/ stosse alles zu einem reinen Pulver/ und thue darzu Zucker/ so viel zur Lieblichkeit nöthig ist: Von diesem Pulver gebrauche alle Wochen/ insonderheit aber in dem Neu- und Voll-Mond/ ein halb oder gantzes Quintlein: Diese Artzeney treibet den Stein wie Sand fort.

Die grosse Nessel-Wurtz / hat eine sonderbahre Krafft/ den Menschen vor dem Stein zu bewahren/ so man sie dörret/ zu Pulver stösset / und dessen ein halb oder gantzes Quintlein einnimmt. Es will auch der berühmte Castellanus Medicus in Franckreich / daß man zu Verhütung des Grieß und Steins/ vom Frühling biß in den Mayen/ die zarten Schößling der Nessel sieden/ und davon trincken soll.

In den drey- und vier-tägigen Fiebern/ wie auch in Verstopffung der Gedärmern/ faul Fleisches / der Leber und Nieren/ auch in der Gelb- und Wassersucht/ wider den Schleim der Nieren dienet es fürtreflich. Der aus frischen gebrennten und zerstossnen Nesseln/ ausgepresste und geseyhte Safft/ auf 4. und mehr Loth laulicht ein paar mal/ etliche Woche durch getruncken/ reiniget das scharffe und zähe Geblüt / zertheilet den Seitenstich: und ist auch äusserlich zu Säuberung und Heilung der Wunden und Geschwären/ zu gebrauchen. Joachimus Camerarius in horto medico p. m. 183. berichtet/ daß zu seiner Zeit der fürnehmste Medicus zu Paris / den zu Pulver gestossnen Nessel-Saamen/ in dem Violen- oder einem andern Brust Syrup/ wider den Seitenstich und Brust-Geschwär gebraucht habe.

Das destillirte Nesselkraut-Wasser / ist auch gut für den Seitenstich / befördert den Auswurff / und reiniget die Wunden / so man sich mit wäscht. So man die grosse Nessel-Wurtz in Wein siedet / und einen Zucker darzu thut / ist dieser Tranck dienlich wi-

der de.i Husten und Engbrüstigkeit / welche von einem dicken oder zähen Schleim herkommt.

Aus dem Nessel-Saamen bereitet D Hoffmanus ein Wasser für die Schwindung der Glieder also: Nimm des kleinen- oder Heyter-Nessel-Saamen 12. Loth/ Heydenreich oder wild Meerrettich 6. Loth/ Aaron-Wurtzel/ längen Pfeffer / jedes 48. Loth/ schütte darüber Malvasier / Rhenischen oder andern starcken Wein/ laß es 14. Tag stehen / schütte es alle Tag 2. oder dreymal auf/ hernach destilire es in einem Alcambico, oder Helm/ und behalte es. In diesem Wasser soll man ein Tuch netzen / und alle Tag zwey oder dreymal das schwindende Glied darmit starck anreiben.

19. Die gemeine Ochsenzunge hat längere Blätter als der Burretsch / sind aber auch rauh und stachlicht. Die rauh-haarigen Stengel wachsen fast zwey Elen hoch / darauf stehen viel aufgerichtete Zweiglein / so bißweilen weisse / oder aber purpur-farbe Blümlein tragen / daraus schwartzer Saamen entspringet. Die Wurtzel vergleicht sich der Burretsch-Wurtzel. Sie wächst an sandigten Orten / und wird auch wegen ihres trefflichen Nutzen/ in die Gärten gepflantzet. Dieses Kraut verändert sich an den Blättern und Blumen; Dann die Blätter werden zu Zeiten breiter/ oder schmähler / die Blumen erscheinen blau / bißweilen weiß/ roth/ Violen-farb oder gescheckt.

Die andern Geschlechte sind / die schmal-blätige/ kleine und zahme Ochsenzunge/ und die wilde / grosse und schwartze: die kleine wilde und rauhe; Die jährige mit dunckelfarben Blumen und Saamen-Bläßlein. Die Candische gescheckte mit wohlriechender Blum / und dann die Spanische Ochsenzunge mit Burretsch-Blättern.

20. Die rothe Ochsenzunge heisset Lateinisch Anchusa; deren werden etliche Geschlecht gefunden. Das erste hat Blätter/ wie die gemeine Ochsenzung / und haariger / rauher / länger und grüner/ und haben gar subtile Dörnlein; Der Stengel ist beynahe Elen hoch / rauh / mit subtilen kleinen Stacheln besetzt / zertheilet sich oben in etliche Zweige / darauf stehen braun-rothe Blumen / wie an der wilden Ochsenzungen/ nach welche der Aschen-farbe Saamen folget. Der Geschmack dieses Krauts ist wie an der Ochsenzungen / nicht unlieblich / aber trockner und schärffer. Die Wurtzel ist Fingers-dick / holtzicht / roth und lang/ und giebt zur Ernd-Zeit einen Blut-rothen Safft von sich. Wächst auf fetten ungebäntem Erdreich. Die übrigen Geschlechte sind / die gelbe grosse Ochsenzung. Die gelbe/ kleine und rothe / und die schmalblätige rothe Ochsenzung.

21. Die Blätter dieser Ochsenzung / samt den Wurtzeln/ sind gut wider die giftigen Thier- und Natter-Biß/ so man davon isset und trincket / oder solche anhänget. Diese Wurtzel wird von den Färbern/ das Tuch zu färben / gebraucht / ingleichen kan man Wax/ Holtz/ &c. damit färben.

Mit dieser Wurtzel färbet und bereitet man eine rothe Butter/ welche denen nützlich ist / welche hochgefallen sind / sie kan innerlich und äusserlich gebrauchet werden. Man nimmt ungesaltzne Butter / ein wenig Wein / und ein Theil dieser Wurtzel / siedets so lang / biß es eine rothe Farbe überkommt.

Jungfrauen-Milch wird also gemacht: Nehmt ein Viertel Maaß Brandewein/ so viermal rectificirt ist/ Storax / Benzoin / jedes 4. Loth / 3. oder 4. kleine Wurtzeln von rother Ochsenzung zerhackt und zerstosst alles untereinander / gießt den Brandewein darüber / daß er 4. biß 6. quer Finger über die Materi gehet; Last es auf ganz gelindem Glut-Feuer ein wenig sieden; Oder stellt es 8. oder mehr Tag in warmen Sand/ wohl vermacht; seyhet hernach die reine Tinctur / durch ein Fließ-Papier. Von dieser Tinctur ein wenig mit weiß Lilgen- und Rosen-Wasser vermischt / gibt eine Milch ab / mit deren man das Angesicht und Hände waschen kan. Nimmt die Unreinigkeit des Angesichts hinweg / hält die Haut sauber und rein / und kühlet die Haze wohl ab.

22. Quendel/ so man auch unser Frauen Bettstroh/ Künlein/ Hünerköhl/ Hüner-Darm und Kammen-Centz nennt / hat drey Geschlecht: Erstlich der zahme Quendel/ wächst Spannen hoch über sich: Ist dem Wolgemuth fast gleich / doch aber kleiner/ und am Geruch dem Majoran ähnlich: Trägt purpurfarbe Blumen in gehörten Köpfflein / und ist eines scharffichten Geschmacks / denn Citronen-Quendel fast gleich allein seine Blätter sind schwärtzer und dicker / und so man sie zerreibet / geben sie einen Citronen-Geruch von sich. Die Blumen erscheinen Purpur-farb und dicker / als an den vorigen / der Saame ist sehr klein und schwärtzlicht: Der Stengel ist viereckicht.

Der wilde Quendel kriecht und pflantzet sich auf der Erden mit vielen dünnen / runden und gebogenen Stengeln fort/ daran hangen die länglichten Blätter kleiner als am Poley: Bey deren Ursprung stossen andere Stenglein herfür zu beyden Seiten mit kleinern Blättlein. Die Blümlein sind Purpur-Farb / auch bißweilen weiß / und wie runde Kügelein gestaltet.

Der Quendel ist warm und trocken im Anfang des dritten Grads: führet ein ölichtes / balsamisches flüchtiges und mildes Saltz bey sich/ und hat dadurch die Eigenschafft/ das Haupt / die Nerven und Mutter zu stärcken/ Flüsse zu trocknen / Verstopffungen zu eröffnen / Wunde zu zertheilen und die Schmertzen zu stillen.

23. Das Kraut von Ratten- oder Korn-Nägelein mit Tauben-Mist und Lein-Saamen unter einander vermenget / in Wein gesotten und wie ein Cataplasma oder Pflaster / über die Kröpff am Hals / oder auf sonsten über andere harte Geschwulste geschlagen macht dieselbige zeitig und vertreibet sie. Desgleichen thut sie auch die harte knorrichte Glieder und Spann-Adern erweichen und zertheilen/ darzu man Gersten- oder Waitzen-Kleyen und Chamillen-Oel thun kan/ und solche über das schadhaffte Glied/ etwas warm/ wie ein Cataplasma überschlagen/ zu dem Schmertzen der Feigt-Lättern/ soll man nehmen das Mittel von den Ratten/ im Korn wachsen/ und dasselbige mit Hünlein-Körner Oel/ zu einem weichen Sälblein machen/ auf Baumwoll streichen / und über das Ort legen.

Cap. XXXV.

Von rothen Korn-Mahen oder Rosen/ Scharlach-Kraut/ Camelsheu/ Meer-Zwiebel/ Steinbrech/ Storchen-Schnabel Feld-Pappeln/ und wilden Saffran.

1. KOrn-Rosen/ so man auch Klapper-Rosen/ Geldmag-Saamen / Flitsch-Rosen und Grindmagen nennet/ ist fast ein jedermann bekandtes Gewächs / und findet sich im Feld unter dem Getraid in solcher Menge / daß man meynet/ das gantze Feld seye mit diesen rothen Rosen überzogen. Diese Rosen haben eine scharfflicht-bitteres und flüchtiges Saltz / mit balsamisch-ölichtem vermischt/ davon die Eigenschafft entstehet/ zu lindern/ zu eröffnen/ Schmertzen zu stillen/ Husten zu zertheilen/ und den Schlaff zu bringen.

2. Man pfleget aus den Korn-Rosen-Blumen/ mit Zucker eine Latwerg zu machen / welche wider den Husten/ und in dem Seitenstich/ hitzigen Fiebern/ dürrem Hals und andern Brust-Kranckheiten sehr dienlich ist. Der aus den Korn-Rosen in den Apotheken zubereitete Syrup dämpffet die starcke Entzündung in den hitzigen Fiebern / wehret der Bräune / und ist insonderheit wider den Seitenstich und allen Husten dienlich / so man davon/ nach Belieben/ ein Löffelein voll zu nehmen pfleget.

3. Scharlach-Kraut/ Scharley oder wilde Salbey/ hat vielerley Geschlecht: als erstlich / ist bekandt das zahme Scharlach-Kraut/ dieses vergleichet sich dem Andorn mit seinen Blättern/ allein sie sind etwas grösser/ und ein wenig rauh. Der Stengel wird viereckicht/ etwann einer halben Elen hoch. Die Purpur-farbne Blumen/ kommen/ ein Gesätz über das andere/ zwischen den Blättern am Stengel herfür / denen ein schwartzer / länglichter Saamen in kleinen Hülßlein nachfolget / welche unter sich gegen der Erden hangen. Die Wurtzel ist holzicht und zaselicht. Wächst in Apulien / Illyrien und Griechenland häuffig von sich selbst / in Teutschland aber wird es in den Gärten gepflantzet.

Das wilde Scharlach-Kraut oder wilde Salbey/ bringt rauhe Blätter wie der Salbey / doch viel grösser. Der Stengel ist viereckicht / haaricht / anderthalb Schuh hoch. Die Blumen erscheinen Himmel-blau mit Purpur-braun vermischet. Wächset je wohl in Teutschland / als in Franckreich auf den Matten.

Ferner finden sich das wohlriechende Scharlach-Kraut das gelbe Scharlach-Kraut/ das Oesterreichische Scharlach-Kraut/ das Wiesen-Scharlach-Kraut/ das Candische und noch andere mehr.

4. Die grünen frischen Blätter vom Scharlach-Kraut/ pfleget man in Butter mit Eyern vermengt zu backen/ es giebt annuthige Küchlein ab / welche die Nieren reinigen und stärcken.

5. Das gedörrte Scharlach-Kraut zu Pulver gestossen/ und davon in die Nasen geschnupfft/ ziehet den Unflat heraus / und reiniget das Gehirn von Flüssen; macht auch ein wenig niessen. Der Schleim aus dem Saamen dieses Krauts/ mit Rosen-Wasser ausgezogen/ hernach mit Fenchel-Wasser vermischt / und mit Tüchlein über die Augen geschlagen/ benimmt derselben Entzündung/ Röthe und Schmertzen. So man den zahmen Scharlach-Kraut-Saamē in die Augen-Winckel schiebet/ führet es mit heraus/ so etwas in das Aug gefallen ist.

6. Cameelheu vor sich selbst gepulvert / und ein Quintlein oder anderthalbs darvon mit einem Trünckle in Weins zertrieben/ und warm getruncken/ vertreibt den Schluchsē/ so die Kälte verursachet/ stärcket auch den blöden Magen/ und vertreibet die Aufblehung des Leibs. Oder/ nimm Cameelheu mit den Wurtzeln/ 4. Loth / der eusserſten Rinden von den Welschen Pimpernüßlein/ zwey Loth. Zerschneide das Cameelheu klein / vermische es mit den Piscatien Rinden/ thue diese beyde in eine Kanne / schütte darüber ein Maaß Wein / verlutire die Kanne wol mit einem Rocken-Taig um den Rannſt/ daß nichts ausriechen mag / setze die Kanne in einen Kessel/ mit siedendem Wasser / und laß in steter Hitz/ auf die vier Stunden sieden / darnach thue es heraus/ laß kalt werden/ seyhe es durch ein Tuch / und gieb davon Morgends und Abends/ 4. Untzen warm zu trincken.

7. Cameelheu in Pulver oder Getränckten gebrauchet/ ist eine edle Artzney / die blöde und schwache Leber zu stärcken/ dieselbe zu eröffnen / und vor aller Fäulnüß zu verhüten. Wider den Schmertzen der Leber/ von windigen Blästen verursachet: Nimm Cameelheu 3. Quintlein/ Galgant/ Zitwer/ jedes ein halb Loth/ Indianische Spicanarden/ anderhalb Quintlein/ Negelein/ Muscatnus / jedes ein Quintlein. Stosse alle gemeldte Stück zu einem reinen Pulver/ mache mit 4. Loth wol verschäumten Hönig/ eine Latwergen daraus/ und nimm alle Morgen nüchtern zwey Stunden vor dem Morgen-Essen/ desgleichen auch vor dem Nacht-Essen jedes mahl ein Loth davon / du wirst bald gute Besserung befinden. Oder/ nimm 2. Untzen Cameelheu/ schneide sie klein/ und thue sie in eine Kanne/ schütte darüber 48. Untzen Wasser oder Wein / nach Gelegenheit der Sachen/ verlutire die Kanne/ und laß zum wenigsten zwey Stunden in einem Kessel mit Wasser sieden/ und wann es kalt worden ist/ so seyhe es durch / und gieb dem Kranckē alle Morgn 3. oder 4. Untzen warm davon zu trincken. Gemeldter Tranck dienet auch wider den Schmertzen im Leibe wider die Erhartung des Miltzes/ eröffnet die Verstopffung der Leber/ treibet den Wassersüchtigen Harn/ vertreibet die Harn-Winde / und das tröpfflende Harnen / fördert den Weibern die gebührliche Monat-Blum.

8. Man kan auch auf ersterwehnte Art/ von einem

Loth frischen Cameelheu und anderthalb oder 2. Maas Brunnen-Wasser ein herzlich Speiß- oder Trinck-Wasser in vielen Schwachheiten und Gebrechen an statt des Weins oder andern gemeinen Trancks / nach Nothdurfft den Durst zu löschen / bereiten: Und wenn solches gesotten / und über Nacht gestanden / seyhet man es des Morgens frühe durch ein Tuch / und behalt es zum täglichen Gebrauch. Solches ist ein heilsamer / gesunder Tranck / in Schwachheiten des Magens und Schmertzen im Leibe / in dem Darmgicht / Schmertzen der Nieren / Blasen / Leber / und des Miltzes / und in allen oben erzehlten Kranckheiten / nützlich vor einen gemeinen Tranck zu trincken / darinnen man keinen Wein trincken darff / oder / so doch der Wein erlaubet wird / daß man ihn zum dritten Theil / oder ja zum wenigsten zum vierdten Theil / mit diesem Wasser vermische und breche.

8. Cameelheu klein geschnitten / und im Wein gesotten / und mit der durchgeseyten Brühe den Mund zum öfftern mahl geschwancket und ausgespühlet / vertreibet den üblen Gestanck desselben. Das thuet auch das Pulver von dem Cameelheu / so man das Zahnfleisch und die Zähn offt damit reibet.

Oder / nimm die Blumen von dem Cameelheu / drey Loth / Beyel-Wurtz 2. Loth / gedörrtes Saltz / anderthalb Loth / Binsen-Stein / Candisch Dosten / jedes ein Loth. Solches alles stosse zu einem subtilen Pulver / schlags durch ein hä.in Sieblein / und behalts in einem Schächtelein / mit diesem Pulver reibe die Zähne / das machet einen wolriechenden Mund und weiss Zähne.

Cameelheu klein geschnitten / in Laug gesotten / und das Haupt damit gezwaget / reiniget und purgiret das Haupt und Hirn / und stärcket dasselbige. Das Angesicht und Hände / oder auch den gantzen Leib schön und glatt zu machen: Nimm die Blumen des Cameelenheus / anderthalb Loth / Beyel-Wurtz / ein Loth / Mastix / ein halb Loth: Stosse die Stück zu Pulver / und mache mit gesottnem Gersten-Schleim ein Taiglein daraus / darnach formire sie zu kleinen Scheublein / lasse sie trocken werden / und wann du sie brauchen wilt / so stosse und zerreibe sie mit Wasser / wie ein dünnes Sälblein / damit streiche dich im Angesicht / Händen / oder andern Orten des Leibes / darnach wasche es über eine Stunde wieder ab / und thue das offt / es machet eine linde / und schöne Haut / und vertreibet die Runtzeln.

5. Wiewol man das Cameelheu nicht grün haben kan / so kan man aber doch nichts desto weniger ein sehr köstliches und edles Wasser aus diesem dürren Gewächs destilliren / welches in viel und mancherley Leibs-Gebrechen nützlich mag gebrauchet werden / und soll man dasselbige also bereiten: Nimm des besten auserlesenen Cameelheus / ein Pfund von 16. Untzen / schneide dieses klein / und darnach stosse es in einem Mörsel / thue es in ein bequemes Geschirr / schütte darüber 4. oder 5. Maaß frisch Brunnen-Wasser / lasse es drey Tag und Nacht in einem warmen Roß-Mist / oder in Balneo Mariæ heitzen / darnach destilliers durch die Aschen / oder durch ein Vesicam, biß du hast 2. Maas / alsdann so hebe dasselbige Wasser auf / und schütte das übrige in dem Kolben oder in der Vesica hin: Nim ferner des frischen Cameelheus 6. Untzen / schneide solches und stosse es wie verhin / schütte die zwey obgemeldten Maaß Wasser darüber / lasse sie wol vermacht vier und zwantzig Stunden in Balneo Mariæ mit einander digeriren / darnach ziehe anderthalb Maaß / sänfftiglich ab durch die Aschen / so hast du ein edles und kräfftiges Wasser / welches kräfftiger und stärcker ist / als wann es von dem grünen Kraut gebrennt worden wäre / und also kan man von allen diesen Kräutern / Wurtzeln / Blumen und Saamen / heilsame Wasser brennen / die in vielen Gebrechen sehr nützlich zu gebrauchen.

Dieses Cameelheu-Wasser ist wider den Schmertzen der Leber / der Nieren / Blasen / und allen obgemeldter Kranckheiten / eine sehr köstliche Artney / Morgens und Abends / jedes mahl vier oder fünff Loth getruncken / und bißweilen auch den Wein darmit gemischt und gebrochen. Es kan auch nützlich mit andern Wässern / Säfften / und Syrupen in mancherley Leibs-Gebrechen vermischet werden / wie dieser die Medici und Practici wol zu thun wissen.

6. Es haben gleichwol die Alten des Cameelenheus Weins gar nicht gedacht / aber nichts desto weniger ist es ein fürtrefflicher und gesunder Wein zu nachfolgenden Kranckheiten / und wird derselbige also bereitet: Man nimmt gutes / auserlesenes Cameelenheu 16. Untzen / schneidet das klein / und stosset es ein wenig / schlagt es darnach in ein sechzehen mäßiges Fäßlein ein / mit Aeschen-Spähnen / spület das Fäßlein mit einem guten Most zu / lassets darüber verjähren / und verwahret denselbigen über ein Jahr / wie einen andern Kräuter-Wein. Dieser ist ein heilsamer Wein in der Frantzosen-Kranckheit / und deren Cur, vor einem gemeinen Tranck zu trincken / an statt des gesottnen Wassers / so von diesem Kraut bereitet wird / sintemal dieses Gewächs die gemeldte Kranckheit von Grunde heraus heylet; Desgleichen dienet dieser Wein wider das Darmgicht / Schmertzen der Leber / Nieren und Blasen / treibet die verstandnen Blumen der Weiber / ist ein heylsamer Tranck wider die Wassersucht / und treibet dieselbige durch den Harn hinweg / vertreibet den Schmertzen der Lenden / zertheilet die windige Aufblehung des Leibs / bekomet wol dem blöden schwachen Magen / vertreibet das Unwillen und Ketzen desselbigen / und ist einer über die massen gesunder Tranck denen / so das Miltz erhartet ist.

Ein anderer von mehrern Stücken: Nimm auserlesenes Cameelenheu / zwey Untzen / weiß Bibernellen-Wurtzel / zwey Loth / Nessel-Wurtzel / Beyfuß-Wurtzel / wild Galgen-Wurtzel / jedes anderthalb Loth / weissen Pfeffer / Alant-Wurtzel / jedes ein Loth. Die gemeldte Stück soll man klein schneiden / oder ein wenig gröblicht zerstossen / darnach mit Aeschern-Lauge bachen oder Häsen-Spähnen in ein Eymeriges Fäßlein einmachen / folgends dasselbige mit einem guten Most zu füllen / und darüber verjähren lassen. Dieser Wein hilfft der Speiß wol abdäuen / erwärmet den erkalten Magen und Brust / zertheilet die Winde / treibet den alten langwührigen Husten / das Keuchen und schwerlich Athmen.

7. Uber das jenige / was unser seeliger Autor

denen Meer-Zwiebeln und derselben Eßig p. 258. und 701. beygebracht/ ist allhier nachfolgendes zu mercken: Der Meer-Zwiebel-Wein wird also bereitet: Man nimmt ein Pfund Meer-Zwiebel-Schelffen/ lässets zehen Tag im Schatten hangen und trocknen: Thuts in ein verglasirtes Geschirr/ schüttet 6. Maas finen Wein darüber/ hebts bey 40. Tagen auf/ biß es zum Gebrauch dienet; Es treibet den zähen Schleim von dem Hirn/ Brüst/ Leber/ Nieren mit Gewalt aus/ und erhält den gantzen Leib durch den Stulgang und Harn Reinigung in guter Gesundheit.

8. Aus dem Meer-Zwiebel-Eßig werden zween Syrup gemachet/ einer/ so man Simplicem oder einfachen/ den andern Compositum genennt/ weil er von mehr Stücken gemachet wird. Den ersten mache also: Nimm Hönig/ so verschäumt und rein geläutert/ drey Pfund/ Meer-Zwiebel-Eßig zwey Pfund/ lasse es also gemächlich mit einander zu rechter Dicke eines Syrups sieden. So man will/ kan vier Pfund Wasser darzu gethan werden/ damit sich der Honig in solchem Sieden besser erläutere. Dieser Syrup ist dem Haupt/ Magen/ und innerlichen Gebrechen des Eingeweids/ sonderlich/ so von kalten/ dicken und zähen Matery verursachet worden/ sehr nutzlich.

Den andern bereite also: Nimm von der Meer-Zwiebel der innern mittlern Schalen ein Pfund/ scharffen Wein-Essig 6. Maaß/ schwartzen Pfeffer/ Macedonische Peterßilgen jedes 4. Loth/ Cretischen Dauri/ Amros- und Aniß-Saamen/ Maria-Magdalenen-Blümlein/ Liebstöckel-Saamen/ jedes ein halb Loth/ Haselwurtz/ Cordamömlein/ frembden Spicanardi/ Rhapuntien-Wurtzel/ Meisterwurtz/ Bertram-Wurtzel/ weissen Ingber/ Costuswurtzel/ Hysop/ Poley und Fenchel-Saamen/ Römischen Kümmel/ Amami jedes ein Loth/ frische Kraußemüntz/ grün Eyßenkraut jedes 1. Hand voll/ zarten und frischen Rauten-Zincklein fünff Stäudlein: Geläuterten Honig anderthalb Pfund/ gesottnen Most drey Maaß/ aus diesen Stücken mache nach der Kunst in den Hunds-Tägen einen Syrup/ welcher viel kräfftiger ist/ als der erste.

Das Husten-Latwerglein von der Meer-Zwiebel wird also bereitet: Meer-Zwiebel-Safft/ rein geläutert Honig/ jedes ein halb Pfund: Etliche nehmen des Saffts ein Pfund/ und des Hönigs anderthalb Pfund/ siede diese Stücke über einem hellen Feuerlein allgemach/ daß es dick werde/ wie der Honig an ihm selber pfleget zu seyn/ so hast du eine kräfftige Husten Latwerg wider das schwerlich Athmen und Keichen/ erweichet den zähen Schleim/ so sich auf die Brust und Lungen gesetzet haben/ damit er leichter möge ausgeworffen werden.

Dieses Latwerglein wird noch kräfftiger auf diese Weiß: Nimm der gekochten Meer-Zwiebeln ein Loth/ weissen Andorn/ Ysop/ jedes ein Quintlein/ blaue Bibwurtz ein halb Loth: Saffran/ Myrrhen/ jedes ein halb Quintlein: Honig/ so viel vonnöthen/ alles zusammen gekocht/ giebet ein Latwerglein/ so zwey Jahr gut bleibt/ und wird Lochad-Althma genannt. Es haben auch die Alten die Meer-Zwiebel für ein sonderliches Experiment in der fallenden Sucht gehalten/ und solches Latwerglein bereitet: Nimm von der Meer-Zwiebel die innere Stücke/ in den Hunds-Tagen/ thue es in ein gläsern Geschirr/ legs über einander/ und vermachs geheb zu/ laß an der Sonnen erbeitzen/ biß die Stück anfangen weich und wässerig zu werden/ alsdann duncke den Safft heraus/ welchen vermische mit wol geläutertem Honig/ daß so süß werde/ daß man es wol brauchen möge/ und laß es sieden zu rechter Dicke des Hönigs. Von diesem gieb alle Tag ein Löffelein voll/ nachdem die Person jung oder alt ist. Es werden auch Küchlein/ so man Trochiscos de Squilla nennet/ aus der Meer Zwiebel gemachet/ so man zu der Confection des Theriacks gebrauchet/ und zu andern grossen Confectionen, deren hie weiter zu melden will unnöthig achten.

9. Von Steinbrech ist die mit Brandtwein aus dem Kraut und Wurtz in dem Brach Monat ausgezogne Essentz/ sehr gut zu allen im Mutore angezogene Zufällen 15. biß 20. Trexffen/ offt davon genommen. Sie befordert auch die Heilung der Wunden und Schäden; Man kan sie auch auswendig in denen Digestiv-Sälblein nützlich gebrauchen. Ein köstliches Gries-Pulver wird also gemacht: Nimm Steinbrech-Saamen/ Mespelstein/ Fenchel-Saamen/ jedes ein halb Loth/ präparirte Krebs-Stein/ Cardobenedicten-Saltz/ jedes anderthalb Quintlein/ Zucker anderthalb Loth/ zerstoß alles zu reinestem Pulver untereinander: Von welchem dann die mit dem Gries und Nieren-Schleim belaste Personen/ offt/ sonderlich aber in dem Neu- und Voll-Mond/ ein Quintlein übers Mahl/ in gesottnem Süß-Holtz-Wasser einnehmen können. Es reiniget die Nieren gewaltig/ vertreibet auch die Harn-Winde und kalte Pisse.

10. Des Storch- oder Storckenschnabels seynd vielerley Geschlecht. Das erste heisset Geranium myrrhinum, hat eine Fingerslange weisse Wurtzel/ am Geschmack/ wie die Rapuntzeln. Die zerkerfften Blätter sind tieff zerschnitten/ wie am Schierling. Die röthliche haarige Stengel bringen im April Presuntbraune Blümlein/ angekrümten Stielen/ daraus werden Köpfflein mit langen Schnäbeln/ darinnen der Saamen verschlossen ist.

Dieses Kraut ist zwar eines guten Geruchs/ doch nicht so starck/ als wie das St. Ruprechts-Kraut: Wächst gerne in magern und sandigten Gründen/ und auf den alten Holtzstätten/ giebt bißweilen einen Bisam-Geruch von sich.

Das andere Geschlecht des Storchenschnabels heist Lateinisch Geranium S. Roberti, wird sonsten auch in Teutscher Sprach/ St. Ruprechts Kraut/ Gichtkraut/ Gottes-Gnad und Schwalbenkraut genennet. Hat eine Leberfarbe Wurtzel mit vielen Zäseln. Die Blätter vergleichen sich dem Anemoni-Rößlein. Oben an den Stengeln und Neben-Aestlein/ bringt es im April Purpur-rothe Blümlein/ so fast den gantzen Sommer durch fort/ blühen: wann sie abfallen/ folget ein kleines Schöttlein/ oben aus gespitzt wie ein Kranichschnäbelein.

Dieses Gewächs hat einen starcken und nicht unlieblichen Geruch. Es wächst gern auf alten Mauren und Zäunen.

Das dritte Geschlecht des Storchenschnabels/nennet man Tauben-Fuß/Geranium Columbiuum. Die Blätter vergleichen sich den kleinen Pappeln.

Das vierdte Geschlecht / ist der blaue Storchschnabel / oder blaue Gottes-Gnad / Geranium Batrachioides, Gratia Dei, hat eine rothe Farbe/ starcke / dicke und bittere zusammenziehende Wurtzel/ mit vie en Zaseln behängt. Die Blätter sind greß / und vergleichen sich dem gresseu Hanen-Fuß Blättern. Die blaue Blumen sind gestaltet/wie die Anemonien-Röslein. Es wächst an vielen Orten in Teutschland/ als in Oesterreich/ Steyermarck/ um Heydelberg / Amberg und andern Orten mehr.

Das fünffte Geschlecht ist der Dalmatische oder Windische Storchschnabel / so auch Sclavonisch Schnabelkraut genennet wird / hat eine dicke und runde Wurtzel / wie die Erd-Castanien. Die Blätter gleichen den Anemone-Röslein-Blättern. Die Blumen sind Purpur-farb.

Ferner sind auch bekannt das Berg-Schnabelkraut oder Berg-Storchschnabel/und noch andere mehr.

12. Dieses Kraut zu Pulver gestossen/ und dem Rind-Vieh mit Saltz zu lecken geben, treibt ihnen den verstandenen Harn fort. Das Destillirte Wasser von diesem Kraut/ so man 3. oder 4. Loth davon nüchtern trincket/ zertheilet das geronnene Blut im Leib, treibet den Harn/ führet aus den Grieß/ Sand und Nieren-Stein. Ist eine gewisse Artzney wider die Bräune/ und grosse Hitze in den Fiebern. So die Zunge von grosser Hitze aufgerissen und voller Schrunden wäre soll man ein wenig Quitten-Kern in diesem Wasser weichen/ solches giebt einen dünnen Schleim / davon man offt mit einem Federlein in die Schrunden und auf die Zunge streiche / es löschet wohl und heilet.

Dieses Wasser ist auch gut zu der Mund-Fäule/ den Mund offt damit gesäubert. In diesem Wasser leinene Tüchlein genetzet/ und laulicht über gelegt / heilet und reiniget alle Schädigung und Verfehrung an heimlichen Orten / bey Manns- und Weibs-Personen.

13. Die Pappeln-Wurtz in dem April bey Vollem-Mond ausgegraben/und hinten an dem Hals gehencket/ soll ein trefflich Augen-Mittel seyn / und sowol die Entzündung als das Trieffen der Augen vertreiben. Pappeln mit Erbsen in scharffer Laugen / oder des Patienten eignen Harn starck gekocht / hernach den Erb-Grind damit wohl warm täglich ein paar mal ausgewaschen / auch darinnen genetzte Tücher übergeschlagen/ heilet denselbigen von Grund aus.

So man die Pappel-Blätter mit etwas wenig Knoblauch in weissen Wein leget / hernach den dritten Theil einsieden läst/ und davon trinckt / dienet es wider die Verstopffung des Haarns. Wer mit dem Gries/ Nieren-oder Blasen-Stein geplaget ist / der soll sich dieses Lenden-Bads bedienen/ denn es die enge Harn-Gänge erweichet und eröffnet: Nimm gemeine Pappeln 4. Hand voll/ Eibisch / Kötbel-Kraut/ Gundel-Reben/ jedes 2. Hand voll/ Chamillen-Blumen/ Flachs-Saamen / jedes eine Hand voll / jedes in einem Kessel/ laß es von ihm selbst erkalten/ siede es in einem Lenden Zuber / und setze den Krancken darein.

Aus den gemeinen Pappeln / werden auch nützliche Hauß-Clystier gemacht / welche zu Erhaltung der Leibs Oeffnung / in den Grimmen und Mutter-Schmertzen sehr dienlich sind: Nimm Pappeln/ Eibisch / Ehrenpreiß/ Violenkraut/ jedes eine Hand voll/ Flachs-Saamen / Anis/ jedes ein Loth/ siede solches in Wasser/ seyhe es durch/ und nimm darnach ein Quartal oder Seidel solch Wasser/ lasse darinn zergehen 3. Loth Roßmarien-Honig/ Violen Honig 2. Loth/ und brauche es zu einer Clysterung.

Die Conserva Malvæ, oder eingemachte Pappeln-Zucker / wird nützlich gebrauchet wider die Lungen-Sucht und das Harn-Brennen. Das Wasser aus den Garten-Pappeln oder Herbst-Rosen/ soll gebrauchet werden / wann sie sich ziemlich eröffnet haben / rupffe sie von den grünen Köpflein ab/ und destillire sie sanfft. Der gemeinen Pappeln beste Zeit zu destilliren ist/ wann sie Blumen und Käßlein haben / solche unter einander gehackt / und alsdann gebrannt. Dieses Wasser getruncken / dienet sehr wohl für die Lungen-Geschwär / mildert die Rothe-Ruhr / und heilet die Geschwär der Mutter-Nieren und Blasen / erweitert die Harn-Gänge zu leichtem Ausgang des Steins/ Sands und Schleims. Herbst-Rosen ist eine bewehrte Artzney / für die Bräune und Hals-Geschwär / damit gegurgelt. In diesem Wasser Tüchlein genetzet und übergeschlagen/ ist ein besendes Mittel / wieder alle unnatürliche Hitze und Geschwulst der zarten Glieder/ als der Ohren / des Munds/ Halses und der heimlichen Orten.

14. Der wilde Saffran bringt einen einzigen Steng l/ der ist 2. Elen hoch/ rund/gerad / steiff/ hart und holtzicht / darzu mit vielen Neben-Zweigen besetzt. Er gewinnet nicht viel Blätter / welche sind läng-icht / dick/ hart / ädericht / grün und am Umkreis mit schwachen/ und kleinen Stachlin besetzt. Uuden Gipffeln des Stengels / und der Zweigen / siehet man runde Häuptlein wie Distel-Knöpffe / die sind aussen herum mit kleinen Blättlein staffieret / anzusehen wie ein Stern. Wann sich diese Distel-Knöpffe zur Blüh aufthun/ bringen sie schöne / gelbe / gefüllte und wohlriechende Blumen.

So man diese Saffran-Blumen nicht bey Zeiten sammlet/ verfliegen sie. Der Saamen ist weiß/ eckicht/ mit einer harten und glatten Rinden bedeckt / fast gestaltet/ wie die Gersten Körner / doch ein wenig gröber. Die Wurtzel ist in viel Zäseln zertheilet / und hat keinen Nutzen in der Artzney. Wird in den Gärten / und auf den Aeckern gepflantzet.

Cap. XXXVI.

Von Benedict-Wurtzeln / Beyfuß / Bilsenkraut / Coryza, oder Dürrwurtz / Durchwachs / Engelsüß / Erdrauch und Farrn-Kraut.

1. DEr Benedicten-Wurtzeln finden sich etliche Gattungen: Das erste Geschlecht ist die gemeine Benedicten-Wurtzel / diese hat eine mit vielen Zäseln behengte Wurtzel / so auswendig schwartz / inwendig roth / und kleinen Fingers dick ist / und einen angenehmen Negelein-Geruch von sich giebt / insonderheit / wenn sie im Frühling gegraben / gereiniget / und am Schatten getrocknet wird. Die Blätter sind rund / und an dem Rand gekerfft / und tieff zerspalten / wie das Erdbeerkraut / von Farbe grün / und am Angriff rauh / als die Odermennig / deren wachsen gemeiniglich unten fünff an einem Stiel. Der Stengel wird anderthalb Elen lang braun-roth / haarig / theilet sich oben in etliche Neben-Zweiglein die tragen bleich- oder Saffran gelbe fünff-blättige Blumen / den Tormentill-Blumen nicht ungleich. Wann die abfallen / folgen rauhe Knöpflein / in Grösse einer Hasel Nuß / die werden grün-braun / und wie Kletten anzusehen / doch sind die Spitzlein nicht so scharff sondern lind und weich: Ein jedes Spitzlein hat unten ein dickes Köblein / das ist der Saame. Sie ist in Teutschland sehr bekandt; Man findet sie im harten feuchten Erdreich / an schachttichten Orten / an Mauren / Zäunen / und Hecken. Wird auch / wegen ihrer trefflichen Nutzbarkeit in die Gärten gepflantzet. Die Wasser-Benedicten-Wurtzel / vergleichet sich an Blättern und auch Stengeln der ersten / allein die Wurtzel ist braun-roth / eines bittern Geschmacks / und wenigen Negelein-Geruchs. Es wird auch eine Art mit gefüllten Blumen gesehen.

Ferners / findet man noch die Berg-Benedicten-Wurtzel / welcher Blätter viel grösser sind / als an den vorigen; Die Benedicten-Wurtz mit Gundelreb-Blättern / die Italiänische Benedicten-Wurtzel / und andere mehr.

2. So man Geschwähr oder Löcher im Hals hat / soll man Benedicten-Wurtzel und Kraut / in halb Wasser und weissen Wein sieden / und den Mund offt damit gurgeln. Die Benedicten-Wurtzel gepülffert / und den dritten Theil eines Ducaten schwer in roten Wein eingenommen / stillet den weissen Weiber-Fluß. So iemand einen schweren Fall erlitten hat / dem soll man ein halb Quintlein schwehr / gestossne Benedicten-Wurtzel / mit Körbelkraut-Wasser / etlichemahl eingeben. Wider die Haupt- und Brust-Flüß / nimm Sassafraß-Holtz 4. Loth / Benedicten-Wurtzel anderthalb Loth / frisch und grüne Roßmarin-Schößlein 1. Loth / zerhacke alles untereinander / thue es in eine Kanne oder Flasche / giesse zwey Maas köstlichen Wein darüber / vermachs wohl / setze es in einem Kessel mit Wasser / koche es demnach 4. oder mehr Stund auf einem gelinden Feuer / laß erkalten / und gieb täglich zweymal davon ein Glaß voll zu trincken. Ein nützlicher Wund-Tranck zu frischen und alten Wunden / Geschwähren und Fisteln: Nimm Benedicten-Wurtzel zwey Loth / Benedicten-Kraut / Ehrenpreis / Heydnisch Wund-Kraut / Wintergrün / Sanckel / jedes eine Hand voll / zerschneide alles klein / thue es in eine saubere Kanne / schütte darüber ein Maas weissen Wein und frisch Brunnen-Wasser / verbinde die Kanne wohl / stelle sie in einem Kessel mit siedendem Wasser / lasse es darinn sieden / alsdann thue die Kanne heraus / wann es kalt worden ist / seihe es durch ein sauber Tuch / behalte den Tranck auf / und gieb dem Krancken Morgens und Abends ein Glas voll davon zu trincken. Der Rauch von der Benedicten-Wurtzel in den Mund gelassen / stillet das Zahn-Wehe.

3. Der Kräuter-Wein von der Benedicten-Wurtzel / wird also gemacht: Nimm Benedicten-Wurtzel 6. Loth / Alant-Wurtzel 2. Loth / braune Betonien / Scabiosenkraut / Ehrenpreis und Cardobenedictenkraut / jedes 3. Handvoll / tausend guldenkraut / Wermuth / jedes 2. Hand voll / schütte darüber ein halben Aymer weissen Wein / und laß es 14. Tag stehen / alsdann trincke alle Morgen nüchtern / und bey dem Mittag-Essen nach der Suppen / ein Gläslein voll davon. Dieser Wein ist alten Leuten nützlich / und denen / so einen kalten und undäuigen Magen haben / er stärcket das schwache Haupt und Hertz / verhütet vor der Pest / eröffnet die Verstopffung der Leber / reiniget die Brust vom Köder / dienet auch wider die Frantzosen-Kranckheit / und ist denen ein nützlicher Tranck / welche viel Fisch / kalte Speissen und Frücht essen. Benedicten-Wurtz im Mund gekeuet / vertreibet den stinckenden Athem und üblen Geruch des Mundes. Wann ein Wein oder Bier abgefallen ist / und den Geschmack verlohren hat / soll man Benedicten-Wurtzel darein henecken / so kommet er wiederum zurecht / und gewinnet einen lieblichen Geruch und Geschmack davon.

4. Beyfuß hat eine holtzichte / süßlichte / aromatisch-schmeckende Wurtzel / eines kleinen Fingers dick / mit vielen Zaselen / daraus wachsen 2. biß 3. Ellen hohe holtzichte Stiele / braun-röthlich / bey nahe eines Fingers dick / mit vielen Neben-Zincklein besetzet. Die Stengel und Neben-Aeste sind mit magern Blättern umgeben / doch grösser / als die Blätter des Wermuths / mit viel Zincken / tieff zerspalten / auf der obern Seit sattgrün / unten aber weißlicht. An den Gipffeln gewinnet der Stengel kleine Knöpffein / gestaltet wie der Wermuth. So man den Beyfuß zwischen den Händen reibet / giebt er einen lieblichen und guten Geruch von sich.

5. Wann ein Mensch mit einer Büchsen-Kugel geschossen worden / so nimm frischen Beyfuß / stoß ihn wohl mit Wein / drucke den Safft heraus / davon gieb dem Verwundten des Tages zweymahl ein paar

Löffel voll zu trincken/ und gieß auch ein wenig warmlicht in die Wunden/es vertreibet des Pulvers schmertzliche Entzündung und ist eine gewisse Pulver-Löschung. So man aber das Kraut grün nicht haben kan / soll man es in halb Wein und Wasser sieden/ dem verwundeten Morgens und Abends ein halb Quint darvon zu trincken geben/ und so man den Krancken verbindet / die Wunden auch damit warmlicht auswaschen. Mit solcher Artzney hat Theodorus Tabernæmontanus in Belagerung der Stadt Metz / und in andern Heerzügen/ grossen Danck verdienet/ dann ihme diese Artzney nimmer gefehlet.

6. Wann man in dem Brachmonat die frisch grünen- und blühenden Schoß dieses Krauts zerhackt in ein saubers Glas thut/ guten Brandewein darüber giesst/ biß er 3. Finger breit oben drüber gehet/ hernach drey oder mehr Tag in warmen Sand wohl vermacht stehen / endlich alles wohl durch ein Tuch druckt / und durch ein Fließ Papier still rühret oder lauffen läst/so hat man die Beysuß-Essentz / welche auf 15. biß 25. und 30. Tropffen öffters eingenommen/ in allen (vom Autore) erzehlten Kranckheiten fürtreffliche Würckungen hat.

7. Das Bilsen-Kraut mit seinen Blumen und Saamen/ solle nicht ohne sonderbahre Vorsichtigkeit in den Leib genommen werden / dann es nicht allein den Menschen/ sondern auch dem Vieh schädlich / ja/ auch bißweilen todtlich ist. Solches kan man an den Frischen in Wassern wahrnehmen / denn wann man Bilsen-Saamen mit Taig vermischt/ oder bloß allein ins Wasser wirfft / werden die Fische tobend davon / springen auf und kehren zuletzt den Bauch über sich/ also/ daß man sie mit den Händen fangen kan. Die Hüner auf den Balcken fallen herab / wenn sie mit Bilsen-Saamen beräuchert werden / und so sie den Saamen essen/ sterben sie gar davon. Also macht er auch die Menschen schlaffend und toll/ wenn sie diesen Saamen gebrauchen. Matthiolus schreibet/ er habe Bauren-Kinder gekennt / welche solchen Saamen gessen / und also unsinnig davon worden / daß ihre Eltern vermeynt / die Kinder seyen vom bösem Geist besessen / daher nennen es die Bauern in Italien Disperdo. So die wilden Schwein von dem Bilsen-Kraut fressen / bekommen sie den Krampff / werden aber beym Leben erhalten / wann sie Wasser sauffen/ und sich darinn baden. So jemand sich besorget/ er habe von Bilsen-Kraut oder Saamen genossen / der trincke von Stund an Geiß-Milch/ oder nehme Zwiebeln oder Knoblauch zu sich mit Wein.

8. Das aus der Dürr-Wurtz destillirte Wasser / auf 4. Loth getruncken / treibet den Harn/ Sand und Grieß fort/ reiniget die Nieren und Blasen von allen Schleim/ und bringet den Frauen ihre monatliche Reinigung wieder. Es schreibet Castor Durantes in seinem Kräuter-Buch fol. 269. daß wann die Geissen von dem Kraut der Dürrwurtz essen/ sie davon sterben müssen.

9. Durchwachs/ wird auch Bruchwurtz und Stopffloch deswegen genennet / weil seine Stengel durch die Blätter wachsen/ und das Loch gleichsam verstopffen. Bruchwurtz aber/ weil es viele zu den Brüchen gebrauchet wird. Es werden dessen viel Geschlecht gefunden. Der gemeine Durchwachs hat einen runden dünnen/ und braunen Stengel / mit vielen Neben Zweiglein/ wie ein drauschlichtes Bäumlein. Die Stengel der Zweigen gehen durch die ädenichten und aufsitzenden Blätter/ als wären sie hindurch gezogen / sie werden nicht rund/ sondern ein wenig aufgespitzt/ den Erbsen-Blättern nicht ungleich/ jedoch zärter und glätter. Auf den Gipffeln der Zweigen erscheinen gekrönte und gelbgrüne Blümlein. Der Saame wird grau schwartz. Die Wurtzel ist schlecht/ weiß und zasicht. Man findet ihn auf den Feldern/ am Rand der Aeckern / in den Wein-Gärten und andern Orten. Die Stein- und Bruch-schneider pflantzen ihn in die Garten.

Ferner sind bekandt folgende Geschlechte: Der krause Durchwachs/ voller Blätter und Blumen: Der lang-blättige Berg Durchwachs: Der Schweitzerische Alp: Der Walliser: Der kleine mit gebogenen Aestlein: Der kleine mit Hasen-Oehrlein-Blättern: Der schmal-blättige grosse Alp: Der schmal-blättige kleine Alp: Und der groß-blättige Alp-Durchwachs. Herr Pitton Tournefort zehlet alle Geschlechter des Durchwachs unter die Bubleura, oder Hasen-Oehrlein.

Die Durchwachs-Blätter zerstossen / und über die Uberbein geleget / vertreibet dieselbigen. So man den Saamen des Durchwachs zu Pulver stosset / und darvon einer Erbs groß / den jungen Kindern in den Brey offt eingiebet / heilet es ihnen die Brüch: Man soll ihnen alle Morgen nüchtern ein Trücklein destillirten Durchwachs-Wasser zu trincken geben. Das gedörrte Kraut/ oder auch der Saamen davon zu Pulver gestossen / wie auch der aus dem Kraut gepreßte Safft / wird sehr nützlich zu den Wund-Pflastern und Salben gebraucht/ wie auch zu den Brüch-Pflastern. Aus dem Durchwachs-Kraut kan man mit Brandewein eine treffliche Essentz ausziehen/ welche dann herrlich gut ist/ allerhand Wunden und Schäden zu reinigen/ und bald zu heilen; innwendig auf 15. biß zwantzig Tropffen öffters eingenommen: sie dienet auch zur Heilung der Nabel- und Leisten-Brüchen.

10. Das Engelsüsses / welches man auch Süßwurtzel/ Baumfarn und Tropffenwurtz nennet/ werden etliche Geschlecht gefunden; Am bekandtesten ist der gemeine Engelsüß/ ist ein Kraut ungefehr einer Spannen hoch. Seine Blätter sind dem Farrnkraut ähnlich/ und in Spalten zertheilet / bey der Seits des Stiels stehen diese gespaltne Blätter ungleich gegen einander; sind innwendig überall glatt / aber auf dem Rucken haben sie roth-gelbe erhebte und rauhe Tüpfflein/ darinnen die Blümlein und der Saamen stecket. Die Wurtzel begiebt sich nicht tieff in die Erden/ fladert doch überzwerg auf dem Grund/ ist knollen und knorricht / mit vielen kleinen Fäselein/ auswendig roth-schwartz/ innwendig aber grün-safftig / am Geschmack süß/ mit einer geringen Bitterkeit / gewinnet weder Stengel noch Blumen. Das Kraut grünet den gantzen Winter-über / behält auch seine Blätter / biß auf den Frühling/ die verwelcken erst und fallen ab/ wann andere neue hernachfolgen.

Die übrige Geschlechte sind folgende: Der Britan-

nische Engelsüß mit eingeschnittnen Fieder-Blättlein. Der Engelsüß aus der Insul Java: der Indianische Engelsüß mit Eich-Blättern; der grosse Goldgelbe Engelsüß; der Engelsüß mit kleiner kriechender Wurtzel; der schwartze dünn-geschnittne Engelsüß/und der Engelsüß mit weiten eingeschnittnen Blättern.

11. Es wird der Engelsüß mit andern Artzneyen zu den Kranckheiten des Miltzes gebrauchet: fürnemlich aber in denen purgirenden- und andern Geblüt-reinigenden Kräuter-Weinen. Die Engelsüß-Wurtzel gepulvert/ und davon in die Nasen gethan/soll das übrige Fleisch/ Polypus genannt/ verzehren.

12. Des Erdrauchs/ oder Taubenkropfs/ werden etliche Geschlecht angetroffen. Das erste ist der gemeine Erdrauch oder Taubenkropff/ Fumaria vulgaris. Dieser hat eine dünne/ spitzige/ und lange Wurtzel/ mit vielen Zaseln/ an welcher seine Blätlein im Anfang des Aprilis sich erzeigen/ die vergleichen sich dem Coriander/ sind zärter/ weicher und grüner. Der Stengel wächst halb Elen hoch/ mit vielen Neben-Aestlein/ die werden wie die Stengel viereckicht/ an deren Gipffel lustig zusammen gedrungene und Purpur-braune Blümlein/ im Mayen herfür kommen. Nach der Blühe bejaamet er sich rund/ wie der gemeine Coriander/ er ist am Geschmack bitter/ und wenn er beschnitten wird/ so tropffet er und weynet/ wie die beschnittne Reben im Mertzen. Man findet ihn allenthalben in den Wein-Gärten/ und Flachs-Feldern.

Das andere Geschlecht ist der kleine Tauben-Kropff/ Fumaria minor tenuifolia. Das dritte/ der fremde und zahme Tauben-Kropff/ Fumaria lutea, und das vierdte der breite Tauben-Kropff/ Fumaria clauiculis donata, Fumaria cum capreolis.

13. Die jenigen/ so mit dem bösen/ gifftigen und beissenden Grind behafftet sind/ und sich vor dem Aussatz förchten/ sollen alle Monat ein Quintlein des besten Theriacks einnehmen/ sechs Loth Tauben-Kropf-Wasser darauf trincken/ und wohl schwitzen; Darneben müssen sie im Frühling/ und in dem Herbst/ zum wenigsten drey Wochen lang/ alle Morgens und Abends/ jedes mahl vier Loth Tauben-Kropff-Wasser vermischt/ trincken. Etliche Leut pflegen/ ehe sie in das Bad gehen/ zuvor ein wenig Holder-Attich oder Wachholder-Mues/ mit einem Trünckle in Taubenkropf-Wasser einzunehmen/denn es treibet den Schweiß wohl aus.

Die Conserva Fumariæ, oder der Taubenkropff-Zucker in den Apothecken zu bereitet/ ist gut denen/ so im böß unrein/ verbrannt und melancholisch Geblüt haben/ und mit dem Grind/ Krätz/ Flechten und Jucken der Haut geplaget sind. Dienet wider die Frantzosen-Kranckheit/ Wasser- und Gelbsucht/ so man nach Belieben/ einer Muscat-Nuß groß einnimmt.

Das destillirte Taubenkropf-Wasser ist auch denen sehr nützlich/ bey welchen die Pocken oder Kinds-Blattern ausbrechen/ so man ihnen solches offt zu trincken giebet: denn es treibet sie sehr gelind heraus. Man pfleget auch mit Brandtwein die Essentz aus Taubenkropf zu ziehen/ welche sehr gut ist in allen obenerzehlten Kranckheiten/ von 10. biß 25. Tropffen übers Mahl täglich davon viel Tage oder Wochenlang eingenommen.

14. Des Farnkrauts werden etliche Geschlecht gefunden: Sönderlich wird es in das Männlein und Weiblein unterschieden. Das Farnkraut-Männlein ist an dem Rucken liecht-grüner/ als vornen/ hat weder Blum noch Frucht. Die Blätter stehen an einem langen/ rippichten/ aufgereckten Stiel/ zu beyden Seiten wie gefiedert/ doch nicht gerad gegeneinander/ rings herum zu spalten. Seynd im Mayen/ auf der Seyten gegen der Erden/ mit vielen kleinen Tüpfflein besprengt/ wie das Geschmeiß der Raupen. So bald diese Tüpfflein/ welche die Blümlein/ und den flaubichten Saamen ausmachen/ zeitig werden/ fallen sie ab/ wie ein Seel oder Staub. Hat eine zusammen gepackte Wurtzel/ gantz haaricht/ übereinander gedrungen/ als ein Wasen/ oder wie die Wurtzel an der Hirschzungen.

Das Farnkraut-Weiblein/ gleichet mit den Blättern dem Männlein. Die Wurtzel ist roth/ ein wenig mit Schwärtze vermischet/ und sind ein Theil der Wurtzeln Bluth-roth. Die übrigen Geschlechte seynd/ das kleine ästigte/ gezahnlete Farnkraut/ das kleine blättige und sehr dünn gezähnlete Farnkraut.

Das weisse Frauen-Haar mit Farnkraut-Blätlein/ und das stachlichte grosse und kleine Farnkraut. Endlich/ findet sich auch das Eichfarnkraut/ wächst an den Stämmen der alten moosichten Eichbäumen. Man findet es auch an den Steinen/ und bißweilen an feuchten Orten. Ist dem Farnkraut ähnlich/ ausgenommen/ daß es mit vielen kleinen Schnittlein zerkerfft ist. Seine Wurtzel ist ineinander geflochten/ rauh/ an dem Geschmack herb/ und zusammen ziehend.

15. Ein sonderlich Mittel Herrn Matthioli für den Brand des Feuers/ heissen Wassers/ Oels und dergleichen: Nimm die Wurtzel des Farnkrauts gestossen/ und zwing den Safft heraus: Wenn die Wurtzel trocken ist/ so befeuchte sie mit Rosen-Wasser oder gemeinem Brunnen-Wasser/ stosse sie/ alsdann giebt sie einen schleimigten Safft: Dieses soll nicht für den Brand zu bezahlen seyn/ denn wo er nicht will löschen/ ist diese Artzney die beste/ dessen man sich billich muß verwundern.

Ein treffliches Mittel zu den alten Schäden/ welches Matthiolus auch jederzeit gut befunden hat: Nimm die Wurtzel vom Farnkraut eine Hand voll/ säubere und schneide sie zu kleinen Stücklein/ gieß zwey Maaß alten weissen Wein darüber/ und laß es halb einsieden: Mit diesem Wein wasche den Schaden/ und streue das Pulver von der gedürrten Wurtzel darein.

Cap. XXXVII.

Von Filtzkraut/ Fünffinger-Kraut / grossen Kletten / Heuschel / Knoblauch-Kraut / Creutz-Kraut / Leber-Kraut/ und Liebstöckel.

1. FIltz-Kraut ist gleich einem verwirrten Garn/ mit vielen Fäden durcheinander geflochten. Es hencket sich an die andern Gewächs/ ohne Wurtzeln und Blätter: Bringet weisse Blümlein. Die Früchte sind runde Knöpflein/ voller kleines Saamens / wie in den Klapper-Rosen. Die Fäden oder Haar-Locken sind zu Zeiten weiß/ bisweilen roth. Das Weisse wächst gemeiniglich auf dürren Wiesen/ alwo es das Graß überziehet/ wie eine Spinnenwebe. Das rothe findet man viel in dem Flachs / auch an den Stauden / Zäunen / und andern Gewächsen/ daran flechtet es sich so dick/ daß es auch solche Stauden zu Boden ziehet. Führet neben vielen irdischen Theilen/ auch ein alcalisches Saltz / und hat davon die Eigenschafft/ das versaltzne Geblüt zu reinigen.

2. Vom Fünffinger-Kraut finden sich vielerley Gattungen. Das Erste Quinquefolium vulgare, überkommt eine lange dunckel braune Wurtzel/ sie ist nicht dick / fladert hin und wieder mit ihren Neben-Würtzlein/ und gibt einen herben Geschmack von sich. Die Blätter liegen auf dem Boden / breiten sich weit aus/ und hängen sich mit ihren langen Fäden an den Grund. Im Ende des Mayens träget es gelbe Blumen/ welche an dünnen Stielen / zwischen den Blättern herfür schiessen/ und sich dem Genserichs-Blumen vergleichen/ so hernach verschwinden und keine Frucht noch Saamen bringen / denn es sich selbsten von den Fäden erjüngeret.

Wächst gern an geschichten ungebeuten Orthen/ und hinter den Zäunen. Die Wurtzel soll gegraben werden / wenn die Sonn im Widder ist. Die andern Geschlechte sind: Das Fünffinger-Kraut mit Silberfarben Blättern; Das Fünffinger-Kraut mit weissen Blumen; Das rothe / weisse; Das Walenstadische; Das Bündnerische; Das Oesterreichische; Das Elsasische Fünffinger-Kraut.

3. Ein Loth Fünffinger-Kraut-Wurtzel in einer Maaß Wasser gesotten / so lang / als man ein hartes Ey siedet/ und davon nach Belieben getruncken / stärcket das schwache Haupt / und trocknet die Flüsse aus. Tabernæmont. vergleichet diese Wurtzel/ den köstlichen China-Wurtzeln. Dieser Tranck ist auch dienlich wider allerley Bauch-Flüß/ und das viertägige Fieber. Wenn die unfruchtbaren Weiber/ die Fünffinger-Kraut-Wurtzel zu Pulver stossen / und 60. Tag nacheinander davon alle Morgen/ ein halbe Ducaten/ oder Quintlein schwer in Wein einnehmen / soll es sie fruchtbar machen.

Wider die Lungen-Sucht/ nimm frisch und ausgepreßten und geläuterten Fünffinger-Kraut-Safft / saubern Jungfrauen-Honig / und frischen Mayen-Butter/ jedes acht Loth/ thue es in ein Pfännlein / und lasse es über ein Kohl Feuer sieden / biß es zu Dicke einer Latwergen wird / hernach bewahre in einem Zucker-Glaß: Von dieser Latwerg solle der Lungensüchtige alle Morgen einen halben Löffel voll/ nehmen/ solches sittiglich im Mund zergehen/ und gemächlich hinunter schlecken lassen. Nachfolgender Tranck ist zu Heylung der Wunden dienlich: Nimm Fünffinger-Kraut einer halbe Hand voll / Sanicle / Hasenklee / Wegerich / Natterwurtz-Kraut / und Ehrenpreiß/ jedes eine halbe Hand voll/ zerschneide es klein / thue es in eine saubere Kannen / schütte darüber zwey Maaß Brunnen-Wasser / und eine halbe Maaß weissen Wein / verbinde die Kannen wol/ siede sie in einen Kessel voll siedenden Wassers / lasse es eine Stund darinnen sieden/ wenn es alsdann erkaltet/ seyhe den Tranck durch ein sauber Tuch/ und bewahre es zum Gebrauch. Von diesem Tranck solle der Verwundte alle Morgens und Abends ein Glaß voll zu sich nehmen. Fünffinger-Kraut und Wurtzel zu Pulver gestossen/ und mit Honig zu einem Sälblein vermischet / damit die Geschwär des angestrichen/ heylet dieselbigen / und alle andere Verschrungen des Halses. Daneben soll man auch das Kraut und Wurtzel in Wasser sieden / solches hernach durch ein sauber Tuch seigen/ ein paar Löffeln voll Rosen-Hönig darzu thun/ und den Mund des Tages etlichmals damit ausschen.

Zu der Mundfäule und Geschwär des Halses nachfolgendes Mund-Wasser dienlich / so auch den Schaarbock heylet: nimm Fünffinger-Kraut mit der Wurtzel eine Hand voll / Scabiosen/ Wegerich/ und Rosen-Blätter/ jedes ein halbe Hand voll: siede es in einer halben Maaß frisch Brunnen-Wassers/ biß ohngefehr der halbe Theil eingesotten / alsdann seyhe durch ein sauber Tuch/ thue darzu 3. Loth Rosen-Hönig / gebrannten Alaun/ ein Quintlein / damit wasche den Mund und Zahnfleisch offtmals lauicht/ und gurgle auch den Halß damit. Fünffinger-Kraut mit der Wurtzel im Wasser gesotten/ und mit der durchgeseihnen Brüh den Mund offtmals warm ausgewaschen und lang in dem Mund gehalten/ vertreibet den übelen Geruch der Zähne und des Munds.

4. Aus dem Fünffinger-Kraut und Wurtzel / wird nachfolgender nutzlicher Wein zubereitet: Nimm Fünffinger-Kraut-Wurtzel 6. Loth/ Tormentill-Wurtzel 4. Loth/ Benedicten-Wurtzel 3. Loth. Fünffinger-Kraut/ Betonien/ Gamanderlein/ Enpin. Carbenedicten / Tausendgulden-Kraut / Wermuth jedes drey Hand voll/ zerschneide alles gröblicht thue solches in ein sauber Fäßlein / so ein Eimer oder 30. Maß hält / schütte darüber so viel guten weissen Most / wol verjähren/ und ein Wochen sechs oder acht stehen

alsdann trincke Morgens nüchtern / oder bey dem Mittag Essen nach der Suppe ein Gläßlein voll. So kein guter Most zu bekommen wäre / kan er auch mit gutem weissen Wein angesetzet werden. Dieser Wein ist fürtrefflich gut den flüssigen Menschen/ so zu der Schwindsucht geneiget sind/ er verzehret die Flüß/ dienet wider das Zipperlein / Hüfft-Schmertzen / Knyewehe/ und aller Glieder-Sucht/ eröffnet die Verstopffung der Leber und Miltz / treibet den Harn / läst den Stein in den Nieren und Blasen nicht wachsen / stärcket die lahmen und schwachen Glieder / verhütet den Schlag und alle Kranckheiten/ so von Flüssen herkommen/ er stopffet auch alle Bauch-Flüß / ist dienlich wider den weissen Weiberfluß / und befördert die Empfängnuß.

Das destillirte Fünffinger-Kraut-Wasser Morgens und Abends auf vier Loth getruncken/ eröffnet die Verstopffung der Leber und des Miltzes/ treibet den Harn/ reiniget die Nieren und Blasen / führet Grieß und Stein aus/ und vertreibt das viertägige Fieber; Es heylet auch offne Schäden/ Fisteln und den Krebs/ so man Tüchlein darinnen netzet / und warmlicht auf den schadhafften Ort leget. So man die Wurtzel des Fünffinger-Krauts in der Hand behält / biß sie erwarmet/ so stillet sie das Nasen-Bluten.

5. Groß Klette oder Lapa major, hat sehr breite Blätter/ die sind auf der untern Seiten gegen der Erden Aschen farb. Der Stengel ist rund / weiß und ein wenig braunlicht; hat viel Neben Zweig / daran wachsen Kletten-Knöpff mit vielen gebognen Häcklen / damit sie sich an die Kleider hencken. Diese Knöpff blühen liecht-braunroth. Der Saamen ist lang und grau-farb. Die Wurtzel ist schlecht/ lang / auswendig schwartz / und inwendig weiß. Wächset an den wüsten Orthen / bey den Zäunen / und Mistheuffen.

6. Das Kraut und Wurtzel frisch und grün zerhacket / und im Butter gekocht / giebt eine herrliche Brand-Salbe ab/ welche offt übergeschiert / die vom Feuer verbrannten Glieder damit bald wieder heylet / und den brennenden Schmertzen geschwind stillet. Es wird aus der grossen Kletten-Wurtzel/ in den Apotheken ein Wasser zubereitet/ so auch vor etlichen Jahren wider die Pest mit grossen Nutzen gebraucht worden. Dieses Wasser befördert den Schweiß kräfftiglich: Man giebt es auf 3. oder 4. Loth etlich mahl nützlich / denn dardurch das Pestilentzische Gifft auß dem Leib getrieben wird. Wenn man solches Wasser aus dem oben gedachten Kraut der Wurtzel doppelt destillieret/ so ist es ein treffliches Mittel wider die Podagrischen Schmertzen/ man wärmet es nur ein wenig auf dem Kohlfeuer/ tuncket ein leinen zart Tuch darein / und schlägt es über die Podagrischen / mit schmertzhaffter Entzündung und Geschwulst gekränckte Glieder so wird der Schmertz in wenig Stunden sich verkehren / und dem Patienten bald wieder auf die Füsse helffen. Man muß aber das Wasser im Mayen/ oder mit angehendem Augustmonat destilliren.

7. Man kan die Wurtzel mit Zucker einmachen / oder candiren/ und ist denen nutzlich zu geben/ welche mit Grieß/ Sand und Schleim der Nieren behafftet sind; Ja/ welche einen kurtzen Athem/ trocknen Husten / oder auch Mangel an Liebes-Reitzung haben. Der Saamen der grossen Kletten wird wider den Stein sehr gebraucht; Ein Quintlein alle 14. Tag / oder alle Monat davon eingenommen. Die Hirten pflegen den hustenden und lungen-süchtigen Schaafen/ die Wurtzel der grossen Kletten klein zerschnitten/ unter ihr Futter mit Nutz zu gebrauchen. So ein Vieh siech ist / oder andere Gebrechen der Lungen hat / soll man ihme Kletten-Kraut / Wolgemuth/ Baldrian und Enzian unter dem Futter zu essen geben. Wann man das Kraut und Wurtzel verbrennet so speyet es Feuer von sich / wie der Salpeter/ wovon man dann geurtheilet/ daß ein solches Saltz darinnen sich finden müsse.

8. Der kleinen Kletten finden sich zwey Geschlecht. Das erste ist die bekannte kleine Kletten / so man auch Bettler-Läuß / Spitz- oder Igels-Kletten nennet / die hat einen Elenbogen-hohen / fetten / eckichten / und mit vielen Züpfflein besprengten Stengel. Die Blätter sind den Nessel-Blättern etwas gleich/ lind/ weich/ Aschen-farb und zerkerfft / an dem Geschmack den Garten-Kressen ähnlich/ die Frucht ist rund / in Grösse einer kleinen Oliven / stachlicht/ wie ein Igel / und hengt sich an die Kleider. Die Wurtzel ist roth / und zasicht. Wächst gern auf allen Hofstätten/ hinter den Zäunen / wie auch auf den Brach-Aeckern. Das ander Geschlecht ist die Canadensische/ dickere / und kleinere Klette.

9. Die kleine Kletten ist warmer und trockner Natur: Hat viel scharffe / etwas bittere/ ölichte Saltz-Theile / und dardurch die Eigenschafft/ zu erwärmen / zu zertheilen / zu eröffnen / das unreine Geblüt zu reinigen / und durch den Harn zu treiben. Die kleine Kletten-Wurtzel zu Pulver gestossen / mit guter Rhabarbara vermischt / und davon zum öfftern mit Wein eingenommen / nimmt hinweg die Wurtzel des anfangenden Aussatzes/ wie Matthiolus schreibet.

10. Hauhechel seynd drey Geschlecht bekannt: Das erste ist die gemeine/ dornichte Hauhechel / hat runde/ dornichte Reißlein / mit kleinen / haarigen / an dem Rand etwas gekerbten / klebichten / stinckenden / schleimicht-schmeckenden / und schwartz-grünen Blättern besetzt / die sich den Ehrenpreiß-Blättern vergleichen. Die Blümlein seynd den Faselen- oder schwartzen Blümlein ähnlich / gemeiniglich Purpur- oder Leib-farb. Aus diesen werden kleine/ runde Schöttlein / wie Linsen/ darinnen findet man einen Saamen / an Gestalt und Geschmück den Wicken gleich. Wo dieses Gewächs seinen Sitz nimmt/ ist es schwärlich zu vertreiben / wegen seiner langen um sich floderenden Wurtzel. Die andere Hauhechel ohne Dorn / bringet jährlich aus ihrer holtzichten Wurtzel / viel runde / zähe/ Stengel herfür/ zweyer Elen hoch/ werden in Neben-Zweige zertheilt/ und mit weisser Wolle überzogen. Ihre Blätter / so gemeiniglich drey an einem Stiel sind/ umgeben wechselweis den Stengel / die Aestlein tragen ein ablange Aehre mit Purpur-braunen Blumen. Die Schöttlein / und Saamen kommen mit dem ersten überein: Das

gantze Gewächs giebt einen zähen Schleim und starcken Geruch/ wie ein Bock von sich / und bringet keine Dorn. Die gelbe Heuhechel/ bringt aus ihrer hitzigen Wurtzel / haarige und schmutzige Blätter herfür/ bißweilen 3. an einem Stiel / die sind zerkerffet und räß. Auf den Gipffel der Stengeln erscheinen bleichgelbe Blumen/ wie Erbsen / denen länglichte haarige Schötlein mit duncklen Saamen nachfolgen. Das gantze Gewächs ist mit einer zähen/ schleimichten Feuchtigkeit angefüllet/ daß einem die Finger / so mans anrühret/ davon klebicht werden.

Die Heuhechel ist warm und trocken / im Anfang des dritten Grads ; führet ein subtiles / alcalisches Saltz neben seinen irrdischen und schleimigten Theilen bey sich/ und hat daher treffliche Tugend / alle innerliche Verstopffung der Leber/ Nieren und Gallen aufzulösen/ den Harn / Sand und Stein zu treiben/ und die Scharbockische Geschwär zu heilen. Die Wurtzel wird im May gegen dem Voll-Mond/ das Kraut aber zu Anfang des Brach-Monats gesammlet.

11. Ein Quintlein von der gedörrten und zu subtilem Pulver gestossnen Heuhechel-Wurtzel/ etliche Monat lang alle Morgen mit destillirten Heuhechel-Wasser fleissig eingenommen / auswendig aber ein Pflaster von Steinklee und Heuhechel allezeit übergebunden/ ist ein fürtreffliches Mittel/ den Carnöffel oder Fleischbruch zu zertheilen/ und aus dem Grund ohne Schnitt zu heilen.

12. Knoblauchkraut/ neben Scabiosen/ Hyssoppen/ Ehrenpreiß/ Alantwurtzel / und Brust-Beerlein / in verdecktem Hafen mit Wasser gekocht/ auf die letzte 1. paar Löffel voll Honig darzu gethan/ und also offt ein Glaß voll davon warm getruncken/ löset den Schleim der Brust/ erleichtert den schweren / kurtzen Athem/ und zertheilet den langwührigen Husten. Wider den Brandt und andere faule Schäden : Nimm im April oder May frisch Knoblauchkraut / lasse es einen Tag liegen/ zerhacks/ stosse es / und presse den Safft daraus / giesse Oel über den Safft/ und halte ihn in wohlvermachten Gläsern auf. Davon kanst du allezeit zu deinen Salben und Pflastern oder Cataplasmaten gebräuchen : Es ist offt sehr nützlich befunden worden.

13. Den zu Pulver gestossnen Saamen auf 20. biß 30. Gran schwehr bißweilen genommen / löset nicht nur den Schleim der Brust/ sondern treibet auch denselbigen: ingleichem auch die Würm ; eröffnet die versteckten Krötz-Adern / reiniget die verschleimte Nieren und Mutter / vertreibet die Gelb- und Wassersucht/ und steuret dem Abnehmen bey Jungen und Alten. Das Kraut sonderlich in den Clystiren gebraucht/ oder der ausgepresste Safft damit vermischt / ziehet die Wind und Blähung heraus / vertreibet das Grimmen / lindert das Lenden-Wehe / und befördert den Fortgang des Steins.

Wann man den Saamen zu reinem Pulver zerstösset/ mit Storax und ein wenig War zu einem Pflaster macht/ solches auf leinen Tuch oder Leder streicht / und also über die Scham der Weiber legt/ thut es die Mutter-Gichter/ und das Mutter-Aufstossen stillen. Das Pulver von dem gedörrten Kraut und Saamen wie auch den Safft mit den Salben vermischt/ und täglich über die faulen und garstigen Geschwär/ welche sich so gar zu einem Krebs ändern wollen/ geschlagen reiniget und säubert dieselben/ und befördert sie zur Heilung. Das Pulver des Saamens / oder der ausgepresste Safft des Krauts/ in die Nasen gezogen / macht ein wenig niesend/ ziehet viel Materi aus/ und reiniget also das Gehirn.

14. Creutzkraut/ oder Creutzwurtz / hat dreyerley Geschlecht : Erstlich/ die gemeine Creutzwurtz/ diese hat eine kleine/ mit weissen Zäseln behängte Wurtzel/ die Blätter gleichen fast denen Blättern am Ehrenpreiß doch etwas schmäler und kürtzer/ und ist ein jedes Blättlein Creutzweiß zerschnitten/ daher es auch den Namen bekommen. Die Stengel sind rund/ hol/ braunlichicht/ safftig/ und nicht über Spannen-hoch/ mit kleinen zerkerfften Blättlein bekleidet. An den Gipffeln des Stäudleins wachsen die gelb-knöpffichten Blumen heraus / schier anzusehen / wie die Rein-Blumen / da alsdann haarige Köpffel / wie Lattich/ bekommen und davon fliegen samt dem Saamen.

Das andere Geschlecht/ hat grössere / übelriechende und haarichte Blätter. Das dritte wird die Aethiopische Creutzwurtz genannt/ mit Purpur-farben Blumen. Die Creutzwurtzel hat eine mittelmässige Natur. Doch finden sich einige nitrolische / und durchdringende Saltz-Theile / neben wenig öhlichten und balsamischen / in ihrem Safft verborgen/ dardurch sie einen bitterlichten Geschmack bekommen / und die Krafft hat/ gelind zu laxiren / oder vielmehr innerliche Drüssen-Verstopffungen zu eröffnen / die Würme zu tödten und zu treiben.

15. Die Wurtzel wird nicht in der Artzney gebraucht / sondern allein das Kraut. Es werden die jungen Blätter der Creutzwurtz den gantzen Winter hindurch dergleichen auch im Frühling/ vor sich selbst allein / auch bißweilen mit andern Kräutern zu den Salaten/ mit Essig / Baum-Oel und ein wenig Saltz gebraucht : solche Speise ist dienlich den Gelbsüchtigen / sie erwecket auch den Lust zum Essen / und tödtet die Würm. Dieses Kraut mit den Blumen der Pappeln in Milch zu einem Pflaster gesotten/ darvon zwischen 2. Tücher gestrichen / und lau icht übergelegt / theilet die hitzige Geschwulst an den Brüsten und heimlichen Orten / insonderheit/ welche sich nach harten und gefährlichen Geburten erzeigen.

Dieses Kraut / neben dem Epheu-Blättern / fein zerhackt / in frischer Butter gekocht / solche durch ein Tuch gedrückt / giebt eine treffliche grüne Balsam-Salbe ab / welche offt über den Ort gestrichen / vom Feuer/ oder feurigen Dingen gebrandt worden / nicht nur gleich den Brand ausziehet / sondern auch geschwind heilet.

16. Der aus dem/ in einem steinern/ Mörßner gestossnen Kraut ausgepreste / und durch Fließ-Papier geläuterte/ Safft/ alle Morgen und Abend auf 5. 6. Loth/ mit Brühe eingenommen/ vertreibet die Gelbsucht/ eröffnet die Verstopffung des Krötzes und der Leber / tödtet die Würm / reiniget das Gebärmutter / heilet den Scharbock. Aus diesem Safft kochet

mit Zucker auch einen Syrup / welcher in dem Blutspeyen / Rothen-Ruhr / vielen Nasen-Bluten / Mutter-Fluß und dergleichen / sehr dienlich: offt darvon genommen.

Ein treffliches Wund-Pflaster zu allen Wunden über zulegen / hat Tabernæmontanus auf folgende Weise aus diesem Kraut berichtet: Nimm Creutzwurtz-Kraut 24 Loth / Aaron-Blätter / Scheelwurtz-Kraut / Gamanderlein / Erdkiffer / jedes 4. Loth / 60 Regen-Würm / frische Mayen-Butter / 64. Loth: Alle gemeldte Kräuter soll man zerschneiden / vermuschen / und mit den Regen-Würmen und Butter / in einem Mörßner wohl durcheinander stossen / darnach in einem bequemen Geschirr 14. Tag an die Sonne setzen / folgends in einem Kesselein auf einer Glut / mit sanfftem Feuer sieden / biß alle Feuchtigkeiten der Kräuter verzehret sind / und dann hart durch ein Tuch seyhen und drücken; Alsdann soll man darinn zerlassen 16. Loth Wax / Terpentin / Kübel-Hartz / jedes 8. Loth / wann es zerlassen und schier kalt worden ist / soll man darein streuen 3. Loth rein gepulverten Weyhrauch / und wohl durcheinander rühren / biß es kalt wird / alsdann zu dem Gebrauch wol aufheben.

17. Hepatica oder Lichen laxatilis, oder Stein-Leber-Kraut / kriecht weit um sich / mit vielen schuppichten fetten Blättern. Die Wurtzel ist wie eine haarichte weiche Wolle / damit es sich an die Felsen der Brunnen anknüpffet. Das Kraut ist auf der einen Seiten Satt-grün / mit vielen fetten Blättern überschossen / und durcheinander gefalten oder gerümpffet / auf der andern Seiten aber braunlicht. Auf der grünen Seiten gewinnet es gegen dem Mayen viel kleine Blätlein / gleich wie die Meerlinsen / daraus fette / kurtze und dünne Stiel wachsen / gleich als Netz-Fäden; Auf einem jeden Stiel siehet man ein kleines Blümlein wie ein Sternlein gestaltet. Wächst an kalten / feuchten und schattichten Orten / bey den Brunnen und an den Steinen.

18. Das Stein-Leberkraut gedörret und zu Pulver gestossen / alle Morgen und Abend ein halb Quintlein davon mit Brühe eingegeben / hat eine verwunderliche Würckung in allen innerlichen Geschwären / in der Lungensucht / Wassersucht / Abnehmen und Schwindsucht der Kinder. Es vertreibet allen starcken Husten / reiniget die Brust von allem Schleim / verflüsset alle scharffe gesaltzne Feuchtigkeiten / stillet das Blut-Auswerffen durch den Husten / wie auch den rothen und weissen Saamen-Fluß / bey Manns- und Weibs-Personen. Ist an einer Lungensüchtigen Frau / wie auch an etlichen jungen Knaben / so mit Wasser-Geschwulst angefochten gewesen / probiret worden: Man soll aber auch das frisch zerhackte Kraut in das gesottne ordinari-Tranck / wann es noch warm ist / hinein werffen / daß sie davon trincken.

Aus diesem Kraut kan man auch einen Syrup machen / man muß aber dabey wol acht haben / daß man ihn nicht zu starck / sondern gantz gelind koche / damit er nicht schleimicht und zähe werde / welches dann gern geschicht / weilen viel schleimichtes Saffts sich in dem Kraut findet. Dieser Syrup / so man ihn Löffel-weiß offt einnimmt / reiniget die Brust / säubert und heilet die Lungen-Geschwär und Lungensucht / ja andere innerliche Geschwär und Schäden / stillet auch allen Husten.

18. Edel oder Gulden-Leberkraut hat viel haarigte Stengel und Blätter / wie die Haselwurtz / jedes in 3. Theil getheilet / sind fett / vornen mit weissen Näckeln besprenget / auf dem Rucken braunlicht / wie Schweinbrod. Im Mayen bringt es auf einem jeden Stengel eine licht-blaue Blume / die gutzet wie ein Stern / und hat in der Mitten einen haarigten Putzen / wie die Rosen: aus denselben wird ein rauhes Knopflein / darinnen liegt ein länglichter licht-blauer Saamen. Die Wurtzeln sind vielfältig / dünn und röthlicht. Wächst auf den Schweitzerischen Gebürgen / um Waßgau / und in Westphalen bey Calbach. Man pflantzet es / wegen der fürtrefflichen Tugend wie auch das Gefülte um der Blumen Willen / in den Gärten.

Das Edel-Leberkraut ist kalter und trockner Natur: hat ein flüchtiges / alcalisches Saltz / neben wenig temperirten öhlichten Theilen / und hiemit die Eigenschafft / allem Sauren zu widerstehen / zu eröffnen / zu reinigen und zu heilen. Solch Edel-Leberkraut in Wasser gesotten / und den Mund damit gegurgelt / heilet die Mund-Fäule / leget die Geschwulst der Mandeln und das Zäpfflein. Gedörret zu Pulver gestossen / und davon den jungen Knaben / welche gebrochen sind / in weissen Wein eingeben / heilet die Brüche: Man muß aber mit diesem Tranck viel Tag nacheinander anhalten.

Das destillirte Edel-Leberkraut-Wasser / heilet gleichfalls die Mund-Fäule und Geschwulst der Mandeln / kühlet insonderheit die hitzige Leber / und widerstehet der Gelbsucht: man kan / nach Belieben / ein paar Loth davon trincken.

19. Liebstöckel / ist von unterschiedlichen Geschlechten: Erstlich der gemeine Liebstöckel / stösset aus einer holtzichten Wurtzel / einen hohlen drey Elen-hohen Stengel mit vielen Glaichen. Die Blätter gleichen dem Wassereppich / sind doch viel länger / eines starcken Geruchs und Geschmacks. Auf dem gelb-blühenden Dolden wächst ein gestriemter Saamen / grösser als am Eppich. Wird in den Gärten an schattichte Orte gepflantzet.

Fremder Liebstöckel wächst in Italien auf den Apennischen Bergen. Gleicht mit dem Stengel der Dille; Die Blätter sind gestaltet / wie die Geißraute / doch zärter / und eines stärckern Geruchs.

Ferner ist bekannt der Italiänische Liebstöckel / dieser hat gekerffte Blätter / fast wie die Angelica / und einen bräunlichten Saamen.

20. Für die Schwindung und Abnehmen eines Glieds / soll man die Liebstöckelwurtz / wann die Sonn in den Widder gehet / graben / und anhängen. Welche mit vielen Winden und Blähungen geplaget werden / die können mit bester Würckung folgendes Pulver täglich gebrauchen: Nimm Liebstöckel-Saamen 1. Loth / Zimmet 3. Quintlein / Cubeben / Muscaten-Blühe / jedes ein Quintlein / zerstosse alles zu reinesten Pulver untereinander / und mische ein Pfund Zucker darunter / davon nimm offt einen halben Löffel voll übers Mahl / entweder trocken / oder auf einer gebä-

heten und in Wein geweichten Schnitten Brod / ein. Das Kraut samt der Wurtzel mit Süßholtz / Alantwurtz / Feigen / Brustbeeren und Meertrauben / in Wasser lang gesotten / auf die letzte ein paar Löffel voll Honig darein geschüttet / hernach geseyhet / und täglich Morgens und Abends ein Glas voll warm davon getruncken / löset den zähen Schleim der Brust / machet Auswerffen / stillet den Husten / leichtert den kurtzen Athem / vertreibet die Haiserkeit / und reiniget die verschleimten Nieren. Das Kraut samt der Wurtzel mit Betonien / Sinau / Ehrenpreis und Sanickelkraut in halb weissen Wein / und halb Wasser gesotten / und davon täglich ein paar mal ein Glas voll getruncken / ist ein köstlicher Fall-Tranck / zertheilet das gerunnene Geblüt / säubert und heilet auch allerhand unreine Schäden / eröffnet die verstopffte Mutter / Leber / Miltz und Nieren / und vertreibet alles Gifft von Schlangen- und andern gifftigen Thier-Bissen. Die Wurtzel samt dem Kraut und Saamen untereinander gestossen / in eine Kanne mit weissen Wein gelegt / auch einen Ducaten / oder andere güldene Müntz darzu gethan / und also 10. biß 12. Tag davon getruncken / sich aber darbey alles andern Getränckes enthalten / eröffnet alle innerliche Verstopffungen / und heilet die Gelbsucht sowohl / als die weisse Kranckheit der Weiber aus dem Grund aus.

21. In Pest-Zeiten / auch bey andern regierenden gifftigen Seuchen / ist folgender Kräuter-Wein dienlich: Nehmt Liebstöckel-Kraut 4. Hand voll, die Wurtzel davon 6. Loth / Angelica-Wurtz 4. Loth / Cardobenedicten-Kraut / Ehrenpreiß / Melissen / Rauten jedes 3. Hand voll / Wermuth zwey Hand voll, zerhackt alles untereinander / thuts in ein sauber Wein-Faß / welches bey 40. Maaß hält / giest in dem Herbst süssen Wein-Most darüber / last ihn darüber wol verjähren / und nach 6. Wochen trinckt / täglich ein Glaß voll davon bey der Mahlzeit / so werdet ihr vor der Seuche bewahret bleiben.

Aus der Wurtzel und dem Kraut ziehet man eine Essenz, welche auf 20. und mehr Tropffen offt eingenommen / in allen oberzehlten Kranckheiten eine treffliche Würckung von sich spühren läst. Wenn man den Brandtwein von dieser Essenz biß auf die Honig-Dicke abziehet / durch einen Recipienten in der Sand-Capellen / so bekommt man das Extractum, welches ein herrliches Mittel ist / die todte Frucht / und Nachgeburt abzutreiben; Ja / auch die Geburt zu befördern: wann man dessen biß 20. Gran zu Pillen gemacht / auf einmal eingiebt.

* * *

Cap. XXXVIII.

Von Maus-Oehrlein / Monat-Blümlein / oder Maßlieben / Odermennig / Singrün / Pestilentzwurtz / Pillen-Kraut / Sauer-Klee / und Scabiosen.

1. DEr Mausöhrlein sind vier Geschlechte: Erstlich das gemeine kriechende und grössere Mausöhrlein / kriecht mit seinen dünnen zasichten Wurtzeln in der Erden hin und wieder / und bringet viel neue Sprossen. Es ist durch das gantze Jahr mit seinen Blättern auf den Grund ausgebreitet / die sind weiß / rauh / haarig / eines trocknenden Geschmacks / und dem Maßliebenkraut ähnlich / ein jedes Blümlein ist anzusehen / wie ein Maus-Ohr. Gegen dem May trägt es bleich-gelbe auch bißweilen Gold-gelbe / gefüllte Cucul-runde Blumen auf dünnen haarichten Stielen. Aus diesen Blumen wird endlich ein grau-schwartzer / dünner / ablanger / kleiner / haarigter Saame / der leichtlich davon flieget. So man dieses Kraut zerschneidet / giebt es eine bittere Milch von sich. Es wächst allenthalben auf mageren / sandigtem und graßlichtem Erdreich.

Die andern Geschlecht seynd / das kleinere Mausöhrlein / das aufgerecht-stehende Mausöhrlein / und dann andere aufrechte Mausöhrlein.

2. Maußöhrlein-Kraut und Geißbart-Blätter in dem Mayen und Anfang des Brachmonats / frisch genommen / gestossen / den Safft daraus gepreßt / und etliche Wochen lang / Morgens und Abends / 4. Loth davon / mit ein wenig Zucker vermischt / getruncken / ist eine Artzney wider die fallende Sucht / heilet auch alle innerliche und äusserliche Verfehrungen / Geschwär und Wunden / vertreibet das Blut-speyen; Man kan auch nach Belieben die unter einander gestossne Kräuter in guten rothen Wein sieden / durchseigen / und sowohl Morgens als Abends ein Glas voll davon trincken. Maußöhrlein-Kraut / Geißbart-Blätter / Singrün / Wegrich und Tausendgulden-Kraut / in Wein gesotten / mit solchen Wein alle Morgen und Abend die Wunden / böse faule Geschwär / auch wohl fistulosische Löcher und Schäden / damit ausgewaschen / hernach das rein-gepülverte Maußöhrlein-Kraut-Pulver / entweder trocken / wann der Ort feucht / oder mit Rosen-Honig und Terpenthin in Eyerdotter gerieben / abgewischt / eingestreuet / heilet trefflich wohl und bald aus. Maußöhrlein-Kraut zu reinen Pulver gestossen / und dessen eines halben Ducaten schwehr / offt in einem weichen Ey eingegeben / bringet die schwachen / verwundten und verbluteten Menschen wiederum zurecht / gleich als wann sie vom Todt erlöset werden / derowegen dieses Kräutlein in hohen Würden von erfahrnen Wund-Aertzten gehalten wird. Es hat eine solche gewaltige Krafft zu stopffen / daß / wenn die Schaafe auf der Weide essen / gerathen sie in eine solche Verstopffung des Bauchs / daß sie offtermals davon sterben müssen / darum den auch die fleissigen Schaaf-Hirten / ihre Schaafe nicht in die Felder und Oerter treiben / da des Maußöhrlein-Krauts viel wächst / gemeldtes Ubel zu verhüten.

3. Mausöhrlein-Kraut in einer Maas weissen Wein gesotten/ Morgens nüchtern / und Abends ein halb Quartal davon getruncken / stillet den unmässigen Blutfluß der Weiber / vertreibet das hefftige Erbrechen von der Gallen / ist dienlich in der rothen Ruhr/ und starcken Bauchflüssen/heilet Wunden und Brüch/ dahero es auch zu den Wund- und Bruch-Tränckern gebraucht wird. Eine Hand voll Maußöhrlein-Kraut in einem Seidlein Wasser und weissen Wein gesotten/ und damit den Mund offt gegurgelt / heilet die Löcher und Geschwähr des Mundes / ist auch ein bewährtes Mittel für das Zahn-Wehe. Das Kraut zu Pulver gestossen/ und ein wenig davon in die Nasen gethan/ stillet das Nasenbluten. So ein Dorn oder Sprissel jemanden im Fleisch stecket / der nehme frisch Maußöhrlein Kraut/ stosse es mit Hasen-Schmaltz/ und lege es über/ wie ein Pflaster; Wenn es aber im Winter wäre / daß man das Kraut nicht grün haben könnte/ alsdann stosse man das Kraut zu einem Puiver/ und vermische es mit Hasen-Schmaltz zu einer Salbe / streichs auf ein Tüchlein und legs über/ es ziehet Sprissen/ Dorn und Nägel aus.

4. Der Maßlieben werden unterschiedliche Geschlechte gefunden: Erstlich ist bekannt die grosse weisse Maßlieben / Bellis major, bekommt ihre scharffschmeckende Wurtzeln mit vielen dünnen Zaseren, wie die Reinfarn. Die Blätter seynd länglicht / rings umher etwas zerkäufft / und vergleichen sich der Creutz-Wurtz. Die Stengel sind fast Ellen hoch / steiff und etwas rauh. Oben erscheinen grosse Blumen mit weissen Blätlein / welche in der Mitten einen Goldgelben Apffel haben/ und den gantzen Sommer über dauren. Sie wächst auf den Wiesen / und am grasichten Sand der Aecker. Das andere Geschlecht ist die grosse Berg-Maßlieben mit rauhen Blättern/ Bellis Alpina major, folio rigido. Item die grosse Berg-Maßlieben mit spitzigen Blättern / die mittlere Maßlieben / Bellis media sylvestris, deren zweyerley gefunden werden / als das Männlein und Weiblein. Ferner ist bekannt die kleine Maßlieben / so man auch das wilde Maß- oder Gäns-Blümlein nennet / Bellis minor, bringet kleine Blätter / die sind ein wenig gekerbt/ und liegen auf der Erden. Die Blumen / so an kleinen Stengeln stehen/ ändern sich an der Farb/ denn das gelbe Aepffelein / ist bißweilen mit weissen / theils mit röthlichten / theils auch mit gesprengten Blätlein umgeben; Wächst auf den Matten und Wiesen. Es wird auch gefunden die Garten-Maßlieben mit gefüllten Blumen/ so auch Monat-Blümlein genennet werden. Endlich finden sich die Himmelblaue Maßlieben/ die Purpur-braune Berg-Maßlieben/ und die gelbe Acker-Maßlieben.

5. Die wilden oder auch Garten-Monat-Blümlein/ ohne oder mit dem Kraut/ im Wasser gesotten / und davon offt einen warmen Trunck gethan / dienet sonderlich denen / welche bey grosser Hitze sich erkältet / oder einen starcken Trunck kaltes Wasser gethan; verhütet also den davon entstehenden Husten und Lungensucht; ja dieser Tranck heilet auch solche Kranckheiten selbsten aus dem Grund aus/ es zertheilet alles gestockte und gerunnene Geblüt / es dünnert allen hin- und wieder versessnen Schleim / reiniget das Scharbockische / gesaltzne und saure Geblüt / säubert die Nieren von allem Sand / und Schleim; Befördert die Heilung aller Schäden und Wunden. Denen mit dem Husten behafteten Kindern / pfleget man solche Blümlein frisch in Milch zu kochen / hernach zu sieden/ und dann mit solcher Milch die Kinder-Muß zu zurichten.

6. Aus dem Kraut und Blumen kan man eine Conservam, oder Zucker / wie den Rosen-Zucker bereiten/ welcher dann trefflich in allen Brust- und Leber-Kranckheiten dienet/ sonderlich in dem Husten / Lungensucht, und Blutspeyen: Man nimmt offt einer Nußca.-Nuß groß davon ein.

Den Syrup aus Maßlieben kan man also bereiten: Nimm der rothen Garten-Maßlieben-Blumen anderthalb Pfund/ zerhacke oder zerstosse sie ein wenig/ giesse 2. Maaß frisch Brunnen Wasser darüber/ laß es 24. Stund lang verdeckt/ an einem warmlichten Ort einweichen und macerieren/ drucks hernach durch ein Tuch/ mische darunter anderthalb Pfund feinen Zucker / kochs auf gelindem Feuer zur Dicke eines Syrups/ welchen man darauf mit zugemischtem Eyerklar/ zuletzt auf dem Feuer läutern kan. Dieser Syrup dienet fürtrefflich in dem Husten/ Lungen-Geschwähr/ Wunden der Brust/ und andern Theilen / in Verstopffung der Leber und Miltzes / und zu Vertheilung des geronnenen Bluts. Es lässet sich auch eine Essentz aus diesem Kraut ziehen: Man nimmt der frischen / in dem Brach-Monat 2. Tag nach dem Voll-Mond / Morgens früh gesammleten Blumen und Kraut/ nach Belieben / zerhackts ein wenig/ spritzt von dem mineralischen Vitriol-Thau / oder dem Wasser/ welches aus dem rothen Vitriol / in der Sand-Capellen destillieret worden / ein wenig darüber / giesset Brandtwein darauf / biß daß es 3. quer Finger darüber ausgehet / läßt es demnach in wohlverwachtem Glas etliche Tag über / an einem warmen Ort stehen/ drucks hernach durch ein Tuch / und läßt solche Essentz durch ein Fließ-Papier lauffen / damit sie lauter werde.

Man kan sie endlich mit der Tinctur von Klapper-Rosen/ oder mit zugewogenem rothen Sandel-Pulver zu einer schönen rothen Farb bringen. Diese Essentz ist fürtrefflich gut wider alle obangezogne Kranckheiten / dienet sonderlich zu Stillung aller Blutflüssen/ der Rothen-Ruhr/ Blutspeyen/ Nasen-Bluten und dergleichen / hilfft auch zu sicherer Heilung aller Wunden und Schäden / 15. biß 20. Tropffen offt davon mit einem destillirten Wasser eingenommen.

7. Das destillirte Natterwurtz-Wasser stillet die starcke Monatliche Reinigung der Weiber/ widersteht dem Gifft/ so man solches auf 2. oder 3. Loth trincket. Es hat auch dieses Wasser ein grosses Lob/ das Blut zu stillen/ die Wunden/ und alte / faule/ stinckende/ um sich fressende Geschwähr / damit fleissig ausgewaschen/ zu der Heilung zu befördern. Die Natterwurtz ist sonderlich kräfftig in frischen Wunden das Blut zu stillen / wie Agricius solches mit grossen Nutzen erfahren: dann dieses Pulver nicht allein das Blut ohne Schärffe gewaltiglich stillet/ sondern trock-

net auch die Wunden/ und befördert sie zur Heilung.

8. Odermeñig hat eine schwartz-braune Wurtzel/ mit vielen Zincken/ die ist hart und holtzicht/ grösser und länger/ als die Wurtzel des Benedictenkrauts/ hat keinen Geruch/ aber einen bitteren Geschmack/ mit einer Zusammenziehung. Die Blätter sind in viele kleine Blätlein zerspalten/ gleich wie der Genserich/ an Farben Aschen-grau/ die neben zerschnittene Blätlein/ sind rings herum mit kleinen Schnittlein gezierret/ wie das Fünffinger-Kraut. Im Ende des Mayens/ kommen gemeiniglich von einer Wurtzel zween lange/ holtzigte/ rauhe und haarichte Stengel/ die wachsen gerad über sich auf/ einer Elen hoch/ und auch bißweilen höher: An denen erscheinen kleine/ bleich-gelbe/ gestirnte Blümlein/ eines auf dem andern/ rings herum/ biß oben aus: Wann die Blümlein vergangen/ erscheinen kleine/ rauhe Kertlein/ die hengen sich an die Kleider der Fürgehenden: darinnen findet man weisse und süsse Körnlein/ das ist der Saamen/ daraus junge Stöcklein wachsen.

9. Odermañigkraut zu Pulver gestossen/ und dessen ein halb Quintlein zu Nacht vor dem Schlaff eingenommen/ ist gut denen/ welche im Schlaff den Harn in das Bette lauffen lassen.

Oder nimm Odermenig-Kraut ein Quintlein/ Weyhrauch 20 Gran Coriander-Saamen/ Armenischen Bolus/ Arabischen Gummi/ jedes 10. Gran/ præparirte Hünermagen/ aus der Apotheck/ ein halb Loth/ Zucker 2. Loth: stosse alles zu einem Pulver/ und gieb davon Morgens und Abends eine gute Messer-Spitz voll in Wein. Odermennig in Wasser gesotten und ein Fuß-Bad daron gemacht/ ziehet alle Unreinigkeit aus den Füssen. Ingleichem wird auch dieses Kraut zu den Lenden-Bädern nützlich gebraucht/ den verstandenen Harn fort zu treiben.

Die Odermeñig mit Alant-Wurtzel im Wasser gesotten/ und die Füß darinnen gebadet/ heilet die Schrunden an den Füssen/ so von der Kälte herkommen.

Wider den Erb-Grind des Haupts: Nimm Odermeñig-Safft/ und schmiere den Kopff offtmals warm damit. Dieses Kraut in Wein gesotten/ und das Haupt damit gewaget/ heilet auch den Erb oder bösen Haupt-Grind. Ein Tranck für den schwachen Magen: Nimm Sauerampffer-Wurtzel gedörrt 1. Loth/ Odermennig 2. Hand voll/ Sassaparilla und Sassafraß/ jedes 2. Loth/ siede solches in 2. Maas Wasser/ so lang als man ein hart Ey siedet/ alsdann seyge es/ und behalte es zum Gebrauch. Solcher Tranck stärcket den schwachen Magen und Leber/ reiniget das Geblüt von seiner Schärffe/ und ist denen insonderheit dienlich/ so mit der Frantzosen-Kranckheit behafftet sind. Odermennig gepülvert/ und einen halben Ducaten schwehr/ mit warmen Wein getruncken/ vertreibet das vier tägige Fieber/ wann man es eine zeitlang brauchet/ so bald man vermeinet/ daß das Fieber vorhanden seye; man muß aber darauf sich niederlegen. Man kan auch 3. Handvoll Odermennig in 2. Maas Wasser sieden/ und den Krancken davon nach Belieben trincken lassen.

10. Weil der Singrün ein treffliches Wundkraut ist/ werden auch seine Blätter fleissig zu den meisten Wund-Tränken gebraucht/ da man neben dem Singrün auch andere heilsame Kräuter mit Wasser und weissen Wein/ Bier/ oder auch in Lauge darein siedet/ und offt davon trincket. Wann Singrün/ spitzigen Wegrich und Wulckraut-Blumen in Gersten-Wasser gesotten/ darnach das gebrannem Ey/ samt ein paar Loth Rosen-Oel/ unter solches Wasser gemischet/ ein Clystier daraus gemacht und in rechter Wärme den Menschen beygebracht/ heilet die Rothe-Ruhr sonderlich.

Frische Singrün-Blätter auf heisse Herstatt ein wenig gedemmt/ hernach auf die Brüste gelegt/ vermehret den Säugenden die Milch. Dieses Kraut wird auch sehr gerühmet von den Wein-Händlern den trüben abgefallnen Wein in kurtzer Zeit wieder lauter damit zu machen: Man muß den Wein in ein ander Faß ablassen/ Singrün darein legen/ und das Faß zuschlagen.

11. Die aus der Pestilentzwurtz mit gutem Brandewein ausgezogne Essentz zu 15. und mehr Tropffen auf einmal offters genommen/ ist ein herrliches Præservativ Mittel/ wider die Pestilentzischen und andere ansteckende Fieber. Sie eröffnet auch die Verstopfung der Lungen/ Leber/ Miltz und Mutter/ bringet die verlohrne Monatliche Reinigung/ vertreibt die Geb- und Wassersucht. Wann man von dieser Essentz den Brandewein biß zur Honig-Dicke abziehet/ so hat man das Extract, welches in allen obgenannten Kranckheiten füglich in Pillen-Form kan gemacht werden.

12. Von dem Psillienkraut/ oder Flöh-Saamen sind zwey Geschlecht bekannt/ das erste Psyllium majus erectum, hat eine lange weisse Wurtzel mit vielen Zasern. Der Stengel wird Schuh-hoch/ mit vielen Neben-Zweiglein/ hat Blätter dem Hirschhorn-Kraut fast ähnlich/ ausgenommen/ daß sie länger/ grauer und rauher ohne Zincken sind. Das Kraut/ wann es herfür kommt/ ist es wie das gemeine Gras anzusehen. Gegen den Brachmonat kommen erst die Stengel mit ihren dünnen Neben-Aestlein/ die bringen oben an dem Gipffel kurtze gedrungne Knöpfflein/ welche fast gespitzt/ mit kleinen gelben Blümlein/ die blühen im Heu und Augustmonat. Nach der Blühe folgt der kleine Saamen/ welcher bey seiner Zeitigung hart und schwartz/ allerdings den Flohen gleich wird/ daher es auch seinen Namen empfangen hat. Wächst in Italien/ und wird auch in Teutschland an verschiedenen Orthen/ im harten und ungebauten Erdreich/ auch zu Zeiten in den Aeckern und Weinbergen angetroffen. Der Saamen wird im Herbstmonat zur Augenzeit gesammlet.

Das andere Geschlecht/ Psyllium majus supinum, hat mehr Neben-Aestlein/ als das vorige/ mit länglichen Blättern bekleidet/ so graulicht und haarich/ auch etwas länger und dünner sind/ als am ersten. Es hat zwar mehr Knöpfflein/ sind aber kleiner als am vorigen/ wird allein bey uns nur in Gärten gezielet und gesunden.

Sonsten hat das Psillien-Kraut eine etwas giftige Eigenschafft in sich/ darum soll es nicht in den Leib ge-

nommen

nommen noch gebraucht werden. Auswendig aber wird der mit Burgien-Wegrich und Fenchel-Kraut-Wasser ausgezogene Schleim/ sehr nutzlich zu den Augen- und Gurgel-Wässern/ in der Augen- und Kehlen Entzündung gebraucht.

13. Sauerklee/ welcher sonst auch Buch-Ampffer/ Hasen-Ampffer/ Gukauchsklee/ Buchklee/ Hasenklee/ Gauchklee und Kuchbrod genennet wird/ ist ein kleines Kräutlein/ hat eine braun rothe Wurtzel/ daraus wachsen kleine/ zarte und dünne Stiel: An jedem Stiel stehen oben drey Blätlein/ so weich/ safftig/ grün/ und wie ein kleines Herzlein gestaltet sind. Neben diesen Kleeblättlein kommen weisse Blümlein herfür/ jede besonders auf einem Stiel/ dieselbe sind durchaus mit kleinen Purpur-farbenen Aederlein unterzogen. Nach den Blümlein folgen kleine spitzige Knöpfflein/ mit gelben Samen angefüllt. Er wächst an schattichten Orthen/ in den Wädern und an den Felsen/ und ist in Teutschland wol bekannt.

14. Ein sicheres Mittel wider die Pest: Nimm ein Pfund Sauerklee/ stosse es eine halbe Stund lang/ darnach thue darzu drey Pfund feinen Zucker/ fein gepülvert/ und stätigs wol untereinander gestossen/ alsdann nimm 8. Loth Mithridat/ oder Orvietan, das stosse mit dem vorigen auch eine halbe Stund lang und thue es hernach in einen Hafen von Porcellan/ oder andern verglasirten Geschirr. Davon soll man in Pestilentz-Zeiten/ einer Muscatnuß groß des Morgens nüchtern einnehmen/ und wenn man sich etwann befürchtet/ man wäre von gedachter Kranckheit angegriffen/ so nehme man noch einmahl so viel davon ein. Man kan das Essentzial-Saltz aus diesem Kraut auf folgende Weise bereiten: Koche eine ziemliche Menge oder Quantität/ des aus dem zerstossenen Sauerklee ausgepreßten/ und durch Fließ-Papier gereinigten Saffts/ biß über die Helffte also ein/ daß er dicklicht wird/ setze ihn demnach in einen kühlen Keller/ damit das Crystall-Saltz aus dem erdickerten Safft/ sich in dem Geschirr anschiessen möge: Nimm solches Saltz alsdann weg/ und koche den übrigen Safft ferners/ wie den ersten/ und lasse das Saltz daraus in dem Keller wieder anschiessen.

Endlich/ zerlasse das gesammlete Crystall Saltz im frischen Wasser/ filtrire es durchs Fließ-Papier/ und koche es auf gelindem Feuer bey nahem gantz ein/ trockne es endlich gar in der warmen Lufft aus/ so hast du das wahre/ lieblich-säuerlichte Essential-Saltz/ dieses Krauts/ welches ein trefflich es Mittel/ die scharffe ätzende- schleimigte Galle zu dämmen/ und zu zertheilen/ die grosse Hitz und Durst in den Fiebern zu löschen/ den Eß-Lust zu erwecken, und die verstopffte Leber zu eröffnen; Dienet auch sonderlich denen in grosser Hitz reisenden Personen/ zu Löschung des Dursts/ und Behütung allerhand Kranckheiten. Man nimmt ein paar gute Messerspitz voll dieses Saltz/ mischt Zucker nach Belieben darunter/ zerläßts also im frischen guten Wasser/ und trinckt solchen kühlend unschädlichen Trunck nach Belieben/ biß der Durst vergehet.

15. Der Scabiosen werden viel Sorten gefunden/ das erste ist die gemeine Scabiosen/ hat eine schlechte und weisse Wurtzel/ die untern Blätter sind lang/ breit/ wollicht/ rings um zerkerfft/ die aber am Stengel stehen/ sind kleiner und tieff zerschnitten/ eines schartzlichten Geschmacks. Der Stengel ist rund/ haaricht/ und anderthalb Elen hoch. Auf dem Gipffel der Stengel und Neben-Zweiglein/ erscheinen schöne/ runde/ und Purpur-blaue Blumen/ wie Schotthürlein die sind von vielen Blümlein zusammen gesetzt/ gleich den Veronen-Häußlein. Sie wächst in geäscherten Hügeln in leimichten gebauten Feldern/ auf den Wiesen und Bergen.

Die andern Geschlecht seynd/ die grosse Scabiosen/ die Frantzösische Berg-Scabiosen; die Elsässische; die Oesterreichische; Die Berg-Scabiosen mit glatten Blättern; Die rothe mit gantzen Blättern. Die Italiänische; Die Indianische; Die kleine wolriechende; Die grosse Spanische Scabiosen/ und andere mehr. Der in den Apothecken zubereitete Scabiosen Syrup/ dienet wider die Brust-Geschwär und den Husten/ reiniget die Brust von allem Koder und Schleim/ so man nach Belieben einen Löffel voll nimmt.

Die Conserva florum Scabiosæ, oder Scabiosen-Blumen-Zucker hat gleiche Würckung/ wie der Syrup/ so man nach Wolgefallen einer Muscatnuß groß gebrauchet. Ingleichen wird das in den Apothecken zubereitete Scabiosen-Saltz nützlich gebraucht/ wider die Engbrüstigkeit/ Pest/ Frantzosen/ Aussatz und den Grind/ so man 15. Gran schwer davon/ Morgens in einem Trünckle in Scabiosen-Wasser einnimmt.

Welchen die Pest angestossen hat/ der soll alsobald ein Quintlein schwer des besten Theriacs/ in einem Trunck Scabiosen-Wasser einnehmen/ und darauf wol schwitzen.

Cap. XXXIX.

Von Schellkraut/ Scrophularia, oder Braunwurtz/ Serpentaria oder Schlangen-Kraut/ Staphysagria, oder Stephans-Körner/ Ulmaria oder Geißbart/ Wermuth/ Wolgemut/ oder Dosten.

1. DAs Schellkraut hat eine schwärtzlichte Fingers-dicke Wurtzel/ mit vielen Zaseln/ die ist inwendig mit einem dicken und rothgelben Safft begabet/ der Saffran-Farbe gleich/ eines scharffen/ bittern Geschmacks. Das Kraut oder die Blätter vergleichen sich den Agleyen-Blättern/ sind doch grösser/ linder/ und zärter: Wenn sie abgebrochen werden/ geben sie auch den obgemeldten Safft/ oder gelbe Milch von sich. Die Blumen sind gelb/ nach welchen alsdann lange und rund Schöttlein

wachsen / mit schwartz-gelben Saamen angefüllt / der dem Magsaamen nicht unähnlich ist.

2. Schellkraut an die Orth öffters gerieben / da man nicht gern Haar hat / vertreibet es. Von dem in der Apothec zubereiteten Schellkraut-Saltz / ein halb Quintlein schwer bißweilen im weissen Wein eingenommen / dienet wider die Gelb- und Wassersucht. Auß dem Schellkraut kan man eine Essentz / und hieraus ein nachgehend Extract machē / welcher sonderlich in ob angeregten Zuständen mit guter Würckung gebraucht werden kan. Von dem Extract täglich ein klein wenig mit Schlangen- oder Gänß-Schmaltz / und ein wenig Aloes-Pulver vermischt / und in die Augen gethan / verzehret und vertreibet alle Flecken / und Masen derselben / läutert und reiniget auch das Gesicht. Viertzig biß sechtzig Gran von dem Pulver der Schellwurtz / mit 6. biß 8. Loth des destillirten Schell-Kraut-Wassers / täglich ein- oder zwey mahl eingenommen / vertreibt und heylet die Ruhr fürtrefflich. Man kan zu diesem Zweck auch von Armenischem Bolus und Schellwurtzel-Pulver / jedes ein halb Quintlein allzeit nehmen.

3. Scrophularia. oder Braunwurtz hat unterschiedliche Geschlechte / das erste ist die stinckende Braunwurtz / so man das Männlein nennet / diese überkommt aus seiner Wurtzel viel erlichte / röthlichte / anderthalb Elen / hohe Stengel / an denen starcke / schwartzlichte / und ein wenig gekerffte Blätter hangen / so sich den Nesseln vergleichen / sind etwas glätter / und am Geruch starck / so man sie zerreibet. Auf dem Gipffel der Stengeln und Neben-Aestlein / erscheinen braun-rothe Blümlein / wie ein Helm oder holes Schnecken-Häußlein / so zu runden ausgespitzten Knöpfflein voller Saamen werden. Die Wurtzel ist weiß / groß und knollicht Es wächst an feuchten / auch zu Zeiten an trocknen Orthen / bey den Hecken und alten Mauren. Die Braunwurtz-Weiblein oder weisse Nacht-Schatten / vergleicht sich dem Männlein mit den Blumen / Saamen / Blättern und Stengeln / wie auch am Geruch: Der Unterscheid ist nur an der Grösse / und Farb. Der Stengel und die Blätter Satt-grün / das gantze Kraut bekommet bißweilen eine Mannshöhe / die Wurtzel hat gar wenig Knollen / aber viel Zaseln. Die übrigen übergehen wir stillschweigend.

4. Aus der Braunwurtz wird eine bewehrte Salbe gemacht / welche zu allerley Grind und Räudigkeit dienet: Nimm im Mayen das Kraut mit den Wurtzeln / wasche und säubere es wohl / hernach stosse es / und presse den Safft heraus / denselben Safft behalt übers Jahr / in einem engen Glaß wohl vermacht / und so man eine Salbe daraus will bereiten / soll man nehmen des ausgetruckten Saffts / Wax und Baum-Oel / jedes gleich viel / miteinander erwallet auf einem Kohlfeuer / alsdann vermischt / zu einer Salbe gemacht / und die Grind und Räude damit gesalbet: Ist ein gutes helsames Mittel. Die Wurtzel aber soll im Heu-Monat / 2. Tag nach dem Voll-Mond / bey dem Niedergang der Sonnen / eingesammlet werden.

5. Das Schlangenkraut oder Drachenwurtz sollen schwangere Frauen fliehen / und weder an die Wurtzel noch Blätter riechen / dann es ihnen schädlich. Dünn Blätter von Drachenwurtz auf die frische Wunden gelegt / heilen sie / wann sie aber dörr sind / schaden sie wegen ihrer Schärffe.

6. Das Wasser-Schlangenkraut / Dracunculus palustris, trägt glatte / äderichte Blätter / die sich den Blättern des Cornel Baums vergleichen / allein sie sind gröser / und nur allweg eines auf einem gantzen langen Stiel. Die Wurtzel ist knollicht / Fingers dick / mit vielen Glaichen oder Gewerben / wie ein Rohr-Wurtzel / bißweilen Arms lang / hat an dem Gewerb viel Zaseln / damit es sich in die Erden hält. So man die Wurtzel käuet / zwicket sie bald hernach die Zungen / als steche man sie mit einem kleinen Dörnlein. Seine Frucht ist ein länglichtes Träublein mit vielen Beeren / die endlich roth werden / und einen schwartzen Saamen in sich haben. Es wächst an bey den Wassern / ist hitzig und trocken / daß es durchdringet und aufsetzet.

7. Staphysagria oder Läuß-Kraut hat Blätter welche sich dem Laub der wilden Reben gleichen / sind 5. oder 6. / auch zu Zeiten in wenigere Theil zertheilten / die Blumen wachsen auf sonderen Stielen sind schön Himmel-blau / und ist eine jegliche Blum in sechs unterschiedliche Blätlein zertheilet. Nach Auffahung der Blumen folgen grüne Schelfen oder Häußlein / darinnen liegt ein dreyecktigter / schwartzbrauner Saamen beschlossen / inwendig weiß / und im Geschmack scharff. Die Wurtzel ist schlecht und knötzicht. Es wächst in Apulien / Calabrien / Dalmatien und im Friaul / bey dem Meer.

8. Ulmaria oder Geiß- und Bockbart hat einen auswendig schwartze / inwendig aber rothe / mit fast vielen Zaseln behängte / nicht übel riechende Wurtzel / aus welcher ein echichter / glatter / steiffer / holer / röthlichter Stengel / einer Elen hoch gerad aufsteiget. Seine einseits runtzlicht-grüne / anderseits aber weisse und rauhe Blätter / seynd gleich wie an der Odermennig / gar tieff zertheilet / mit kleinen Neben-Blätlein an braunfarben Rippen Glieds-lang von einander gesetzet / und rings umher zerkerffet. Auf dem Gipffel des Stengels erscheinen kleine / weisse / fünffblätterichte / lieblich-riechende Blümlein / zusammen geschlossen und fast wie ein Trauben anzusehen: Wenn diese verfallen / so bleibt ein kleines krummes Schnäblein / wie kleine / und spitzige Würtzlein / ein jedes mit dreyen Zäpfflein. Wächst bey uns in Teutschland an vielen Orthen / sonderlich an dem Gestad des Rheins.

9. Die Blätter dieses Krauts im Heumonat abgebrochen / in Wein gelegt / und davon getruncken / geben durchaus einen Geschmack / wie die Bibernelle. Erquickt das Hertz / machet freudigen Muth / reiniget das Geblüt / stärcket und öffnet das Miltz / und bewahrt vor giftigen Kranckheiten. Man kan auch eben zu solchem End und Zweck / die Wurtzel zu End des Mayen ausgraben / und entweder frisch in Wein legen / oder gedörrt / so wol als frisch in halb weissen Wein / halb Wasser kochen / und davon fleissig trincken.

Es lässet sich auch aus den Blättern und Blumen

ja aus der Wurtzel selbst mit Brandtwein eine treffliche Wund-Essentz / durch die Digestion in einem wol vermachten Glaß ausziehen / ja auch hernach das Extract davon machen / und zu Heylung der Wunden und Schäden sehr nützlich gebrauchen.

9. Vom Wermuth ; Matthiolus berichtet / daß er mit der Wermuth-Latwerg / vielen von der Wassersucht geholffen habe : Man solle alle Tag Morgens ein Loth davon nehmen / doch muß der Leib zuvor wol purgieret seyn.

Das in den Apothecken recht zubereitete Wermuth-Saltz stärcket den Magen/widerstehet den 3. und vierzägigen Fiebern / ist gut vor die Wassersucht und das Grimmen/ so man ein Scrupel schwehr in 2. Loth seines destillirten Wassers einnimt Wann ein Mensch von der Pest angegriffen wird/ nimm des besten Theacks ein Quintlein / Wermuth-Saltz einen halben Scrupel/ zerlaß es in Cardobenedicten-Wasser/ giebs dem Krancken ein / und laß ihn wohl darauf schwitzen. Ein nützliches Oel/ so die Weiber in Teutschland gemeinglich Grimm-Oel nennen / für die Kinder/ wann sie grosse Leib-Wehe leiden / und man davon die Gichter besorget; Nimm Wermuth/ Rauten/ Chamillen/ und Müntz beynahe jedes 6. Hände voll ; diese Kräuter thue ein jedes besonders in einen neuen Haven/ und wann sie wohl zerhackt / so gieß so viel Wasser darzu/ daß es 2. quer Finger über dem Kraut zu stehen kommt ; Wann du nun das Oel von einem jeden dieser gedachten Kräuter haben willst / so siede oder vielmehr koche jedes besonders/ biß schier auf die Helffte ein / so wird sich dann oben eine Fettigkeit sammlen / welches das Oel ist/ davon nimmt man nun ein halb Loth / machet es warm/ und salbet damit dem Kind etliche mal bey Tag und Nacht das Bäuchlein.

Aus dem Wermuth wird eine köstliche Essentz gezogen welche insonderheit alten Leuten dienlich ist/ dann sie stärcket das schwache/ und feuchte Haupt / wehret den Flüssen/ reiniget die Brust von allem Schleim/ befördert den Auswurff / erwärmet den kalten Magen/ macht Lust zum Essen/ eröffnet die verstopffte Leber und Milz/ befördert den Weibern ihr zuruckgebliebene Monatliche Reinigung / wird nützlich zur Pest-Zeit gebraucht: Man nimmt davon Morgens nüchtern in einem paar Löffel voll weissen Wein / 10. oder 12. Tropffen : Nimm guten Wermuth ein Loth/ Cardobenedicten ein Quintlein / Tausendguldenkraut 2. Gran / Galanga 80. Gran / Calmus und Pomerantzen-Rinden/ jedes ein halb Quintlein/ starcken Brandtwein 8. Loth / laß es 8. Tag stehen / alsdann drucke es aus/ seyhe es/ und behalts auf zur Nothdurfft in einem saubern Glas.

10. Der Dosten oder Wolgemuth seynd unterschiedliche Gattungen. Die gemeine oder wilde Dosten hat breitere Blätter als der Majoran / je zwey gegeneinander gesetzt / in deren Gewerblein kleinere Blätter/ 4. auch bißweilen 6. wachsen. Der Stengel ist viereckicht / rauh / röthlicht/ über Elen hoch. Die Wurtzel ist schwach / und fladert oben in dem Grund. Das Kraut riechet wohl / ist am Geschmack etwas scharff und zusammenziehend. Wächst auf den Feldern und ungebauten Orten. Die Blumen sind braun-roth/ bißweilen weiß oder leibfarb.

Dosten in Wein gesotten/ und die Brühe darvon laulicht im Mund gehalten/ mildert den Zahn-Schmertzen. Aus dem Candischen Wolgemuth wird auf die gemeine Art das Wasser destilliret/ auf welchem hernach ein subtiles Oel schwimmet / welches man absonderlich sammlet und aufhält; Dieses Oels etliche Tropffen in einen schmertzenden Zahn mit Baumwolle gethan/ lindert und zertheilet trefflich : Man kan/ wann es zu scharff/ ein wenig Mandel-Oel/ oder auch Campffer darunter mischen. Innwendig kan man auch davon bißweilen etliche Tropffen mit Zucker vermischt/ in destillirten Wasser den jenigen eingeben / welche mit Haupt- oder Schlag-Flüssen/ Magen-Wehe/ Mutter-Aufblähungen / Bauch-Grimmen und Winden geplaget sind. Thut auch den schwehren Athem erleichtern. Es sind auch die Kräuter-Weine / darunter die Dosten ist / den alten Leuten gut / welche mit den Flüssen des Haupts geplaget werden / und ihnen auf die Brust und Lungen fallen / davon sie stetig husten / denn sie den Auswurff befördern.

Cap. XL.

Von Aaron oder Pfaffenpint / Wiesen-Betonien / Einbeer / Einblat/ Zweyblat/ Feigenwartzen-Kraut / Fleckgit Lungen-Kraut/ Haselwurtz/ Heidnisch-Wundkraut / Hirschzungen und Hünerdarm.

1. Es Aaron oder Pfaffenpints sind etliche Geschlechte; Der grosse gemeine Aaron / gewinnet schöne grüne / ablange/ dreyeckichte/ glatte/ mit scharffbeissenden Geschmack begabte Blätter / deren jedes Säcklein selten über 4. hat ; Zwischen denselben schlieffet ein spitziger Stengel Spannen lang über sich / als ein gedrungene Frucht-Aehre in ihrer Kraut-Scheiden gleich einem Hasen-Ohr verschlossen/ die thut sich im April auf/ darinn findet man ein Purpur-braunes Kölblein oder Zäpfflein / welches die Blühe ist. Solches Zäpfflein wächst mit der Zeit gröſſer / und besetzt sich rings herum mit grünen Körnern / wie ein Träublein anzusehen / welche im Herbst roth wie Corallen werden. Die Wurtzel ist weiß/ ablang/ knorricht / mit vielen haarigen Zasen besetzt/ am Geschmack sehr scharff und beissend.

2. Wer einen schwehren Athem hat / und stets hustet / dem mische man Aaron-Pulver unter das

Meel/

Meel / daraus das Brod gebacken wird / und gebe es ihm zu essen. Deßgleichen / so die Pestilentz regieret / soll man den Aaron in der Speise gebrauchen.

Für die Pistilentz-Blattern ist der Aaron ein heilsames Kraut / so man die grünen Blätter davon überlegt. Heilen auch die Fisteln und alte Schäden / so man gestossne Aaron-Wurtzel mit Mayen-Butter zu einem Sälblein siedet.

3. Der Berg-Aaron hat eine runde / dicke / auswendig bräunlichte / inwendig weisse Wurtzel / welche mit vielen angewachsenen Knorren und Zaseln bekleidet / und sehr scharffen Geschmacks ist. Bringt Blätter wie Pfeilkraut / einen aufrechten Stengel / einer Spannen-hoch / oben trägt es eine Trauben / voll rother Beer. Wächst auf den Bergen. Wird / wegen seiner brennenden Krafft nicht gebraucht.

4. Die gedörrte Betonien-Blätter / lassen sich wie das Thee / kommlich und sehr nutzlich gebrauchen / weilen sie einerley Tugenden mit dem Thee haben. Diese Blätter in die Naß-Löcher gestossen / und eine Weil darinn stecken lassen / erwecken niessen / und ziehen den überflüssigen Schleim aus dem Haupt. Denen also den Phlegmatischen Leuten / die mit vielen Feuchtigkeiten beladen sind.

Das Pulver der Betonien-Blumen in die Nasen geschnupfft / reiniget gleichfals das Haupt von der Flüssen. Das in den Apothecken gemachte Betonien-Plaster ist trefflich gut / in den Haupt-Wunden übergelegt / denn es bringet sie zur Heylung / und ziehet die Spreissen der Hirnschalen heraus; Soll deshalben von den Wund-Aertzten in solchen Zufällen fleissig gebraucht werden. Wenn man dieses Pflaster mit Indianischem Balsam / Rauten-Oel / Agtstein-Oel / dem Cacamaschaca-Pflaste / und dergleichen vermischt hernach auf Leder gestrichen / auf den rasirten Scheitel des Haupts legt / so vertreibt es allen Schmertzen des Haupts.

Die Conserva florum Betonicæ, oder der Betonien-Blumen-Zucker / ist dienlich zu allen Kranckheiten / in denen das destillirte Wasser gebraucht wird. Insonderheit aber stärcket es des schwache Haupt / Magen / und Glieder / widerstehet der fallenden Sucht / wendet die Ohnmachten des Hertzens / ist denen nützlich / so von dem Schlag berühret / oder Lungen süchtig sind / man soll davon offt einer Muscatnuß groß nehmen. Das in den Apothecken zubereitete Betonien-Saltz / eröffnet die verstoffte Leber / bekommet wohl in der Geelsucht und Wassersucht / verzehret die bösen Feuchtigkeiten des Magens / und treibt den Stein aus den Nieren fort / so man zehen Gran in einem Trücklein des destillirten Betonien-Wassers einnimmt. Die mit Brandtwein davon ausgezogene Essentz / und hierauß endlich gemachtes Extractum, kan man in allen obangeregten Kranckheiten sehr heylsamlich gebrauchen.

Der in den Apothecken gemachte Syrup von Betonien / hat schöne Tugenden in allen Haupt-Kranckheiten / wie auch bey Heylung der Wunden und Schäden / man pflegt ihn mit andern Artzneyen vermischt einzugeben. Man pfleget auch aus dem Blümlein der braunen Betonien / eine Tinctur mit dem destillirten / und durch den eigenen Spiritum säuberlich-gemachten Vitriol-Wasser (ist Phlegma vitrioli Spiritu proprio acidulatum) zu bereiten / welche in den Haupt-Schwertzen / Flüssen / und denen Fiebern / so auf Gifft wären / empfangene Wunden erfolgen / ja in der fallenden Sucht selbsten ein herrliches Mittel ist / 12. bis 20. Tropffen auf einmahl davon offt eingenommen. Wann man die im Frühling frisch ausgegrabene Bernen-Wurtzel isset / soll sie dem Menschen das Hirn so machen / als wann er sich im Wein betrunken hätte.

5. Die Einbeer / schreibt D. Fridericus Hoffmann lib 4. Pharmacop. Med. Sym. Sect. 1. soll man einsammlen vor dem Aufgang der Sonnen / wenn sie im Zwilling gehet. §. 6. biß 9. gedörrte Beer zu Pulver gestossen / und in Lindenblühe-Wasser eingegeben / gut wider die fallende Sucht: Ein halb Quentlein von diesen gestossnen Beeren den jenigen gebraucht / so an dem Verstand Noth leiden / und verruckt zu den Sinnen werden / bekommen ihnen gar wohl / wie auch denen / welche in langwührigen Kranckheiten / oder von Zauberey ihren Verstand verlohren haben.

Aus den Beeren wird auch ein Oel gemacht / so den grossen Schwertzen der Gulden-Ader stillet / wann man es warm mit einem Tüchlein offt überlegt.

6. Vom Einblat ist weiter nichts zu melden; als was unser seeliger Autor berichtet: Zweyblat aber / oder wilder Durchwachs heisset Lateinisch Ophrys, hat Blätter wie die weisse Nießwurtz / aber deren sind nur zwey / die stehen gleich gegeneinander / darzwischen schiesst der Stengel herfür / der bringt bald von der Mitte an biß oben hinauf grün-gelbe / und zu Zeit weisse Blümlein / mit ihren ausgereckten Zünglein / wie Vögelein Schnäbel aufgethan. Die Wurtzel ist dünn / mit viel angehengten Zaseln / eines guten Geruchs. Es wächst gern auf den feuchten / wässrichten Wiesen; und blühet im May.

Es wird auch ein andere Art groß und klein mit breiten Blättern / bey dem Schloß Landskron gefunden. Ophris tritolia. Das Zweyblat ist warmer und trockener Natur; führet einige nitrosisch-Balsamische Theile bey sich / wird aber in der Artzney nicht sonderlich gebrauchet.

7. So man die Wurtzel des Feigwartzen-Krauts wol zerstosst / mit einem süssen gebratnen Apffel vermischet / und wie ein Pflaster überleget / stillet es den Schmertzen der Feigwartzen wunderbarlich. So man den ausgepreßten Safft von diesem Gewächs auf den Füchlein streicht / und alsdann warmlicht auf die Feigwartzen und Gold-Ader leget / vertreibet es denen selben: Man muß aber die Wurtzel im Junio, nach Untergang der Sonnen / im Vollmond sammlen. Die frische Wurtzel angehenckt / stillet den übrigen Fluß der gulden-Ader. Die Blätter dieses Krauts unter dem Salat genossen / sind gut wider den Scharbock.

7. Das fleckichte Lungen-Kraut im Wasser gesotten / und davon offt getruncken / oder auch das Pulver von dem gedörrten Kraut Messerspitz-weiß täglich eingenommen / ist ein treffliche Artzney / die Brust-Geschwär glücklich auszuheylen. Wird deswegen auch nutzlich in die Brust- und Wund-Tränck / von den Leib- und Wund-Aertzten gezogen. Man kan auch von diesem Kraut ein Zucker / einen Syrup oder Essig

berei-

bereiten / und in bemeldten Zufällen nicht ohne Würckung gebrauchen.

Die Engell- und Holländischen Weiber kochen die Blätter davon in Brühen / und geben solche den Patienten zu trincken: oder vermischen sie zerhackt unter die Eyer / und backen Küchlein daraus / ist den Lungensüchtigen kein undienliche Speiß. Wird hiemit von denselbigen in den Gärten gepflantzet / allwo es gern herfür kommt.

8. Haselwurtz / oder wilde Narde hat fast Blätter wie der Wintergrün / sind viel runder und linder: Zwischen den Blättern nahe bey der Wurtzel / hangen an zarten und langen Stielen / braune Purpur-farbe / wohlriechende Blumen in kleinen Hülsen / wie am Bilsenkraut / darinn wächst / ein ecichter Saamen / den Weinkörnlein nicht unähnlich: Ihre Wurtzeln sind vielfältig überzwerg hin und her geschrenckt / mit angehenckten kleinen Zaselen / geben einen lieblichen Geruch / und sind scharff auf der Zungen. Sie soll gesamlet werden zwischen zweyen unser lieben Frauen Tägen / das ist / vom 15. Tag August-Monats / biß auf den 8ten Tag des Herbst-Monats.

9. Schwangere Weiber sollen die Haselwurtz nicht gebrauchen / denn sie nicht allein ihnen / sondern auch der Leibs-Frucht grossen Schaden zufügen kan. Ein Quintlein gestossne Haselwurtz / in einem Trunck weissen Wein Morgens nüchtern eingenommen / und sich wie bey dem Gebrauch purgirender Artzneyen verhalten / eröffnet die verstopffte Leber / Miltz / Mutter / und verhartete Geschwulst / ist also eine nützliche Artzeney für die Wasser- und Gelbsucht / alt Hüfft-Wehe / Keuchen und Husten / insonderheit aber für alle 3. und 4. tägige Fieber / dann sie reiniget den gantzen Leib oben und unten aus / von allen bösen Feuchtigkeiten / ist ein gutes Mittel für die starcken Handwercks-Leut / Bootsknecht / und Bauren. Etliche geben die Blätter den Pferden unter ihr Futter / davon sie sich reinigen und muthig werden.

10. Das breite Heydnische Wundkraut hat unser seel. Autor beschrieben. Das schmale heydnische Wundkraut aber hat eine zertheilte überzwerch in die Erden gehende braun-schwartze / weiß-safftichte / mit aromatischem Geschmack begabte Wurtzel; davon etliche gestriemte / etwas haarige / mit dickem Marck angefüllte Stengel über Elen-hoch / gerad aufsteigen / welche mit länglicht-ausgespitzten / schwartz grünen / etwas haarig- und zerkerfften Blättern besetzet sind. Die Blumen erscheinen im August-Monat / an länglichten Stielen / wie Sterne gebildet / welche in einem flaumichten Saamen ausgeben. Wächst an schattich- feuchten und waldigen Orten.

Endlich seynd bekandt / das grosse Heydnische Wundkraut / so in den Gärten gepflantzet wird; Das Mericanische Heydnische Wundkraut / und das gröste Americanische Wundkraut.

11. Aus den Blumen / Blättern und Wurtzeln / wann sie untereinander zerhacket werden / lässet sich mit zu Zugiessung guten Brandtwein / eine Essentz ausziehen / welche auf 30. Tropffen offt eingenommen / herrliche Tugend hat / alle Säure des Geblüts zu verstopffungen zu eröffnen / Harn zu treiben / Sand und Schleim aus den Nieren auszuführen / und fürnehmlich Wunden und Schäden zu heilen und zu reinigen.

Das destillirte Wasser vom Heydnischen Wundkraut / wird in Versehrung des Munds / zu den Gurgel-Wassern / sehr nutzlich gebraucht. Es befördert auch den Harn / führet den Sand / Schleim und Stein aus den Nieren und der Blasen / ist auch dienlich wider die Rothe-Ruhr / so man öffters 3. oder 4. Loth davon trincket.

12. Scolopendria, oder Hirschzunge / hat eine schwartze / haarigte und zusammen gedrungne Wurtzel. Die Blätter sind lang und steiff / einer Zungen nicht ungleich / grün / vornen glatt / aber am Rucken erhaben / weil durch jedes Blat ein rundes / haarigtes Ripplein gehet / auf beyden Seiten stehen viel braun-gelbe lange Zwerch-Striche / wie kleine Würmlein. Dieses Gewächs bringt weder Stengel / Blumen noch Saamen. Wächst in schattigten Orten und Thälern / auch um die Brunnen und feuchten Mauren / wird auch in den Gärten gepflantzet.

13. Hirschzung über Nacht in Wein gelegt / und hernach am Tag davon getruncken / ist gut denen Miltzsüchtigen. Aus den Blättern der Hirschzungen wird auch ein Zucker gemacht / wie aus den Rosen. Er ist gut denen Miltzsüchtigen / so sie bißweilen einer Muscatnuß groß davon nehmen. Das in den Apothecken zubereitete Hirschzungen Saltz / auf ein halben Scrupel in seinem Wasser eingenommen / ist gut wider alle Miltz Kranckheiten.

14. Des Hünerdarms werden etliche Geschlechte gefunden: Das erste ist ein gemines Kräutlein / jedermann wolbekandt / hat eine kleine zasichte Wurtzel / aus welcher viel runde / weiche / safft-reiche Stengel wachsen / so sich gemeiniglich auf die Erden legen: Seine Blätter sind etwas rund / und ein wenig spitzig / an Farben grün / zwischen welchen kleine weisse Blümlein an schmalen Stielen herfür kommen / nach welchen kleine Gevätzlein erfolgen / darinnen sehr kleiner Saamen gefunden wird.

Das andere wird etwann Elen-hoch / und auch höher / hat seine Geiverblein / und auf beyden Seiten Blätter / wie Säubürtzel / zwischen welchen die Blümlein / die am ersten stehen / herfür wachsen. Diesem seyn die andern gantz gleich / allein daß etliche grössere / etliche aber kleinere Blätter haben. Das letzte hat kurtze / runde Blättlein / auf der Erden ausgelegt im sandichtem Grund: Gewinnt im Anfang des Jahrs seine kleine weisse Blümlein / welchen lange kleine Säcklein / wie am Täschelkraut / folgen / darinn ein kleiner Saamen: vergehet bald. Es wächst in allen Kraut- und Wein-Gärten / kommt erstlich mitten im Winter herfür / und bleibet mitten in dem Sommer / alsdann verdorret es.

15. Aus dem frischen Kraut soll man im May ein Wasser brennen. Dieses Wasser ist gut getruncken wider alle Entzündung der innerlichen Glieder; Auch dienlichen den jenigen / so sehr abnehmen / als den Schwindsüchtigen / ingleichem den jungen Kindern / so grosse Hitz haben / und da man sich des Freißlich oder Gichten beforget; denn er kühlet sanfft.

Cap. XLI.

Von den Juden-Kirschen/ Kleber-Kraut/ Mandragora, oder Alraun/ Meer-Hirs/ Nachtschatten/ Natter-Zünglein / Parietaria, oder St. Peter-Kraut/ Persicaria, oder Flöh-Kraut/ Peucedano, oder Harstrang Sinau/ Teuffels-Abbis / Tormentill / Waldmeister/ Weißwurtz/ und Wintergrün.

1. JUden-Kirschen oder Judendecken haben eine weisse Wurtzel / die kriecht hin- und wieder im Erdreich mit ihren Zincken. Im April wachsen Arms-lange Stengel herfür. Die Blätter sind der gemeinen Nachtschatten etwas gleich / doch breiter und steiffer. Nach den weissen Blümlein wachsen Säcklein oder Blasen mit Striemen durchzogen/ welche bey ihrer Zeitigung bleich-roth werden/ darinnen liegt eine rothe Beer auf dem Boden angehefft/ als eine runde/ rothe Kirsche anzusehen / doch glätter/ und inwendig mit kleinen weissen Saamen angefüllt/ am Geschmäck bitter. Wächst gemeiniglich in den Wein-Gärten / daraus man sie / wann sie einmal gewurtzelt sind/ nicht leicht vertreiben kan.

2. In den Apotheken werden Zeltlein aus den Juden-Kirschen gemacht/ die man Trochisci de Alkekengi, oder de Halicacabo nennet. Wann man sie zu einem reinen Pulver stösset / und ein Quintlein schwehr davon in Geiß-Milch einnimmt/ ists denen gut/ welchen die Nieren oder Blasen schwöhren / und Eyter harnen/ benimmt auch die Hitz und Schärfe des Harns. So man will/ kan man eben wider solche Zustände aus einem Quintlein des Pulvers 60. Pillulen machen/ und alle Morgen 10. davon einnehmen. Man pflegt auch zur Herbst Zeit aus den Juden-Kirschen einen guten Wein zu machen. Man nimmt dieser rothen Beer 20. Loth/ legt sie in einen Ohmen oder 30. Maaß süssen weissen Mosts/ und läst alles wohl vergöhren. Alsdann trincket man Morgens nüchtern ein Gläslein voll: Dieser Wein treibt den Harn / und mit demselben Sand/ Grieß und Stein aus den Nieren und Blasen.

3. Kleber-Kraut hat viel kleine und zarte/ viereckichte und rauhe Stengel / um welche rings herum kleine lange Blättlein stehen/ Zirckels weisse / anzusehen wie die Sternen: Der Saamen ist grau / rund gebogen/ in der Mitten ein wenig hol / formirt wie ein Nabel; Das Kraut/ Stengel und Saamen seynd gantz rauh/ hencken sich an die Kleider wie Kletten: Die Wurtzel ist dünn und untüchtig. Wächst im Flachs/ darinnen es nicht wenig Schaden thut: wächst auch in Hecken/ und wie unser Autor meldet/ hinter den Zäunen.

4. Von Mandragora oder Alraun / werden zwey Geschlecht gefunden / das Männlein und das Weiblein. Das Männlein hat grosse/ breite Blätter/ wie der Mangold / aber zart / bleich-grün/ glatt/ mit vielen Adern durchzogen / und auf der Erden rings umher ausgebreitet: hat keinen Stengel / sondern bringt etliche bleich-gelbe oder grüne Blümlein an den Stielen/ nach deren Verwelckung ziemlich grosse Saffranfarbe Aepffel folgen / die einen starcken Geruch / und inwendig einen weissen und breiten Saamen haben. Die Wurtzel ist bißweilen Arms-dick/ und unter der Aeste gleich wie zween Schenckel zertheilet / dahero es Pythagoras Menschen-Förmig nennet/ dieweil es den Menschen/ sonderlich an den Beinen/ etwas gleich siehet.

Das Alraun Weiblein hat schmählers / kleinere und schwärtzere Blätter/ vergleichen sich etlicher massen den schmalen Lattich-Blättern / und liegen ausgebreitet auf der Erden/ eines üblen und starcken Geruchs. Treibet auch keinen Stiel/ kleinere Blumen und Aepffel/ nicht grösser als eine Welsche-Nuß / inwendig voller Saamen / wie die Kernen in den Birnen. Die Wurtze ist auswendig schwartzlicht/ inwendig weiß/ mit einer dicken Rinden überzogen.

5. Der berühmte Caspar Bauhinus berichtet in seinen Anmerckungen über Herrn Tabernæmontani Kräuter-Buch/ er habe zu Padua in den Gärten eine Art Alraunen gesehen / welche viel kleinere und dunckiere Blätter hatte; die Blumen waren blau und viel gröSSer / als an den vorigen: Die Aepffel scheineten rund / bleich-gelb und wohlriechend / deren auch gedencket Carolus Iusius lib. 5. rarior plant. hist c. 3. & lib 2. strip Hispan. hist c. 57. und vermeldet wie sie in Hispanien über Gades bey Xerex de la frontera / und auch zwischen Calpen und Malacam, im Hornung zeitige Frucht bringet. Diese wird auch im Eychstättischen Lust-Garten angetroffen: Mandragora flore subcœruleo purpuralcente.

6. Die Alraun ist ein schädlich Kraut / soll nicht in dem Leib gebraucht werden. Hamilcar der Carthaginenser/ als er wider die Lybier einen Krieg führete/ hat er unter ihren Wein Mandragoram, oder Alraun vermischen lassen: Nachdem diese nun in einen tiefen Schlaff gefallen / sind sie von ihme in die Flucht gejaget worden. Ich kan hier nicht unterlassen / den geneigten Leser zu warnen / daß nem ich zuweilen leichtfertige und gewissenlose Landstreicher gefunden werden/ welche die Schmeerwurtz wie ein Alraunwurtz zu schnitzlen pflegen/ stecken hernach Hirs-Körnlein hinein/ welche alsdann davon haarig wird; Diese Wurtzel verkauffen solche Betrieger denen Einfältigen für die wahre Alraun / lügen und schwätzen den Leuten viel für/ wie sie nemlich zu diesem oder jenem Ding gut und nützlich seye / bringen also solche einfältige Menschen nicht allein in sündliche und sträffliche Abergläuben/ sondern betriegen sie auch ums Geld. Diese Büberey hat ein Landstreicher dem Matthiolo selbsten offen-

bahret/

bahret/welcher diesen schlimmen Gesellen zu Rom von der Frantzosen Kranckheit geheilet hat.

7. Des Meerhirses sind etliche Geschlecht: Erstlich ist bekandt der grosse Meerhirs: Dieser hat eine dicke holtzichte Wurtzel/die sich tieff in die Erden steckt/ und mit Zaseln bezabet ist; Der Stengel ist starck/Ellenhoch/und in viel Neben-Zweiglein zertheilet. Die Blätter sind rauh/schwärtzlicht/ und etwas schmäler/als die Oliven-Blätter. Oben auf den Neben-Zweigen trägt er weisse Blumen/ die zwischen den Blättern herfür kommen/denen folgt ein weisser/glintzender/runder/ feuchter Saame nach/ anzusehen wie ein Perlein/ in der Grösse des Hirs.

Ferner ist zu finden der wilde Meerhirs; Item/der niedrige/breitblätige Meerhirs/ und dann auch der Meerhirs mit weisser/ holtzigter/ in zwey getheilter Wurtzel.

8. Im täglichen Fieber ein Quintlein des Meerhirses in weissen Wein kurtz vor dem Paroxysmo, der Anstoß des Fiebers/ eingenommen/ und etliche Tag nach einander mit fortgefahren/vertreibt solches.

9. Aus dem Nachtschatten-Safft wird ein nützliches Säblein auf nachfolgende Weise bereitet/ welches das hitzige Jucken und hefftige Beissen in allen Beinbrüchen stillet/ und alle böse Hitz oder Entzündung in einem jeden Schaden/ sonderlich aber an heimlichen Orten/ löschet: Nimm des Saffts von der gemeinen Nachtschatten/ und Wegrich-Safft/ jedes anderthalb Loth/ Granat-Aepffel-Safft/ 1. Loth/ rein Baum- und Rosen-Oel/ jedes 4. Loth/ frische Poleien und Rosen-Salb/ jedes 2. Loth/ Gold- und Silber-Glett/ jedes 4. Loth/ bereitete Tutia 3. Quintlein Bleyweiß und abgewaschnen Kalck/ jedes anderthalb Loth. Diese Stück lässt man von einem Apothecker nach der Kunst durcheinander mischen/welcher zuletzt ein halb Quintlein gepulverten Campffer darzu thun solle.

10. Das Pulver von dem gedörrten Natter-Zünglein Morgens und Abends auf 30. oder mehr Gran schwer eingegeben/ und etwas Zeit damit fortgefahren dienet nicht nur zur Heylung der Leistenbrüchen/ sondern stillet auch die Bauchflüsse/ rothe und weisse Ruhren/ und reiniget alle innerliche und eusserliche Geschwär sehr wol. Das frische Kraut zerstossen/ mit frischer Mayen-Butter oder Schweine-Schmaltz vermenget/ etliche Tag in Keller gesetzt/ hernach ein wenig weissen feinen Wein darüber gegossen/ untereinander wol gesotten/ endlich wol ausgepreßt/ und allgemach in dem Umrühren erkalten lassen/ giebt ein herrliches Sälblein oder Wind-Balsam ab/ welcher sehr kräfftig in allen Wunden/ Schäden und Geschwären ist/ verhütet auch den kalten Brand: Ja heylet sonderlich die mit Feuer gebrannte Orth und Glieder/ wo man sie offt damit salbet.

11. Parietaria oder St. Peters-Kraut/ so auch Glaßkraut genennet wird/hat einen ästigen/ haarigen/ rothen/röthlichten oder braunen Stengel/ die Blätter vergleichen sich dem Bingelkraut/ haben doch an dem Umkreiß keine Kerffen/ sind glitzend/haarig und rauh. Seine Blümlein erscheinen sehr klein und Purpur-braun im Heumonat. Der Saamen ist schwartz und gar klein/ in kleinen Häußlein/die sich an die Kleider hängen/ verwahret.

Es findet sich auch ein kleine Art dieses Krauts/ so von C. Bauhino Parietaria Ocymi folio genennet wird. Paul. Boccone gedencket auch eines Sicilianischen Glaß-Krauts mit kleinen Hünerdarm Blätlein.

12. Das Wasser/ welches aus St. Peterskraut destilliret wird/ treibet den verstandnen Harn/ und monathliche Reinigung der Weiber/ reiniget die Nieren/ und Blasen von allem Sand und Schleim/ befördert den Auswurff in dem Husten/ so man Morgens nüchtern drey oder vier Loth davon trincket. Die Haut mit diesem Wasser gewaschen/ vertreibet den Grind/ Flechten und Zittermähler: Wenn die Kinder mit dem Mager oder Mägerm geplaget/ soll man leinene Tüchlein darinn netzen/ und laulicht überlegen/ auch die Kinder in diesem Kraut baden. Man hält das jenige Glaßkraut/so da an den Gemäuren wächst/ und das nitrosische/ subtile Saltz aus demselbē an sich zeucht/ für das kräfftigste.

13. Persicaria oder Flöhkraut wird in unterschiedliche Geschlecht abgetheilet. Das brennende Flöhkraut bekommt eine zaselichte/ kleine/ weisse/ und einfache Wurtzel/ aus welcher viel runde/ gleichichte/glatte/ feste und braunlichte Stengel herfür wachsen/ so nur Ellenbogen hoch/ und mit Neben-Zweiglein gezieret werden. Seine Blätter sind länglicht/ und vergleichen sich den Blättern des Pfirsing-Baums/ sind auch bißweilen mit rothen Flecken besprenget: Zwischen den Stengeln und Blättern/ wie auch in den Gipffeln erscheinen die gedrungnen Blümlein/ einem spitzigen Träublein oder Aehre ähnlich/ eines mit Leibfarben/ rothen/ das ander mit Presilgen-farben/ und das dritte mit gantz-Schnee-weissen Blumen/ welchen ein kleiner dreyeckicht-breiter/ roth- oder schwartzlichter glänzender Saamen nachfolget. Es ist an Blättern/ Blumen und Saamen eines scharffen Geschmacks/ wie Pfeffer/ jedoch ohne einigem Geruch/ wächst an feuchten Orthen neben den Wasser-Gestaden/ Weyhern/ und Lacken/ daher es Wasser-Pfeffer genennet wird.

14. Zum Zahnwehe finden etliche nichts bessers/als das frische grüne Flöhkraut im Wasser macerirt/ und geweicht/ hernach auf die schmertzende Zähne gelegt/ oder auswendig nur übergeschlagen/ und so lang liegen lassen/ biß es wol erwarmet/ und wann es warm worden/ in Pferd- oder Kühe-Mist vergraben; da denn der Zahn-Schmertzen sich gäntzlich stillen wird/ so bald diß Kraut in dem Mist zu faulen anhebet. So man das Flöhkraut durch ein kaltes Wasser ziehet/ hernach auf die Wunden oder alte Schäden leget/ und erwarmen lasset/ alsdann das Kraut an ein kothiges Orth vergräbt/ hat es die Krafft/ in währender Faulung die Wunden zur Heylung zu bringen.

15. Peucedanum oder Haarstrang hat eine lange/ dicke/ grosse Wurtzel/ auswendig schwartz/ inwendig weiß/ mit kleinen Würtzelein behänget/ bringet über der Erden einen Bart/ wie Saubürsten/ aus welchem wächst ein schmaler Stengel: Die Blätter gleichen fast dem Fenchel-Kraut. Die Gipffel tragen Cronen voll Dotter-gelber Blumen/ nach welchen folget ein

dünner leichter Saamen/ wie der Dill-Saamen/ doch etwas länger.

Es werden auch noch drey andere Geschlecht des Haarstrangs gefunden/ als: der kleine Haarstrang. Frey/ der grössere Italiänische/ und dann der Sicilianische mit haarigen Blättern.

16. Sinau hat vier sonderbare Geschlechte: Der gemeine hat schwartze/ Finger-lange holtzichte Wurtzel/ die wächst überzwerch in der Erden/ mit angehenzten Zaseln/ und ist am Geschmack bitter und rauh. Die Blätter sind rund/ zusamen gefalten/ gekräuselt/ rings herum klein zerkerfft/ an Farben falbe/ und in 9. oder 10. Unterschied zerspalten/ wie ein Löwen-Fuß oder Stern: jedes Blat stehet auf einem langen und rauhen Stiel. Zwischen den Blättern wachsen dünne Schuh-lange Stengelein herfür/ die sich eben in kleine Zweiglein austheilen; An den Gipffeln derselben erscheinen drauschlichte/ grüne oder bleiche Blümlein/ denen folget im Heumonat ein gelber kleiner Saamen/ dem Mahn-Saamen nicht ungleich/ in grünen Bällelein verschlossen. Wächst gern an grasichten Orthen im feuchten Grund/ und in den Wiesen/ so im Gebürg liegen. Wird zum Gebrauch auch in den Gärten gepflantzet/ und im Brachmonat gesammlet. Die übrigen Geschlechte sind: Der Berg- oder Silber-Sinau/ der kleinste Alp-Sinau/ und der fünff-blätterige Alp-Sinau.

17. Das destillirte Sinau-Wasser Morgens und Abends jedes mahl 4. oder 5. Loth getruncken/ ist denen dienlich/ die gebrochen sind/ sonderlich aber denen jungen Kindern/ so man ihnen bißweilen ein paar Löffel voll davon zu trincken giebet. Darneben heylet es die verfehrten Gedärm/ und stillet den starcken Weiber-Fluß. Mit diesem Wasser den Mund öffters laulicht gewaschen/ und den Halß damit geaurgelt/ heylet die Mundfäule/ und alle Verfehrung desselbigen/ wie auch den verwundten/ verfehrten und schwürigen Hals.

Der aus den Sinau-Blümlein zubereitete Zucker/ ist eine edle Artzney denen Weibern/ welche mit dem weissen Mutter-Fluß belästiget sind/ er heylet auch die verfehrte Gedärm/ so man unterweilen einer Muscatnuß groß davon einnimmet.

18. Teuffels-Abbiß hat eine runde/ dicke Wurtzel/ die ist unten her gleich/ als wenn sie abgebissen wäre/ daran viel kleine Zaselein sind/ gleich wie des Baldrians-Wurtzel/ welche auch unten an der Hertz Wurtzel abgebissen scheinet. Die Blätter sind nicht zerschnitten/ ein wenig rauh/ schwartz-grün/ einer Zung nicht ungleich/ auf beyden Seiten ein wenig zerkerfft. Der Stengel ist Elen hoch/ auch bißweilen höher/ oben wachsen Himmel-blaue/ auch bißweilen Purpur-farbe zusammen gedrungene Blumen/ von vielen kleinen Blümlein zusammen gesetzt. Nach der Blühe im Augustmonat flieget Saamen davon/ wie an den Scabiosen-Kräutern. Wächst hin und wieder in dürren Wiesen/ Hecken und Büschen. Es wird auch eine Art mit Schnee-weissen Blumen und grössern Blättern gefunden.

19. Wider die Pest destilliret man von diesem Kraut ein herrlich Wasser/ so also bereitet wird: Nimm Abbiß-Kraut mit der Würtzel/ gesäubert/ und klein zerschnitten/ zwey gute Händ voll/ gute/ frische Wachholder-Beer gröblicht zerstossen 8. Loth: Vermische diese Stück/ thue sie in ein Glaß/ schütte einen guten weissen Wein darüber/ daß er die Wurtzel und Kräuter bedecke/ alsdann stelle das Glaß wohl verwacht an die Sonne/ und laß sieben Tag miteinander beitzen/ darnach destilliers mit sanfftem Feuer/ in einem gläsernen Zeug im Marien-Bad/ und behaltes wol zum Gebrauch. Dieses Wasser ist in Seuchen-läuffen bewährt/ den Menschen vor der Pestilentzischen Ansteckung zu bewahren; denn es das Gift gewaltig von dem Hertzen treibet/ über den andern Tag ein paar Löffel voll getruncken.

So einer auch mit dieser Vergifftung angesteckt wäre/ solle er nehmen des vorgedachten Wassers 6. Loth/ guten unverfälschten Theriac oder Mithridat ein Quintlein. Dieses muß man dem Krancken auf einmahl eingeben/ und ihn zum wenigsten eine gute Stund schwitzen lassen/ also wird alle Pestilentzische Vergifftung durch den Schweiß vom Hertzen hinweg getrieben/ insonderheit/ so man es 4. oder 5. mahl zu wiederholen pfleget.

20. Tormentill/ so man auch Hertz-Wurtz/ Siebenfinger-Kraut/ Feig-Wurtz/ Rotgüldel-Wurtzwurtz/ rothe Heilwurtz/ Ruhr-Wurtz/ Bistwurtz und Heydecker nennet/ hat eine längliche Wurtzel/ mit viel Knorren/ rund/ und von Farben braun schwartz/ mit vielen Zaseln/ inwendig aber ist sie schön roth und Leib-farb/ am Geschmack zusammen ziehend/ trocken und rauh wie die Eicheln. Von dieser Wurtzel kommen jährlich im April herfür dünne/ runde und zarte Stengelein wie die Butzen-Hämer/ der werden nicht viel über Spannen-lang/ etwann 4. oder 5. oder bißweilen mehr. dieselbigen sind von unten an biß oben aus/ etwas/ Blätlang voneinander/ mit tieff zerspaltnen Blätlein bekleidet/ ein jedes Blat in sieben/ auch wohl in fünff doch mehrentheils in sieben unterschiedliche Blätlein zertheilt/ und rings herum mit kleinen Schnittlein zerkerfft. Im May erscheinen bleich-gelbe Blumen den Fünffinger-Kraut ähnlich/ ausgenommen/ daß sie nur vier Blätlein haben. Nach den Blumen folgen kleine Knöpfflein/ die sind anzusehen wie die anfangende Erdbeer-Knöpfflein. Nach Tabernæmontani Bericht/ wächset dieses Kraut in den Gebürgen im Wasgäu/ Ostwald/ Spessart und Schwartzwald wie auch sonst an vielen Orten/ wo es sonderlich feucht und kühl ist.

21. Wann die Rothe-Ruhr regieret/ sieden etliche ein Loth Tormentill-Wurtzel in einer Maas Wassers so lang als man ein hart Ey siedet/ und vermischen darnach ihren Wein damit. Andere legen die Wurtzel zerschnitten in den Wein/ und trincken darvon: denn es ist beydes wolgethan.

Man findet kaum unter allen Wurtzeln eine/ die besser ist wider alle Bauch-Flüße/ Rothe- und Weisse Ruhr/ als die Tormentill-Wurtzel: Man giebt den Krancken ein Quintlein schwehr der gestossnen Wurtzel in einem Trünclein Wegreich-Wasser auf zwey mal ein.

22. Waldmeister hat weisse und zarte Würtzlein/ aus

aus denen viereckichte Stengel einer Spannen-hoch herfür kommen/ welche mit gestirnten grünen und rauhen Blättern/ so dem weissen Megerkraut ähnlich sind/ Giaichs-weit von einander umgeben. Die weissen 4. blätigen Blümlein/ deren viel an dem obern Theil der Stengeln drauschlicht sitzen/ geben einen lieblichen Geruch/ welchen raube Knöpfflein nachfolgen/ darinn der kleine haarige Saamen verschlossen ist. Die Kräfften dieses Krauts/ sind schon im Autore befindlich.

23. Der Weißwurtz sind vielerley Geschlecht: Erstlich ist bekandt die grosse breit-blätige Weißwurtz/ überkommt einen runden/ glatten/ Elen-hohen/ auch bißweilen höhern Stengel/ der ist zu beyden Seiten mit schönen grünen/ und der Länge nach/ gestrichten Blättern bekleidet/ die vergleichen sich dem Lorbeer-Laub/ sind breiter und glatter/ eines stehet unweit vom andern/ die haben einen zusammenziehenden Geschmack/ wie die Quitten und Granat-Aepffel. Neben den Blättern kommen im May oder Brach-Monat weisse/ und mit grüner Farb vermischte Blümlein herfür/ an Gestalt wie kleine Zwiebeln/ gemeiniglich 2. oder 3. beysammen. Nach der Blühe werden runde Körnlein/ in Gestalt schwartzer Erbsen daraus. Die Wurtzel ist Daumens-länglicht/ knöpfficht/ die fladert auf dem Grund/ und riechet wohl. Wird meistens auf den Bühelen und Wäldern/ und im fetten Grund angetroffen.

Die gemeine schmal-blättige Weißwurtz/ ist der ersten fast gleich/ allein die Blätter sind länger/ und den Blättern des Zungen-Blats ähnlich. Wird unterhalb Franckfurt am Mayn in den Wäldern angetroffen. Ferner finden sich noch die Oesterreichische; so die gröste; Die Baßlerische; Die Brasilische; Die schmale Weißwurtz- und andere mehr.

24. Eine bewährte Salbe für die Sommer- oder Laub Flecken: Nimm Pomade dritthalb Loth/ gedörrte und zu Pulver gestossne Weißwurtz/ andertthalb Quintlein/ weissen Præcipitat, Ruder-Gall/ jedes ein Quintlein/ Weinstein/ Saltz/ Alaunwurtz-Pulver/ jedes ein halbs Quintlein/ mische alles in einem gläsernen Mörßner wohl durcheinander/ schmiere in dem ersten Frühling alle Nacht die Sommer-Flecken wohl an/ doch daß der Augen verschonet werde: Den folgenden Morgen/ eine Stund zuvor/ ehe man in die Lufft gehet/ wasche das Angesicht mit folgendem lau gemachten Wasser sauber ab: Nimm destillirtes Weißwurtz-Wasser/ weiß-Gilgen-Wasser/ Rosen-Wasser/ Bohnen-Blüh-Wasser/ destillirten Mayenthau jedes 3. Loth/ des zu Wasser gestossnen Weinstein-Saltzes/ (Ol. Tart. per deliq.) ein halb Loth/ mische alles wohl durcheinander. Die Weißwurtz in Laugen gebaitzt und damit gezwaget/ vertreibet die Milben im Haar/ heilet das flüssige Haupt und den Grind.

25. Eine Handvoll Wintergrün mit einem Loth Wallwurtz/ in einer Maas weissen Wein gesotten/ und davon getruncken/ heilet die Geschwähr an den Nieren.

Ein bewährter und vortrefflicher Wund-Tranck: Nimm Wintergrün/ Beyfuß oder rothe Baggeln/ rothe Rosen/ Sanickel/ rothen Mango't-Ehrenpreiß/ Cardobenedicten/ Heydnischwund-Kraut samt den Blumen/ jeder Gattung gleich viel/ im May und Brach-Monat gesammlet/ dörre solche Kräuter/ stosse sie zu groben Pulver untereinander/ und behalte solches in einer blechenen oder zinnernen Büchsen/ oder in einer Schachtel wohl auf. Wann man es nun brauchen will/ so nehmt/ so viel man 2. oder 3. mal zwischen 5. Fingern fassen kan/ thuts in eine zinnerne Kanne oder Flaschen/ gießt eine halbe Maas weissen alten Wein/ samt einer halben Maas Wasser darüber/ vermachts wohl/ stellts in einen Kessel mit warmen Wasser/ und lassets eine halbe Stund lang/ auf gelindem Feuer wohl sieden; Hernach seyhet man es ab/ und giebt dem Patienten alle Morgen und Abend/ auch wohl 3. mal des Tags ein Glas voll zu trincken. Es trocknet wohl aus/ und befördert die Heilung aller innerlichen Verfehrungen/ Wunden und Schäden; Wann man ein paar Messer-Spitz voll Linden- oder Eichen-Kohlen mit Essig abgelöscht/ und zu Pulver gestossen/ wie auch eine gute Messer-Spitz voll/ gepulverter Sevenbaum-Blätter darzu mischt/ so vertheilet es auch alles gerunnene Blut/ und ist also bey denen bewehrt/ welche einen schwehren Fall gethan. Man muß aber das Pulver von Sevenbaum auslassen/ wo ein Ergiessen des Bluts zu förchten.

Das destillirte Wintergrün-Wasser alle Tag Morgens nüchtern auf 6. Loth getruncken/ heilet die Wunden/ und reiniget äusserlich alle faule Schäden/ damit gewaschen. Es läst sich mit Brandtwein auch eine Essentz ausziehen/ welche zu Heilung der Wunden und Geschwähren/ auch der Lungen und anderer innerlichen Verfehrungen nützlich kan gebraucht werden/ man mag täglich ein paar mal 20. biß 30. Tropffen in Wegrich-Wasser einnehmen.

Cap. XLII.

Von denen Kräutern/ welche auf Bergen und steinigten Orten wachsen: Angelica/ Antora/ Stern-Kraut/ Beer-Wurtz/ Gänsen-Wurtz/ Haus-Wurtz und Maurauten.

1. ANgelica wird auch Engelwurtz und H. Geist-Wurtzel genennet/ wegen ihrer fürtrefflichen Krafft wider das Gifft. Die gemeine gebräuchliche Angelica/ Angelica sativa, hat eine dicke und lange Wurtzel/ die von einem Haupt sich in etliche Wurtzeln austheilet; Ist an der Farbe braun/ und eines starcken/ und guten lieblichen Geruchs/ am Geschmack scharff/ hitziger und bitter. Die Blätter sind länglicht und rund/ wie die Blätter des Alexandrinischen Peterleins geschnitten/ und rings herum

zerkerfft / von Farben Sattgrün / und am Geruch nicht unlieblich. Der Stengel steiget von der Wurtzel herfür / wie der Stengel des Liebstöckels / bey 3. Elen hoch. Oben auf den Gipffeln der Stengel und Nebenzweiglein / wachsen schöne Dolden oder Cronen / wie an dem Fenchel / auf welchen / nach den gelben Blümlein / ein breiter / dünner / und leichter Stammen folget / welcher eines guten Geruchs / und scharffen Geschmacks / wie die Wurtzel. Diese Wurtzel soll zu der Artzney im Frühling / ehe sie in Stengel schiessen / gesammlet werden. Wächst auf dem Riesen-Gebürg in grosser Menge / kan auch in den Gärten gepflantzet werden.

Ferner sind bekannt die wilde grosse Angelica / die wilde kleine Angelica / die wilde / haarige Angelica / so nicht riecht / die gläntzende Canadensische Angelica / und noch andere mehr.

2. Die Angelica ist eine treffliche Vorbewahrung wider die Pest / so man die Wurtzel in dem Mund behält / und käuet / insonderheit zur Zeit / wann man ausgehen will. So aber jemand von der Pestilentz angegriffen worden / dem soll man alsobald ein halbes Quintlein zerstossner Angelica-Wurtzel / und ein Quintlein Theriac / in einem Trüncklein Cardobenedicten-Wasser eingeben / und ihn in dem Beth wohl zugedeckt schwitzen lassen.

Man hat auch durch den täglichen Gebrach der Angelica erfahren / daß dieselbe grosse Hülff leiste / die unnatürlichen Schäden zu heylen / so etwann nach einer schmertzhafften Geschwulst aufbrechen / daraus dann bißweilen Abentheuerliche Dinge gehen / als Liechtputzen / alte Lumpen / Werck / oder Garn / und andere dergleichen Dinge mehr / die geachtet werden / daß sie durch Zauberey herkommen. Solche Schäden hat Theo. Tabernæmontanus sonsten mit nachfolgendem Wund-Tranck curiret: Nimm Angelica-Blätter zahme und wilde / Teuffels-Abbiß-Kraut / die obersten Gipffel von St. Johannis-Kraut / Ingrünkraut / Sanickel / Widerthan / Berfuß / jedes eine halbe Hand voll / frisch Brunnen-Wasser ein Maaß / weissen alten Wein eine halbe Maaß. Zerschneide die Kräuter / thue sie in eine grosse zinnene Flaschen / schütte das Wasser und den Wein darüber / lasse es in einen Kessel mit heissem Wasser sieden / wenn es kalt worden ist / alsdenn thue die Flaschen auf / und nicht ehender / damit die Geister nicht verriechen / denn seyhe es durch ein Tuch / und gieb demschadhafften Menschen Morgens und Abends auf die 6. Loth warmlicht davon zu trincken. So jemand unreines Wasser getruncken hat / und er sich beförchtet / daß ihme davon ein lebendiges Thier in dem Leib gewachsen seye / der soll alle Tag ein halb Quintlein gestossne Angelica-Wurtzel in einem Trüncklein Wein einnehmen.

3. Eine gute Angelica-Essenz. Nimm Angelica-Wurtzel / Pestilentz-Wurtz / Cardobenedicten / Betonien-Kraut / Wachholder-Beer / jedes ein Loth / Wermuth ein Loth / zerschneide alles wol untereinander / thue es in ein grosses Glaß / welches oben weit seye / schütte darüber so viel Spiritus Vini, oder destillirten Brandtwein / daß er alles bedecke / und etwann eines Daumens dick darüber gehe / mache das Glaß wohl zu / und laß es 14. Tag stehen / darnach thue den Brandtwein davon / und verwahre ihn in einem wohl verstopfften Glaß. Man kan nach Belieben auch Zucker darzu mischen. Von diesem Spiritu sollen man 12. oder 15. Tropffen im weissen Wein / Morgens nüchtern einnehmen. Es ist gut für alle kalte Magen-Kranckheiten / und Grimmen von Kälte / treibet aus die Würm / und bewahret den Menschen vor der Pest. Aus der Wurtzel wie auch dem Stammen der Angelica, lässet sich nit nur mit Brandtwein oder dem Salmiac-Geist / eine Essentz und Extract ausziehen / welche in Pest- und andern ansteckenden Zeiten sehr nützlich gebraucht werden: sondern man pfleget auch das Oel daraus zu destilliren / welches denn mit Zucker in Töpffchen gebracht / und zu einem Præservativ wider die Pest / und andere ansteckende Seuchen / in dem Mund zu lassen / und geschlucket / oder wieder ausgespeyen wird. Destillirt Angelica-Oel mit Muscatnuß-Oel vermischt und über den Nabel wol gesalbet / vertreibet das Grimmen bey Kindern und Erwachsenen. Etliche Tropffen davon eingenommen / zertheilet das ängstende Magen-Wehe und Blähung des Bauchs / wie auch das Mutter-Wehe. Aus der Aschen der verbrannten Angelica wird ein Saltz gezogen und ausgebrañt / welches ein treffliches Mittel ist wider alles Gifft / wider die zähe und schleimigte Galle des Magens / wider die Versetzung der Mutter / und bringet die Monat-Zeit wieder. Man nimmt 10. biß 20. Gran.

4. Autora oder Gifftheil hat ein zweyfache Wurtzel / auch bißweilen eine dreyfache / vergleicht sich der runden Cyperwurtzel oder Knabenkraut-Wurtzel / ist auswendig schwartz-braun / gerümpfft / und inwendig weiss / eines sehr bittern / unlieblichen Geschmacks. Der Stengel ist anderthalb Spannen lang / rund und steiff. Die Blätter daran / deren es viel hat / sind breit / und in viel schmale Zincken tieff und subtil zerspalten / den Blättern des Napellen-Krauts gleich / ausgenommen / daß sie viel zärter und kleiner zerschnitten sind / je ein Gesatz über den andern: Oben am Stengel / wie auch über der Mitte desselben / zwischen den Blättern heraus / bringet es bleich-gelbe / und bißweilen blaue Blumen / sie sind den Blumen des Eisenhüttleins ähnlich / wenn die vergehen / folgt ein schwartzer grauer Saamen / fast dem Narden-Saamen gleich / in kleinen Häußlein verschlossen. Wie dieses Kraut zu appliciren / ist allbereit im Autore befindlich.

5. Das Sternkraut ist gut Pflaster-weise übergelegt wider die unnatürliche Hitz des Magens / wider die hitzige Geschwultz der Augen / Gemächt / und wider den Ausgang des Affters. Man schreibt auch / daß dis Kraut soll die Wehtag der Gemächt stillen / so es nur an demjenigen Ort oder Platz gebunden wird. In der Apotheken aus disem Kraut nichts / weder simpliciter noch compo-site bey Handen / oder anzutreffen.

6. Die gemeine Beer-Wurtz hat lange Wurtzeln fast kleinen Fingers dick / die wachsen in der Erden hin und wieder / breiten sich weit aus / eines guten lieblichen Geruchs / und hitzigen / scharffen Geschmacks: Der obere Theil der Wurtzel gegen dem Kraut / ist mit rauhem Haar bedecket. Die sehr zerschnittene Blätter sind dem Dill-Kraut durchaus gleich / daß man es von einander erken-net. Der hole / runde Stengel aber wächset fu-

zwey Elen hoch / und Gelaich und Gewerblein / wie die Dille: Oben am Stengel folget nach den kleinen weissen Blümlein auf Dolden oder Cronen der lange Saamen / der sich dem Bibernellen Saamen vergleichet. Die Beerwurtz dienet wider das Gifft / dahero man sie unter den Theriac vermischet. Das Rind-Vieh frisset das Kraut von der Wurtz gar gern / giebt auch gute Milch davon. Dioscorides aber schreibet / der Mensch solle die Beerwurtz nicht zu viel geniessen / dann sie verursache Haupt-Wehe.

7. Gembsen- oder Schwindel-Wurtz / heist Lateinisch Doronicum. Es finden sich derselben etliche Gattungen / als erstlich: Die grosse Gembsen-Wurtz / bekommt einen runden / gekälten / grünen / holen / und bastrauen Elen-hohen Stengel / auf dessen Gipffel / ein Kopfflein sitzet / daraus wird eine Gold-schimmerende Blume / nach welcher der schwärtzlichte Saamen mit einer weissen Wollen davon flieget. Die Blätter sind rundlicht und hangen an langen Stielen. Die Wurtzel ist grünlicht-weiß / fast eines klemen Fingers-dick / etwas schuppicht / und mit Gläuchen unterschieden / aus welcher lange und weisse Zäselein herfür wachsen / ihr Geschmack vergleicht sich mit dem ausgepresten Süßholtz-Safft.

Zu Wien sind bekandt die gemeine Gembsen-Wurtz / welche gemein in den Apothecken gebraucht wird. Die Steyermärckische Gembsenwurtz; Die gröste Gembsenwurtz; Die zwey Sorten der Schweitzerischen Gembsenwurtz. Von den Gembsen-Kugeln ist im 6ten Buch unsers seeligen Autoris das völlige 71te Capitel p. 830. zu lesen / und also unnöthig hiervon etwas mehrers zu melden.

8. Die grosse Hauswurtz ist ein bekandtes Gewächs / so an den Mauren und auf den Dächern gefunden. Ein jedes Stöcklein mit seinen fetten / dicken / safftigen und aufgespitzten Blättern / ist gedrungen und hart beysammen gesetzt / anzusehen wie ein gefüllter oder doppelter Stern. Im Heu-Monat wachsen aus den Stöcklein braun-rothe / haaricht-te / hole Stengel / Spannen-lang / die bringen in der Höhe braune Blümlein nebeneinander gesetzt / da sich ein jedes einen offenen Flachs-Knotten vergleichet / vergehen aber gegen dem Herbst ohne allen Saamen / die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün / und können durch ein trocken Wetter verdorren.

9. D. Solenander rühmet den Hauswurtz-Safft wider den Schmertzen der Gold-Ader / insonderheit wann man ihn mit dem Populeon-Sälblein vermischet / darvon auf ein leinen Tüchlein streicht / und laulicht darlegt. Ein halb Löffelein voll des Hauswurtz-Saffts / mit ein wenig weissen Wein eingenommen / treibt die Würmer aus.

Wann einer hefftig aus der Nasen blutet / dem soll man Baum-Wollen in Hauswurtz-Safft tuncken / und in die Nasen-Löcher stecken. Es soll aber dieses alles nur von der grossen und kleinen Hauswurtz verstanden werden. Insonderheit aber wird der frisch ausgestossne Safft der gemeinen Hauswurtzeln wider die Gichter / Kindlein-Weh / Fallende-Sucht / und Schlaff-Schröcken der Zornmüthigen jungen und alten Leuten / gut befunden / Löffel-weiß bisweilen mit Zucker genommen.

10. Frauenhaar hat eine haarigte schwartze Wurtzel / auch zarte / braun-schwartze / gläntzende Stengel. Die Blätter sind klein und rundlicht / vergleichen sich dem Coriander / dieweil er jung / und noch nicht in die Stengel gestiegen ist / sind darzu weißlicht / zerspalten und etwas wenig gekerbt. Es bringt weder Blumen noch Saamen. Wächst viel in Franckreich um Mönitpelier / in Italien und Piemont / von dannen es zu uns in Teutschland zur Artzney gebracht wird.

Frauenhaar hat seinen Namen daher / weil es dicke und schöne Haar machet / wann man es in Laugen brauchet / und damit zwaget: Soll auch das ausgefallene Haar wiederum wachsend machen / und die Schuppen des Haupts vertreiben.

11. Mauerrauten gewinnet kurtze Stengel / Fingers-lang / etwann 40. oder 50. aus einem waasichten schwartzen Würtzlein / das sind nichts anders / dann Blätlein / welche allesamt gleichlang / wachsen nebeneinander gantz drauschicht / sind mit ihren Kerffen zerspalten / wie der junge Coriander / aber mit der Gestalt den Weinrauten-Blättlein gantz gleich; Auf der lincken Seiten gewinnen diese Rauten-Blätlein ihre Gold-gelbe Tüpffelein / nicht anders als der Engelsüß / und das nimmt man im Heu-Monat am ersten wahr: Das Mauren-Büschelein gewinnet keinen andern Stengel oder Blumen / bleibet also mit seinen Blätlein den Winter über grün / welches ein sonderliches Wunder der Natur ist / daß ein kleines Kräutlein in trocknen Felsen und Steinen / im Winter und Sommer / grün und unversehrt bleiben kan / fähet nicht an zu verderben / es seyen dann zuvor andere junge und neue Blättlein verhanden / die kriechen jährlich gegen dem April zwischen den alten Blätlein herfür / gantz stumpff / rund gebogen / wie die ersten Blätter an der Hirschzungen. Fridericus Hoffmannus schreibet / es liege eine sonderbahre Krafft in der Mauerrauten / die Brüch der Knaben zu heilen / wenn man ihnen dieses Kraut zu Pulver gestossen / zehen Tag nach einander eingiebt.

*

Cap. XLIII.

Von noch mehrern/ auf den Gebürgen wachsenden Kräutern/ als: Meisterwurtz/ Modelgeer / Radice Rhodia, oder Rosenwurtz/ Schwalbenwurtz/ und Vitoriali, oder Siegwurtz.

1. MEisterwurtz / so auch Kayserwurtz / Magistrat und Astrentz genennet wird / hat eine knot- und gleichichte / Finger-dicke Wurtzel/ wie die Natter-Wurtz/ oder das Theriackraut; kriecht hin und her in der Erden / daraus besondere Stöcklein herfür wachsen. Diese Wurtzel gibt einen zähen gelben Safft/ der ist/ gleich der Wurtzel/ eines sehr hitzigen und räsen Geschmacks / also / daß er auf die Zungen brennet/ wie ein Pfeffer. Die Blätter sind Safft-grün / und vergleichen sich den Blättern des Bärenklaues. Der Stengel wächst über Ellen hoch/ aus den Gleichen wachsen viel Neben Zweiglein/ die bringen schöne Cronen oder Dolden / wie die wilde Angelica / darauf wachsen weisse Blümlein/ und nach demselben ein grau-schwartzer Saamen/ wie der Dill. Das gantze Gewächs hat einen starcken Geruch/ wächst in Oesterreich und Stevermarck / und wird auch zum Gebrauch in vielen Gärten gezehlet. Die Wurtzel wird im Frühling zur Artzney gesammlet. Es wird auch noch ein ander Geschlecht gefunden/ welches man Berg-Meisterwurtz oder Bergstrentze nennet diese ist kräfftiger/ als die man in den Gärten pflantzet.

2. Meisterwurtz in Mund gekäuet / remiget das Haupt von den Flüssen. Frische Meisterwurtz klein zerschnitten / an einen Faden gebunden/ und um den Hals gehenckt/ vertreibet die Braune/ und andere Entzündungen des Halses. Solche Scheiblein denen Kindern um den Hals und Hände gebunden/ ziehet in den Fiebern die Hitze aus. So man das Pulver der Meisterwurtz mit Schweinen Schmaltz zu einem Sälblein vermischet / vertreibet es die Zitter-Mähler. Meisterwurtz gedörrt/ zu Pulver gestossen/ und davon 30. biß 40. Gran schwehr/ etliche mahl mit weissen Wein eingegeben/ dienet wider das Gifft aller Unsinnigen/ und andern Thier-Bissen/ von Hunden/ Katzen/ Füchsen / Schlangen / Spinnen / Scorpion/ und dergleichen. Die Essentz von Meisterwurtz mit Brandtwein gemacht/ und biß 15. oder 20. Tropffen auf einmahl / bißweilen in einem destillirten Wasser eingenommen/ stärcket die Däuung des Magens / reiniget und erwärmet die verschleimte kalte Mutter/ zertheilet die Wind und Bläste der Därmer/ stillet das Grimmen und Bauchwehe / befördert den Schweiß und die monatliche Reinigung/ löset den Schleim von der Brust/ und macht Auswerffen/ vertreibet den stinckenden Athem/ stillet die 3. und 4. tägigen Fiber/ wenn man solche Essentz ein oder zwey Stund vor jedem access einnimmt; Verhütet endlich die Schlagflüsse / Giechter und fallende Sucht/ reiniget die Nieren von allem Sand und Schleim Gleiche Würckung in allen thut auch der weisse Wein/ darinnen Meisterwurtz samt dem Kraut gesotten worden.

3. Modelgeer hat 3. Geschlechte: Das erste vergleicht sich an Gestalt und Krafft der Entzian: darum es von etlichen der kleine Entzian genennet wird. Es hat runde Spannen-lange Stengel/ die sind von Knoten an biß auf den Gipffel mit Staichen abgetheilet. An jedem Gewerbe stehen zwey fette/ längichte Blätter gegeneinander/ wie an dem gemeinen Entzian. Oben wachsen etliche blaue Blumen / wie lange hole Schellen/ die kriechen aus grünen Hülsen / nach der Blühe folget der Goid-farbe kleine Saamen in langen Säcklein / dem gelben Mäll-Saamen ähnlich. Die Wurtzel ist weiß-lang / zu beyden Seiten [illegible] weis durchstochen/ und schier bitterer/ als der Entzian. Das ander Geschlecht hat eine geringe Wurtzel / aus ein starcker / knodichter und Ein-hoher Stengel wächst/ so gegen der Wurtzel röthlicht / und mit [illegible] Blättern nebeneinander besetzt ist / die den Wegerich-Blättern ähnlich/ doch etwas kleiner und länger; mit rothlichten Stielen begabet / die obern Blätter aber sind ohne Stiel. Die Purpur-farben-Blumen stehen [illegible] beieinander. Diesen folgen spitzige Schoten mit kleinen Saamen.

Das dritte Geschlecht des Modelgeers, so an Blättern und Stengeln viel kleiner und zarter / als das obgemeldte ist / aber die Blumen sind gröser und blauer braun. Das gantze Kraut sladert auf der Erden / hat lange dünne Wurtzeln / fast wie die Nußwurtz / die sind am Geschmack hefftig bitter.

4. Ein Hand voll dieses Krauts samt der Wurtzel in einer Maas Wasser gesotten / 4. Loth gereinigten Honig darzugethan/ und davon/ nach Belieben / getruncken/ reiniget die Brust von allem Schleim und befördert den Auswurff. Dieser Tranck ist auch gut den Engbrüstigen und Lungsüchtigen / dahero dieses Kraut auch Lungenblumen genennet wird; Es eröffnet die Verstopffung der Leber / Miltz und Mutter / dienet wider die Gelbsucht / und tödtet die Würm im Leib. Wann man es des Tags 3. biß 4. mahl trinckt / kan es auch die Wassersucht aus dem Grund heilen.

5. Rosenwurtz bringet runde Stengel / etlicher massen hoi / etwann eines Arms-lang / um und um mit Blättern besetzet. Diese Blätter sind länglicht / zugespitzet / fett und dick/ wie Burgel oder Hauswurtz / und am Umkreiß subtil zerkerfft. Oben am Gipfel trägt sie grüne Dolden/ wie die Wolffsmilch / [illegible] malus cyparissias genannt / so sie aber verblühet / werden gemeldte Dolden röthlicht. Die Blumen bleich- oder rothfarb: Die Wurtzel rund uneben / knollicht / dick/ dem vermeynten Costo, welchen man von dem Berg Gargano bringt / ähnlich: hat eine [illegible] scheinbarliche Rinden / und weil die Wurtzel weißfleisch ist/ scheinet sie aussen bräunlicht / inwendig weiß / so sie aber dürr worden/ ist sie innerlich röthlicht / und aussen schuppicht. Wann man sie zwischen den Zä[illegible]

gern reibet/ giebt sie einen lieblichen Rosen-Geruch von sich/ dahero sie auch den Namen bekommen. Wächst auf den hohen Bergen/ in Kärnten/ Steyermarck/ Saltzburg/ Ungarn/ wie auch auf den Genfischen/ Savorschen und Piemontesischen Gebürgen: Wird auch in Italien/ Franckreich und Holland gefunden/ und wegen ihres lieblichen Geruchs in die Lust-Gärten an schattichte Orte gepflantzet.

6. Der Geruch der Rosenwurtz stärcket das Haupt. So man diese Wurtzel frisch zerhackt/ mit Gundelrebblen vermischet/ und über den Scheitel und Stirn bindet/ vertreibet sie den Haupt-Schmertzen. Gleiche Würckung hat das Wasser/ darinnen Rosenwurtz gesotten werden/ so man damit aus Pfiersing-Cucumern- und Kürbis-Kernen/ neben einem wenig zerstossenen weissen Magsaamen/ eine Milch machet/ solche lauicht und offt mit darinnen genetzten Tüchern über die Stirn schlägt.

7. Schwalbenwurtz oder St. Laurentzkraut hat etliche Geschlecht: Erstlich ist bekandt die Schwalbenwurtz mit weissen Blümlein/ hat viel grüne/ runde und zähe Stengel/ daran stehen die Blätter/ je zwey und zwey gegeneinander/ vergleichen sich fast dem Epheu/ sind länger/ spitziger/ starck und glatt. An den Gipffeln wachsen nach den weissen Blümlein länglichte-spitzige Schöttlein/ bey nahe Fingers-lang/ inwendig mit weisser Wolle angefüllt/ in welchen auch der Saamen/ gleich wie bey dem Entzian liegt. Die Wurtzel ist gantz zaselicht in einander geschrencket/ am Geschmack süßlicht/ und ein wenig scharff. Wächst in wilden Bergen/ Wälden/ rauhen und sandichten Orten/ fürnehmlich im Schwartzwald. Schwalbenwurtz mit schwartzlichten Blumen/ ist höher/ als die erste/ hat einen gelben annuthigen Safft in sich. Man findet auch ein schmalblätige Schwalbenwurtz/ mit gelben Blumen. Item/ ist auch bekandt die Candische Schwalbenwurtz mit einer Schotten von zwey Spitzen. Von Art/ Krafft und Natur dieses Krauts/ hat unser seel. Autor zur Gnüge gehandelt.

8. Tabernæmontanus beschreibt das Siegwurtz-Männlein also: Sie hat eine Zwieblichte Wurtzel/ mit vielen haarigten Häutlein umwickelt/ wie mit Netzen/ welche die Schelffen also hart zusammen halten/ daß sie schwerlich können von einander abgesondert werden. Aus der Wurtzel wächst ein gestreiffter Stengel/ welcher Fingers dick ist/ einer Elen hoch von unten herauf Purpur-braun/ oben aber grün/ an welches Gipffel sehr viel kleiner gestirnter Blümlein wachsen/ mit 6. weissen Blätlein besetzt/ nach welcher schwartzer/ runder Saamen in kleinen Köpfflein gefunden wird. Mitten am Stengel stehen 3. oder 4. länglichte/ breite/ ädrichte Blätter/ den grossen Entzian-Blättern fast gleich. Die Bauren und Hirten lobens gar sehr wider alle schädliche Lufft und Brodem.

Cap. XLIV.

Von denen an feuchten Orten wachsenden Kräutern: Bachbungen/ Bachmüntzen/ Bronnkreß/ Egelkraut/ Equisetum, oder Schafftheu/ Eupatorio, oder Wasserdost/ Genserich/ Moos-Blumen/ Gratiola, oder wilden Aurin/ Himmelschlüssel/ Huflattich/ Jelänger-Jelieber/ Katzen-Wurtz/ Meerlinsen/ und Sagittali, oder Pfeilkraut.

1. Bach- oder Wasserbungen sind zweyerley Geschlecht. Die ersten haben rundlichte Blätter/ die sind säfft-grün/ fett/ safftig/ und ein wenig zerkerfft/ die Stengel sind dick/ rund und röthlicht/ und neigen sich zur Erden. Die Liecht-blauen Blümlein erscheinen in Gestalt einer Aehre/ und wachsen nicht am Gipffel/ sondern zwischen den Stengel und Blättern heraus. Die Wurtzel hat viel weisse Zaseln. Es wächst dieses Kraut in feuchten wässerichten Gründen/ sonderlich in Wasser-Quellen. Die andern haben länglichte Blätter/ die erscheinen ohne Stiel/ an den Glaichen der Stengeln. Neben den Blättern steigen beyderseits die Blumen-Zweiglein/ in Aehre-Gestalt empor/ die werden mit blauen oder Purpur-farben Blümlein ausgezieret; auf welche die mit kleinen Saamen angefüllte Gefäßlein folgen. Wächst auch in den Brunnen-Wasser-Gräben/ wie das erste.

2. Bachbungen ist ein köstlich Wundkraut/ so sich jemand verwundet hat/ der nehme dieses Kraut/ thue darzu ein wenig Saltz und Spinnweb/ und binde es mit einem doppelten Tüchlein auf die Wunden. So man die Bachbungen zu einem Pflaster in Bier kochet/ und über die Schienbein leget/ heilet es die offnen Schäden/ welche vom Scharbock herkommen.

Wann jemand die Füsse geschwollen sind/ der lege Bachbungen mit ein wenig Saltz besprenget darauf. Der aus Bachbungen frisch ausgepreste und filtrirte Safft/ auf 4 Loth/ oder das davon destillirte Wasser auf 8. biß 10 Loth Morgens und Abends ein Monat lang getruncken/ reiniget das Scharbockische/ versaltzne/ zähe Geblüt/ heilet auch die Gelb- und Wassersucht/ vertreibet das drey und viertägige Fieber. Man kan annoch Brunkresse/ Wegerich/ Löffelkraut und dergleichen mit destillirten/ oder den Safft zugleich mit daraus trincken und gebrauchen.

Bachbungen in Wasser zu einem Pflaster gekocht/ und übergelegt/ stillet den Schmertzen der Gülden-Ader. Das destillirte Wasser aus diesem Kraut/ wird zu Beförderung des Harns und Steins/ Tod

tung der Bauch-Würmen / und insonderheit wider die Milz-Kranckheit gelobet / biß 8. Loth Morgens und Abends davon getruncken. Im übrigen hat dieses Kraut alle Tugenden mit dem Brunkresse oder breiten Wegreich gemein.

3. Bachmüntz in weissen Wein gesotten/und einen guten Trunck davon gethan / befördert den verstandnen Harn/zertheilet die Wind/ und tödtet die Würm. Frische Bachmüntz-Blätter zerrieben und zu der Nasen gehalten/ stärcket das Hirn und die Lebens-Geister/ wendet auch die Ohnmachten / wegen ihres edlen Geruchs.

4. Brunnkreß hat einen holen Stengel/ ohngefehr einer Ellen hoch. Die Blätter sind rund zerschnitten/ wie an dem wilden Senfft. Er bringet kleine weisse Blümlein / darnach folgen die Schöttlein mit gar kleinen Goldfarben Saamen. Die Wurtzel hat kleine dünne weisse Faselen. Er wird fürnehmlich in den Brunnquellen auf dem Wasser schwebend gefunden. Man findet derselben auch zwey biß drey Geschlecht/ als des gemeinen/dann auch des grösten Sion vulgare genandt/ und dann den kleinen. Diese Kraut-Gewächs / dieweil sie noch grün und feucht sind/ wärmen und trocknen im andern Grad. Sie begreiffen viel flüchtigen alcalischen Saltzes/und bey nahen kein Oehl in sich ; daher sie die Eigenschafft haben/ das Scharbockische Geblüt zu säubern/ alle innerliche Verstopffungen zu eröffnen / Sand / Schleim und Harn zu treiben/ den kurtzen Athem zu erleichtern / die verstopfften Kröß-Adern zu eröffnen / die monatliche Blumen der Weiber wider zubringen / und die Miltzsucht zu vertreiben.

5. Brunkreß-Saamen/ ja auch der Saamen von dem Gartenkreß / auf ein halbes oder gantzes Quintlein schwehr/ etlich mal mit Köbelkraut-Wasser eingenommen / zertheilet alles geronnene Blut in denen / welche etwann einen schwehren Fall gethan / oder welche einen grossen Schröcken gehabt / daß das Geblüt davon erdickert / und zustocken angefangen.

6. Brunkreß um etwas auf warmer Herdstatt gedammt oder getrocknet / hernach rein zerstossen / mit Rocken-Meel/ dem Weissen von Eyern/ und Tauben-Mist auf gelinden Feuer zu einem dicken Mus-Pflaster gekocht/ dick auf ein Tuch gestrichen / und also warm über den schmertzhafften Ort in dem Seitenstich geschlagen / zertheilet den allda versessnen Schleim gewaltig/ und stillet also den Schmertzen. Schlägt man dieses Pflaster über das geschwollne erhartete Miltz/ etliche Nächte nach einander / so wird es nicht nur die Härtigkeit lindern / sondern auch die Geschwulst zertheilen.

Wer vom Feuer gebrannt ist/der nehme Brunkreß/ Zwiebeln/ und frische Epheu-Blätter / zerhacke alles untereinander/röste es in frischer ungesaltznen Butter oder Lein-Oel/ drucke die Butter oder das Oel durch ein Tuch/ und schmiere den gebrannten Ort/ so wird der Brand gleich ausgezogen werden/ und heilen.

7. Den Spiritum oder Geist kan man auf zweyerley Weise zu wegen bringen : Erstlich zwar / zerhackt man das frische Kraut / thuts in ein Kolben-Glas / und giest einfach destillirten Brandtwein / welcher noch viel Phlegma hat / darüber / läst etliche Tag wohl vermacht stehen / so wird sich das flüchtige Saltz mit seinem Geist in den Brandtwein ziehen ; und alsdann destilliret/ oder ziehet den Geist über den Helm herüber in dem B. M. Die andere Weiß den Geist zu destilliren / giebt zugleich das flüchtige Saltz ab ; und geschicht auf folgende Art : Nehmet in dem Hewoder August-Monat / eine gute Menge Brunkreß / rupfft die Blätter und blühende Gipffel davon / die Stengel und Stiel aber werfft hinweg / thut die Blätter und Gipffel in einen starcken zinnern Kolben / vermacht denselben mit doppelter oder dreyfacher Blasen sehr genau / und lasts also stehen/ biß das Kraut aufeinander gegohren/ gesaulet/ und zu einem Mus worden/ welches dann in drey oder vier Wochen zum längsten geschehen wird : Demnach setzt ein gläsernen Helm auf den Kolben/ legt einen grossen Recipienten für / macht die Fugen durchgehends wohl zu / und destilliret das Kraut also / erstlich durch gelindes Feuer/ da dann förderist das Wasser / wie aus andern Kräutern / herüber gehen wird. Darauf folgt der flüchtige Geist / sammt dem flüchtigen Saltz unter der Gestalt weisser Wölcklein ; Endlich kommet durch gemehrtes Feuer / ein dickes / schwartzes / stinckendes Oel/ welches mit dem flüchtigen Saltz muß vermischet/ und zu unterschiedlichenmalen rectificiret werden / so wird sich ein guter Theil solches Oels in flüchtig Saltz annoch verwandeln. Solches flüchtige Saltz/ kan man entweder gantz pur und allein behalten / oder aber in seinem geistreichen Phlegmate vermischt bleiben lassen / auf welche Weise es sich länger hält / und nicht so geschwind daren fliget. Dieser flüchtige Geist / oder das flüchtige Saltz hat die Krafft/ mit seiner Subtiligkeit alle verstockte Aederlein in dem Gehirn zu durch dringen : Daher es in Schlafftsuchten und Schlagflüssen nützlich auf 10. biß 20. Gran mit einem destillirten Wasser eingegeben wird. So eröffnet es auch die Mutter-Gänge/ daß die Lebens-Geister wohl durchgehen können/ und ist also dienlich in der Lahmigkeit der Gliedern: Es erdünnert / und machet flüssiger das zur Stockung sich neigende Geblüt / daher es die Ohnmachten und Hertzklopffen vertreibet. Zertheilet auch die Mutter- und Miltzwehe reiniget das Geblüt / zerstöhret alle in demselben gesammlete Feuchtigkeiten ; treibet durch den Harn allen versessnen Sand und Schleim / zertheilet endlich alle Flüsse der Brust / Bangigkeit und Engbrüstigkeit des Hertzens.

8. Des Egelkrauts sind drey Geschlecht : Das gemeine grosse Egelkraut/ hat ein dünnes Würtzlein mit klenen Faselen behengt / aus welchem etliche zarte Reißlein wachsen/ mit denen es hin und wieder schlieffet/ wie ein Schlang/ daher es auch Schlangen-Kraut genennet wird ; An den Zweiglein hat es sehr kleine Fäßlein stehen zu beyden Seiten runde fette/ grüne Blätlein / wie Pfennig formiret ; Zwischen diesen und den Stengeln / wachsen im May kleine stirnte gelbe Blümlein. Die übrigen sind : Das kleine Egel- oder Schlangen-Kraut/ mit sehr dünen Stengelein und purpurfarben Blumen/ und das

nische Schlangen-Kraut mit gauchhaarigen Blättern.

9. So ein Kind mit einem Bruch behafftet ist/ soll man ihm Morgens nüchtern/ einen halben Ducaten schwer des gepulverten Egelkrauts in dem Mues oder Brey eingeben.

Aus dem Egel-oder Schlangen-Kraut/ wird mit Brandtwein eine treffliche Wund-Essentz ausgezogen/ davon man offt 15. biß 20. Tropffen auf einmal nehmen kan.

10. Wasser-Dost in halb Wasser und halb weissen Wein gekocht/ vertreibt nicht allein die Gelbsucht/ sondern heylet auch allerhand Wunden/ säubert und reiniget die Geschwär. Die Jäger haben wahrgenommen/ daß die geschossenen Hirschen dieses Kraut essen/ und sich damit ausheilen.

11. Genserich ist ein fast jedermann bekanntes Kraut/ hat ein länglichte zaselichte Wurtzel: Die Blätter liegen theils auf der Erden/ sind vielfältig zerspalten/ und gerings herum zerkerfft/ den Blättern der Odermenige oder des Rheinfarens ähnlich/ doch an Farben gantz weis oder Asch-färbig/ und gläntzend/ wie ein Silber auf der obern Seiten/ lind und zart am Angriff von der Wollen/ damit sie überzogen sind. Die Wurtzel stösset neben den Blättern viel lange/ dünne/ runde Fäden/ so hin und her auf der Erden um sich kriechen/ welche auch ausspressen/ und klein Zäserlein anstatt der Wurtzeln und Blätter bringen/ gleich wie das Fünffinger-Kraut oder Erdbeer-Kraut/ daraus dann junge und alte Stöcklein werden. An den hin- und herkriechenden Fäden oder Stielen/ wachsen schöne bleich-gelbe Blümlein/ von fünff Blätlein rings herum besetzet/ den Blümlein des Tormentills oder Fünffingerkraut ähnlich. Dieses Gewächs hat keinen sonderlichen Geruch oder Geschmack. Wird in grasichten Auen und feuchten Gärten/ wie auch an grasichten Wasser-Gestaaden/ für nehmlich da die Gänss weyden/ gefunden: Derowegen es/ nach etlicher Meynung/ auch den Namen Genserich bekommen.

12. In dem Mayen/ Morgens/ da ein Thau gefallen/ Genserich-Kraut und Rocken-Kornkraut genommen/ zerhackt/ den Safft davon ausgepreßt/ mit rothem Wein vermischt/ durch Fließpapier fliessen lassen/ und drey oder mehr Morgen nacheinander/ allezeit 14. Loth davon getruncken/ ist ein treffliches Mittel wider den Nierenstein/ zermälmet ihn/ und treibt auch allen Schleim und Grieß fort.

Eine gleiche Würckung hat auch das von dem Genserich gemachte Saltz/ und die davon mit Brandtwein oder dem Mayen-Thau-Spiritu ausgezogne Essentz/ auf zwantzig oder mehr Tropffen auf einmahl genommen.

13. Die Moos-Dotter-oder grosse Wasser-Schmaltz-Blume gewinnet grössere Blätter/ als der schwartze Pappelbaum/ sie sind schier gestaltet/ wie der Hufflattich/ allein sie werden an dem Umkreiß nicht so erkicht/ sind auch an der untern Seiten nicht grau. Der Stengel wächst Elen hoch/ mit vielen Neben-Zweiglein/ die tragen oben goldgelbe Blumen oder Rößlein: Nach der Blühe bleibt ein Knöpfflein wie am Agleykraut/ darinnen ein gelber Saamen lieget. Die Wurtzel ist weiß und vielfältig zertheilet. Sie wächst im Frühling auf feuchten Matten und bey springenden Brunnen.

Es wird auch eine schöne gefüllte Dotter-Blumen gefunden/ die man in den Gärten pflantzet. Obwolen dieses so gemeine Kraut bißher in der Artzney nicht sonderlich worden/ so ist doch gewiß/ daß die im Autore beschriebne Tugenden und Eigenschafften darinnen sich finden/ und deswegen eben so nützliche Artzneyen abgeben könne/ als viel andere Kräuter.

14. Aus Gratiolæ oder wilden Aurins-Blättern pfleget man in den Italiänischen Spitälern ein Zucker und Latwerg zu bereiten/ wie man bey uns den Rosen-Zucker macht/ davon man den armen Krancken eingiebet/ die Gallen und Schleim aus dem Leib zu treiben/ wenn kein Fieber verhanden ist.

15. Die frischen oder gedörrten Blätter dieses Krauts im Wein gekocht/ mit solchem Wein täglich die Wunden zweymahl warm ausgewaschen/ demnach solche Blätter in die Wunden gethan/ und endlich ein leinen Tuch in diesen Wein getuncket/ und warm übergeschlagen/ heylet die Wunden sehr glücklich und geschwind/ so/ daß es von etlichen darum für ein Geheimnuß gehalten wird.

16. Der Himmelschlüssel sind hie zwey Geschlechte anzumercken/ die andern gehören (wie auch unser Autor meldet) in die Gärten: Das erste ist/ die wohl riechende Schlüsselblum/ wächst in trocknen Wiesen und Graß-Gärten/ liegt auf der Erden ausgebreitet/ mit weißfarbichten/ geruntzelten Blättern. Zwischen denselbigen kommt ein runder/ glatter Stiel herfür/ Spannen hoch und Aschen-farb. Am Gipffel eines jeden Stiels/ hangen Dotter-gelbe Blumen/ eines lieblichen Geruchs/ die schleichen aus holen/ weissen Säcklein/ nicht anders/ als aus kleinen Cymbalen/ oder Schlüssel-Röhrlein/ etwann 10. oder weniger aus einem Stiel. Nach der Blüh folgen kleine Magsaamen-Köpfflein/ mit kleinen schwartzen Saamen angefüllet. Die Wurtzel ist weiß und zasicht/ wie des Wegerichs.

Die wilde Schlüsselblum/ wird gemeiniglich auf den Bergen und in den Wäldern gefunden. Ist dem ersten gleich/ ausgenommen/ daß es breitere Blätter hat. Die Blumen sind ohne Geruch/ gantz bleichgelb/ schier weiß-farb/ und zu Zeiten gar weiß.

17. Wider die Würme der Kinder. Nimm Wurtzeln von den Schlüssel-Blumen/ mache sie zu Pulver/ und gieb den Kindern darvon ein. So man die Schlüsselblumen-Wurtzel im Essig beitzet/ und davon ein wenig in die Nasen schnupffet/ stillet es das Zahn-Wehe: Etliche nehmen auch Schlüsselblumen- und Weißwurtz/ baitzen es im weissen Wein/ und destilliren es also: Mit solchem Wasser das Angesicht gewaschen/ vertreibet die Flecken und Sprenckel desselben. Aus den wolriechenden Blumen und Blättern der Schlüsselblumen läst sich ein fürtreffliche Glieder-Essentz mit Kirschen-Brandtwein ausziehen/ welche innerlich Tropffen-weis eingenommen/ eusserlich aber übergeschlagen/ und die Glieder damit gewaschen/ die von kalten Flüssen herrührende Schmertzen stillet; Ja auch von Schlag-Flüssen erlahmte Glieder/ wenn es nicht

lang angestanden / wieder zu ihrer vorigen Bewegung bringet. Wann man dieses Gewächs in sich selbsten fermentiren und jähren lässet / und hernach destilliret / so giebt es einen herrlichen Geist / oder spiritum per fermentationem ab / welcher oberzehlte Würckung hat / auch offt über den Scheitel des Haupts warm geschlagen / alle Schlaff-Sucht benimmet / und Schlag-Flüsse zertheilet.

18. An den Wurtzeln des Hufflattichs findet sich im Anfang des Winters / wenn sie nemlich wol zeitig ist / gleichsam eine liechtblaue Woll / welche von den Schuppen und andern Unrath wohl gereiniget / ohn / oder mit ein wenig Berg-Saltz in Laugen gesotten / und an der Sonnen wiederum getrocknet / einen trefflichen Zunder giebt / als welcher das Feuer gern und leichtlich fängt / und derowegen in Italien zu allen Feuerzeugen gebrauchet wird. Die Alten haben die gedörrte Hufflattich-Blätter in Pfeiffen / wie ein Taback zum Schmauchen gebraucht / dann der Rauch dieser Blätter über alle massen gut zu der Lung und Brust ist.

19. Dulcis amara oder je länger je lieber / item Hirsch-Kraut / wird zu Vertreibung der Wassersucht mit folgenden Ingredientien glücklich gebraucht: Nimmet Acten-Wurtzel / die mittlere Rinde / von Holder / Hirsch-Kraut Wurtzel / jedes 2. Loth / Genserichtkraut / Odermenigkraut / Ehrenpreiß / Wachholder-Beer / jedes ein Hand voll / Fenchel Saamen ein halb Loth / zerhacket alles untereinander / siedets in etlichen Maß Wasser / seyhets durch ein Tuch / und gebt dem Wassersüchtigen alle Morgen und Abend einen guten Trunck zu trincken.

20. Katzen-Müntz hat eine zertheilte / zaselichte Wurtzel / aus welcher ein dicker / viereckichter / rauher saffticher Stengel kommet / so mit Neben-Zweigen besetzet ist. Die Blätter seynd den Nesseln ähnlich / doch kleiner / weisser / und am Umkreiß zerkerfft. Oben an dem Stengel erscheinen runde / geährte / weisse Blumen. Das gantze Gewächs ist am Geruch scharff / am Geschmack hitzig / mit einer mercklichen Bitterkeit vermischet. Leonhard Thurneisser zum Thurn / beschreibet eine wunderbarliche Geschicht / von der Würckung der Katzenmüntz-Wurtzel / im ersten Theil vom Mineralischen Wasser lib. 6. cap. 44. daß er einen Scharffrichter gekennet / und offt von ihme gehöret / daß dieser keinen Uebelthäter / aus natürlicher Schwäche und Mutation des Hertzens / hätte hinrichten können / wann er nicht zuvor Katzenmüntz-Wurtzel im Mund gekäuet und unter der Zungen gehalten. So bald er aber die Wurtzel nicht gemeldet / gebraucht / seye er ganz grimmig und blutgierig worden / und habe also sein Werck verrichten können.

21. Die Wasserlinsen sind ein Anfang und Semmen anderer Wasser-Kräuter / denn so bald dieselben durch eine Fluth ans Gestad kommen / und sie an der Erden erhalten mögen / werden sie grösser / und wachsen mit der Zeit aus denselbigen andere Wasser-Kräuter / dem Brunnkreß nicht unähnlich. Solches glaubte Matthiolus, welches aber jetziger Zeit / von vielen in Zweiffel gezogen wird.

Ein anders Geschlecht ist die vier blätrige Wasser-Linsen / hat vier Blätlein / Creutz-weis aneinander gesetzet / sind auch ein wenig rund / und hangen an langen Stielen. Beyde gehäufften Saamen / wie auch Grösse der Linsen / doch nicht so flach / darzu ist er dunckel / derb und hart / wird um Padua an vielen Stundzaun gefunden.

21. Vom Pfeilkraut sind zwey Geschlecht bekannt / das kleine Pfeilkraut hat Blätter / unten mit zweyen und oben mit einer Spitzen / gestaltet / wie ein spitziger Pfeil / an deren neben Theil erzeugen sich braune Flecken. Die Stiele / daran sie stehen / sind dreyeckicht zweyer Ellen lang / und bisweilen länger / nach dem das Wasser / darinnen sie wohnen / tieff ist / darzu sind die Stiel inwendig luck. Der Stengel stehet nicht höher als die Blätter / ist gerad / schön / glat und luck wie die Linsen / trägt oben Neben-Zweigen darauf erscheinen weisse Blumen / ein jedes mit dreyen dünnen Blätlein besetzt / die Stiele / darauf gemeldte Blumen / erscheinen gegeneinander / zwischen diesen Stielen kommen runde / braune Kügelein herfür / in Grösse der Haselnuß / darinnen liegt ein dünner Saamen. Die Wurtzel ist vier fältig zertheilet / zaselicht / und weiß / mit Fäseln behängt.

Das grosse Pfeil-Kraut / gleichet dem kleinen allein es ist in allen Dingen gröser / sonderlich in Blättern welche auch nicht so sehr aufgespitzet sind. Wächst in Böhmen / nicht weit von Chlumitz / und am Gestad der Moldau.

Cap. XLV.

Von denen an feuchten Orthen befindlichen Kräutern; Als: Schwartz-Wurtz / Scordio oder Wasserbathenig / Trifolio febrino, und Baldrian.

1. Allwurtz / oder Schwartzwurtz wird in den Wunden und Beinbrüchen also gebrauchet / und zwar mit folgenden Ingredientien: Stosse Gottes-Gnaden-Kraut / frische / safftige Wallwurtzen / jedes gleich viel / in einem steinernen Mörsner zu einem Muspflaster untereinander / mische das Pulver vom Bruch-Wall- oder Beinstein darunter; Schlage demnach solches Pflaster offt über die Wunden / und Beinbrüch / so werden sie ehender darvon heyl. Gleiches thut dieses Pulver / mit dem Wallwurtz Extract vermischt und übergeschlagen. Sonderlich aber mag diese Wurtzel allein / zu einem schleimigten Mues gestossen / oder die dürre Wurtzel mit Wein zu einem Muspflaster gekocht / und offt warm darüber geschlagen / die Geschwulst / Entzündung / ja den Brand selbsten der verwunden Gelencken / Senn-

und

und Spann-Adern / samt allen Schmertzen sehr geschwind hinweg nehmen / und zertheilen; Auch wenn das Glied schon aufgelauffen / und schwartz-braun worden wäre.

2. Man destillirt das Wasser aus dem Kraut und Wurtzel zu End des Mayen. Aus den Blumen läst sich ein Zucker bereiten: Aus der Wurtzel aber pflegt man die Essenz und das Extract zu machen. Giesse über den Schleim / welcher aus der im Wasser gekochten Wallwurtz gemacht / und dicklicht gesotten worden / Brandtwein / lasse es etliche Tag in dem warmen Sand stehen / hernach schütte die Essenz gemächlich oben ab / und bediene dich deroselben nach Belieben und Nothdurfft / in allerhand Blut-Flüssen / Ruhren / rothen Ruhren / Leistenbrüchen / und Wunden; Man giebt 12. biß 20. und mehr Tropffen auf einmal / und das offt / ein. Wann man den Brandtwein hievon / biß auf die Dicke des Honigs abziehet / so bleibet das Extract übrig / welches man auf 15. biß 20. Gran / auf einmahl in gleichen Kranckheiten einnehmen kan.

Die Essentz bereiten etliche auf folgende Weiß: Zerhacke / und zerstosse die frische Wallwurtz zu einem Mus / mische ein Viertheil Laib Rocken- oder Waitzen-Brod wol darunter / besprenge es mit gutem Maloasier- oder Frontinacker-Wein / in einem Glaß mit einem engen langen Hals / vermache es mit Spanischen Wax wohl zu / digerirs eine Zeitlang im Marien Bad / oder Roß-Mist: drucks hernach aus / digerire noch ein wenig / scheide die am Boden sitzende Hefen und Unreinigkeiten davon ab / und behalte die Blutfarbe Essentz entweder gäntz zum Gebrauch auf / oder lasse die gestrichen Feuchtigkeiten / ein wenig auf gemeinem Sand-Feuer ab / daß du den Extract davon bekommst.

3. Aus dem Wasserbathenig wird in den Apotheken eine Latwerge zubereitet / welche man Diascordium nennet / ist erstlich von Hieronymo Fracastorio beschrieben worden / hat ein grosses Lob wider die Pest / daß sie auch dem jenigen / deren an der Pest ihres Aufkommens keine Hoffnung mehr gewesen / geholffen habe. Man nimmt / nach dem Alter der Krancken / ein / lasse sie im Bett zu gedeckt / wohl schwitzen solle / muß aber etlichmal wiederholet werden. Die Artzney ist durch bewehrte Männer probiret worden.

Das destillirte Wasser aus dem Wasserbathenig / wie auch aus dem Safft in den Apothecken zubgerichteten Syrup tödtet die Würm bey den Kindern / so man ihnen bißweilen ein paar Löffel voll giebt.

4. Vom Trifolio fibrino, oder Biber- oder Wasser-Klee / ist folgendes wol zu mercken: In der Augen-Entzündung / Schmertzen / und Fliessung der Augen / ist dieses Wasser trefflich gut: Rühre ein Stücklein Alaun in dem Weissen von einem Ey so lang herum / biß ohngefehr 20. Gran davon zerlassen / mische hernach unter solch Eyerklar / 4. destillirt Biberklee-Wasser; wärme solches Augen-Wasser des Nachts wann du schlaffen gehen wilt tuncke ein vierfach leinen Tüchlein darein / und binde es über die Augen / so wird sich die Entzündung und der Schmertzen bald verliehren. Inwendig aber kan man auch ein paar mal von dem Bier oder Wasser trincken / darinnen Biberklee ein wenig gesotten worden.

5. Destillirtes Baldrian-Wasser ist eine heilsame Artzney / denen / so gebrochen sind / alle Morgen und Abends jedesmal 3. Loth getruncken: Auf diese Weise gebraucht / vertreibet es auch die kalte Seuch. Wann auch einer einen Arm oder Bein gebrochen hätte / oder verwundet wäre / der trincke dieses Wasser 3. Loth Morgens und Abends. Camerarius in horto p. m. 175. lobet die Baldrian-Wurtzel in Wasser gesotten und davon getruncken / wider die Gelbsucht. Etliche hencken die Baldrian-Wurtzel also frisch an den Hals wider das tägliche Fieber / und lassen sie also am Hals verdorren.

Baldrian-Wasser 3 Loth getruncken / ist eine gute Artzney wider das tägliche Fieber / so man es vor der Ankunfft des Fiebers einnimmt / und sich darauf niederleget.

Wider das viertägige Fieber: Nimm Baldrian-Wasser 8. Loth / guten unverfälschten Theriack oder Mithridat ein Quintlein: vermische diese Stück und trincks ein Tag oder etliche vor der Ankunfft des Fiebers. Baldrian-Wasser ist den jungen Kindern / die sonst keine Artzney gebrauchen können / ein köstliches Mittel / die Würm zu tödten und auszutreiben / so man ihnen bißweilen einen Löffel voll zu trincken giebt. Tüchlein in Baldrian-Wasser genetzet / und warm über die Gülden-Ader geschlagen / nimmt den Schmertzen hinweg: Auf diese Weiß gebraucht / ist es eine gute Hülff den hefftigen Schmertzen der geschwollnen Feigwartzen zu vertreiben. Denen Pferden / welche dunckele Augen haben / gieb Baldrian-Wurtzel klein zerschnitten im Futter zu essen.

* * *

Cap. XLVI.

Von unterschiedlichen Kräutern / als da sind: Alisma oder Engeltranck / Androsaces, oder Mannsharnisch / Anthyllis, oder Saltzkraut / Asplenium, oder Miltzkraut / Auricula Leporis, oder Hasenöhrlein.

Alisma, Engeltranck / so auch Waldblume / Mutterwurtz / Laugenkraut und Luciani-kraut genennt wird / hat Blätter wie der Wegrich / sind schmäler / weicher / haaria / und gegen der Erden gebogen. Er bringet einen dünnen / haarigen / und Schuh-hohen Stengel mit Neben-Aesten / darauf

darauf erscheinen im Brach-Monat Gold-gelbe Blumen/ wie an den Kühdrillen. Die Wurtzel ist vielfältig/ dünn und wohlriechend. Wächst in den Wäldern und feuchten Erdreich/ sonderlich wird es in Böhmen/ um Nürnberg/ Helmstädt/ und auf den Elsässischen Gebürgen gefunden. In Steyermarck findet man ein Geschlecht mit Himmel-blauen Blumen/ auf den Wiesen/ wird von etlichen für ein Geschlecht der Gamsenwurtz gehalten.

Engeltranck ist neben vielen irrdischen / und wenig balsamischen öhlichten Theilen / mit einem subtilen alcalischen Saltz begabet / und hat also die Eigenschafft/ gelind zu wärmen/ zu trocknen / dem Gifft zu widerstehen/ durch den Schweiß zu treiben/ das genommene Geblüt zu zertheilen/ und das saure/ scharffe/ gesaltzne Geblüt zu versüßen / und zu verbessern.

2. Dieses Kraut dienet denjenigen/ so einen Fall erlitten/ oder sich mit starcker Bewegung innwendig verletzt haben. Man nimmt zwey Hand voll / siedet es in einer Maas Bier/ giebt dem Krancken alle Morgen einen guten Trunck davon / decket ihn wohl zu / und läst ihn darauf schwitzen/ alsdann empfindet der Krancke am verletzten Ort / ein paar Stunde ziemlichen Schmertzen/ wird aber ihm auf solche Weise geholffen/ wenn aber keine innwendige Verletzung geschehen / empfindet der krancke keine Ungelegenheit. Man zerstosset dieses Kraut auch zu Puver/ und giebts dem Viehe ein/ wann es nicht essen kan/ und da man vermeynet/ daß ihnen Gifft beykommen seye.

3. Androsaces, Allermannharnisch / oder Meernabel/ ist ein kleines Meer-Gewächslein/ man findet es auf den gestriemten Muscheln / mit glatten / kleinen / glantzigten Stielen/ darauf stehet ein kleines Schildlein/ gestaltet wie ein Nabel / darum es auch umbilicus marinus oder Meer-Nabel genennet wird. Unter dem Wasser ist es grünlicht / wann es aber dürr wird/ ist es weißlicht. Es wird auch ein ander Geschlecht Allermannharnisch gefunden/ wächst offt zwey Spannen hoch / trägt weißlichte Blumen / und nach denselbigen folget in kleinen Knöpfflein / ein braun Sämlein. Carolus Clusius, hat ihrer viel in Oesterreich um Wien und Baaden angetroffen. Lonicerus schreibt/ daß/ so man den Allermannharnisch mit Wein trincket / treibe es gewaltig die Wassersucht aus durch den Harn: Der Saamen thut dergleichen. Das Kraut gesotten/ und aufgelegt / stillet das Podagra/ wird gebraucht zur Wassersucht/ 2. Quintlein schwehr / in Wein/ Wasser/ oder Essig eingenommen. Er mehret den natürlichen Saamen in den Manns-Personen/ daher er auch den Namen bekommen.

4. Anthyllis, oder Saltzkraut / hat zweyerley Geschlecht. Das erste mit Linsen-Blättern/ kriecht im sondichten Grund weit herum / und ist mit vielen zur Erden sich neigenden/ dünnen / viereckichten / biegigen Aestlein begabet; Diese Aestlein aber werden mit kleinen dicken/ safftigen / grünen / glatten / nach-Saltz schmäckenden Hünerdarm-Blättlein bekleidet; und an den äussern Gipffeln mit subtilen / grünlichten Blümlein gezieret; denen ziemlich grosse Saamen-Gevätzlein mit grossen Saamen folgen.

Das andere ist das Asch greue Meersalzkraut / hat einen einfache Wurtzel/ viel Aestlein/ quer Hand lang in Schößlein zertheilte / und mit sehr kleinen / ablangrunden / glatten graulichten Blättlein bekleidete Stengelein/ welche mit kleinen weissen/ vierlätigten Blumen geziert / und den gantzen Sommer durch blühend in den Weinbergen um Montpelier gefunden werden. Diese in dem Saltz Erdreich herfür kommende Kräuter/ kühlen und trocknen/ haben viel mit essigsalzichten Safft in sich/ und daher die Eigenschafft durch den Harn zu treiben / auch äusserlich: Wunden und Geschwähr zu heilen und zu säubern.

5. Alpleurum, oder Miltzkraut / hat Blätter Fingers-lang / deren viel aus einer schwartzen/ zasichten und haarichten Wurtzel herfür kriechen: ein jedes Blättlein ist zerschnitten/ und vergleicht sich mit seinen Kerben dem Engelsüß/ oder einen halben Mond/ sind eben schön grün/ natürlich gelblicht / auch gantz kahl / als wären sie mit Staub überzogen / welches aber nichts anders ist/ als die subtilesten Saamen-Gevätzlein. Es wächst in den Gebürgen / an den Felsen und Steinklüfften/ allerdings wie die Mauerraut an.

Das Miltzkraut führet neben vielen irrdischen Theilen ein gröblicht / alcalisches Saltz/ dadurch es die Eigenschafft hat/ allem Sauren zu widerstehen/ das dicke Geblüt zu versüssen / die Verstopffung der Leber und Nieren zu eröffnen/ den Sand und Stein der Nieren zu erdünnern / und zu treiben / Ruhr und Blutflüsse zu stillen.

6. Eine Hand voll Miltzkraut in einer Maas weissen Wein gesotten/ und davon getruncken / ist dienlich wider die Auffreibungen/ Verstopffungen/ Geschwulst und Härte des Miltzes / die schwartze Gelbsucht und viertägiges Fieber. Das destillirte Wasser von dem Miltzkraut getruncken/ ist gut wider den Nieren- und Blasen Stein wie solches Camerarius in Hortus &c. die p. m. 23 berichtet.

7. Auricula, oder Bupleuron, zu Teutsch / Hasenöhrlein / hat unterschiedliche Geschlechte: Das schmalblätige Hasenöhrlein hat eine kleine/ runtzlicht geschmäckende/ etwas grüne und zaßlichte Wurtzel; davon ein dünner/ runder/ glatter/ gestriemter/ mit vielen Knötlein begabter / holer/ ästicher/ bißweilen röthlichter Stengel/ fast Elen hoch empor steiget / mit langen/ rundlichte / zusammen gebogne/ mit vielen Kerben durchzogne Blätter/ auch an den Gipffeln kleine gelbe Fenchelblümlein in Dolden-Büschlein tragend/ Worauf endlich der kleine scharffichte Saamen wie Peterselg-Saamen/ folget. Wächst in Teutschland und Italien/ in bergichten Wäldern häuffig. Die übrigen Geschlechte sind: Hasenöhrlein mit schartzen Blättern/ das kleine schmalblätige Hasenöhrlein und das kleinste.

Obwolen dieses Kraut ein öhlicht scharffes / flüchtiges/ mildes Saltz/ sonderlich in dem Saamen führet/ und daher eine Eigenschafft hat/ zu erwärmen/ zu eröffnen/ zu zertheilen/ durch den Harn und Schweiß zu treiben/ auch Wunden und Geschwähr zu säubern und zu heilen/ so wird es dennoch wenig oder gar nicht gebrauchet.

Cap. XLVII.

Von andern unterschiedlichen Kräutern / welche unser seeliger Autor übergangen / und nichts davon gemeldet. Als da sind: Bonus Henricus, guter Heinrich / Buphthalmum, Rinds-Aug-Kraut oder Kühdillen / Cacalia, Scheißkraut / Chritmus, Bacillen oder Meer-Fenchel / Cymbalaria, Cymbel-Kraut / Draba vulgaris, Türckischem Kreß / Daucus, Möhren-Kümmel / und Dictamnus, Dictam oder Diptam.

1. BOnus Henricus, Guter oder stoltzer Heinrich / oder Schmerbel / hat Blätter / welche sich zum Theil dem Sauerampffer und Wegerich vergleichen / am Angriff sind sie weich und schmotzig / oben auf glat / unten aber mit zartem Meel besprenget / bisweilen werden sie groß / als Aron-Blätter. Er stost seine gestriemte / haarige / schuh-hohe Stengel in dem Mayen aus / daran wachsen viel gelbe oder braunlichte Zaser-Blümlein / und folgends der kleine schwartze Saamen / zusammen gedrungen / wie eine gehäuffelte / spitze Traube / die da anfängt zu blühen. Die Wurtzel ist groß / lang und weiß-gelb / scharff und bitter / wächst gemein an den ungebauten Orthen / in den Dörffern hinter den Zäunen / auf den alten Hofstätten neben den Strassen.

Man nennets aber darum guter Heinrich / zum Unterscheid des bösen Heinrichs / welches ein schädlich Kraut ist / und von den Bauren die böse Blum geheissen wird: Dessen Stengel ist weich / steiff / Schuhes hoch / und mit einem dünn-feuchten Safft angefüllet. Die Blumen sind Purpur-farb / haarig / wie eine Aehre gestaltet / der runde Saamen vergleichet sich dem Hirs. Die Wurtzel ist gantz weiß / rauch von Knöpffen / kruchicht / sehr lang / und stecket etliche Elen tieff unter der Erden. Er ist sehr kalter Natur / und verderbet die Reben / wenn er nahe stehet / dahero man ihn fleissig ausreutet. Die Stärcke seines Wachsthums ist so groß / daß sie auch durch eine Wand dringet: Aber genug vom bösen Heinrich.

Der gute Heinrich hingegen ist temperirter Natur / hat viel wässerigen Saffts / neben wenig flüchtig-nitrosischen Saltzes / und etwas ölichten Theilen bey sich / und dahero die Eigenschafft / zu verdünnern / Schmertzen zu stillen / zu heylen / und ein gutes Geblüt zu zeugen.

2. Der gute Heinrich ist ein herrlich Wund-Kraut / gemet / grün übergelegt / zu alten / bösen / faulen Schäden. Wider den Schmertzen der guldnen Ader: Nimm dieses Kraut / zerstosse und koche es bey einem linden Kohlfeuerlein / mit Butter und Milch / nachmahlen drucke es aus / und schmiere den Orth damit / es ist ein gutes Sälblein. Dieses Kraut samt den Stengeln und Schößlein / pflegt man auch in Fleisch-Brühe mit Butter / Saltz / und ein wenig Gewürtz zu kochen / und also zu essen: Ist ein Gericht bey nahem so lieblich / als Spargen und Hopffen.

3. Buphthalmum, Rinds-Aug-Kraut oder Kühdillen / wird sonst auch Streichblum und Steinblum genannt / und finden sich dessen ins gemein drey Geschlecht: Das gemeine Rinds-Aug-Kraut hat eine gleiche Gestalt anzusehen wie die Chamillen / doch ist der Stengel etwas länger und dicker / auch sind die Blumen gröser / schön gelb / wie die Ringelblumen. Beyde Kraut und Blumen / haben fast einen Geruch / wie der Beyfuß. Die Blätter gleichen dem Garbenkraut / sind noch breiter und gröser. Ferner sind bekannt / das Rinds-Aug-Kraut / mit Purpur-farbigen Stengeln und Blumen.

Item / das mit gelben und weissen Blumen. Die Kühdille oder Rinds-Aug-Kraut / ist warm und trocken im andern Grad / hat ein bitteres / ölichtes / durchdringendes Saltz in sich verborgen / und hiemit die Eigenschafft / Verstopffung aufzulösen / zähen Schleim zu verzöhren / und aller Fäule zu widerstehen.

4. Das von dem Rinds-Aug-Kraut destillirte Wasser / ist insonderheit wider die Gelbsucht dienlich / so man bißweilen drey oder vier Loth davon trincket. Es pflegen an manchem Orth die Weiber die Blumen dieses Krauts / wenn es in vollkommlicher Blüh ist / zu sammlen / dörren sie es im Schatten; bereiten alsdann die Stärcke damit / und bestreichen die Better / welcher Gebrauch sonderlich um Maynz und Worms / zu Erhaltung des Bettgewands ist.

5. Cacalia, oder s. v. Scheißkraut / ist mit vielen Blättern gezieret / welche sich dem gemeinen Hufflattich vergleichen / sind doch etwas gröser / fast Circulrund / an dem Umkreiß gekerfft / oben bleich-grün / und unten grau / an welchen viel Adern oder Nerven sich erzeigen / eines unangenehmen / hitzigen und bittern Geschmacks / sie stehen auf Purpur-farben und holckelichten Stielen. Der Stengel ist fast zweyer Elen hoch / hat oben mit den Neben-Zweigen Purpur-farbe viel-blätige Blumen / eines geringen / doch annehmlichen Geruchs / die alsdann zu einem Flug-Haar werden / in welchen der ablange Saamen liegt. Die Wurtzel ist viel-häuptig / mit weissen langen Faselen begabet / und stösset alle Jahr neue Schoß herfür. Wächst auf den Oesterreichischen und Steyermärckischen Gebürgen.

6. Dieses Kraut hat mit der Otter-Blum durchaus gleiche Eigenschafft und Tugend / wird aber eben so wenig in der Artzney gebraucht; doch wissen die Bauers-Leut damit faule Schäden bald zu heilen. Carolus Clusius hält darfür / es habe dieses Kraut gleiche Würckung mit dem Hufflattich.

7. Crithmus, Bacillen oder Meerfenchel hat vie-

lerley Geschlecht/ welche zu beschreiben wir mit Stillschweigen übergehen wollen / der Meerfenchel hat 3. oder 4. weisse Wurtzeln / Fingers dick / eines lieblichen Geruchs und Geschmacks. Das Gewächs ist staudicht voller Blätter/ etwann einer Elen hoch. Die Blätter sind fett / und dick / wie des Burtzelkrauts/ doch lang/ und eines gesaltzenen Geschmacks. Oben am Stengel trägt es Dolden und Saamen wie der Fenchel. Wächst zwar bey dem Meer in steinichten Gründe: doch wird es auch bey uns in den Gärten gepflantzet.

Der Meer-Fenchel hat einen gesaltzenen und bittern Geschmack / derowegen ist seine Tugend zu trocknen und zu säubern. Das erste zahme Geschlecht ist dienlicher zur Speiß/ als zur Artzney. Die andern aber/ oder wilden/ seynd kräfftiger zur Artzney.

8. Der Meer-Fenchel ist von den Alten so wol rohe als gekocht / in der Speise genossen worden; Dahero haben sie ihn auch mit Saltz und Eßig eingemacht/ welches man noch heut zu Tag in Franckreich im Brauch hat. In Languedock / da es an sandigen Orten des Meers wächst / wird es obgemeldter massen eingemacht/ und in Bäßlein zu uns gebracht/ welches nicht allein in der Speiß gebraucht/ dienlich ist / sondern ist auch eine treffliche Artzney für die Harnwinde/ und das tröpfflichte Harnen/ es vertreibet die Gelbsucht / bricht den Nieren-Stein/ und bringet den verlohrnen Appetit wieder / wenn mans vor anderer Speiß isset: So offt man aber den gebrauchen will / soll man ihn im lautlichten Wasser abwaschen / darnach Eßig und Baum-Oel darüber schütten / und mit anderer Speiß essen.

Das zahme Bacillienkraut aber / ist in der Speiß anmuthiger zu gebrauchen / das soll man übers Jahr zu behalten / auf folgende Weiß einmachen: Sammle des Bacillienkrauts / ehe es zur Blühe oder Saamen geschossen/ ein gut Theil / nach dem du viel oder wenig einlegen wilt / nimm die dickesten Stengel mit ihren fetten Blättern / wasche die sauber / daß der Sand und Erden darvon komme / darnach lege sie auf ein sauber Tuch/ laß 3. Tage darauf im Schatten schwelcken/ dann nimm ein bequemes Bäßlein / bestreue den Boden mit Saltz/ darnach lege eine Lage des gemeldten Krauts darauf/ streue wieder Saltz darüber/ das thue so offt/ biß das Bäßlein voll ist / hernach schütte einen guten Wein-Essig darüber/ und stelle das Bäßlein an einen trocknen Ort: Damit aber kein Schimmel das Kraut verderbe/ sondern allezeit in der Brühe bleibe / soll man einen Teller darüber legen / und mit einem Stein beschwehren. So man davon brauchen will/ muß man nicht mit den Händen darein greiffen/ sondern allezeit mit einem Löffel oder andern bequemen Instrument / so viel heraus nehmen/ als man bedarff/ sonst verdürbe das Kraut miteinander.

Der Garten-Bacillien also rohe / wie er an ihm selber ist/ mit Essig/ Baum-Oel und ein wenig Saltz/ zu einem Salat angemacht / und vor anderer Speise gegessen / bringet Lust zur Speiß. Man kan ihn auch mit andern Salat-Kräutern vermischen / und obgemeldter massen genieссen.

Garten-Bacillien in der Speiß mit anderm Gemues/ auch mit dem Fleisch und Hünern gekocht / ist dienlich den Gelbsüchtigen / und denen / so mit Grieß und Stein beladen sind/ auch Lenden- und Mutter-Schmertzen. In Summa / es dienet wider alle Gebrechen der Nieren und Blasen.

Die Speisen mit der gemeldten Bacillen bereitet/ sind den unfruchtbaren Weibern eine köstliche Artzney/ desgleichen denen / so die Mutter mit faulem Eyter und andern Unrath angegriffen wird. Sie sind auch den Weibern dienlich/ welchen die natürliche Monatblum verstopfft / oder sonst dieselbige nicht recht und genugsam haben. Wer dieses Kraut viel braucht/ der bekommt davon eine schöne und liebliche Farb. Die Wurtzel/ Kraut und Saamen der Bacillien in Wein gesotten / und die durchgesiehete Brühe / Morgens und Abends getruncken/ treibet den Harn / eröffnet die Verstopffung der Leber / führet aus die Gelbsucht / löset auf die Verstopffung der Nieren und Blasen / reiniget die Harngäng / treibet Grieß und Stein aus / treibet das Lenden-Wehe/ die Harn-Winde und das tröpfflichte Harnen / und fördert die Weibliche Monatblum / reiniget die Mutter / führet aus den Stein/ vertreibet den Schmertzen in den Lenden und Nieren.

So der Mensch hitzig / oder ein Fieber verhanden / oder aber sonst keinen Wein von Natur trincket / siede er die gemeldte Wurtzel / Kraut oder Saamen in Wasser sieden / und gleicher Gestalt brauchen. Eine Hand voll frisches Bacillien-Kraut in einer Hünern oder Fleisch-Brühen gesotten / und die Brühe Morgens nüchtern getruncken / erweichet den Bauch / und machet sanffte Stulgäng: das thun auch die Blätter so man sie mit einer Fleisch-Brühe zu einem Mäßlein kochet/ und es vor andern Speissen isset: ist auch denen dienlich / so ein blöd Gesicht haben.

Bacillien-Kraut in Milch gesotten / und wie ein Pflaster über die Scham gelegt/ ist eine gute Artzney wider die Diabetem, oder Harn-Ruhr. Das Kraut in Dampff- und Lenden-Bäder gebraucht/ fördert die Weibliche Monatblum/ reiniget die Mutter / führet aus den Stein/ vertreibet den Schmertzen in den Lenden und Nieren.

Bacillien-Kraut mit ein wenig Wein und Butter oder Baum-Oel in einer Pfannen geröstet / darnach zwischen zweyen Tüchern/ so warm man es leiden kan/ über die Scham geschlagen/ treibet fort den verstandnen Harn/ vertreibet die Harn-Winde, und das tröpfflichte Harnen.

9. Cymbalaria, Cymbelkraut / so man auch kriechend Nabelkraut nennet/ wächst aus den Mauren und hänget herab mit gar vielen dünnen und zarten Stengelein/ an welchen Blätter sind/ wie am Epheu / doch etwas fetter an langen Stielen. Die Blümlein sind klein / gelb und blaulicht / hänget sich an mit seinen krummen Fädemlein. Wächst viel in Italien / sonderlich zu Padua an den alten Mauren. In dem Cymbelkraut steckt ein heimlich flüchtiges / alcalisches / mildes Saltz/ und hat dadurch die Eigenschafft/ gelind zu wärmen/ zu eröffnen/ zu zertheilen/ das scharffe Melancholische und versaltzne Geblüt zu reinigen.

Etliche geben dieses Kraut den Weibern wider den weissen Fluß / mit Eßig und Oel / wie einen Salat zu essen.

Man kan es auch in allen Leber-Milz-und Mutter-Zuständen gebrauchen.

10. Daucus oder Möhren-Kümmel / hat etliche Gattungen. Das erste Geschlecht / der Candische Möhren-Kümmel / hat eine lange Fingers-dicke Wurtzel / so schier wie der Pastinach riecht. Die Blätter vergleichen sich dem Fenchel-Kraut / nur / daß sie kleiner seynd / die Stengel wachsen Spannen-lang / mit einer Crone von weissen Blümlein / denen der weisse / haarige / hitzige / an dem Geschmack süßlichte Saamen folget. In Candien wächst er häuffig von sich selbst; Im Teutschland aber wird er in den Gärten gezielet. Ferner ist bekannt der Berg-Möhren-Kümmel / hat eine dicke / lange Wurtzel. Die Blätter sind schmäler und kleiner als am Ferchel. Der Saamen ist spitzig weißlicht / haarigt und wolriechend / so man ihn im Mund käuet / giebt er einen Gewürtz-Geschmack von sich. Die Stengel seynd selten einer Spannen-hoch. Wächst in Oesterreich / und auf den Schweitzerischen / Savoischen und Genuesischen Gebürgen. Die schwartze Hirschwurtz / oder grosse Möhren-Kümmel mit Eppich-Blättern / hat eine lange / dicke / und schwartze Wurtzel. Die Blätter vergleichen sich dem Wasser-Eppich / und sind etwas gröser als an der Peterssill. Die Stengel werden Elen hoch / mit Neben-Zweiglein und Dolden oder Cronen begabet; Nach den weissen Blümlein wächset der Saamen / welcher dem Dillsaamen ähnlich / jedoch vollkommener / wächset im Elsas und Schwartzwald. Endlich / findet man den Oesterreichischen Möhren-Kümmel / den Matten-Möhren-Kümmel / und den Elsasischen Möhren-Kümmel.

11. Alle diese Möhren-Kümmel-Saamen / haben etwas flüchtig-alcalischen oder nitrosischen Saltzes / neben einigen ölichten Theilen bey sich / und also die Eigenschafft zu wärmen / zu trocknen / durch den Harn zu treiben / die Verstopffung der Leber / Nieren und Mutter zu eröffnen / Wind und Bläste zu zertheilen / und den Athem zu erleichtern. Möhren-Kümmel-Saamen / eines Quintleins schwer / bißweilen zu sich genommen / oder den Saamen in Wein gesotten / stillet das schmertzhaffte Tröpfflein-Harnen / zertheilet die Wind im Leib / und davon entstehendes Bauch-Grimmen / eröffnet die Verstopffung der Mutter / und bringt den Weibern ihre Zeit: Treibt den Schleim und Sand durch die Nieren / und bewahret für den Stein: stillet das Mutter-Grimmen / die Nachwehe der Geburt / und treibt so wol die todte Frucht / als die Nachgeburt aus. Aus dem in voller Blüh stehenden Möhren-Kümmel / kan man ein Wasser destilliren / ein Maß davon über die 8. Loth des gepulverten Saamens ein paar Tag digeriren lassen. Welches Wasser man 3. oder 4. Loth / Morgens und Abends trincken kan für alle oberzehlte Zustände.

12. Dictamnus, Dictam oder Diptam hat dreyerley Geschlecht. Der erste ist der Cretische Dictam, dieser treibet von seiner Wurtzel etliche harte / runde Gertlein über sich / daran stehen runde Blättlein / je zwey gegeneinander gesetzt / in Form / doch gröser und dicker als der Poley. Dieser Dictam, wie gesagt / hat gleiche Tugenden / wie der Poley / sind doch kräfftiger. Er widerstehet allem Gifft / daher er auch zum Theriac und Mithridat gebraucht wird. Er befördert die monatliche Reinigung / Geburt / und Nach Geburt / treibet aus die abgestorbne Frucht / und erleichtert die Niederkunfften der Weiber. Dictam-Blätter zu reinestem Pulver gestossen / und darvon 20. Gran / täglich früh und spat mit ein wenig Zucker in Wein eingenommen / bringet die monatliche Reinigung wieder / und vertreibt die Nachwehe bey den Kinds-Betterinnen.

Man kan auch dieses Pulver unter andere darzu dienliche Pulver mischen / und also gebrauchen. Sonsten lassen sich diese Blätter auch in die Kräuter-Wein mischen / für die Mutter-Leber-und Milz-Verstopffungen / ja auch wider die Engbrüstigkeit / Husten / und Lenden-Wehe; davon man täglich ein oder zwey mal zu trincken pfleget.

13. Pseudo-Dictamnus Creticus, der vermeynte Cretische Diptam, hat fast durchaus Blätter wie der rechte / jedoch härtere Aest und Zweiglein / welche was raucher und wollichter erscheinen. Die Blumen wachsen rings um den Stengel / wie an dem Andorn / riecht fast wie der Poley: ist aber an Krafft und Würckung dem rechten lang nicht gleich.

14. Der gemeine oder weisse Diptam hat eine starcke knotichte Wurtzel / welche sich in viel Neben-Wurtzel zertheilet. Die Stengel wachsen Elen-hoch; Daran stehen die Blätter viel an einem Stiel / den Blättern des Eschenbaums oder Süßholtz nicht unaleich / doch kürtzer / härter und mehr gespitzter. Die Blumen sind braun-roth und weiß / sprenglicht und mit Aederlein durchzogen / deren Geruch süß und lieblich / wie Zimmet: Die Wurtzel aber hat einen Geruch wie ein Bock. Diese Wurtzel wird allein gebraucht / und im Frühling oder Herbst gegraben.

15. Die Wurtzel des gemeinen Dictams ist warm und trocken im andern Grad: Führet scharffe / bittere / etwas ölichte Saltz Theile bey sich / hat dahero sonderlich Krafft zu durchdringen / zu eröffnen / den Harn / die monatliche Reinigung und die Geburt zu befördern / die Würme zu tödten / und allem Gifft zu widerstehen. Des gemeinen Dictams-Wurtz ein Quintlein schwer gestossen / in Poley-Wasser eingenommen / befördert den verstandnen Harn und monatliche Reinigung / treibet aus die todte Frucht und Nachgeburt / tödtet die Würm / und stillet das kalte Mutter-Grimmen.

Ein berühmtes / und bewährtes Pulver wider die fallende Sucht und Gichter der Kinder: Nimm weisse Dictam-Wurtzel / Peonien-Wurtzel / Eichen-Hasel- oder Linden-Mistel / Peonien-Saamen bereitete Elends-Klauen / jedes ein halb Loth / bereitete Menschen-Hirn-Schalen / oder an deren Stelle Helffenbein anderthalb Quintlein / bereitete rothe Corallen und Hyacinth / jedes 45. Gran / Melten-Saamen ein Quintlein / Bisam zehen Gran / weissen Magsaamen 40. Gran / Zuckercandel ein Loth / zwey Gold-Blätlein. Stosse alles zu einem reinen Pulver / darvon man den Kindern / nach Belieben

ein Messer-Spitzlein voll/ in Peonien-Wasser/oder im Brey eingiebt.

17. Draba vulgaris, Türckischer Kreß / wächset Ellenbogen hoch/ mit steiffen / runden/ zarten/gestreifften Aestlein/ zu beyden Seiten mit Blättern besetzt/welche ablang/ Zollbreit eingebogen / grau-grün / und ohne Stiel/ blühet mit weissen Dolden / im Mayen und Brach-Monat; Auf die Blümlein folgen die kleinen/ wie ein Hertz gestaltete / Saamen-Geräßlein / in welchen der kleine braun-schwartze Saamen lieget. Wächst so wohl in Teutschland als in Italien und Franckreich. Der Türckische Kreß ist temperirter Natur / hat etwas flüchtigen Saltzes/ neben vielen irrdischen / und wenig ölichten Theilen bey sich. Der Saame ist etwas schärffer / und hat auch mehr flüchtiges Salz in sich / davon diesem Kraut die Eigenschafft entstehet zu eröffnen / das Geblüt zu reinigen / die innerlichen Verstopffungen der Leber/ des Miltzes/der Lungen des Kröses / und faul Fleisches auf zu lösen / wie auch die Nieren zu reinigen/ den Harn und Würm zu treiben. Für welche Kranckheiten man den Saamen wohl auf ein halb Quintlein schwehr / in destillirten Wassern oder Brühen eingeben mag. Kurtz/ es läst sich dieses Kraut wie der Hederich gebrauchen/ und hat in allerhand Kranckheiten gleiche Kräfften mit ihm.

Cap. XLVIII.

Von noch mehr andern unterschiedlichen Kräutern / als da seynd: Galbanifera Ferula, oder Galbankraut / Galeopsis, todte oder taube Nessel/ Gardylium oder Tordylium, Candianischer Seset/ Hermodactylus verus, wahrer Hermodactylus / Hieracium majus, groß Habichkraut/ Jacea nigra, schwartze Flockenblum/ Isatis, zahmer Weyd/ Lonchitis aspera, Spicant.

1. GAlbanifera Ferula, Galbankraut / ist ein Geschlecht des Ferulkrauts / und wächst in Syrien. Die Blätter sind kleiner/als des Roßfenchels. Die Wurtzel ist Aschen-farb/eines Fingers dick/und voll hartzigen Saffts. Es bringt Kronen-Blumen / wie das Ferulkraut. Der Saamen gleichet dem Angelica-Saamen/ und ist eines lieblichen Geruchs. Aus diesem Gewächs fliesset das Gummi / Galbanum genannt. Dieses Gummi ist dem Weyhrauch ähnlich: Das beste ist gelb / körnlicht / lauter/ fett/ nicht holtzigt / das etwas von seinem Saamen in sich hat/ und starck riechet.

Der Galban-Safft ist warm im dritten / und trocken im andern Grad/ führet ein ölicht-schleimigtes/ säuerlichtes Saltz bey sich / dardurch solcher Gummi besser im Wasser als im Oel sich zerläst / und darneben alle die Tugenden hat/ welche dem Ammoniac-Gummi, zugeschrieben werden.

2. Gummi-Galbanum, angezündet/ und den Dampf in die Mutter empfangen / bringet die verhaltne Monatliche blum / und treibet die todte Frucht aus. Dieser Dampff verjaget auch die giftige Thier und Ungeziefer. In den Apothecken wird ein Pflaster von Galban-Safft gemacht/ davon auf ein Tuch oder Leder gestrichen / und über den untern Leib geleget / wehret dem Aufsteigen der Mutter / und zertheilet derselben böse Dämpffe.

Dieses Gummi an dem brennenden Liecht/ oder auch in ein wenig Essig zerlassen/ auf Leder gestrichen / und über die Hüneraugen an den Füssen gelegt/ lindert den Schmertzen derselben / erweichet und zertheilet sie allgemach. So man dieses Gummi destilliret / giebt es ein Oel/ welches in den Mutter-Wehen und Bauch-Grimmen fürtrefflich ist / in- und um den Nabel gesalbet. Man kan es auch mit destillirtem Lorbeer- und Chamillen-Oel vermischen und also gebrauchen. Das Oel wird also destilliret: Nimm Galban-Gummi ein Pfund/ gebrandte Kiesselstein anderthalb Pfund: zerstosse alles untereinander/ und destillire es aus einer gläsernen Retorten in der Sand-Capellen / so gehet ein weisses Wasser mit dem Oel hinüber / welches man rectificiren/ oder noch einmal überziehen kan.

Theophrastus Paracelsus, hat folgendes Oel zubereitet / welches man Galbanetum zu nennen pflegte: Nimm Galbanum oder Galban-Safft 12. Loth Eypheu-Gummi 6. Loth / zerstoß es untereinander / und destilliers in dem Sand aus einer gläsernen Retorten. Zu dem destillirten Oel/ mische schönen Terpenthin 24. Loth/ Lorbeer- und Spick-Oel destillirt / jedes 2. Loth/ destillire es noch einmal/ so hast du einen trefflichen Glieder-Balsam / welchen man in dem Grimmen und Mutter-Wehe / über den Bauch und in den Nabel; In den Schmertzen der Händen und Hüfften aber/ wie auch in der Contractur und Lahmheit / über die Glieder selbsten / und in die Gelencke sehr nützlich schmieren kan.

3. Galeopsis, todte oder taube Nessel / wird auch Lamium genennet/ hat verschiedne Geschlecht: Erstlich / Galeopsis Dioscoridis, vergleicht sich mit ihren Blättern der Brennessel/ ist doch kleiner / rings umher zerkerfft/ etwas weisser/ brennen aber nicht. Der Stengel ist viereckicht/ trägt Purpur-braune Blümlein/ denen ein schwartzer Saamen nachfolget. Die Wurtzel ist zaselicht. Man findet es gemeiniglich an den Weegen neben den Zäunen.

Das andere Geschlecht wird Wantzenkraut genennet / hat einen viereckichten Elen-hohen Stengel/ die Blätter vergleichen sich den Melissen-Blättern/ sind aber nicht so groß / und eines seltzamen Geruchs wie die Wantzen oder Wand-Läuß. Die Blumen

sind bleich-braun/ weiß oder gesprengt. Wächst häuffig in den Wäldern in Oesterreich / Ungarn / und andern Orten.

4. Die todten Nesseln haben wenig schwefflichtechte / mehr aber alcalisch-saltzichte und radische Theile bey sich / und daher die Eigenschafft / zu trecknen / zu kühlen / anzuhalten / das saure scharffe Geblüt zu versüssen / Verstopffungen zu eröffnen / die Nieren und Harngäng zu säubern / auch zu heilen / und alle Blut-Flüsse zu stillen.

Todte Nesseln mit den braunen Blumen in Wasser gesotten / und davon getruncken / stillet die rothe Ruhr; Die Nesseln aber mit den weissen Blumen also gebraucht / nimmt hinweg den weissen Fluß der Weiber. So man die stinckende todte Nesseln zerstösset / und mit dem Safft also auf den Wurm am Finger leget / heilet es denselbigen.

5. Gordylium oder Tordylium, Candianischer oder Creutscher Sesel / hat eine dünne holtzichte / weisse Wurtzel / davon ein gestreiffter / haarigter Stengel / 5 fuh hoch / aufwächst; bekommt haarigte / rauhe / zerkerffte / breitlichte / an rauhen Stielen gegen einander stehende Blätter / oben an den Gipffeln des Stengels / wie auch an den Neben-Zweigen / wachsen Dolden-büsch mit weissen Blümlein / welchen geschildete / schöne / rings um mit krausen Bräm gezierte Saamen nachfolgen.

6. Dieses Kraut hat etwas flüchtigen / aromatischen / und Saltzes bey sich / und daher eine Eigenschafft / zu wärmen und zu trocknen / die Monatliche Reinigung zu befördern / den Harn zu treiben / und den brennenden Harn-Schmertzen zu stillen / wie auch den Auswurff der Brust zu befördern.

So man ein Quintlein des Saamens von diesem Kraut zu Pulver stösset / und mit Pappeln- oder Burtzel-Wasser einnimmt / stillet es die Harn-Winde / wie auch das Tröpfflichte Harnen / treibet die Monatliche Reinigung / und zertheilet die Winde.

Gleiche Würckung hat auch der aus dem zerstossnen frischen Kraut gepresste Safft / und reiniget die Nieren von allem Schleim und Sand / heilet auch Wunden und Geschwär. Man kan desselben biß über ein Loth täglich einmal eingeben. Mit Zucker-Candel oder Honig vermischt / und offt darvon geschleckt / reiniget die Brust von dem zähen Schleim / und macht wohl auswerffen.

7. Hermodactylus verus, wahre Hermodactylen / hat zertheilte ausgespreitete Wurtzeln / die sind gestaltet / wie die Finger an des Menschen Hand / dabey man auch an jeder Wurtzel siehet / als wie ein Nagel an eines Menschen Finger. Die Blätter sind lang und schmal / fast 2. Spannen hoch / und gleichen etlicher massen den Aphodill-Blättern / ausgenommen / daß sie schmäler und grüner sind. Die Wurtzel hat oben / da sie zusammen gewachsen / kleine Zäselein wie Haar. Oben wächst aus dem Stengel / nach der Blum / ein Knospen / gestaltet wie die Knöpffe an den Wiesen-Zeitlosen. Wird aus Syrien zu uns gebracht / aber leichtlich verfälscht.

Es ist nicht ohne / daß der wahre Hermodactylus wider die Glieder-Kranckheiten / und insonderheit wider das Podagra / von vielen gerühmet wird / dieweilen er aber dem Magen schädlich / als sollen seine davon berichtete Artzneyen / ohne Verwilligung eines Medici, nicht gebraucht werden.

Die wahren Hermodactylens-Wurtzeln sind weißlicht / fest / hart / lassen sich aber leicht zu Meel zerreiben. Dahingegen die Wurtzeln der Zeitlosen / welche in den Apotheckern / an statt der Hermodactylen gebraucht werden / bey ihrer Ausdörrung unlustlicht und schwartz erscheinen. Dennoch / weiln die wahre Hermodactylen nicht wohl zu bekommen / so bedienet man sich der Zeitlosen mit weissen Blumen / als welche da nicht gifftig ist / wie andere Zeitlosen. Die Wurtzeln aber solcher Zeitlosen werden aus den Orientalischen Ländern zu uns gebracht.

8. Der falsche Hermodactylus, Pseudo-Hermodactylus, Dens canis latiore rotundioreque folio, Hermodactylus Meluæi, folio maculoso, ist ein schön Gewächs / bringt 2. und selten 3. Blumen / fast wie Lilien oder Beer-Knoblauch / mit vielen braunen Macklen besprengt. Die Blum wächst auf einem glatten braunlichten Stengel / bleich Purpur-farb / mit braunen Fäsemlein und einem weissen Stefftlein / in der Mitten gezieret: Die Blätlein biegen sich über sich. Nach der Blum wächst ein dreyeckichtes Knöpfflein / voll gelbes Saamens. Die Wurtzel ist rund und länglicht / unten dicker als oben / deren offt etliche beysammen gefunden werden. Wächset viel in Steyermarck: In Italien / Franckreich und Savoyen findet man es absonderlich mit weissen Blumen.

9. Es hat die Wurtzel dieses Gewächs ein scharffetzendes Saltz / dadurch es die Natur und Eigenschafft bekommen / zu erwärmen / den Leib durch den Stulgang zu reinigen / den zähen versaltzten Schleim / auch aus den Gelencken abzulösen und fort zutreiben / daher sie in der Glanchysucht / Podagra / und dergleichen / nicht unnützlich gebraucht wird.

Die Hermodactylen-Wurtzel in Pulver von 20. biß 40. oder 50. Gran in starcken Naturen / mit ein wenig præparirten Weinstein vermischt / eingegeben. Sonsten pflegt man es in einem Wasser / oder halb weissen Wein / halb Wasser / oder auch gar in gutem alten Wein allein / auch ein halb Loth oder drey Quintlein schwehr über Nacht einzuweichen / worzu man denn auch annoch Fenchel-Saamen / præparirten Weinstein / Scorzoneren- und Wegreich-Wurtzel thun kan / damit die Würckung desto gelinder und besser abgehe.

Man machet auch ein Extract davon mit Brandtwein / oder dem Anis-Geist / dem Wachholderbeer-Geist / dem Zimmet-Wasser / dem Melissen-Geist / und dergleichen / von welchem man biß 15. oder mehr Gran auf ein mal geben kan / und zwar in Form einiger Pillen. Solche Purgation ist vor Zeiten wider die Gelenckesucht / oder das Podagra gebrauchet worden / und wird auch noch heut zu Tage von etlichen dawider / gleich wie auch wider die Husten-Seuche / oder Frantzosen in den Schwitz-Träncken nützlich angewendet.

Weilen man aber annoch nicht sonderbar gewiß ist / der rechten Würckung solcher zumahlen nicht vollkommen bekandter Wurtzel / als wollen die fürnehmsten Aertzte / heut zu Tage / lieber die besser bekandte Nieß-Wurtz dafür gebrauchen / wie sie den hierdurch sicherer Würckung hoffen können.

10. Hieracium majus, groß Habichtkraut / hat eine weit um sich kriechende / dauerhaffte Wurtzel / die ist Spannen-lang / und kleinen Fingers dick / und voller Milch. Die Blätter sind quer Hand lang / am Umkreiß eingeschnitten und zertheilt / wie die Gänsdistel / und mit weichlichten Dörnlein besetzet. Der Stengel ist rund / gerad / mit Striemen oder Hohlkehlen / rauh / voller Dörnlein / auswendig röthlicht / inwendig hol / fast auf anderthalb Elen lang / mit vielen Zweiglein besetzt / darauf wachsen bleich-gelbe Blumen / die werden bald zu wollichten Knöpfflein / und fliegen hernach davon. Das gantze Kraut ist voll weisser Milch-Saffts.

Dieses Kraut hat eine Krafft zu kühlen / sänfftiglich zu zertheilen / und zu heylen / hat demnach viel nitrosisches / alcalisches / mit balsamischen Oel-Theilen vergesellschafftetes / mildes Saltz in seinem Milch-Safft verborgen.

Der Safft aus dem Habichtkraut / ist gut wider die Flecken in den Augen / und die anfahenden Stahren / vertreibet alle Finsterkeit des Gesichts und Entzündung der Augen / des Tags einmahl oder vier / jedes mahl 2. oder 3. Tröpfflein laulicht daran gethan. Etliche hängen es auch nur an den Hals / auf welche Weiß es auch alle Nebel und Dünste den Augen und des Gesichts vertreiben soll. Nimm geläuterten Habichtkraut-Safft / schönen lautern Honig / guten weissen Wein / jedes gleich viel / vermische es durch einander / und behalts in einem Gläßlein auf: Wann einer nun ein blödes und dunckles Gesicht hat / der thue alle Morgen und Abend / jedesmahl 2. oder 3. Tröpfflein in die Augen / es läutert und schärffet das Gesicht ebner massen.

Geläuterten Habichtkraut-Safft mit Weiber-Milch jedes gleich viel vermischet / ist ein gutes Mittel für die Entzündung und hitzige Flüß der Augen / bißweilen ein paar Tropffen darein gethan. Wider obgemeldte Augen-Kranckheiten / wird auch das destillirte Habichtkraut-Wasser gerühmet / so noch kräfftiger seyn solle: Das Angesicht aber damit gewaschen / nimmt alle Flecken hinweg: leinene Tüchlein darein genetzet / und laulicht übergeschlagen / heylet die brennende Blattern an allen Orten des Leibs.

Wann du frische ungesaltzene Butter mit dem Milch-Safft von Habichtkraut / drey oder mehrmalen wohl wäschest / hernach rothen / auf einem Stein zuvor sehr rein geriebnen Præcipitat darunter rührest / biß er leibfarb ist / so hast du einen trefflichen Augen-Balsam / von welchem alle Morgen und Abend einer Erbsen groß in den Augen-Winckeln gestrichen / alle Schmertzen / Flecken und Entzündung der Augen allgemach gantz sicher sich zertheilen.

11. Jacea nigra, schwartze Flocken-Blum / hat eine holtzigte ziemlich Dicke / zaselichte / mit widrigem zusammenziehenden Geschmack begabte Wurtzel. Die Blätter sind lang / etwas eingeschnitten / schwartzgrün und Woll-haarig. Bekommt steiffe runde Stengel / welche oben im Schöslein zertheilet werden / darauf grosse / schuppichte Köpfflein erscheinen / daraus Purpurfarbe Blumen mit schmalen Blätlein herfür wachsen / und kleinen Aschgrauen schmaltzlichten Saamen nach sich bringen.

Die Flockblume wärmet / trocknet und ziehet zusammen / hat etwas grobe / alcalische / öhlicht-Saltz-Theile mit vielen irrdischen vermischt, bey sich; Wird daher nicht unbillich unter die Wund-Kräuter gezehlet / und von vielen erfahrnen Aertzten zu den Wund-Träncken gezogen und gebraucht.

12. Isatis, zahmer Weyd / breitet seine Blätter auf die Erden aus / wie Wegerich / ausgenommen daß sie fetter / glatt und blau-schwartz sind. Die Blätter sind unten am Stengel breit / eben zugespitzt und schmal / begreiffen / ohne Stiel / den Stengel / wie groß Besenkraut / oder Bauenserfft. Der Stengel wächst fast zwey Elen hoch; bringt etwas kleine / zarte / gelbe Blümlein / gantz dreyfach und viel neben einander / an langen Stielen; Daraus werden lange breite Hülsen / anzusehen wie Zünglein / in welchen der gelbe Saamen liegt. Die Wurtzel ist weiß / Fingers-dick / holtzicht / und hat ein wenig Zaselen.

Diesen Weyd brauchen die Tuchmacher und Färber; Man stösset das gantze Kraut auf den Mühlen / ballet es darnach zusammen und formiret Kügelein daraus / dörret sie an der Sonnen / und brauchet sie zum Blau-färben.

Er wächst in grosser Menge in Thüringen / Italien / Franckreich / Spanien und Holland / allwo er zum sonderbaren Nutzen der Färber fleißig gepflantzet wird.

Der zahme Weyd ist bitter und ziehet zusammen derohalben er sehr trocknet / doch ist er nicht so scharff / wie der wilde / welcher zwar hefftiger wärmet / doch aber zum Färben wenig gebrauchet wird. Es findet sich in allem viel flüchtig alcalisches Saltz / wovon die Eigenschafft entstehet / das Geblüt von aller scharbockischen Unreinigkeit zu säubern / innerliche Verstopffungen der Leber / des Miltzes / und Faulfleisches zu eröffnen / verzehren / Schleim und Sand der Nieren zu treiben / mithin auch die monatliche Reinigung der Weibs-Personen auf das beste zu befördern.

13. Es wird zwar / wie gesagt / der Weyd mehr zum Tuch-färben / als zur Artzney gebraucht: Doch gleichwohl kan man daraus den flüchtigen Geist oder das flüchtige Saltz auf zweyerley Wege bekommen / eines Theils ohne Feuer / andern Theils auch durch das Feuer. Ohne Feuer kan man es haben / wann man über die zubereitete Ballen oder Kugeln des Krauts / da sie in vollem Gösst sind / und über sich dämpfen / einen sonderbahr darzu bereiteten erdenen Deckel setzet / und oben / auf den offnen Hals des Deckels einen gläsernen Helm applicivet / auch dem Schnabel des Helms ein weit Glas oder Recipienten fürleget so wird der mit flüchtigem Saltz angefüllte Spiritus in den Recipienten übersteigē / welchen man darauf rectificiren kan.

Durch das Feuer aber wird die Destillation also angestellet: Nehmt das auf obbedeutete Manier zubereiteten Wendes / wie sie für Färber accomodirt wird / nach Belieben zwey Pfund / thut ihn in ein gläserne Retorten / setzt ihn in die Sand-Capellen / legt ein guten Recipienten für / verlutirt die Fugen wol / macht allzemach ein Feuer darunter / regirt es durch seine Grad / so wird erstlich ein Wasser oder Phlegma; Demnach der Spiritus wie ein Nebel / samt dem flüchtigen Saltz / und endlich ein wenig gelblichtes stinckendes Oel übersteigen. Den flüchtigen urinosischen / von dem Oel gesonderten Liquorem, kan man samt dem / was annoch mit Brandtwein aus dem Recipienten ausgewaschen worden / rectificiren / entweder für sich selbsten / oder mit Zumischung purificirter gesiebter Aschen / so wird man einen sehr flüchtigen / reinen / mit flüchtigem Saltz wolbegabten Spiritum bekommen / welchen man in wohl vermachten Gläsern aufheben muß. Dieser auf 8. biß 12. oder mehr Tropffen / offt in Borretsch-Wasser eingenommen / treibt alle Unreinigkeit durch den Schweiß / reiniget die Nieren von allem Sand und Schleim / säubert das Geblüt von allem Scharbockischen Saltz / mildert auch die Podagrischen Glaich-Schmertzen / und bringt den Jungfrauen und Weibern ihre versteckte Reinigung wieder. Wann man von diesem Spiritu oder Geist unter die Gurgel Wasser mischet / und sich damit offt warm gurgelt / so nimmt er die Geschwulst der Mandeln / und Zäpfleins / samt der Entzündung des Halses / verwunderlich hinweg.

14. Lonchitis aspera, Spicant / so auch Miltzkraut genennet wird / hat etliche Geschleche: Erstlich ist bekannt der grosse Spicant / der vergleicht sich mit seinen Blättern dem Miltz-Kraut / sind länger und tieffer zerschnitten / und kommen an Gestalt dem Engel-süß nahe / werden Spannen-lang / und beyderseits mit ungleichen rauhen Kerffen zertheilet. Er bringt weder Stengel / noch sichtbare Blumen; Der Saamen aber bestehet in dem Eisen-grauen Pulver / welches sich an den untern Seiten der Blätter findet. Die Wurtzel ist dünn / und zerspalten. Er wächst an schattigten und feuchten Orten. Die frische Blätter übergelegt / befördern die Heylung der Wunden / und wehrende Entzündung.

Das andere Geschlecht ist der kleine Spicant / hat dünnere und schmälere Blätter / als der vorige / die sind zugleich haarig / rauh / und kommen mit dem Engel-süß em mehrers überein / hat auch gleiche Tugend mit dem ersten.

Noch ein ander Geschlecht wird gefunden / so man den vermeynten Spicant nennet / dieser bringt aus einer schwartzen zernagten Wurtzel / dem Miltz-Kraut ähnliche Blätter herfür / sind doch kleiner / mehr zerschnitten / und haben rothe Stengel. Wächst etwann zwey biß drey Spannen hoch / und wird gefunden an wilden / steinigten Orten / sonderlich auf dem Steyermärckischen Alp-Gebürgen. Diese Spicant Kräuter haben viel irdische und etwas alcalisch-saltzichte Theile / daher sie mit der Eigenschafft begabt / zu trocknen / die verstopffte Leber und Miltz zu eröffnen / und das saure Geblüt zu versüssen: wird aber in der Artzney wenig gebraucht.

Cap. XLIX.

Von noch mehr andern unterschiedlichen Kräutern / als da seynd: Marum, oder Mastix-Kraut / Myagrum, Flachs- oder Leindotter / Panax, Reseda, oder Reseden-Kraut / und Thapsia sive Thurbith, oder Griechischer Sesel.

1. Marum, oder Mastix-Kraut wächset in Asia und Egypten / von dannen es auch zu uns gebracht worden. Es hat weiß-grau dünne Blätter / kleiner als der Majoran / unten breit / eben spitzig / am Geruch sehr lieblich / / am Geschmack scharff / bringt hohe / dünne / holtzichte Aestlein / und Purpur-weisse Blumen. Ist mit flüchtig-ölichtem scharffen Saltz begabet / dahero es wärmet / trocknet / eröffnet / und alle die Kräfften hat / welche dem Candischen Dictam zugeschrieben werden. Von diesem Kraut eine Hand voll in einer halben Maaß weißen Wein gesotten / und darvon getruncken / dienet zu den kalten Gebresten des Haupts und Magens / eröffnet die verstopffte Leber / hilfft in der Wasser- und Gelbsucht / fördert den Harn und die Weiber-Zeit / und widerstehet allem Gifft. Die Rinde von diesem Kraut in dem Bräch- und Heu-Monat gesammlet / zu Pulver gestossen / und ein Quintlein davon alle Morgen nüchtern in dick-rothem Wein eingenommen / kan auch den gefährlichsten und langwührigen Monat-Fluß der Weiber stillen.

2. Myagrum, Flachs- oder Leindotter / hat unterschiedliche Geschlechte: Myagrum sativum, so auch Camelina genennet wird / hat eine etwas zaselichte Wurtzel / davon ein Elen-hoher langer Stengel wächset / mit dünnen / graden / etwas haarigen Neben-Aestlein begabet / an welchen die ablangen weichen / am Umkreiß etwas zerkerffte Blätter wechsel-weis erscheinen. An den eussersten Aestlein wachsen kleine gelblichte Blümlein / und folgen darauf die etwas erhobne Schöttlein / mit vielen länglicht / dreyeckicht / gelbbraunen Saamen angefüllet; welcher einen Kresse-Geschmack hat / und auf der Zung einen süßlichten Schleim von sich lässet. Ist den Fincken und Zeißeln eine angenehme Speiß / wird aber zur Artzney nicht gebrauchet.

Ferner werden gefunden Myagrum sylvestre, oder der Türckische / subtile Leindotter. Myagrum fœtidum,

der stinckende Leindotter/ der grosse und kleine Leindotter/ Myagrum monospermon, und andere mehr. Dieses Kraut ist mittelmässiger Natur/ zwischen Kälte und Wärme/ hat einen öhlichten / schleimichten Safft / mit etwas mildem/ alcalischem Saltz bey sich verborgen. In dem Saamen findet sich sonderlich das Oel/ welches daraus mag erpresset / und an statt des Lein-Oels gebrauchet werden. Derowegen wir dem Leindotter die Krafft zuschreiben zu erweichen/ zu lindern / Schmertzen zu stillen / ja/ auch Wunden zu heylen. Wann man also denselben frisch mit dem Rauten-Senfft zerhackt / und wärmlicht über die Wunden schlägt / hat er die Krafft zu säubern und zu heylen. Eusserlich wird sonsten das Oel gebraucht zu Erweichung der harten Geschwulst / und stillet den Schmertzen.

3. Panax, wird auch Panax Heracleum genennet/ und ist ein Kraut/ dessen Wurtzel weiß / eines ziemlich starcken Geruchs / und scharffen bitterlichten Geschmacks. Die Blätter sind grasgrün / in der Gestalt der Feigen-Blätter / mit fünff Schnitten zertheilet / rings umher zerkerffet. Der Stengel ist mit Härlein oder weisser Woll umgeben. Am Gipffel trägt es Cronen mit weissen oder gelben Blümlein/ nach welchen folget ein wolriechender/ breiter / scharff- und hitziger Saamen.

Aus der Wurtzel und auch Stengel dieses Krauts fliest ein Safft oder Gummi / welches von den Innwohnern in Lybien / Macedonien und Arabien / in welchen Landschafften dieses Kraut wächst / gesammlet/ und Opopanax, Gummi Panacis, Lacryma vel Succus Panacis genennet wird. Der berühmte Joh. Rajus aber will/ dieses Gummi Opopanax werde nicht aus diesem Heraclischen Panax, sondern aus dem Pseudocosto Matthioli oder vermeynten Costwurtzel gezogen/ und gesammlet. Der gerechte Opopanax ist bitter am Geschmack / auswendig gelb und Saffran-farb / inwendig weiß oder bleichgelb/ glatt/ fett/ und der leichtlich zertrieben / oder zerlassen wird / so man Wasser oder Eßig darüber giesset / auch einen harten Geruch von sich giebet; Der schwartze und weiche aber ist nicht gut. Der Gummi Opopanax ist warm im dritten / und trocken im andern Grad; hat neben seinen öhlicht-balsamischen oder gummosisch-wässerichten Theilen/ auch ein säuerlich subtiles Saltz / und also die Eigenschafft / zu erweichen/ zu erdünnern/ Verstopffungen der Brust vom zähen Schleim aufzulösen/ den Husten zu stillen / den Harn und Grieß zu treiben/ Geschwär und Wunden zu säubern / und zur Heylung zu befördern / und den Leib gelind zu purgiren.

4. Der Rauch von Opopanax in dem Mund empfangen / hebt wiederum auf das abgefallene Zäpfflein des Halses. Opopanax auf glühende Kohlen geleget / und den Dampff darvon in die Mutter empfangen / führet aus die todte Leibs-Frucht / so aber die noch lebendig wäre / soll man diesen Rauch nicht gebrauchen/ denn er hoch schädlich ist. Wider die fallende Sucht: Nimm Heilwurtzel-Gummi / rohes / rothes & pießglaß / Bibergail / und des besten Drachen-Bluts / jeder Gattung gleich viel / zerstosse alles zu reinem Pulver untereinander / und gieb dem Patienten alle Morgen / ein Quintlein auf einmahl im Betonien- oder Schlüsselblumen-Zucker ein.

Das Pulver von diesem Gummi auf 30. Gran schwer offt eingenommen / vertreibt nicht nur das schmertzliche tröpfflichte Harnen / sondern es zertheilet auch das geronnene Blut im Leib/ die geronnene Milch in den Brüsten / das Gifft von giftigen Thier-Biß/ treibt die Nach-Geburt und todte Frucht / erleichtert auch den Athem.

Wider das schmertzliche Hüfftwehe: Nimm Heilwurtzel-Gummi 2. Loth / Wax 6. Loth / Hartzgel-Oel 8. Loth, Campffer 1. Loth/ das Gummi zerlaß mit ein wenig Wein-Eßig / darnach zerlasse das Wax / Oel und Campffer / vermische es wol mit dem Gummi / und mache ein Pflaster daraus / welches du über das schmertzhaffte Glied legen / und offt erfrischen kanst.

5. Reseda oder Reseden-Kraut / welches man auch Spanische Raucken nennet / wird von etlichen unter das Geschlecht Lutea gerechnet. Hat eine dünne/ weisse / holtzichte / scharff-schmeckende Wurtzel / aus dem viel ästige Stengel Schuhes-hoch aufsteigen, welche mit schmalen / dunckel-grünen / tieff wie der Raucken eingeschnittenen / mit krautigem Geschmack begabten Blättern bekleidet. Die sechs blätigen Blümlein erscheinen im May und Brachmonat/ an den Stengeln oben wie eine träublichte Aehre / bleich-gelb / auf welche die dreyeckichte Saamen Gefäßlein folgen / welche oben auf offen / und kleine schwartze Saamenkörnlein in sich enthalten. Es finden sich aber etliche Geschlecht desselben / als da neben dem gemeldten auch ist, Reseda maxima, Reseda affinis Phyteuma, Reseda alba minor, Selamoides parvum Salmanticum, Reseda Linariæ foliis. Diese Reseden-Kräuter haben einen scharffen räsen Geschmack / daraus man ohnschwer abmercken kan/ / daß sie ein flüchtig öhlichtes Saltz müssen bey sich führen; Hiemit die Eigenschafft haben zu wärmen / zu trocknen / innerliche Verstopffungen zu eröffnen/ allen versetzten Schleim zu erdünnen und zu resolviren/ durch den Harn zu treiben; eusserlich aber die Wunden zu säubern / rein zu behalten, und zur geschwinden Heilung glücklich zu befördern.

6. Thapsia sive Thurbith, oder Griechischer Seid hat seinen Namen von der Insul Thapso bekommen in welcher es erstlich erfunden worden. Das erste Thapsia, Carotæ folio, Carotæ facie, Thurbith Garganicum sive Thaps. semine latissimo / hat Blätter wie Fenchel / oben eine Dolde / wie der Dill / an iedem Zweiglein eine gelbe Blum / und einen breiten Saamen. Die Wurtzel ist auswendig schwartz / inwendig weiß / lang / scharff / und mit einer dicken Rinden bekleidet / derohalben etliche Land-Betrüger sie für Turbenthum, oder Turbith verkauffen / denn sie sind einander gleich. Es wächst in grosser Menge in Apulien auf dem Berg Gargano / von dannen bringet man die Rinden der Wurtzel zu uns.

Man pflantzet es auch in Italien in etlichen Gärten. Die übrigen Geschlechte seynd: Das gröste Turbith mit Fenchel-Blättern / und das sehr stinckende Turbith. Die Thapsia ist sehr hitzig und scharff/ mit einem/ scharffen/ vitriolischen / etwas öhlichtem Saltz begabet/

gabet / wird derowegen gefährlich in dem Leib gebraucht. Plinius lib. 13 hist. natur. c 22 berichtet / daß Kayser Nero, wann er in der Nacht Händel angestellet / und davon Stöß in dem Angesicht bekommen / habe er alsobald die Streich-Mähler mit dem Safft der Thapsiæ, Weyhrauch und Wax bestrichen / damit man selbige auf nachfolgenden Tag an ihme nicht wahrnehmen könte.

Die Kräfften der wahren Turbith sind / daß sie den Schleim und andere böse Humores aus dem Gedärme / Brust und andern Theilen mächtig purgiret / so gar daß die Medici ein Sprüchwort führen: Was der Agaricus nicht treibet / das greiffet Turbith an: was Turbith nicht angreiffet / das durchtreiben die Coloquinten ꝛc.

Es tödtet diese Wurtzel auch die Würme gewaltig / und hält man davor / daß nächst dem Queckſilber kein besser Mittel dargegen seyn / als die hieraus gemachte Species diaturbith cum rhabarbaro, wie bey Doct. Ettmüllern in Comment. Schrad. pag. 755. weitläuffiger zu finden ist. Einige machen auch einen Extract oder Resinam c Spiritu Vini daraus; allein es giebt sehr wenig / und aus einem gantzen Pfund kaum 2. Loth. Was aber sonsten vor Composita von dieser Wurtzel herrühren / ist bey dem Schrader, in Pharmacop. Med. Chym. p. 236. zu ersehen.

* * *

Cap. L.

Von noch mehr andern unterschiedlichen Kräutern und Wurtzeln / als da sind: Die Brasilianische Ruhr-Wurtzel oder Ipecacuanha, Jalappa, Nirsing / oder Gin-Sem / und Virginischen Schlangen-Wurtzel.

1. DJe Wurtzel Ipecacuanha, ist ein kleine Fingers-lange / äusserlich-schwartz-braune / und gleichsam Glieder-weiß gedrehete Wurtzel / welche vor gar wenig Jahren bekandt worden / und gegen die rothe Ruhr in Franckreich starck gebraucht wird: Heisset in West-Indien / absonderlich in Brasilien (von wannen sie durch die Portugiesen und Holländer in Europam gebracht /) Ipecacuanha, Hypecanna und Cagosanna: Bey den Spaniern / Bexuquillo, Bequuallo, Beculo, Belocuto, Bey den Portugiesen / Cipo de Cameras, und bey den Frantzosen Becouquille ou Mine d'or, das ist / Gold-Ertz / weilen sie sonderlich um die Gold-Gruben soll gefunden werden / allwo sie von den jenigen / so zu den Berg-Wercken verdammet worden / aufgesuchet wird / unter welchen doch der allerfleissigste in einem gantzen Jahr nicht mehr als 12. Pfund soll sammlen können / welches sie auch so theuer machet / daß in Holland das Pfund auf 30. Gulden kommt / ja darum nicht könte verkauffet werden / wann sie dieselbe nicht vor andere Waaren von denen Indianern austauscheten. Was das Kraut und Gewächs dieser Wurtzel anlangt / so zehlet solches der sehr berühmte Botanicus, D. Hermann. seel. unter die kriechende und auf der Erd liegende Gewächse / welches von Rajo in Hist. Plant. Tom. 1. L 13. cap. 17. p. 669. Herba Paris Brasiliana genennet wird: Pomet aber in seiner Frantzösisch-geschriebenen Historie der Materialien schreibt / daß solches theils auf der Erd krieche / theils aber in die Höhe wachse / hätte länglicht-ausgespitzte Blätter / wie die Parietariæ, oder Tag und Nacht / auch weisse Blümlein und gelbe Beerlein / welche / wann sie reiff worden / dunckel-roth seyn.

Wo es aber eigentlich in West-Indien zu finden sey: davon sind unter denen Kauff-Leuten und Indianischen Scribenten verschiedne Meynungen. Gronerius, ein Kauffmann von Paris / schreibet in seinen Anmerckungen über des Helvetii Gebrauch dieser Wurtzel / daß man sie aus Peru überkomme; Hergegen Piso und Margravius, und andere sagen / daß sie in Brasilien / um die Gegend Rio de Genecyn gefunden werde. Pomet endlich giebt vor / daß die braune und weisse aus Brasilien: die gelbe aber aus Peru, über Cadix heraus gebracht werde. Unterdessen kan es wohl seyn / daß dieses Kraut in allen beyden Provintzien gefunden / oder die Wurtzel aus einer in die andere gebracht und verkauffet werde / wie der berühmte Herr Leibnitz beyde Meynungen in seinem Brieffe / so er an die curiose Teutsche Societät von dem neuen Americanischen Medicament gegen die Rothe Ruhr im Lateinischen heraus gegeben / zu vereinigen suchet.

Sonsten giebt es unterschiedene Gattungen von dieser Wurtzel / dann schon Piso in seiner Histor. Nat. & Med. Brasiliæ Lib. 4. c 53. p. 131. zweyerley benamset / nemlich die schwartz braune und die weisse. Jene ist die gemeinste / so zu uns gebracht wird: diese aber / so von den Portugiesen Ipecacuanha Blanca genennet wird / ist viel rarer und in Europa nicht im Gebrauch / soll / wie das Buen album, oder wie die weisse Diptam-Wurtzel / aussehen; Welcher obenberührter Herr Pomet in dem Anhang seiner Materialien-Historie, die dritte Gattung / nemlich / die gelbe hinzusetzet / welche in der Höhe der Gold-Bergen gefunden werden soll / weßwegen solche die beste / doch auch die rarest- und theuerste von ihm gehalten wird.

Bey Einkauffung und Verschreibung dieser Wurtzel ist wohl in Acht zunehmen / daß die glatte Zasern davon abgesondert / und nur dasjenige / was rauh und viel Ringlein hat / außerlesen werde / indem jene keine Krafft haben / und doch das Gewicht und Preiß vermehren.

Es muß auch die Wurtzel nicht zu alt / sondern zähe / dicht /

dicht/ fleischicht und hartzicht seyn/ weßwegen die jenige am besten ist/ so eine dicke Schale oder Rinde hat/ und wenn sie die rothe ist/ so hat und führet sie nebst einem scharff- und bittern Geschmack etwas schleimichtes/ so man sie im Munde käuet/ mit sich/ und gehet mitten ein Fäserlein/ gleich einem dicken Zwirn-Faden dardurch/ welches eben den Geschmack hat. Was deren Nutzen und Gebrauch anlanget/ so pfleget sie zwar oben heraus zu purgiren/ doch aber also/ daß sie eine zusammen ziehend- und anhaltende Krafft zuruck lasse/ und zugleich durch die Schweiß-Löcher austreibe; Weswegen sie dann hauptsächlich in der rothen und weissen Ruhr/ sie seye auch so giftig und ansteckend als sie immer wolle/ vortreffliche Würckung thut/ und dardurch im letztern Krieg der Frantzösischen Armee/ und von dem berühmten Holländischen Medico D. Helvetio in Pariß viel hundert Personen sind erhalten worden/ obwohlen demselben/ da er sich die Erfindung dieses Mittels zugemessen/ von einem Kaufmann zu Pariß ein grosser Proceß an Hals gehänget/ und endlich durch einen Ausspruch des Parlaments geschlichtet worden.

2. Ehe man aber diese Ipecacuanha den jenigen/ so mit der rothen und weissen Ruhr behafftet sind/ verordne/ mus man zuvor zusehen/ ob der Magen/ Gedärme/ und übriges Eingeweyd noch nicht entzündet/ oder gar mit einer Fäulung und kalten Brand angesteckt seyen/ welches aus einem cadaverosen und abscheulichen Gestanck abzumercken; dann bey solchen Umständen dieses Medicament keine Statt findet/ wie D. Helvetius in seinem Bericht davon wol anmercket/ welcher doch hierinnen sich zu irren scheinet/ wann er vorgiebt/ man solle nach Einnemmung dieser Wurtzel das Erbrechen mit Gewalt zurück halten/ indem solches vielmehr zu befördern/ als zu hemmen ist. Man soll auch nicht erschröcken/ wann so bald darauf ein Eckel/ Bangigkeit/ und dergleichen erfolgen; denn/ wo dieses nicht ist/ und auch weder Erbrechung noch Stuhlgang darauf erfolget/ wird der Krancke gemeiniglich darauf gehen/ in dem das Gefühl in dem Eingeweyd schon erstorben ist/ wie Herr D. Hermann loc cit. lehret.

Man giebt diese Wurtzel entweder gestossen/ Morgens einen Scrupel/ oder dritten Theil eines Quintleins/ oder auch in starcken Personen/ ein halbes Quintlein in Tormentill-Wasser oder warmen Bier/ und wenn die Ruhr darauf nicht nachlässet/ wiederholet man es noch ein oder zwey mahl/ so wird sie gewiß nachlassen.

Will man es aber lieber in Form eines Tränckleins nehmen/ so thut man zwey Quintlein in rothen Wein/ lässet es über Nacht an einem warmen Ort stehen/ seyhet es durch/ und giebt es dem Krancken. Andere brauchen sie auch im Clystiren.

Letztlich ist wohl in Acht zu nehmen/ daß bey und nach Gebrauch dieses Medicaments eine gute Diæt gehalten/ und nichts als weiche Speise genossen werden/ in dem viel Soldaten/ so dieses nicht in Acht genommen/ ohnerachtet ihnen die Ipecacuanha verschrieben worden/ doch darauf gegangen sind; Wie der berühmte Obrecht von Straßburg/ solches kurtz vor seinem Todt gegen einem vornehmen Freund gedacht/ und wol erinnert hat.

3. Die Jalappa, Gialappa oder Jalapium, ist eine länglichte/ dicke und hartzichte Wurtzel/ welche in runden Scheiben zerschnitten zu uns gebracht wird: Ist der Mechoacanna nicht sehr ungleich/ doch schwärtzer und schwerer/ hat einen scharffen und widrigen Geschmack: Wird aus West-Indien/ absonderlich aus der Insul Madera, wo sie häuffig wächset/ in Europam geführet/ und sehr fleissig zur Artzney gebrauchet. Von dem Kraut dieser Wurtzel/ sind sie auf den heutigen Tag noch verschiedene Meynungen. Anfangs/ als sie bekannt worden/ (welches noch so gar lang nicht ist) meynete man/ es wäre eine fremde Art der Bryonien/ oder Zeunrüben/ zumahlen sie deßters auch Mechoacanna Nigra genennet/ und also für ein Species der Mechoacannæ gehalten und welche sonsten auch für die Americanische Bryonien allgehalten werden.

Andere halten sie vor eine Art Nachtschatten/ welche der Frantzösische Botanicus, Monsr. Tournefort Solanum Mexicanum, magno flore, semine rugoso Jalapium existimatum nennet/ welche mit der Mirabilis Peruviana oder Peruvianischen Wunder-Blum übereinkommet/ davon Etmüllerus in com. in sch. Ed. p. 748. diese Wurtzel auch herleitet. Plukenet, ein Engelländer/ nennet es Convolvulum Americanum, sub Jalappæ nomine receptum.

4. Die Güte dieser Wurtzel kan man unter andern daran erkennen/ wann sie sich an glühenden Kohlen oder an einem Liecht/ gleich anzünden lässet/ und hat man immer die gröbste Stücker/ so mit den Händen nicht leicht zerbrochen/ doch aber mit dem Hammer bald zermahlet werden/ auswendig schwartz-grau/ inwendig aber gläntzend und resinos anzusehen/ eines scharffen und widrigen Geschmacks/ zu erkiesen; Man muß auch zusehen/ daß keine andere Wurtzeln/ als die Bryonia und dergleichen untermenget seyen. Man kaufft sie aber immer in gantzen Stücken/ nicht zu Pulver gestossen/ welche gemeiniglich alt und veralten ist.

Der Gebrauch dieser Wurtzel ist jederman bekannt/ indem fast keine Purgirung gemacht wird/ da die Jalappa nicht den Meister spiele. Sie purgiret das Gewässer/ doch zugleich auch die Gall/ Schleim und andere böse Humores, wie dessen Nutzen fast durch alle Kranckheiten D. Paullini ohnlängst in einem besondern Buch de Jalappa weitläufftig beschrieben hat. Indessen muß man sich mit der Dosi nach dem Alter/ so wohl der Persohn/ als der Wurtzel/ richten. Der Persohn nach giebt man den Kindern so viel Gran/ so viel Jahr sie alt sind/ Erwachsenen aber 20. Gran/ wann die Wurtzel frisch und resinos: Ist sie schon alt/ kan man ein halb Quintlein und mehr geben/ dann mit der Zeit die Resina darinn auch enerviret wird. Ausserlich ziehet sie das Gewässer aus der Nase/ darvon Paullini c. l. Man kan sie auf vielerley Manier gebrauchen: Gemeiniglich aber wird sie nur zu Pulver gestossen/ welches desto besser und mit wenigen Schmertzen operiret/ je subtiler es ist; doch stärcket man es gemeiniglich mit seiner eignen Resina oder Magisterio Ja-

lappæ

lappæ, welche mit dem Spiritu Vini rectificiret / daraus gezogen / und entweder mit Wasser præcipitirt / oder per abstractionem Spiritus Vini zubereitet wird / uñ muß schön weiß-gelb und glänzend seyn: siehet es wie Colophonium aus / so taugt es nicht / und hat viel vom Extr. bey sich / welches von dem übrigen noch kan ausgezogen werden. Ein Pfund Jalappæ giebt 3 6. biß 3 j Resinæ, wie Bielheuer in seiner Beschreib. frembder Materialien p. 115. solches ausgerechnet hat. Von dieser Resina kan man 10. Gran in Spiritu Vini, oder Spir. Carmin. auflösen / so hat man eine angenehme Purgirung / besonders / wann es süß gemacht wird / dergleichen vor delicate Jungfern, und andere zu Breßlau / Halle / Leipzig ꝛc. sehr gebräuchlich seyn soll / wie D. Major in observ Anat. & Calcul. Sperling schreibet; doch muß man nicht sogleich eine Suppe darauf nehmen oder trincken / sonsten præcipitirt sich es wieder im Leib und machet Grimmen. Boyle macht mit Tragant kleine Pillen daraus so auch leicht zu nehmen sind: Vid. ejus Tr. de Ster. Philos. Experiment.

Viele verschreiben sie auch in den Mixturen / aber ohne Effect, es komme dann ein Spiritus darzu; Wie dann die Wurtzel selbst in denen Infusis oder Laxirsäfften nicht wohl verschrieben wird / indem sie Resinös und nur mit einem Spiritu kan aufgelöset werden / wie den Chymicis bekandt ist.

5. Ninsing ist eine längliche / und eines kleinen Fingers dicke Wurtzel / wie Peterstilien Wurtzel / oder Pastinack (aber kleiner) anzusehen / welche gemeiniglich mit zweyen / öffters auch mehr Zacken versehen / inwendig auswendig bleich-geib / und auf der äussersten Rinde mit kleinen schwartzen Strichen / Circuln und Adern gezieret / auch wie die Mandragora gleichsam in Theile zertheilet / inwendig aber mit einem hartzichten Circul bezeichnet ist; Hat einen etwas scharffen / doch süssen mit einer nicht unangenehmen Bitterkeit vermischten Geschmack / wie die Liquiritien / auch sehr annehmlichen Geruch; Wird von den Japonensern Nisi von den Wilden Canna, von den Sinensern aber Ninsing, und besser Gin-Sem (welches letzters Wort eines Menschen Gleichheit bedeutet / wie es D. Menzelius in Ephem. Acad Germ. cur. Dec. II A. V. p. 74. aus Pisonis Mantissa Spagyrica ausleget) genennet / weilen diese Wurtzel zuweilen gleichsam Arme und Beine / wie ein Mensch hat / obwolen dergleichen nicht in der gemeinen Leuten Hände kommen / sondern in China selbsten von den vornehmsten Personen zur Rarität aufgehoben werden soll / wie Herr Rumphius aus Ost-Indien / in einem Brieff an wohlermeldten D. Menzeln berichtet / welcher an eben gemeldtem Ort pag. 74. zu finden ist.

Diese Wurtzel findet man häuffig in dem äussersten Nordischen Theil von Sina, in der Provintz Leautung und in der Insul Corea; Und obwolen sie auch in Japan wachsen soll / so hält man doch die Coreanische gar weit besser als die Japonische / welche hierin vor der vorigen zu erkennen / daß sie äusserlich auf der Rinde keine Circkel und Linien hat / inwendig weis und hart ist / auch so keinen kräfftigen Geschmack und Tugendt hat / wie die vorige.

Was es aber mit dem Kraut dieses Nahmens vor eine Bewandnüs habe / davon sind unterschiedne Meynungen; Wormius hielte es zu seiner Zeit / vor eine Art Manns-Treu / weilen die Wurtzeln an Gestalt und Geschmack übereinkommen / obwohlen er in seinem Museo pag. 157. selbsten gestehet / daß er die Blätter nie gesehen. P. Martin Martini wurde gleichfalls durch die Gestalt der Wurtzel dahin geleitet / daß er das Kraut vor eine Art Alraun / oder Mandragoræ hielte / auch andere / als Kircherum, Blumentrostium, &c. solches zuglauben / verursachte; Allein / es hat auch derselbe das Kraut niemahlen zusehen bekommen / wie in dessen Atlante Sinico zu lesen. Der seel. D. Hermannus, berühmter Professor Botan. zu Leyden / hält es in seinem Collegio in Mat. Med. vor das Sisarum Montanum; indem er aus dem Saamen / so er aus Japonien davon bekommen / ein dergleichen Kraut erzihlet hat / obwohlen er gestehet / daß die Wurtzel so kräfftig nicht gewesen / als Ninsing; welches er der Lands-Art zu schreibet.

Unterdessen ist gewiß / daß die Figur / welche in der Japoner und Sineser Kräuter-Bücher gefunden / und von Hr. D. Menzeln dem Miscell. cur. D. 2. A V. Obs XXXIX einverleibet ist / mit Sisaro Montano eine grosse Gleichheit habe: Allwo D. Rumphius auch diß Kraut / wie es ihm von einem Chinesischen Burger mitgetheilet worden / also beschreibet: Daß es ein kleines Kraut sepe / und an einem schmalen Stengel auf beyden Seiten Blätter wie Mäyer trage / eines Fingers breit / durch deren Mitte eine gerade Ader gehe / welche kleine Fäselein auf beyden Seiten werffe.

6. Die Einsamlung dieser Wurtzel ist sehr curieux, und merckwürdig / und wird von obbelobtem Herrn Rumphen an gemeldtem Ort beschrieben: weilen nemlich diese Wurtzel in den 3. Winter-Monate Novem. / Decem. und Jenner / da sich das Kraut schon gantz verlohren / muß gegraben werden / so geben die Einwohner bey nächtlicher Zeit genaue Achtung / wo sie auf der Erde eines Glantzes gewahr werden / welchen die Wurtzel so etwas aus m Erdreich hervor gewachsen von sich giebt / und etwan von dem Thau oder von seiner eigne Feuchtigkeit / oder auch von der Sonn / wie ein Phosphorus, empfangen hat. Auf diesen Glantz streuen sie etwas Kalck oder Aschen / und wo sie des andern Morgens dieses Merckmahl antreffen / graben sie die grössere Wurtzel aus / und bedecken die kleinere wieder mit der Erden. Die ausgegrabne müssen sie ihren Herren bringē / welche die schönste und wie ein Mensch formirte Wurtzeln vor sich zu behalten / die andere aber ihren guten Freunden zu verehren und den Fremden keine zu verkauffen pflegen; weswegen alle die jenige / die in Europam gebracht werden / heimlich gegraben / und verkaufft müssen werden. Und daher mag es guten Theils kommen / daß sie in Holland so rar und theur gehalten wird / so gar / daß der berühmte Materialist / Monsl. Pomet in Amsterdam vor die Untze 25. Livres zahlen / und solche nur bey einem eintzigen Droguisten finden können / wie er im Anhang seiner Historien p. 5. meldet. Jetzt gilt die Untz 20. Gulden Holländisch / und hat vor diesem wohl 50. Reichsthaler gelten müssen.

6. Was ihre Krafft und Tugend anlanget / so wird

von den Sinensern vor eine rechte Panacée gehalten/ weilen sie nicht allein von aussen einem Menschen ähnlich / sondern auch eine sonderliche Gemeinschafft mit desselben Geblüts- und Lebens-Geistern haben soll / wie Hermannus in seinem Milc. redet / und deswegen von dem Bisonc in Mantiss. Arom. dafür gehalten wird / daß sie die natürliche Wärme/ oder Calidum innatum mit ihrer temperirten Wärme stärcke und erhalte/ so gar/ daß P. Martini in seinem Atlante Sinico vorgiebet/ man könne die gantz krafftlose und mit dem Todt schon ringende / damit so lang erhalten/ biß sie Zeit gewinnen/ auch wohl andere Mittel zu gebrauchen ; weswegen sie dann vor eine sonderliche Hertzstärckung in Ohnmachten und dergleichen gehalten / und deshalben sowohl von den Sinensern und Japonern/ als auch einigen vornehmen grossen Herren in Europa/ sich eine besondere Stärcke damit zuwegen zu bringen/ gebraucht wird/ absonderlich von denjenigen/ welche bey dem Venerischen Frauen-Zimmer sich Heldenmässig erzeigen wollen. Von den Medicis wird sie sonderlich in der Colicâ convulsivâ oder Krampff-mässigen Colic, wie auch daraus öffters herrührenden Lähmung und Cantractur , im Schwindel/geschwächten Memori, und andern Haupt-Kranckheiten sehr gerühmet / ja auch alsdann/ wann die Gebährende nach ausgestandener grosser Arbeit / gantz abgemattet liegen/ welche dadurch sehr gestärcket werden/ indem die Lebens-Geister gleich besänfftiget / und derowegen von Doct. Blumentrost unter die Ruh- und Schlaff-bringende Mittel in Miscell. Acad. German. Cur. Ann. VIII. Dec. pag. 487. gezehlet wird. Die Art und Weis / dieselbe zu gebrauchen und zu geniessen / kommet mit dem Thée fast überein / indem man diese Wurtzel in kleine Stücker zerschneidet / und in warmen Wasser ausbutzet/ welchelches hernach früh nüchtern genossen wird. Man bedienet sich auch derjenigen Gefässen / die sonsten zum Thée gebrauchet werden / welche P. Martini durch das Balneum Mariæ (wodurch es passiren müste) verstanden / wie solches auf Begehren Herrn D. Menzels , der obig- belobte Herr Rumplius l c. expliciret. Unterdessen ist wohl zu mercken/ daß die Wurtzel Ninseng ein gut Theil länger im Wasser liegen müste / als der Thée , kan auch wieder aufgetrucknet/ und noch einmahl gebrauchet werden. Andere nehmen diese Wurtzel mit der Brühe von den Indianischen Vogelnestern/ oder mit gekochtem Reiß. Wann sie aber von den Medicis verschrieben wird / so werden gemeiniglich andere zu der Kranckheit dienliche Mittel darzu gethan/ weilen wegen des sehr hohen Preisses/ keine grosse Dosis kan verschrieben werden / welche sonsten nach Beschaffenheit des Alters reguliret wird / wie aus dem Journal de Siam solches Pomet am citirten Ort pag. 4. zeiget.

7. Die Virginische Schlangen-Wurtzel/ oder Serpentaria Virginiana , ist eine dünne zasselichte Wurtzel/ deren Fäserlein alle an einem Stämmlein hängen/ auswendig grün-braun / innwendig aber gelb anzusehen / eines scharffen Geschmacks und guten aromatischen Geruchs sind : heisset sonsten auch Viperina Virginiana, weilen sie gegen alle Schlangen-Bisse / und besonders gegen eine gewisse kleine Schlange/ so man in Virginien Boiciniga nennet / und eine Art von Vipern ist / ein bewährtes Mittel abgiebt; weswegen sie auch von andern Contrayerva Virginiana genennet wird.

Das Kraut/ von welchem sie herrühret/ wird von einigen vor eine Art Diptam, oder auch Poley gehalten / wie dann Pomets Abbildung beynahe dahin zielet/ welche in dessen Historie Generale des Droques lib. 2. cap. 3. pag. 49. zu sehen. Allein es scheinet / daß dieser sonst curieuse Materialist, wie in verschiednen also auch hierinnen/ andern / welche ihm dieses oder jenes so vorgemahlet/ zuviel geglaubet habe / indem ein gelehrter Engelländer Leonhardus Plukenet , in seiner sehr schönen und kostbahren Phytographie, das rechte und wahre Gewächs dieser Wurtzel viel anderst in drey unterschiednen Speciebus unter Augen leget/ welche doch alle eine Art der Osterlucey oder Aristolochiæ, oder Pistolochiæ Virginianæ in dessen Tab. XV. LXXVIII. und CXLIII. genennet worden; welcher Meynung der berühmte Holländische Botanicus P Hermannus in seinem Parad. Bat. p. 219 wie auch Sam. Dale in Pharmacop p. 260. beypflichten. Es wächst in Jamaica, und gehöret unter die kriechende und sich windende Kräuter / und ist vor etwann 40. Jahren schon bekandt worden / obwolen die Wurtzel bey wenigen Jahren bey uns in Gebrauch gezogen / welche einige Materialisten/ aus Unwissenheit / unsern Apothekern vor die Ipecacuanham verkauffet haben / ehe die letztere recht bekandt worden. Wo die Wahl davon zu haben/ muß man diejenige erwählen/ so dicke und vollkommene Zaseln oder Wurtzeln habe, nicht alt und verlegen, sondern eines scharff- beissenden und etwas bittern Geschmacks und aromatischen Geruchs sind / welcher dem Baldrian oder auch dem Vincetoxico gleich / aber viel lieblicher ist. Man muß auch zusehen / daß nicht andere Unreinigkeiten untermischet seyen/ weilen diese Wurtzel ohne dem theuer. Den Nutzen und Gebrauch dieser Wurtzel anlangend/ so gehört dieselbe unter die Alexipharmaca oder Gifft- und Schweißtreibende Mittel / wird in allen Fiebern sehr gebrauchet/ und in den kalten Fiebern mit der China Chinæ , in den hitzigen Flecken-Fiebern mit der Rad. Contrayervæ und Salibus volatilibus verschrieben/ welches auch ein gewisses Mittel in den Blattern und Rötel der kleinen Kinder ist/ welche mir ich selbsten gesehen/ dadurch gewaltig ausgetrieben worden. Man braucht sie auch im Scharbock/ Schlagflüssen und Lähmigkeiten/ mit andern hierzu dienlichen Medicamenten. Absonderlich aber wird sie in den Schlangen- und tollen Hund-Bissen sehr gerühmet/ und solle hieraus entstehende Hydrophobiam verhindern. Man giebt davon 10. biß 20. Gran auf einmal in Wasser Wein. Andere infundirē davon ein- oder andere Quentlein in Wein/ und wann die Krafft ausgezogen trinckt sie solchen in obgemeldten Kranckheiten. So kan man auch ein liebliches Oel davon destilliren / welches aber bey uns noch unbekandt und vielleicht zu theuer fallen dörffte.

* * * *

*

Innhalt der jenigen Capitel/ so in diesem Sechsten Buch vorkommen.

CAPUT.

I. Von dem Blumen-Garten insgemein.
II. Von den allgemeinen Regeln/ welche bey den Blumen in Acht zunehmen
III. Curieuses/ vollständiges Garten-Memorial/ worinnen kürtzlich/ und Register-weis vor Augen gestellet wird/ in welchem Licht/ Zeichen und Monat unterschiedliche Garten-Gewächse/ so deren Saamen zu säen und zu verpflantzen/ auch andere Arbeit zu verrichten/ samt einem völligen Teutsch- und Lateinischen Catalogo oder Register einem Garten-Liebhaber höchst-nützlich zu gebrauchen/ in 50. Abtheilungen bestehend.
IV. Fortsetzung des curieusen und vollständigen Garten-Memorials.
V. Fernere Fortsetzung des curieusen und vollständigen Garten-Memorials.
VI. Endliche Fortsetzung des curieusen und vollständigen Garten-Memorials.
VII. Auslegung etlicher Terminorum oder Wörter/ deren sich die Frantzosen bey den &c.
VIII. Von der Kunst/ Wasser zu suchen/ wie man die Beständigkeit und Warheit der Quelle möge erkennen/ &c.
IX. Von der Influenz des Gestirns/ und was davon bey Säung &c. zu halten.
X. Von den so genannten Muster-Bäumlein und Muster-Ordnung des Blumenwercks.
XI. Von denen ins Winter-Hauß zu bringen gehörigen Gewächsen/ als Acacia, &c.
XII. Von Arbore molli, Borametz und Buchs-Dorn.
XIII. Von Cardamom- und Cedern-Baum.
XIV. Von Chermes-Körnern von Avignon und Cipus.
XV. Von Contrayera, Corallen- und Cypressen-Baum.
XVI. Vom Feigen-Baum und Gelsemin/ oder Jaßmin.
XVII. Vom Genesen/ Baum-Wollen- und Granaten-Baum.
XVIII. Vom Grumeben-Holtz oder Guajaco; Johanns-Brod oder Siliqua, und Judas-Baum.
XIX. Von Jujuben oder Brustbeeren/ Sebesten/ Kappern und Ledo.
XX. Von Lorbeer-Mastix- und Myrten-Baum.
XXI. Vom Oleander/ Oliven-Baum/ Opuntia/ Palmbaum/ und Phyllireon.
XXII. Von Pomerantzen/ Apffel â Sina Citronen/ Limonien und Adams-Aepfel-Bäumen.
XXIII. Register der gebräuchlichsten und bekantesten Pomerantzen-Citronen- und Lemonien-Bäumen.
XXIV. Von denen Indianischen Bäumen und Gewächsen/ &c.

XXV. Von noch andern Indianischen Bäumen und Gewächsen/ ꝛc.
XXVI. Von denen Spanischen/ Egyptischen/ Africanischen/ und Italiänischen Gewächsen/ ꝛc.
XXVII. Von Widerwärtigkeit uñ Lieb/ so etliche Gewächse gegeneinander tragē.
XXIIX. Von Styrax/ Sycomoro/ Camarinden/ und Terpentin-Baum.
XXIX. Von Zirbelnüßlein/ Pistacien und Zucker-Rohr.
XXX. Von Clematitide, Coludea, Laureola oder Kellerhalß / Chamelæa, &c.
XXXI. Von den Rosen-Stauden/ Schneeballen/ ꝛc.
XXXII. Vom Abrotono, oder Stabwurtz/ Basilica, Camillen, Hyssop/ Lavendel.
XXXIII. Von Bach- und Krausen-Müntz/ item Katzen-Müntz/ Poley / Wein-Rauten/ ꝛc.
XXXIV. Von der Aloe und denen Anemonen.
XXXV. Fernerer Bericht von denen Anemonen/ und zwar von der zu derselben Bautüchtigen Erden.
XXXVI. Schluß-Bericht von der Zeit/ wann die Anemonen zu säen/ ꝛc.
XXXVII. Von denen Namen der Nelcken / und auf welche Art man sie ihnen geben solle.
XXXIIX. Von der Schönheit und Beschreibung etlicher schönen Nelcken/ insonderheit von den Viol-braunen Nelken. Nach dem Alphabeth.
XXXIX. Von denen rothen Nelcken nach dem Alphabet.
XL. Von denen leibfarben Nelcken nach dem Alphabet.
XLI. Von denen Rosen- und Fleisch-farben Nelcken.
XLII. Von denen weissen / picotirten/ oder gedipffelten / Item von drey-vier- und fünffärbigten Nelcken.
XLIII. Wie man die Nelcken von dem schädlichen Ungeziefer verwahren soll.
XLIV. An welchem Ort man die Nelcke/ wann sie blühet/ stellen soll.
XLV. Von denen Ranunkeln/ Roßmarin/ Fritillaria und Jonquilles.
XLVI. Von der Iride Bulbosa, deren vielerley Arten und Gattung vermittelst eines Registers/ ꝛc.
XLVII. Von denen Lilien/ Narcissen und Tulipanen/ ꝛc.
XLIIX. Von denen Eigenschafften/ welche schöne Tulipanen haben sollen.
XLIX. Von der zu denen Tulipanen tüchtigen Erde/ item von der Zeit und Art dieselben zu pflantzen/ ꝛc.
L. Wie die Tulipanen/ wann sie blühen/ auszuziehen/ und von der Wahl derer/ die zu dem Saamen tüchtig sind.
LI. Von der Zeit die Tulipanen-Zwiebeln auszunehmen.
LII. Von dem Bau der Neben-Brut/ wie sie die Farb ihrer Mutter pflantze.
LIII. Von denen Kranckheiten der Tulipanen/ ꝛc.
LIV. Ein Register unterschiedlicher Namen der Tulipanen/ ꝛc.
LV. Vom Ursprung oder Herkommen des Auriculæ Ursi (Bären-Oehrlein.)
LVI. Von der zu denen Bären-Oehrlein tüchtigen Erde.
LVII. Von dem Saamen des Bären-Oehrleins/ und wie selbiger zu säen.
LVIII. Von der Sarsaparilla oder Amaranthe.

Des Adelichen Land- und Feld-Lebens Sechsten Buchs Vom Blumen-Garten Nützliches Supplementum, oder curieuser Zusatz.

Cap. I.

Von den Blumen-Garten insgemein / wie hier die Blumen zu betrachten / ihr Lob / derselben anmuthige Farben / sie zu dörren / und zu erhalten / auch von Eintheilung der Blumen im Garten.

Nachdem wir bißhero in den vorigen Büchern von denen Bäumen und Kräutern geredet / und höffentlich zur Gnüge / in ihrer anmüthigen Grüne die Augen geweidet; Als wollen wir uns anjetzo in den bunten Farben der Blumen belustigen. Es muß aber ferner nach den Bäumen auch eine gewisse Wart- und Verpflegung an die Blumen gewendet werden / welche / ob sie wohl ohne Kraut und Blätter nicht aufwachsen / und wenig Kräuter ohne Blumen

sind / wie sie doch anjetzo absonderlich und quasi κατ' ἐξοχὴν, ohne sonderliche Consideration der Blätter zu beobachten / für uns nehmen wollen.

2. Zu den Blumen nun zu kommen / so hat selbige uns die gütige Natur (oder vilmehr der gütige Schöpffer der Natur) daß sie uns Menschen einige anmuthige Liebligkeiten geben solten / aus ihrer reichen Schoß herfür gebracht. Dann durch solche liebkosende Anreitzung insonderheit zwey Sinne des Menschen erregt und gleichsam erfrischet werden / das Gesicht und der Geruch: Das Gesicht wird ermuntert / durch die unzählbare und wol recht Verwunderungswürdige Varietæt, oder Veränderungen ihrer Gestalt; Der Geruch aber / wird erfrischet und erquicket / durch die unaussprechliche Lieblichkeit ihres Bisamtuffts. Und die Wahrheit zu bekennen / so glaube ich nicht / daß irgend anderstwo die Natur / besonders mit einer so vermehrten und fruchtreichen Freude spiele / als eben in den Blumen-Garten / dahero ich folgender massen zu singen bewogen worden:

O werthe Blumen-Schaar! ihr neuert unsre Sinnen
mit eurer Lieblichkeit.
Ihr wecket in uns auf ein neues Lust-Beginnen /
wann uns euch weist die Zeit.
Ja Farb / Geruch / Gestalt / und was ihr sonsts habet /
ist alles schön und gut.
Kein Erden-Printz ja nicht so schön als ihr eintrabet /
obgleich schon stoltz sein Muth.
Narcissen und Viol / die bunte Blum der Nelcken /
der Tulpen reines Kleid.
Sind schöner Gärten-Zierd'; O daß doch ohn'
bestünde solche Freud! (Verwelcken /

3. Die Farben der Blumen belangend / so ist nicht wohl einer Vermengung (dann von den Haupt-Farben will ich nichts sagen) zu gedencken / die sich nicht in höchster Vollkommenheit befinden wird in dem Rang der Blumen / dahero jener recht gesungen / als er ein reiches Blumen-Feld angetroffen:

Kommt wehrte Blumen-Freund!
kommt lasset uns beschauen /
Wie schön die Farben seynd /
in diesen Blumen-Auen;
Roth / schwartz / grün / gelb und weiß /
blau / braun / und unterlassen /
Daß auch des Mahlers-Fleiß /
solch' Mischung nicht kan fassen.
Die glänzet schön wie Gold /
die ander' Silber weiset /
Die Farb ist Augen hold /
und jene selbst sich preiset.
Fürwahr ich glaube nicht
daß noch ein Farb zu nennen /
die nicht aufs schönste dem G'sicht /
die Blumen zeigen können.

So wollen zwar etliche / daß die grüne und schwarze Farb in den Blumen an und für sich selbsten nicht anzutreffen sey; Allein wir wollen solches zwar den gelehrten Naturkündigern zu beurtheilen überlassen (Videatur Lauremberg. Lib. 2. c. 5.) unterdessen aber mit den Tulipen / die ich (schreibt Generosus Dn. Stomerus in Hortic. cult. ex quo illa excerpsimus p. 289) nicht allein mit grünen Streiffen in den Blumen sondern auch mit gantz grünen Blumen selber gehabt; Item / mit dem Helleboro flore viridi, und mit einer Negel- oder Gras-Blumen / die mitten in der rothen Farb bisweilen gantze grüne Blätter / bisweilen nur grüne Streiffe hat / und daher der Jäger genennet wird; Item / wegen der Schwärtze mit der Cruciana, mit dem schwartzen Boden in der Tulipa, in papavere erratico, und in der Anemone das Widerspiel erweisen.

4. Sonsten / weil die Fürwitzigkeit des Menschen gesehen / daß den Winter über wenig oder fast gar keine Blumen anzutreffen seyn / als haben sie auf Mittel gedacht / solcher Sommer-Frucht in dem Winter auch sich zu bedienen. Laurembergius sagt, man solle entweder Blätter oder Blumen / wann sie in ihrer besten Flor stehen / von den (rothen oder leibfarben) Negelein oder Gras-Blumen / von den blauen Ritterspern / Ringel-Blumen / Peonien / Tulpen / Korn-Blumen nehmen / und sie auf reines Tuch / Bret / oder Papier legen / und auf einem mittelmässig-gewärmten Ofen setzen / und geschwind trocknen lassen. Allein ich halte nicht dafür / daß etwas schönes daraus werden möchte. Besser ist es / wann man besagte / oder auch andere Blumen nimmt / und nach abgeworffenen Stulen auf ein gehobeltes Bret aufsetzet / darauf mit dürren Ofen-Sand gantz überschüttet / und an der Sonnen dürr werden lässet. Die Ritterspern / die rosenfarben Sternblümlein / die Ringelblumen / &c. mögen nur an einer Schnur aufgehenckt / gedörret werden. Wie dann annoch geschlossene Rosen-Knöpff eingesaltzen werden ist / als vorhin bekandt / unnöthig zu beschreiben.

5. Wie die Blumen in einem Garten sollen eingetheilet werden / stelle ich in eines jeden Belieben. Laurembergius meldet dieses: Damit ich etwas weniges von der Abtheilung der Blumen durch den Garten hinzu thue; So können entweder eines Geschlechts Blumen in ein Bettlein zusammen gesetzet werden / eines andern in ein anderes; dieses mit Lilien / jenes mit Tulipen / ein anders mit Negelein. Oder / welches schöner ist / so können die Blumen also di'ponirt werden / daß sowohl im Sommer als im Frühling in verschiedenen Monaten / von verschiedenen Arten oder Blumen das Blumen-Feld gezieret seye.

Wie nun diese letztere Ordnung nicht allerdings zu verachten / so haben wir doch / unsers Theils wolle das Zwiebel-Werck nicht gern ein anders Gemächt leidet; Item / nicht alle Blumen gleichen Grund haben wollen; Zu deme auch immer eines dem andern die Krafft entziehet / sich überhöhet / und das andere erstöcket / selbige nicht nützlich befunden. Wir unsers Theils folgen der ersten Abtheilung nach / und damit / nach Abgang der Blumen / von Zwiebeln etc. Bullen in denselben Feldern / je eine und andere Blume vorhanden sey / setzen wir entweder Blumen / die nicht weit und sich ausbreiten / in die Mitte / etc.

säen und pflantzen sie in irrdene Geschirr / denen der Boden etwas zerbrechen / damit die Früchte ihnen beykommen / und auch wieder einsincken mögen / und vergraben sie hernach in das Blumen-Beete / so schaden sie dem Zwiebel-Werck nicht / und können offt verändert werden.

Cap. II.

Von denen allgemeinen Regeln / welche bey denen Blumen in Acht zu nehmen.

1. Alle Blumen / wie sie seynd / müssen ein absonderliches Beet / oder Blumen-Feld / vor sich haben / ohne daß sie durcheinander gemengt werden / damit die jenige / so man alle Jahr aufnehmen will / desto füglicher können ausgenommen werden; und die jenige / so jeweilen 4. biß 5. Jahr liegen wollen / durch Aufnahm der andern / nicht im Wachsthum verhindert werden / welches nothwendig geschehen müste / wann also nahe die Blumen von unterschiedlicher Art / beysammen lägen. Jedoch / wann man ein- oder mehr Blumen-Beete zur Zierath des Gartens anlegen will / so müssen frühzeitige und spater Blumen-Saamen auf einem Felde ausgesäet werden / damit nicht / wann die eine Art verblühet / das Beet die gantze Zeit hernach / zur gröSten Unzierd des Gartens / kahl und leer stehe.

2. Alle Blumen-Zwiebeln können keinen puren Mist an der Zwiebel vertragen / sondern wann selbige gedünget oder gemistet werden sollen / so ist die Lehre zu beobachten / davon vorhero Erwähnung geschehen.

3. Alle Blumen insgemein so Saamen tragen / können auch daraus gezogen werden / und geben insonderheit die besten Blumen / obgleich die aus dem Saamen herspriessende Pflantzen in etlichen Jahren zuweilen keine Blumen tragen.

4. Aller Art Saamen / als benamentlich von Tulipanen, Cron-Imperialen / und dergleichen Blumen / so den gantzen Winter durch / ohne Schaden des Frostes / im Garten stehen / selbiger will alsobald im Vor-Jahr / so bald der Schnee hinweg ist / gantz dünn gesäet werden / und so ihr beym Nachsehen befindet / daß der Saamen Zwiebeln setzet / so lasset diese Zwiebeln 2. Jahr auf einer Stelle stehen / und demnächst nehmet dieselbe im Herbst aus / und versetzet sie auf ein absonderliches Feld.

5. Alles was aus Saamen gezogen wird / muß in fettem mit Sand vermischten Grund / und in der Sonnen stehen.

6. Alle Pflantzen / so aus dem Saamen gezogen werden / seynd von dem Unkraut nach Nothdurfft zu reinigen / solches befördert deren Wachsthum.

7. Zu machen / daß man eine doppelte Blume aus einem einfachen Saamen ziehe / welches sonsten nicht bald zu geschehen pfleget; Man muß sich die Mühe in Zurüstung der Felder / nicht verdriessen lassen / und öffters einfachen Saamen darein säen / so viel / daß man 2. biß 300. Pflantzen in der Anzahl machet / so werden in diesen Pflantzen sich etwann zwey oder drey doppelte Blumen hervor thun / nicht daß die Quantität des Saamens ein solches eben verschaffet / sondern wie es in andern Geburten zu geschehen pfleget / in diesen vielfältigen Saamen ein- oder andere Mißgeburt sich ereignet; Wie nun solche doppelte Blumen zu vermehren seye / die keinen Saamen trägt / solches folget hierbey: Ist es ein Zwiebel-Gewächs / so nehmet die Neben-Zwiebelein / so aus der grossen Zwiebel hervor spriessen / brechet solche Neben-Zwiebelein ab / und setzet sie in ein gutes / fettes Erdreich / in welchem sie dann anwachsen / alsdann gelanget ihr zu eurem Intent. Ist es ein Stengel Gewächs / so vermehret dasselbe mit dem Einschnitt; hat es einen Stengel / welcher sich nicht einschneiden lässet / so zertheilet die Wurtzel.

8. Alles was von Blumen / Kräutern / Stengel-Gewächs / wie Graß-Blumen eingeschnitten wird / erfordert leichten / fetten / mit Sand vermengten Grund.

9. Alle Blumen oder Kräuter / so der Auriculæ ursi, oder Aquileni gleich sind / und einen Stengel haben / so nichts höltzernes in sich hat / also / daß sichs nicht einschneiden lässet / dasselbige spaltet man an der Wurtzel / und vermehret sie solcher Gestalt.

10. Alle Blumen / welche gleich seynd der Campanulæ piramidali, oder Iridi Susianæ, als welche keinen Einschnitt vom Messer oder Stahl vertragen können / werden mit der Hand durchgebrochen / und also vermehret; jedoch mag das Kraut solcher Blumen wol mit dem Messer abgeschnitten werden.

11. Alles Zwiebel-Gewächs / so keine Neben-Zwiebelein setzet / wird mit dem Einschnitt vermehret.

12. Aller Blumen-Saamen muß gantz trocken und reiff abgebrochen werden.

13. Es müssen allen Blumen / Bäume und Kräuter / wann selbige verpflantzet werden / die überflüssige Wurtzeln benommen / und an einen schattigten Ort so lange gestellet werden / biß daß sich das Gewächs in etwas erholet.

14. Alle Blumen / so an einem schattigten Orte stehen / werden ihre Blühe lange behalten; jedoch müsset ihr sothane Blühe nicht beregnen lassen / die Knospe aber muß begossen werden.

15. Alles so krum wächst / kan und muß gerichtet werde.

16. Kein Baum oder Blum / so Blüth oder Früchte träget / muß verpflantzet werden.

17. Keine Wurtzel muß von Erde entblösset seyn.

18. Alle Pflantzen von Blumen müsset ihr so groß lassen / als ihr immer könnet.

19. Alle Bäume / Kräuter und Gewächse müssen vom Unkraut / Raupen und andern schädlichen Ungeziefer wol gesäubert werden / gleich dann hierbey zu mercken / daß Citronen-Bäume etliche malen Läuse wie Wantzen bekommen und haben / wovon man sie reinigen muß.

Cap. 111.

Curieuses vollständiges Garten-Memorial, worinnen kürtzlich und Register-weis vor Augen gestellet wird / in welchem Liecht / Zeichen und Monat unterschiedliche Garten-Gewächse / oder deren Saamen zu säen und zu verpflantzen / auch andere Arbeit zu verrichten / samt einem völligen Teutsch- und Lateinischen Catalogo, einem Garten-Liebhaber höchstnützlich zu gebrauchen / in fünfftzig Abtheilungen bestehend.

1. ABtheilung: Gewächs einen Zaun um einen Garten zu machen: Eschbaum / Stech-Palm / Hanbuchen / Holder / Ginsteren Rosen / und sonderlich wilde, Meerbeer-Stauden / Schleen / Hagdorn / Closterbeeren / Stechdorn.

2. Abtheilung: Gewächs zu einem Lust-Zaun: Reinweiden / Lorbeere / in warmen Ländern / Rosmarin auch in warmen Ländern / beyde Syrings-Bäume / Rosen / Closterbeere / Johannes-Trauben / Welsche Linsen / Zwerg-Bäum / Saurach / Spanische Holder / Himbeere.

3. Abtheilung: Gewächs die Felder zu bordiren: Isop / Lavendel / Salbey / Rauten / Thimian / Quendel / Winter-Majoran / Eingrün / Wermuth / Chamillen / Mutterkraut / Maßlieben / Schnittlauch / Buxbaum / Welscher Quendel / Stabwurtz.

4. Abtheilung: Allerhand Fortpflantzung und Vermehrung der Gewächs. 1) Durch den Safft / 2 Durch die Blumen / 3) Durch die Asch / 4) Durch die Schößling / 5) Durch die Wurtzeln / 6) Durch die Aeste oder Schnitling / 7. Durch Encken / 8) Durch Umsetzen oder Ansetzen / 9) Durch Einbohren 10) Durchs Blat / 11) Durch den Saamen / 12) Durch Pfropffen im Spalt / 13) Durchs Pfropffen zwischen der Rinden / 14) Durchs Pfropffen in der Kerbe / 15) Durchs Pfropffen mit dem Aeugelen / 16) Durchs Pfropfen mit dem Röhrlein / 17) Durchs Pfropffen zum Absäugen.

5. Abtheilung: Gewächs welche durch die Neben-Brut oder Zertheilung der Wurtzel vermehret werden: Tulipan / Tuberosen / Ranunckeln / Anone / Rößlein / Irides / Passion-Blum / Felsen-Negelein / Carthäuser Negelein / gefüllte gelbe Violen / Nacht-Vogel / Mertz-Violen / Jerusalems Blum / gefüllt Marien-Rößlein / Seiffe-Kraut / gefüllter Schlüssel Blum / Gauch-Blum / Wald-Reben / Singrün / Belveder / Maßlieben / Bähren-Oehrlein / gefüllt Bähren Tatz / Römisch Chamillen / Metten / Nabelkraut / Manns-Treu Brenn-Wurtz / Weiderich / Knoblauch / Zucker-Wurtzeln / Isop / Welsche Quendel / Frauen-Müntz / Schneeballen / Syringen / weiß / und blau / Cypressen-Kraut / die blaue gemeine Jasmin / Rosen / Sevenbaum / Buxbaum / Entzian / Osterluecy / Flecken-Lungen-Kraut / Rhapontica, Spargen / Dragon / Alant / Meisterwurtz / Edel Leber-Kraut. Eybisch / Herbst-Rosen / blaue Milch-Blumen / Patientz / Feigenbaum / Müntz / Saurampffer / Himbeeren Closter-Birn / Johannis-Trauben.

6. Abtheilung: Gewächs / welche durch Ensenken oder Anhencken vermehret werden: Negelein Gras-blumen / Carthäuser-Negelein / gelbe Violen gefüllt Leucojum, gefüllter Metter / Cypressen-Baum / Cypressen-Kraut / Roßmarin / Rosen / Jericho Rose / wild Majoran / Salbey.

7. Abtheilung: Gewächs / so durch den Saamen vermehret werden: Die jährliche Gewächs im 11. Cap. Pfeffer-Kraut / Dill / Basilien / Cardebenedicten / Türckische Melissen / Angelic / Liebstöckel / Trauben Kraut / Griechisch Mon-Kraut / Passion-Blum / Carthäuser-Negelein einfach / gelbe einfache Violen Leuconium, einfache Jerusalems-Blum / Akeley / Großtausend schön / Bähren-Tatz / einfacher Metter / Schweitzer-Hosen / Rebellen / Gieß-Rauten / Spanisch-Klee / Herbst-Rosen / Spanische Wicken Saur-Ampffer / Garten-Kreß / Fenchel / Anis Meisterwurtz / Salbey / Coriander / Isop / Welscher Quendel / Medauischer Lavendel / Scharlach Baldrian / Osterluey / Senfft / Taback / Heydnisch Wund-Kraut / Münch Rhabarbara / Sommer Majoran / Mausdarm / Leim-Kraut / Winter Wolffwurtz / Seven-Baum / Latig / Endivien / Corallen-Baum / Jericho Rose / Engian / Spring-Körner / Burtzel-Kraut / Borragen / Ochsenzunge. Kerffel / Löffel-Kraut / Rapüntzlein / Sellen / Wegwart / Steck-Rüben / Zucker-Wurtzel / rothe Rüben / gelbe Rüben / Spanisch Schlangen-Kraut / allerhand Rettich. Bocksbart / Peterßilien / Köhl / Kappes / Blum-Kohl / Wersig / Spinat / Mangold / Melten / Artischocken / Spargen / Zwiebeln / Zucker-Erbsen / Phaselen Bohnen / Melonen. Cucumern Kürbis / Rosen / Wegerich / Erdbeer / Spinat / Zürter-Gras / Welsche Nessel / Schnecken-Klee / Raupen-Klee Tulipan / gehet aber langsam damit zu / doch bezahlt es dem Liebhaber die Wartung / Negelein / Graßblum / Indianisch Blumen-Rohr und dergleichen.

8. Abtheilung: Blumen Zwiebel Gewächs: Kayser-Cron / Tulipan / Persianische Tulipan / Hyacinthen / Frittillarey / Saffran / Schnee-Kräfflein / weisse Hornung-Blum / Orientalische Zeitlosen / Hundszahn / Zwibel-Lilien / Schwertel / weiße Lilien / Gold-Lilien / Gold-Wurtzeln / Türckisch Bund / Maly-Männs-Harnisch / Vogels-Milch.

9. Abtheilung: Blumen-Gewächs mit knolichten

Wurtzeln: Tuberosen / Hahnenfuß / Ranunculen / Anemone-Rosen / Gicht-Rosen / Saugrad / Lilien mit knollichten Wurtzeln / Asphodil-Lilien / Knaben-Kraut / Griechisch Monkraut.

10. Abtheilung: Blumen Gewächs / so taurhafftig mit zasichten Wurtzeln: Lilien mit zasichten Wurtzeln / Chamæiris, Mayblumen / Paßion Blum / Cardinal-Blum / Negelein oder Grasblum / Felsen-Negelein / Carthäuser-Negelein / gelbe Violen / allerhand Farben Violen / Nacht-Viol / Mertz-Viol / Jerusalems-Blum / Marien-Röslein / Seiffen Kraut / Schlüssel-Blum / Waldreben / Singrin / Nickley / groß Tausendschön / Indianisch Blumen-Rohr / Indianische Feigen / Beweder / Meßlieben / Waldmangold / Bäcken-Oehrlein / Welsch Gällen-Klau / Römische Camillen / Materen / Nabel-Kraut / Dictam / Mannstreu / Straumwurtz / Garben / Schweitzerhosen / Geiß-Ruten / Wedrich / je länger je lieber / Spanisch-Kee / Jucca gloriosa. Ibisch / Herbst-Rosen / Nießwurtz / edel Leber-Kraut / Springkörner / Winter-Wolffs-Wurtz / Leinkraut / blaue Milch-Glocken / Indianische Wolffs-Milch / Patienz.

11. Abtheilung: Blumen-Sommer-Gewächs mit zasichten Wurtzeln: Marmortica, Balsam-Aepffel / Rauch-Aepffel / Liebs-Aepffel / Spanischer Pfeffer / Tausendschön / Maus-Oehrlein / krause Papeln / Benedisch-Wetter-Röslein / Löwen-Mäuler / Schaben-Kraut / Ringelblumen / Bisam-Blum / Bisam-Kraut / wilder Saffran / Sanct-Blum / Africa. Silber-weiß / Ritterspohren / Winden / klein Sonnen-Wirbel / Gäuchheil / Corallen-Bäumlein / Jacea Kraut / Wunder-Baum / Sonnen-Blum / Fiabohnen / Türckische Bohnen / Indianischer Kressen / Brunnen-Kreß / blau Eisen-Hütlein / schwarzer Coriander / gantzer Mayßam / Klapper-Rosen / Bastemen-Kraut / Ungarische Bauren-Senfft / Dreyfaltigkeit-Blum / groß / gantz / gelbe Dreyfaltigkeit-Blum / Spanische Klocken / Leinkraut / Korn-Blumen.

12. Abtheilung: Küchen-Wurtzeln: Rüben / Pastinac / Mohr-Rüben / Steckrüben / Zuckerwurtzel / Rüben-Kerffel / Rüben Rapuntzel / Selery Cichori / Rettich / Monat-Rettich / Meer-Rettich / Haberwurtz / Scorzoner / Zwiefel / Scharlotten / Knoblauch / Lauch / Petersilien-Wurtz. Erd-Artischeck / Adenes Canadenses, Adenes Virginiani, Peperon.

13. Abtheilung: Küchen-Gewächs: Sauerampfer / Saue Klee / Endivien / Lattig allerhand / Winter Rapuntzel / Portulac / Grevian / Spargen / Hopffen-Ausschlag. Kreß / Winter-Kreß / Ruckenten / Petersilien-Kerfel / Spanischer Kerfel / Pimpernell / Fenchel / Dill / Basilien / Tragan / Löffelkraut / Gartenery / breit Pfeffer-Kraut / Spinat / Melden / Stembrech / Cardonen / Köhl allerhand / Blumen-Köhl / Wirsich / Rüben-Köhl oder Coleraby / Häupter-Kraut.

14. Abtheilung: Küchen-Früchte: Melonen / Cucumern / Kürbis / Citrullen / grosse Bohnen / oder weisse Bohnen / Zucker-Erbis / Garten-Linsen / Garten-Erdbeer / Artischocken / Türckischer Waitz / Senfft / Garten-Schwämm.

15. Abtheilung: Artzney-Gewächs: Majoran / Enzian / Lavendel / Spicanardi / Moldauischer Lavendel / Stechas Kraut / Scharlach / gefleckt-Lungen-Kraut / Baldrian / Holwurtz / Osterlucey / Senfft / Taback / Heydnisch Wund-Kraut / Drachen-Wurtz / Aaron / Münch Rabarbara / Spring-Körner / Rehedistel / Traubenkraut / Hauß Wurtz / Erdbeer / groß tausend Gulden / Ruten-Müntz / oder Dennenten / Frauen-Müntz / Thimian / Welsch Quendel / Sadeney / Isop / Coriander / Salbey / Wermuth / Alsdorn / Poley / Melissen / Türckische Melissen / Angelic / Liebstöckel / Meisterwurtz / Cardobenedict / Hirschzung / Basilien / Dill / Anisch / Fenechel / Alantwurtz / Pfeffer-Kraut / Süßholtz.

16. Abtheilung: Gewächse zu dem May Tranck: Calmus / Eternleber-Kraut / Sinau / Sanickel / Erdbeer / Edel Leberkraut / Sinau / Sanickel / Erdbeer-Kraut / May-Blumen / gelbe Violen / blaue oder Mertz-Violen / Hirsch-Zung / Stabwurtz / Baldrian / Wermuth / Schlüssel-Blum / Bethonien / Frauenmüntz / Maßlieben / Rosmarin / Salbey / Isop / Quendel / Thimian / Majoran / Basilien / Balsam / Melissen / Tausend-Gulden / Cardobenedict / Löffelkraut / Sauerampffer / Myrtus / Citronen-Blüh / Pomerantzen-Blüth / Lorbeer-Blätter / Jasmin / Pfirsing-Blühe / Schleen / Dragon / Blüthkraut / Angelica / Andorn / Benedict-Wurtzel.

17. Abtheilung: Gewächs und anders zu einem purgirenden Kräuter-Wein: Wachholder-Beer / Cardobenedicten / Wermuth die Gipffel / Blumen von klein Tausengulden kraut / Entzian-Wurtzel / Alantwurtzel / Pomerantzen-Schalen / Citronen-Schalen / Benedicten-Wurtzel / Rosen / Schleen / weiß Andorn / Melissen / Balsam / Basilien / Majoran / Quendel / Thymian / Sadney / Isop / Salbey / Rosmarin / Negelein / Zimmet.

18. Abtheilung: Gewächs mit Eßig einzumachen / und aufzubehalten: Olven / Capern / Cucumern / Ginster-Blumen / Holder / hampignon, rothe Rüben / Portulac. grüne Bohnen / Senfft / Kettig-Saamen / Schotten / so noch grün / Blumen von Nasturtio indico.

19. Abtheilung: Gewächse rohe mit Eßig und Baum-Oel zu geniessen zum Salat: Lattig und Haupte / Dragon / Sadney / Pimpinelle / Steinbrech / Cichori samt Mirza / wann er noch klein / Cichori-Kraut / wann es etwas erwachsen / Portulac, Borragen / Sauramppfel / Cucumern, Löffelkraut / Rapuntzeln / geschnitten Cappes / Brunnkreß / Gartenkreß / Indianisch Kreß / Krähnaugen.

20. Abtheilung: Blumen und Kräuter zu einem Capuciner-Salat / neben dem Lattig zugebrauchen: jung: Sauerampfer / Sauerklee / Garten-Kreß / Brunnen-Kreß / Pimpinell / Pfeffer-Kraut / Dragen / Löffelkraut / junge / gelbe Ritterspor / Petersilien / Schnittlauch / Kerfelkraut / Frauenmüntz / Senfft / Ringel-Blumen / Brunnkreß / Garten Salat / blau und gelbe Violen / Fraisen-Kraut / Melissen / Basilien / Borragen-Blätter / und Blumen / Dosten / Ochsen-Zung.

Grevinne / klein Baldrian / Rauten-Blum vom Nasturtio indico, Ginstern / oder Kücheschroten-Blühe / Roßmarin / Geißrauten / Winter-Ausschlag. Von Ruben / Römisch-Köhl / Cardoen / Fenchel / Röhrlkraut-Blätter / Erdrauch / Margarethen-Blümlein und Blätter / Saturan / Salbey / Wolgemuth / Kränfuß / Wermuth / Rancken / Item Schlüsselblumen / Portulac / Edle Deumenten / Kundel / Maseran / Peperlein / Ascalan-Blätter / von Selleri / Bertram.

21. Abtheilung: Gewächse / so gekocht mit Eßig / und Baum-Oel zum Salat zuzurichten: Cichori-Kraut / wann es nicht zu alt / Portulac, Sommer-Endivien / Spargel / Hopffen-Ausschläg / junge Außschläg / vom Köhl / Blumen-Kohl / Colerabi / Mangold-Stiel / grüne Bohnen / so noch jung / Artischocken / Sonnen-Blumen / junge Stengel von grossen Kletten / Wirsing / Hertz-Cucumern.

22. Abtheilung: Wurtzeln / so mit Eßig und Baum-Oel zu nutzen: Ruben-Kerffel / Rüben-Rapüntzel / Rettig / Meer-Rettig / Sellery / Rapüntzel.

23. Abtheilung: Wurtzeln / so gekocht mit Eßig und Baum-Oel zum Salat zu genieſſen: Rothe Mohr-Rüben / rothe Rüben / Zucker-Wurtzel / Cichori-Wurtzel / Haberwurtzel / Scorzenere Wurtzel. Peterſilien-Wurtzel / Pastinacken-Wurtzel / Sellery Wurtzel von Griechisch Monkraut / Acones virginiani Laurenberg. app. plant. l. 3 c. 3 Acones Canadenſes. Miß-kümel-Wurtzel / Larvinice. Garten-Rapuntzel / Steckrüben / Colerabi / Batatas, Zwiebel / Peperlein / Ruben von Knaben Kraut / gelb und weiß Vogeltmuth.

24. Abtheilung: Kern-Obst-Bäum: Aepffel / Biren / Quitten / Maulbeer / schwartz / und weiß / Nüß / Haselnüß / Castanien / Lerchenbaum.

25. Abtheilung: Stein-Obst-Bäume: Kirschen / Amarellen / Weichsel / Pflaumē / Zwetschgen / Spilling / Mirobalonen / Malleten / Abricot / Pfirsing / Mispilen. Cornelen / Mandeln.

26. Abtheilung: Stauden-Gewächse: Kirschbäum mit gefüllten Blumen / Pfirsig-Räum mit gefüllten Blumen / Feigen / Indianische Feigen / Citronen-Bäume / Adams-Aepffel / Pomerantzen-Bäume / Granaten-Bäume / Johannis-Brod / wilder Granaten-Baum / Cappern / Lorbeer-Baum / Linsenbaum / Sonet-Bäumlein / Brust-Beerlein / Sumach / Cypreßbaum / Cypreßkraut / Creutzdorn / Kernüß Letterbaum / Olivenbaum / Gelsemine wolriechende Ginstern / Sebenbaum / Thamariscken / Buxbaum Aeuglein / Mausdorn / Closterbeere / Johannis-Trauben roth / weiß und schwartz / Kellerhalß-Mirtusbäumlein / Honigkirschen / Weinreben / Wanchelde / Pimpernuß / Himbeere.

27. Abtheilung: Musterbäumlein / Buxbaum / Wachholder Baum des Lebens / Sevenbaum / Rosenstrauch / Roßmarin / Cypressenkraut / Salbeystauden / wilde Roßmarin / Closterbiren / Johannis-Trauben / Zwerchtäumlein.

28. Abtheilung: Gewächse / so dicht gesäet zu werden / lieber und desto freudiger wachsen; Löffelkraut / Kerfel / Kressen / Cardobenedicten / Pimpinelle. Spinat / Majoran / Schneetröpfflein / weisse Lilien. Zittergraß / Cartheusernegelein / Kräuter / so hernach verpflantzt werden / als zum Exempel / Kohl / Römischkohl / Sellery / Isop / ꝛc.

29. Abtheilung: Gewächse / deren Saamen weitläufftig gesäet werden wollen: Pastinaken / gelber Rüben / Zuckerwurtzel / Ruben / Rettich / Monat-Rettich / Cichori / Zwiebeln / Peterſilien / Türckisch Weitz / Haberwurtz / Scanzaneæ.

30. Abtheilung: Der Gewächs / so feucht / und leichte Erden lieben. Küchenkräuter ins gemein: Köpf / Endivien / Cichori / Lattig / Mangold / Rettig / Pastinacken / Zuckerwurtz / Purtzeln / Rüben / Zwiebeln / Lauch / beyde Sonnenblumen / Artischocken / Spargen / Spinat / weisse Bohnen / Türckischer Weitz / Majoran / Roßmarin / Salbey / Graßblum. Frauellary, Colerabi, Rübenköhl / Blumenköhl / Wersing / Cardinalblum / Singün / Ackeley / heidnisch Wundkraut / Coriander / Aniß / Melissen / Wilten / Zucker-Erbsen / Melonen / Sauerampffer / lainen Grundlieben / Walt Mangold / Sellery.

31. Abtheilung: Gewächse / so trockne / und feuchte Erdreich lieben: Rauten / Knoblauch / Peterſilien / Saffran / Isop / Cappern / Feigbohnen / Sadum / Thimianbaum / und mehrentheils Stauden Aepffel / Kirschen / Pflaumen / Pfirsing / Quitten / Maulbeer / Nußbäume / Haselnuß / Mespelen / Kestenbaum / Weinstock / Berberiß / Burbaum / Ginsterr / Süßholtz / Wachholder / Binnerdorn / Speclilien. Rosen / Johannis-Trauben / Closterbeeren / Himbeeren.

Cap. IV.

Fortsetzung des curieusen und vollständigen Garten-Memorials.

Die zwey und und dreyssigste Abtheilung: Gewächse / so schattichte Orth lieben: Erdbeere / Majoran / Roßmarin / Rheinweiden / Färber-Röthe / Violen / Schweinbrod / Haselwurtz / Mayblumen / Schlüsselblumen / Weißwurtz / Ranunckelen nach der Blühe / Leberkraut / Lungenkraut / Lungenkraut / Goldlilien / Goldwurtz / Türckischbund / Singrün / Maßlieben / Waldmangold / Nabelkraut / Schneeballen / Sevenbaum / Seidelbast / Heidnisch Wundkraut / Traubenkraut / Sauerampffer / Peterſilien.

83. Abtheilung: Gewächse / so die offene Sonne lieben: Kürbis / Melonen / Feigen / Saffran / Fenchel / Zwiebeln / Kayſers-Cron / Tulipan / Isop / Allermannsharnisch / Coriander / Tuberosen / Steckrüben / Ranunckeln vor der Blüh / Zucker-Erbsen / Wicktrosen / Indianisch Blumen-Rohr / Belvedere, Jasmin / Stöchaskraue / Lavendel / Spicanard.

34. Abtheilung: Gewächse / so feuchten Grund lieben: Narcissen / Knabenkraut / Cardinalsblum / Währentaß / Weidrich / Schneeballen / Seidelbast / Trau-

Traubenkraut/Raponticä/Frauenmüntz/ Hirschzung/ Sauerampffer/ Zuckerwurtz/ Cucumern.

35. Abtheilung: Gewächse/ so ein mit Sand vermengt Erdreich lieben: Tulipanen/ Indianisch Blumen-Rohr/ Drachenwurtz/ Aron/ Wermuth.

36. Abtheilung: Gewächse/ so dürren/ steinigten/ und sandigten Grund lieben: Je länger je lieber/ Andorn/ Hirschzung/ respective Fenchel.

37. Abtheilung: Zwölff himmlische Zeichen: 1. der Widder/ ♈. 2. der Stier. ♉. 3. die Zwillung. ♊. 4. der Krebs. ♋. 5. der Löw. ♌. 6. die Jungfrau. ♍. 7. die Waag. ♎. 8. der Scorpion. ♏. 9. der Schütz. ♐. 10. der Steinbock. ♑. 11. der Wassermann. ♒. 12. der Fisch. ♓.

38. Abtheilung: Zeichen des Monds: Der Neumond. ☌. 1. Das erste Viertel. ☽. Der Vollmond. ☍. 1. das letzte Viertel. ☾. Diese Zeichen müssen genau beobachtet werden; Hingegen die Himmlische Zeichen bedörffen keine so genaue Beobachtung.

39. Abtheilung: Specificatio, was in der ☉ gesäet und verrichtet wird: Allerhand Zwiebel-Gewächs/ als: gemeine Schalotten/ Winter-Zwiebeln/ Knoblauch/ Breit-Lauch/ allerhand Bohnen/ als grosse oder Sau-Bohnen/ Phasel'n/ oder weisse Bohnen/ Portulac/ allerhand Köhl/ als gemeiner Krauser-Köhl/ Winterköhl/ Blattköhl/ Schnittköhl/ Wirsingköhl/ Blumenköhl/ Kappes/ oder Kopff-Köhl/ allerhand Obsbäum/ Rosenstauden/ Johannisbeer/ Closterbeer/ zu versehen. Koleraben oder Rübenköhl/ Zuckererbsen/ allerhand Lattich oder Salat/ Sauerampffer/ Kreß/ Patientz/ Sellery/ Cardobenedicten/ Katzenkraut/ Melonen/ Cucumern/ Kürbis/ Monat-Rettich/ 3. Tag vor/ oder nach ☽ Pfropfreiser brechen/ Belzlustern/ Nebenschößlein verpflantzen. Von Blumen-Gewächs den Saamen ablesen/ Lattigsaamen ablesen.

40. Abtheilung: Was im Abnehmen des Monds gesäet und verrichtet wird: Insgemein alle Wurtzel-Gewächs/ als: Pastinacken/ rothe Rüben/ Peterstlienwurtzel/ Zuckerwurtzel/ Haberwurtzel/ Scorzenere, Adenes Canudenses, Erd-Artischocken/ Adenes Virginiani, Tartuffeln/ Cichori/ Rettich/ Kerfel/ Spinat/ Römisch Nüß/ Winter-Andivien/ Baum-Pflantzen.

41. Abtheilung: Was im Zunehmen des Monds gesäet und verrichtet wird: Sauerampffer/ Sauerklee/ Spargen/ Basilien/ Majoran/ Anis/ Indianisch Pfeffer/ Porzelen/ Fenchel/ Dill/ Zucker-Erbsen/ ☽. ♒. ♓. Quitten-Pflantzen.

42. Abtheilung: Was im Vollmond verrichtet wird: Junge Stämm verpflantzen aus der Baumschule. Wilde Stämm in der Baumschule/ oder sonst setzen 3. Tag vor oder nach.

43. Abtheilung: Gemeine Reguln wegen des Mondlichts. 1.) Regul/ was über der Erden wachsen und grösser werden soll/ muß im Wadel/ das ist um das ☉ gesäet/ und gepflantzet werden/ als Erbis/ Bohnen/ Obst-Bäumlein.

2.) Was in der Erd zunehmen soll/ muß um das ☾ als Pastinacken-Rüben gesäet werden/ wann dieses Gesätz verkehret werden/ so geben die Erbsen viel Blätter und wenig Früchte/ die Rüben viel Kraut und wenig Wurtzel.

3.) Nachdem es beschaffen/ daß von Blumen-Werck nichts anders/ als Blumen gesucht werden/ so folget/ daß alle Arbeit am Säen/ Verpflantzen/ Absaamen/ und so fort zu keiner andern Zeit/ als ein paar Tag nach dem Neuen Licht/ und so weiter im zunehmenden Mond verrichtet werden soll. Was aber gefüllte Blumen hat/ oder haben soll/ damit handelt man zwey Tag vor oder im ☉ wie solche Krafft des Monds in den vollen Ringel-Blumen/ Nägelein roth und weisen Veil und dergleichen/ sich sonderlich spühren lässet.

4.) Was nicht in Saamen schüssen soll/ muß um die ☾ was man aber groß und dick begehrt/ muß mit dem ☉ gesäet und gepflantzet werden.

5.) Wann man Wurtzeln oder Früchte begehrt/ das müsse im abnehmenden Mond/ wann man aber Blätter und Blumen verlanget/ im zunehmenden Mond begattet werden.

6.) Mit denen Versetzen wird es eben also gehalten/ am nützlichsten aber ist es/ wann das Versetzen auf einem Regen geschicht.

44. Abtheilung: Was das Jahr durch jedes Monat gesäet und verrichtet werden muß: Im Jenner. Zwiebeln ♋. ♓. ♑. ☉. Spargen setzen. ♉. ☽. Rettig/ ♒. ♓. ☾. Baum/ Hecken-Haag säubern/ Instrumenten bereiten/ Mist führen/ die Saamen reinigen/ Mist-Beth bereiten/ milde Stämm einsetzen/ Kern von gutem Kern-Obst stecken/ Würm- und Raupen-Nester abnehmen/ Pfropff-Wachs bereiten/ Pastinacken-Saamen säen ☽.

Im Hornung: Knoblauch/ ☉. grosse Bohnen/ ♍. ☾. Zwiebeln/ ♌. ♑. ☾. gelbe Rüben/ Peterstlien/ Pastinacken/ Zucker-Wurtz/ Haber Wurtz/ ♒. ♓. ♑. ☾. Mangold/ Römischen Köhl/ ♐. ☽. Spargen/ ♓. ☽. Lauf/ ♉. ☽. Erd-Aepffel/ ♋. ☾. Zucker-Erbsen/ ☽. Bäume säubern/ Hecken aufbinden/ junge Stämm verpflantzen aus der Baum-Schul ☾. wilde Stäm in die Baum-Schul oder sonst sitzen/ ♑. ♍. ☾. allerhand Obst-Bäum/ Rosen-Stauden/ Johannis-Trauben/ Closter-Birn/ versetzen ☉. Mist-Beth zu besäen/ Pfropffreiser brechs von Kern-Obst. ☉.

Im Mertz: Scorzenere, ☽. Knoblauch vor/ ☉. Erd-Artischocken/ Tartuffeln/ ☾. Sauerampfer/ Sauer-Klee/ ☽. Portulacæ/ ☉. Spargen/ Zwiebeln/ Breit-Lauch/ ♌. ♑. ☉. gelbe Rüben/ Pastinacken/ ☽. Cichori/ Haber-Wurtz/ ♓. ♒. ♑. ☾. Blumen-Köhl/ ♑. ☉ Winter-Köhl ♑. ♋. ♍. ☉. Kappes/ Koleraben/ grosse Bohnen/ Zucker-Erbes/ weisse Bohnen/ ♍. ♎. ☉. Kerffel/ Spinat/ ☾. Kerb-Salat/ Buglossen/ Römisch-Salat/ Sauerampffer/ Kreß/ Patienz/ Seleri/ Cardobenedicten/ Katzen-Kraut/ ♌. ♍. ☉. Pimpinell/ Isop/ Weinrauten/ ♐. ☽. Spinat/ Mangold/ Sommer-Andiven/ ♋. ☽. Monat-Rettig/ ♍. ☉. Pfropffen 3. Tag nach ☾. biß zum ☉. allerhand Bäum und Kräuter verpflantzen/ Mist-Beth zu besäen.

Im April: Melonen/ Cucumern/ Kuckis. ♌. ♑. ♉. ☉. allerley Bohnen und Erbsen/ ☉. allerley Wurtzel-Gewächs/ ♓. ♒. ♑. ☾. allerhand Köhl

auszusetzen / ☉. Basilien/Majoran. Nasturtium Indicum , Anis / Indianischen Pfeffer/ Porzelen/ ☿. ♆. ☽. allerhand Salat verpflantzen.

Im May: Grosse Rettig / ☾. alles was man nun gedencket zu pflantzen / allerley Wurtzel-Gewächs / ♃. allerley Köhl-Gewächs / ☉. allerley Bohnen/ ☉. allerley Erbsen/ ☽. ☉. allerley Salat / ♃. Melonen/ Cucumern/ Kürbis / ☉. Fenchel / Dill / Anis / ☽. grossen Köhl verpflantzen im Feld / ☾. allerley Verpflantzung/ Majoran/ Basilien/ Indianisch Pfeffer / Nasturtium, ☿. ♄. ♆. ☽. Spinat / Römische Nüß/ Kerffel / Monat-Rettig. ☾.

Im Juny: Haber-Wurtz/ Scorzenera, ☾. allerhand Salat / weisse Ruben / Monat-Rettig/ Erbsen/ Bohnen um Joannis/ ☉. Kappes und Köhl verpflantzen/ Majoran/ Basilien/ junge Stämm oculiren/ ♀. ♃. ♆. ☽. Winter-Endiven/ ☉. Petersilien/ ☾. blauer Köhl/um solchen gegen Jacobi zu verpflantzen/ den die Raupen nicht so sehr schaden/ ☉.

Im July: Um Jacobi Zwiebel aus der Erden zu thun/ dergleichen Schalotten/ Winter-Endiven/ ☾. Rüben/ Winter-Rettig/ ☾. allerley Salat/ ☾. Erbsen und Bohnen/gegen den Herbst-Grund zu geniessen/ ☉. oculiren/ Spinat / Kerffel / Monat-Rettig/ ☾. Köhl.

Im Augustmonat: Gelbe Rüben/ Knoblauch aus der Erd nehmen; um Bartholomæi, Winter-Endiven/ ☾. ☉. Rettig / ☾. allerhand Salat/ fleissig giessen / Abends von 6. biß 9 Uhr/ Morgens 4. biß 7. Uhr/ Kerffel / Spinat / . Kern-Salat / ☉. Kappes um den Herbst zu versetzen / ☉. allerhand Saamen / Steck-Rüben/ Römisch Köhl.

Im Herbstmonat: Jacobs Zwiebeln/ Schalotten/ ☉. alles wie im vorigen Monat / Kerffel / Spinat / Winter Römisch-Köhl / Winter-Rapunzel / Winter-Zwiebeln/ Aepffel abbrechen/ ☾.

Im Wein-Monat: Gelbe Rüben / im Zeichen der Sonnen zur dienlichen Speiß der Menschen auszugraben. Knoblauch/ von allerhand Bäum Verpflantzen/ allerhand Kräuter Verpflantzen/ Roßmarin in Kasten setzen/ Artischocken und Sparges zu decken.

Im Winter-Monat. Allerhand Garten-Gewächs einsammlen/ Artischocken und Sparges zu decken.

Im Christ-Monat. Die Saamen fleissig ausreinigen / Pastinacken-Saamen säen.

45. Abtheilung: Zeit/ Bäume zu versetzen im Frühling: Abricosen in kalten Orten/ Maulbeer / junge Stämme/ Pimpernus / Rosen-Stauden / Feigen-Bäume/ Pfirsing- Aepffel- und Birn-Bäume bey Zeiten.

Im Herbst: Berberiß-Stauden/ Kirsch-Bäume Closterbeer-Stauden/ Quitten-Stämme / am Allerheiligen- oder St. Galli Tag/ Maulbeer in alte Stämme/ Pimpernüß/ Abricosen in warmen Orten. Rosen-Stauden/ Mispelbaum/ Aepffelbaum/ Birnbaum.

46. Abtheilung : Mist / Thüng/ oder Besserung: Von dem Esel der beste/ von Schaafen demselben fast gleich / von Geissen folget/ von Rind-Vieh von Pferden hitzig/ von Tauben und Hünern sehr hitzig zu feuchten Orten / von Menschen nichts nutz / als etwann zu feuchten Orten / von Endten und Gänsen / gar nichts nutz/ von Schweinen der allerschlechteste.

47. Abtheilung : Was in Mangel Besserung zu gebrauchen: Weiden-Erd / Eichen-Erd / guter Lohe so schon verbraucht / Asche/ Mergl/ Kiß/ denen kreidigen Orten/ Krepde / denen kißigen Orten / Kalck-Sultz.

Cap. V.

Fernere Fortsetzung des curieusen und vollständigen Garten-Memorials.

Die 48. Abtheilung/ wie die Gewächse Monatlich blühen; Im Jenner: Morgen-Narcissen / Winter-Hyacinth / Winter-Schweinbrod/ Nießwurtz/ Winter-Wolffswurtz.

Im Hornung : Hornungs-Blumen / Jacobs-Stäb/ Saffran/ Schnee-Tröpfflein/ Schnee-Tröpflein mit 6. Blätter / Persianische Schwertel / Mertz-Violen/ Bären-Oehrlein/ Schlüsselblum/ Edel Leberkraut/ Winter Wolffswurtzel/ Seidelbast.

Im Mertz: Narcissen/ Saffran/ Schnee-Tröpfflein/ mit 3. Blätter)/ Engelländisch Schweinbrod/ Persianische Schwertel / Mertz-Violen / Schlüsselblum/ Edel Leber-Kraut/ Winter Wolffswurtz.

Im April: Kaysers-Cron/ Tulipan/ Narcissen/ Hyacinthen / Fritillen / Hundszahn / Ranunculen oder Hahnenfuß/ Anemone-Rößlein/ Florentiner Schwertel/ Mayblumen/ Mertzviolen/ Maßlieben/ Griechisch Mayenkraut.

Im May: Tulipan/ Edel-Narciß / Hyacinthen/ Goldlilien / Vogelsmilch/ Allermanns Harnisch / Ranunculen/ Hahnenfuß/ Anemone-Rößlein/ Schwertel/ Mayblumen/ Knabenkraut/ Felsen-Negelein Marien-Negelein/ Mayenrößlein/ Ackeley/ Feder-Ackeley/ Maßlieben/ Nabelkraut/ Geißrauten/ Schabenkraut/ Ringelblumen/ Bisamkraut / Fingerhut / Dreyfaltigkeitblümlein.

Im Brachmonat : Zwiebellilien / weisse Lilien/ Goldwurtz/ Vogelsmilch / Rosen / Anemenrößlein/ Asphodillwurtzel / Negelein/ Carthäuser-Negelein/ Nachtviol / Jerusalemsblum/ Marienrößlein/ Wald-Reben/ Feder-Ackeley/ Indianische Feigen / Maßlieben/ Nabelkraut/ Schaafgarben/ Indianischer Pfeffer/ Mausöhrlein/ Löwenmäuler/ Schabenkraut/ Ringelblumen/ Silberweiß/ Rittersporen/ Fingerhut/ Feigbohnen/ Indianischer Kreß/ Nagsaamen/ Dreyfaltigkeitblümlein/ Kornblumen/ Weiderich/ Wegwart.

Im Heumonat : Geißrauten / Schaafgarben/ Weißlilien/ Goldwurtz/ Herbstrosen/ Naly/ Anemonirößlein/ Saubrod/ Carthäusernegelein/ Jerusalemsblum / Marienrößlein / Gliedweich/ Saiffenkraut/

Waldreb/ Weyderich/ Jelänger Jelieber/ Singrün/ Indianisch Blumenrohr/ Belveder/ Welsch Bärenklau/ Römische Chamillen / Metter / Mannstreu/ Brunnwurtz/ Balsamäpffel/ Rauchäpffel / Tausendschön/ Mausöhrlein/ Venedisch Wetterröslein / Löwenmäuler/ Schartenkraut/ Bisamblum / Sametblum/ Silberweiß/ Rittersporen/ Spanische Winden/ Fingerkraut/ Feigbaum/ Türckische Bohn / Indianischer Kreß/ Brunnkreß / Schwartz Coriander/ Mazsamen / Pastemenkraut / Ungarisch Bauernsenfft / Dreyfaltigkeitblümlein / Spanische Glocken/ Kornblum/ Negelein.

Im Augustmonat: Tuberosen/ Anemone-Rößlein/ Saubrod/ Negelein/ Carthäuserröslein/ Gliedweich/ Seiffenkraut/ Waldreb/ Singrün / Indianisch Blumenrohr/ Belveder/ Chamillen/ Metter / Weidwich/ Jelänger jelieber / Bauchheil / Manstreu / Schaafsgarben / Springkörner / Leinkraut / Balsamäpffel/ Tausendschön/ Löwenmäuler / Scharkenkraut / Ringelblumen / Bisamblum / Rauchäpffel / Sametblum/ Silberweiß / Rittersporen / Spanische Winden/ Wunderbaum.

Im Herbstmonat: Persische Herbst-Narcissen/ Zeitlosen/ Tuberosen/ Herbst Schweinbrod / Grasblumen/ Marienröslein / Seiffenkraut / Indianisch Blumenrohr / Melter/ Schaafgarben / Herbstrosen/ Blau Milchglocken / Balsamäpffel / Tausendschön/ Löwenmäuler / Schartenkraut / Portugiesisch Bauchheil / Ringelblumen/ Bisamblum/ Sametblum / Silberweiß/ Ritterspurn/ Spanische Winden/ Wunderbaum/ Türckische Bohn.

Im Weinmonat: Persische Herbstnarcissen/ Tuberosen / Herbst Schweinbrod/ Indianische Blumen-Rohr/ Herbstrosen / blaue Milchglocken / Tausendschön/ Schartenkraut/ Ringelblumen.

Im Wintermonat: Nißwurtz.

Im Christmonat; Nießwurtz/ Winter Saubrod aus Persien.

46. Abtheilung: Teutsch und Lateinischer Catalogus der Gewächse nach dem Alphabeth der Teutschen Namen: Ackeley/ Aquilegia. Ackersschnat/ Klapperrosen/ Papaver erraticum. Alantwurtz/ Enula Allermannsharnisch / Victorialis herba. Andorn/ Marrubium. Anemon-Rößlein/ Anemone. Angelic/ Angelica. Andivien/ Winter-Andivi/ Intybus sativus, Aron, Arum, Ardevivi. Haber-Wurtz/ Tragopogon. Artischocken / Carduus scolymus. Asphodill Lilien/ Asphodilus.

Balaustien-Bäumlein/ Balaustia, Baldrian, Valeriana Balsam-Aepffel Männlein/ Momortica, Momordica. Balsam-Aepffel-Weibelein / Charantia, Balsamina. Bärenklau/ Bärentatz/ Acanthus, brancaUrsina. Bärenöhrlein/ Auricula Ursi. Bauernsenfft/ Thlaspi pannonicum. Belveder/ Belvedere. Bennenden/ Münt/ Mentha. Bibenell/ Pimpinella. Binetsch/ Spanachia Bisamkraut / Geranium moschatum. Bisamblum/ Carduus spherocephalus. Blau Eisenhüttlein / Napellus thora & anthora. Blaue Milchglocken / Pyramis butetia pyramidalis. Blum-Köhl/ Brassica cypria, flore caulis, cariviol. Blumen-Rohr/ Canna indica. Bohnen/ Phaselen/ Faba, phaseolus. Bohnen Türckische/ Phaseoli Brasiliani. Burtzelkraut/ Portulaca. Busch-Negelein/ Carthäuser/ Caryophyllum cartusianorum. Braune Mägdlein/ Corallen-Blumen/ Flos adonis Breitlauch/ Porrum Brennwurtz/ Flammula jovis Brunnkreß/ Nasturtium aquaticum. Borragen / Borrago. Burbaum/ Buxus.

Chamillen/ Chamæmelum. Cardinalsblum/ Flos Cardinalis, trachelium americum. Cardobenedicten/ Cardus benedictus, Cariviol. Blumen-Köhl/ Brassica cypria, flore caulis. Carthäuser-Negelein / Busch-Negelein/ Caryophyllum Carthusianorum. Christblume/ Nießwurtz/ Elleborus. Citronen-Baum/ Citria malus, Colerabi. Colerabi, Rüben-Köhl/ Brassica Sabaudica Coriander/ Coriandrum Coriander schwartzer / Schabab/ Nonnen-Negelein/ Nigella Corallen-Baum/ Arbuscula coralli. Corallen-Bäumlein/ Braunen Mägdlein/ Flos Adonis. Cucumer/ Cucumis. Cypressen-Baum/ Cypressus Cypressen-Kraut/ Zyparissus.

Dill/ Anethum, Diptam, Dictamus. Drachen-Müntz/ Dracunculus. Dreyfaltigkeit-Blumen/ Freysamkraut/ Flos Trinitatis.

Edel-Leberkraut/ Hepatica nobilis, trifolium aureum. Enis/ Anisum. Entzian/ Gentiana. Erbsen/ Zucker-Erbsen / Ziser-Erbsen / Pisum, Cicer Erd-Aepffel/ Adenes canadenses, Flos solis tuberosus. Erdbeer / Fragaria. Erdbeer-Spinat / Spanachia fragifera Erdnüß / Vogelsmilch / Ornithogalum. Eybisch/ Althea.

Fenchel/ Fœniculum. Felsen-Negelein/ Cariophyllus plumarius Feigenbaum/ Ficus. Felitten / Negelein/ Grasblumen/ Caryophyllus. Fingerhut/ Digitalis. Flecken- und Lungenkraut/ Pulmonaria maculosa. Frauen-Distel/ Nehe-Distel/ Spina alba, Carduus Mariæ. Frauen-Müntz/ Mentha Saracenica. Freysamkraut/ Dreyfaltigkeitblumen/ Flos Trinitatis. Fritillen/ Frittillaria. Fuchsschwantz/ Amaranthus.

Gänsblumen/ Maßlieben/ Bellis phalangum. Garben/ Millefolium. Gauchblum/ Flosculi Margaritha veneta. Gauchheil/ Anagallis. Gelsamin/ Jasminus. Gelbe Ritterspurn / Indianischer Kreß / Nasturtium indicum. Gelbe Rüben/ Carotis lutea, carota. Gelbe Violen/ Cheiri levcoium luteum. Geißrauten/ Galega. Gichtrosen/ Pfingstrosen / Pœonia. Gliedweich/ Wiederstoß / Lichnis sylvestris. Goldblum/ Chrysanthemum. Goldknöpflein/ Schabenkraut/ Blattaria. Goldlilien/ Lilium crucium Goldwurtz/ Hemorocallis, mantagon. Granaten-Baum/ Granata malus Grasblumen/ Negelein/ Filtten, Caryophyllus Griechisch Mankraut/ Silberblatt / Lunaria græca.

Haberwurtz/ Borbarth / Tragopogon. Hanen-Kamm/ Amaranthus spicatus Hanenfuß / Ranunckelen / Ranunculus. Hauswurtz / Semper vivum Herbstrosen/ Malva hortensis Heidnisch Wundkraut/ Solidago Saracenica. Hirschzung/ Phyllitis, scolopendrium. Holwurtz/ Aristolochia rotunda Holländische Filitten/ Negelein / Grasblum/ Caryophyllus Hopfen/ Lupulus. Hornungsblum/ Levcojon hexaphyllon. Hundszahn/ Schoßwurtz / Dens caninus.

Iyucca, Hyncca, Jucca gloriola; Canada jucca.

Jacobs-Stab/ Narcissus. Jacynthen/ Hiacynthus. Jeßmin/ Jasminus. Jelänger jelieber/ Amara dulcis. Jehovåblümlein/ Nabelkraut/ Umbilicus Veneris, Cotyledon, acetabulum. Jericho-Rosen/ Peryclomenum perfoliatum. Jerusalemsblum/ Lychnis calcedonica. Indianisch Blumen-Rohr/ Canna indica. Indianische Feigen/ Opuntia. Indianische Kreß/ gelbe Rittersporen/ Nasturtium indicum. Indianische Negelein/ Sametblum/ Flos Africanus, Flos Tuneranus, Datiophyllus Indic. Indianischer Pfeffer/ Piper indicum. Indianische Winden/ Convolvolus indicus, Hispanicus. Indianische Wolffsmilch/ Cyparissia, Esula ind. Jorojuillen/ Narcissus. Josephlein/ Saturey/ Saturcia Isopen/ Hyssopus.

Kellerhals/ Heiland/ Laureola. Kettnuß/ Syrische Peppeln/ Acca malva arborescens. Klapperrosen/ Ackerschnallen/ Papaver erraticum. Kirschbaum/ Cerasus. Kleeschnecken/ Medica angica. Spanisch/ Onabrichis. Raupen/ Scorpiadis. Röhr Löffelholtz/ Scorpiadis peregrina. Klein Erdnuß/ Vogelsmilch/ Ornithogalum Knabenkraut/ Stendelwurtz/ Orchis, satyrion. Knoblauch/ Allium. Kohl/ Kappis/ Brassica caulis. Kayserscron/ Königscron/ Crona Imperialis. Körffelkraut/ Cenefolium. Kappiskohl/ Brassica caulis. Kornblum/ Cyaus. Krausse Pappeln/ Malva crispa. Brunnen-Kressen/ Nasturtium aquaticum Indianisch/ gelbe Ritterspurn/ Nasturtium indicum Kuchenscheel/ Pulsatilla. Künschroten/ Genista Hispanica. Kürbs/ Cucurbita. Küchern/ Spanische Wicken/ Lathyris, cicercula. Narbonensis.

Lavendel/ Lavendula. Moldauischer/ Lavendula Moldaica. Leberkraut/ Pfefferkraut/ Piperitis. Edel/ Hepatica nobilis, trifolium ameum. Stern/ Herba stellaris, matrisylva. Stein/ Epatica. Leimkraut/ Muscipula. Leinkraut/ Linaria. Liebs-Aepffel/ Poma amoris, Melanzan Liebstöckel/ Ligusticum. Lilien/ Asphodill/ Asphodelus Gold/ Lilium crucatum. Kneblichte/ Iris Tuberosa Weisse/ Lilium candidum. Zasichte/ Iris Fibrosa. Zwiebel/ Iris Bulbosa. Limonien-Baum/ Limonia malus. Löffelkraut/ Cochlearia. Löwenmäuler/ Anthirrium. Lorbeer-Baum/ Laurus. Lungenkraut gefleckt/ Pulmonaria maculosa. Lupin/ Lupinus.

Majoran/ Majorana. Mangold/ Römischkohl/ Beta. Wald Wintergrün/ Pyrola. Manstreu/ Eryngium. Marien-Röslein/ Lychnis coronaria. Maßlieben/ Gänßblumen/ Bellis, Phelangium. Mausöhrlein/ Pilosella. Mausdorn/ Ruscus. Melanzan/ Liebäpffel/ Poma amoris. Melissen/ Melissa. Melten/ Atriplex. Melonen/ Melones. Meerrettich/ Thlaspi majus. Mertzblum/ Narcissus. Mertz-Viol/ Viola Martis. Melter/ Marricaria. Mayenblum/ Lilium Convallium. Meisterwurtz/ Imperatoria. Milch-Glocken/ Pyramis, lutetia pyramidalis. Monat-Rettig/ Radies/ Raphanelen/ Raphanellus. Moly/ Moly. Monkraut/ Lunaria græca. Müntz/ Deumenten/ Mentha.

Nabelkraut/ Joheva-Blumen/ Umbilicus veneris, Lotyledon, acetabulum. Nacht-Veil/ Viola matronalis. Narcissen/ Narcissus. Negelein/ Graßblumen/ Fillten/ Caryophyllus. Nessel/ Urtica Romana. Nießwurtz/ Wintermolfs-Wurtz/ Aconitum Hyemale. Nißleins-Salat/ Acker-Salat/ Sonnenwürblein/ Lingua an, serinacea glossum. Thridaxagrin. Nonnen-Negelein/ Schabab/ schwartzer Coriander/ Nigella.

Oelnagen/ Magsamen/ Papaver sativum. Esche/ Papaver cornutum. Ochsenzung/ Buglossum. Osterlucey/ Aristolochia longa.

Papagey-Federlein. Amaranthus tricolor. Papplenkrausser/ Malva crispa. Rinischer Kettnuß/ alcea, malva arborescens. Passionsblum/ Flos Passionis, maracot. Pastinacken/ Pastinaca. Postamenkraut/ Scabiosa, Cyanus Turcicus odoratus. Peperlin. Bolbocastanum, Persianische Tulipan/ Tulipa persica. Peterlein/ Petroselinum. Pfaffenkappen/ Cucurbita. Pfefferkraut/ Leberkraut/ Piperitis. Pfirschbaum/ Persicus Pfingstrosen/ Gichtrosen/ Pœonia. Phaselen/ Bohnen/ Faba, Phaeolus. Pœonien/ Pfingst- oder Gichtrosen/ Pœonia. Poley/ Pulegium. Pomerantzenbaum/ Pomerantzen-Kürbis/ Cucurbita.

Quentel/ Serpyllum. Römischer/ Thymus. Quittenbaum/ Cidonia malus. Rapuntzlein/ Reponculum. Rauchapffel/ Stramonia, Datura. Raphanellen/ Monat-Rettich/ Monatradies/ Raphanellus. Rauten/ Ruta. Rebellen/ Schweitzerhosen. Flos Americanus, mirabilis de Peru. Rettich/ Raphanus. Rhapontie/ Rhapontica. Ringelblumen/ Calendula. Ritterspurn/ Consolida regalis. Gelbe/ Indianischer Kreß/ Nasturtium Indicum. Römische Camillen/ Chamæmelum Römischer Köhl/ Mangold/ Beta. Rosen/ Rosa. Rosenwegrich/ Plantago Rosea. Roßmarin/ Rosmarinus. Rüben/ Rapum.

Saffran/ Crocus. Wilder/ Carthamus ericus Salat/ Lactuca. Salbey/ Salvia. Sonnenblum/ Indianisch Negelein/ Flos Africanus, Tunetanus, Carryophyllus indicus. Saturey/ Josephin/ Saturija. Sauerampffer/ Acetosa. Saubred/ Ciclamon. Saifenkraut/ Saponaria. Schabab/ Nonnen-Negelein/ schwartzer Coriander/ Nigella. Schabenkraut/ Goldknöpfflein/ Blattaria. Scharlach/ Orminum, Gallatrium. Senetbäumlein/ Welsch Lansenbäumlein/ Colothea vesicaria. Scharfenblum/ Aster atticus. Schlüsselblum/ Primula veris. Schmeltzblum/ Chrysanthemum. Schnallen/ Ackerschnallen/ Klapper-Rosen/ Papaver erraticum. Schneeballen/ Sambucus Rosea. Schnee-Tröpfflein/ Leucoicon trisolium. Schnecken-Klee/ Medica Anglica. Schnitlauch/ Porrum sectivum. Schoßwurtz/ Hundszahn/ Dens caninus. Schwartz Coriander/ Schabab/ Nonnen-Negelein/ Nigella. Schweitzerhosen/ Rebellen/ Flos americanus, mirabilis de Peru. Schwertel/ Gladiolus. Seidelbast/ Chamelea. Selleri/ Selinum, Seleri. Senff/ Sinapi. Sevenbaum/ Savina. Silberblatt/ Griechisch Monkraut/ Lunaria græca. Silberweiß/ Chrysanthemum creticum. Singrün

Vinca per vinca, clematis daphnoides. Sonnen-Blum/ Flos ſolis maximus Peruvianus. Sonnenwäublein/ Nißlein- oder Acker-Salat/ Fridax agria, cineglosſum, lingua anterina. Spaniſch-Glocken/ Viola marina. Sparges/ Aſparagus. Spicanardi/ Spica. Springkörner/ Cataputra. Steck-Rüben/ Napus. Steinbrech/ Saxifraga. Stendelwurtz/ Knabenkraut/ Orchis, Satyrion. Sternleberkraut/ Waldmeiſter/ Matriſylva. Steinleberkraut/ Epatica. Sternblum/ Narciſſus. Stöchasblum/ Stœchas. Sumachbäumlein/ Rhus, Sumach Süßholtz/ Liquiritia, Glycyrrhiza. Sirynxbäumlein/ Sirynx. Syriſcher Pappelbaum/ Ketmuſt/ Alcea, malva arboreſcens.

Taback/ Tabacum, Nicotiana. Tartuffeln/ Adenes virginiani, Papas indorum. Tauſendſchön/ Amaranthus. Thimian/ Thimus. Tragon/ Tragum. Traubenkraut/ Botrys. Tuberoſen/ Tuberoſa, Hyacinthus, Tuberoſus. Tulipan/ Tulipa. Türckiſche Bohnen/ Phaſeoli Braſiliani. Türckiſche Bund/ Lilium intortum.

Wehediſtel/ Frauendiſtel/ Spina alba. Venediger Winter-Röſslein/ Malva Venetiana. Veyel/ Viola. Veyelwurtz von Conſtantinopel/ Iris Suſiana, ſive Chalcedonia. Ungariſcher Baurenſenfft/ Thlaſpi Pannonicum.

Waldmangold/ Wintergrün/ Pyrola, Waldreben/ Clematis. Welſch Bärenklauen/ Bärentatz Acanthus, Branca Urſina. Welſch Linſenbäumlein/ Colutea veſicaria. Welſche Neſſel/ Urtica Romana. Welſch Quentel/ Thymian/ Thymus. Wegwarten/ Cichoria. Weiß Lilien/ Lilium candidum. Weißbrennwurtz/ Flammula Jovis. Wermuth/ Abſinthium. Werſich/ Berſica, Saxatilis. Wetter-Röſslein/ Malva Venetiana. Weiderich/ Lyſimachia. Wiederſtoß/ Gliedweich/ Lichnis ſylveſtris. Wilder Saffran/ Cnicus, Carthamus. Wieden/ Convolvulus. Winter-Andivi/ Endivia, Intybus ſativus. Wintergrün/ Waldmangold/ Pyrola. Winter-Wolffswurtz/ Aconitum hyemale. Winter-Veyel/ Leucoion variorum Colorum Wohlriechende Kinſchroten/ Geniſta Hiſpanica, Wolffs-Milch/ Beidel Indianiſch/ Sar Alpini, Eſula Indica. Wunderbaum/ Ricinus, Palma Chriſti.

Zeiland/ Kellerhals/ Laureola. Zeitloſen/ Colchicum. Ziſererbſen/ Piſum, Cicer. Zittergraß/ Gramen tremulum Zuckererbſen/ Ziſererbſen/ Piſum, Cicer. Zuckerwürtzlein/ Zuckerrüben/ Siſer. Zwiebeln/ Cepa, Zwiebel-Lilien/ Iris.

Cap. VI.

Endliche Fortſetzung des curieuſen/ und vollſtändigen Garten-Memorials.

Die Fünffzigſte Abtheilung: Lateiniſch und Teutſcher Catalogus der Gewächſen nach dem Alphabet deren Lateiniſchen Namen: Abſinthium, Wermuth. Acanthus; Branca Urſina, Bärenklau/ Bärentatz. Acetabulum, Umbilicus Veneris, Cotyledon, Nabelkraut. Acetoſa, Sauerampffer. Aconitum hyemale, Winter-Wolffswurtz. Adenes Comadenſes, Flos Solis tuberoſus. Erdäpffel. Adenes virginiani, Papas Indorum, Tartufflen. Aleca, Malva arboreſcens. Ketmus/ Syriſcher Pappelbaum. Allium, Knoblauch. Althæa Ibiſch. Amara dulcis, je länger je lieber. Amaranthus Mexicanus. Mexicaniſcher Tauſendſchön. Amaranthus variarum ſpecierum, Bundiger allerhand Gattung. Amaranthus tricolor, Papagey-Federlein. Anagallis, Gauchheil. Anemone, Anemonen-Röſslein. Anethum, Dill. Angelica, Angelick. Aniſum, Aniß/ Eniß. Antirrhinon, Löwenmaul. Anthora, Thora, Napellus, Eiſenhütlein/ das Männlein und Weiblein. Aquilegia Ageley. Arbuſcula coralbii, Stechnodendron, Corallenbäumlein. Ariſtolochia rotunda, Hohlwurtz. Ariſtolochia longa, Oſterlucey. Artiſi, Scorzonera, Spaniſches Schlangenkraut. Artiſi tragopogon, Hollerwurtz/ Bocksbart. Arum, Aron. Aſparagus, Spargen. Aſphodelus, Aſphodillwurtz/ Aſphodillilien. Aſter atticus, Schartenkraut. Atriplex, Melten. Aurantia Malus. Oranienbaum/ Oranienäpffel/ Pomerantzen-Baum. Auricula Urſi, Bärenöhrlein.

Balauſtia, wilder Granatenbaum. Balſamina fœmina, Charantia, Balſamäpffel/ Weiblein. Baſilicum. Baſilien. Beidel Saralpini, Eſula Indica, Indianiſche Wolffsmilch. Bellis, Phalangium, Maßlieben. Belvedera, Belveder/ Beta, Römiſcher Köhl/ Mangold. Beta rubra/ rother Köhl. Blattaria. Scholenkraut/ Goldknöpfflein. Borrago, Borrig. Botris, Traubenkraut/ Branca Urſina, Acanthus, Bärenklau/ Bärentatz. Braſſica caulis, Köhl/ Kappis. Braſſica cypria, flore Caryhol, Blumenköhl. Braſſica Sabaudica, Rapa caulis, Colerabi/ Rubenköhl. Braſſica ſabellica, Werſich. Bugloſſum, Ochſenzung. Bubocaſtanum, Peperlen. Buxus, Buxbaum.

Calendula, Ringelblumen. Canedava jucca, Ityucca, jucca glorioſa, Canna Indica, Indianiſch Blumenrohr. Carduus Benedictus, Cardobenedicten. Carduus, Sphœrocephalus, Riſambkum. Caryhol, flore caulis, Braſſica cypria, Blumenköhl. Caryophyllus. Grasblum/ Negelein. Carotta ſativa, carotta, gelbe Rüben. Carthamus, wilder Saffran. Cataputia/ Springkörner. Cepa, Zwiebel. Cepa aſcolonica Schalotte. Ceraſus, Kirſchbaum. Cicer, piſum, Zuckererbis. Citria malus, Citronenbäume. Cnicus. Carthamus, wilder Saffran. Cochlearia, Löffelkraut. Convolvolus. Wicken. Coriandrum, Coriander. Crocus, Saffran. Cucumis, Cucumern. Cucurbita, Kürbis. Cypreſſus, Cypreſſen. Cyanus, Kornblum.

Datu-

Datura stramonia. Rauch-Apffel. Dracunculus, Trachenwurtz.

Elleborus, Nißwurtz. Enula, Alant. Erugium, Mannstreu.

Faba, Phaseolus, Bohnen/ Faselen. Ficus, Feigen-Baum. Ficus indica, opuntia, Indianische Feigen. Flammula jovis, Brennwurtz. Flos africanus, flos Junetanus, Caryophyllus indicus, Indianische Negelein/ Sammet-Blumen. Flos solis, tuberosus, adenes Canadenses, Erd-Aepffel. Flore caulis, carihol, brassica cyprica, Blumen-Köhl. Flos Trinitatis, Dreyfaltigkeit-Blümlein/ Freysamkraut. Fœniculum, Fenchel. Fragraria, Erdbeer. Frittillaria, Fritillarey.

Gallega, Geißrauten. Glycyrrhiza, Liquiritia, Süß-Holtz. Granata malus, Granatenbaum. Gramen striatum, Spanisch Gras.

Heliochrysos linaria aurea, Gülden Lein-Kraut. Hemorocallis, Martagon. Goldwurtz. Hepatica nobilis, trifolium aureum, Edel Leberkraut. Hyacinthus tuberosus, Tuberosa, Tuberosen. Hyssopus, Isopen.

Jasminus, Jaßmin. Imperatoria, Ostrutium. Meisterwurtz. Intybus sativus, Endivia, Endivien/ Winter-Endivien.

Lactuca Lattig-Salat. Lathyris, Cicercula Narbonensis, Spanische Wicken/ Kichern. Lavendula, Lavendel. Lavendula Moldaica, Moldauischer Lavendel. Laureola, Kelkerhals/ Heiland. Laurus, Lorbeerbaum. Leucoion, Hexaphyllon, weiß Hornungsblum. Ligusticum, Liebstöckel. Lilium candidum, weiß Lilien. Limonia malus, Limonien-Baum. Linaria aurea, Heliochrysos, Gülden Leinkraut. Lingua anserina, Thridax agria, Sonnen-Würblein/ Nüßlein- oder Acker-Salat. Liquiritia, glycyrrhiza, Süßholtz. Lunatica græca, Griechisch Monkraut/ Silberblatt. Lupinas, Feigbohnen. Lupulis, Hopffen. Lutetia pyramidalis, pyramis, blaue Milchglocken. Lychnis chalcedonica, Jerusalems-Blum. Lysimachia, Weyderich.

Majorana, Majoran. Malva arborescens, altea, Ketnüß/ Syrischer Aepffel-Baum. Momortica, Balsam-Aepffel. Maracot, Flos passionis, Passions-Blum. Matricaria, Metter. Margaretha veneta, flos cuculi, Gauchblum. Marrubium, Andorn. Martagon, Hemorocallis, Goldwurtz. Médica anglica, Schnecken-Klee. Melanzan, poma amoris, Liebs-Aepffel. Melissa, Melissen. Melones, Melonen. Mentha Müntz/ Deumenten. Mentha saracenica, Frauen-Müntz. Millefolium, Schaafsgarben. Moly, Moly. Momortica, Balsam-Aepffel. Muscipula, Leinkraut.

Napellus, thora & anthora, Eisenhütlein/ Männlein und Weiblein. Napus, Steck-Rüben. Narcissus, Narcissen. Narsturtium aquaticum, Brunnkreß. Indicum, Indianischer Kreß/ Rittersporen. Sativum, Garten-Kreß. Nicotiana, Tabacum, Taback. Nigella, schwartz Coriander/ Nonnen-Nägelein/ Schabab.

Onobrychis, Spanischer Klee. Opuntia, Ficus indica, Indianische Feigen. Orchis, satyrion, Knaben-Kraut/ Stendelwurtz. Orminum, gallitricum, Scharlach. Ornithogalum, Vogels-Milch. Orobus, Erd-Nuß. Ostrutium, Imperatoria, Meister-Wurtz.

Palma Christi, Wunder-Baum. Papa nidorum, adenes virginiani, Tartuffeln. Papaver erraticum, Klapper-Rosen/ Ackerschnallen. Patientia, Patienz. Periclymenum perfoliatum, Jericho-Rosen. Persius, Pfirsing-Baum. Petroselinum, Peterlein. Phalangum, bellis, Maßlieben/ Gäns-Blumen. Phaseolus, faba, Faselen/ Bohnen. Phaseoli Brasiliani, Türckische Bohnen. Phillitis, Scolopendrion, Hirschzung. Pilosella, auricula muris, Mausöhrlein. Pimpinella, Pimpernellen. Piperitis, Pfeffer-Kraut. Leber-Kraut. Piper indicum, Spanischer Pfeffer. Pisum, cicer, Erbis/ Zucker-Erbis. Plantago Rosea, Rosen-Wegerich. Pœonia, Gicht Rosen-Pfingst-Rosen. Poma amoris, Melanzan, Liebs-Aepffel. Porrum sectivum, Schnittlauch. Porrum, Streutlauch. Portulaca, Purtzel-Kraut. Primula veris, Schlüssel-Blumen. Pulegium, Poley. Pulmonaria maculosa, fleckicht Lungen-Kraut. Pulsatilla, Kuchenschell. Pyramis, lutetia pyramidalis, blaue Milch-Glocken. Pyrola, Wintergrün/ Mangold.

Ranunculus, Hahnen-Fuß. Raphanus, Rettig. Raphanellus, Starschanellen/ Monat-Radis. Rettig. Rapocaulis, brassica labaudica, Colerab. Rüben-Köhl. Rapum, Ruben. Rapunculum, Rapunckel. Rhapontica, Rhapontic. Rhus, Sumach, Sumach. Palma Christi, Wunder-Baum. Rosea, Rosen. Rosmarinus, Roßmarin. Rumex hortensis, Münch-Rhabarbara. Ruseus, Maus-Dorn. Ruta, Rauten.

Salvia, Salbey. Sambucus Rosea, Schneeballen. Saponaria, Saiffenkraut. Satureja, Sadeney/ Jesoplein. Satyrion, Orchis, Knabenkraut/ Stendelwurtz. Savina, Sebenbaum. Saxifraga, Steinbrech. Scabiosa, Cyanus turcicus, Odoratus, Pastenenkraut. Scorpicides, Raupenklee. Scolopendrion, Phillinis, Hirschzung. Scorzonera, Artiñ. Spanisch Schlangenkraut. Selinum, Scleri, Sellery. Sempervivum, Hauswurtz. Sinapi, Senfft. Siser, Zuckerwürtzlein. Solidago saracenica, Heydnisch Wundkraut. Spinachia, Spinat. Spinachia fragifera, Erdbeer-Spinat. Spica, Spick. Spicanardi. Spina alba, Vehedistel/ Frauendistel. Stœchas, Stechaskraut. Stramonia datura, Rauchäpffel. Strychnodendron, arbuscula coralli, Corallen-Bäumlein. Sumach, Rhus, Sumach. Syrinx, Syringen.

Tabacum, Nicotiana, Taback. Talictrum, Feder-Ackeley. Thora, Anthora, Napellus, Eisenhütlein. Männlein und Weiblein. Thlaspi majus, Mauretig. Thlaspi pannonicum, Ungarischer Bauernsenff. Thimus, Thimian/ Welscher Quendel. Thridax agria, cenecioides, lingua anserina, Sonnenwürblein/ Nüßlein/ oder Acker-Salat. Tragopogon, Artiñ, Bocksbarth/ Habermurtz. Tragum, Dragon, Trachelium Americanum, Flos Cardinalis, Cardinals-Blum. Trifolium acetosum, Sauer-Klee. Trifolium aioneum, hepatica nobilis, Edel Leberkraut. Tuberosa, hyacinthus tuberosus, Tuberosen. Tulipa, Tulipan. Tulipa persica, Persische Tulipan.

Valeriana, Baldrian/ Katzenkraut. Victorialis

herba, Allermanns-Harnisch. Vinca pervinca, clematis daphnoides, Singrün. Viola Mariana, Spanische Glocken. Martia, Mertz-Violen. Matronalis, Nachtvogel. Montana, Graßgans/ gelbe Dreyfaltigkeit-Blume. Umbilicus veneris, Cotyledon, acetabulum, Nabelkraut. Urtica Romana, Welsche oder Römische Nessel.

Cap. VII.

Auslegung etlicher Terminorum, oder Wörter/ deren sich die Frantzosen bey dem Blumen-Bau bedienen.

Ajuster, peigner & refendre l' Oeillet, die Nelcke zu rechte bringen/ kämmen und wieder aufspalten. Wann sich die Nelcke gantz geöffnet hat/ und man siehet/ daß sie ihre Blätter nicht wohl wende/ oder in guter Ordnung austheile/ so richtet man dieselbige wieder dergestalt/ mit wohl gewaschenen saubern und von allem Schweiß abgetrockneten Händen/ daß ein jedes seinen Platz und Ordnung bekomme. Damit die Nelcke auch zugleich eine schönere Breite gewinne/ kan man den äussersten Theil der Hülsen auswärts biegen/ und diese Art die Nelcken zu tractiren/ nennet man Ajuster, peigner, refendre l'Oeillet; Die Nelcken zu rechte bringen/ ꝛc.

Amander, misten/ düngen/ bessern; Wird in Ansehung des ausgenützten und magern Erdreichs gesagt/ wann man dieselbige mit guter Düngung vermischet: also sagt man von dem Erdreich/ welches lange nicht gebessert worden/ daß es Düngung vonnöthen habe; Das Gegentheil aber wird von gantz kürtzlich gedüngtem Erdreich gesagt.

Bequiller, heisset die Erde in den Kübeln/ Kästen oder Scherben mit einem Räumet/ oder einem sehr kleinen Harken umgraben/ damit das Gieß-Wasser und der Regen/ desto besser zu den Wurtzeln der Pflantzen dringen könne.

Blanc, ist ein gelber/ auch zu Zeiten weisser Rost/ welcher sich an dem Fuß und an die Blätter der Gewächse anhänget/ und dieselbige tödtet.

Bouture, sind diejenigen Wurtzeln/ welche die abgehauene Aeste von Bäumen/ die Weyden und andere Pflantzen/ die keine Wurtzeln haben/ bekommen/ wann man sie in die Erde setzet: also nimmt ein abgeschnitter Ast von einem Feigen-Baum/ Quitten-Baum/ Stachelbeer-Stauden/ ꝛc. wieder seine Bouture, oder Wurtzel.

Brin, wird von fruchtbaren Bäumen gesagt/ welche von einer guten Art/ gerade/ und von rechter Dicke nach ihrer Grösse sind; also spricht man: Choiser des arbres d'un beau brin, einen guten/ geraden Baum von rechter Dicke aussuchen.

Brouille, dieses Termini bedienen sich die Blumen-Gärtner/ und heisset so viel/ als die unordentliche Vermischung der Striche auf den Blumen/ als auf den Tulipen/ Anemonen-Rosen/ ꝛc. Also/ wann sich auf einer Tulipen die weisse oder gelbe Striemen oder Striche in guter Ordnung befinden sollen/ und es fehlet/ so sagt man: cette Tulipe est brouillée, diese Tulipe hat keine ordentliche Striemen.

Cayeux, ist die Neben-Brut an denen Blumen/ Zwiebeln.

Chancre, ist ein kleines Flecklein oder truckener Grind/ welcher sich gemeiniglich an die Blätter der Nelcken und anderer Blumen ansetzet/ und wie der Krebs nach und nach gegen dem Hertzen der Blumen ziehet/ wann man nicht bedacht ist die angesteckte Blätter abzuschneiden.

Chaton, die Saamen-Hülse/ oder das kleine Fächlein/ darinnen der Tulipen- oder/ anderer Blumen-Saamen sich befindet.

Châtrer, die Gewächse castriren oder beschneiden; ihnen die Neben-Schößlein/ so gegen dem Fuß hervor wachsen/ benehmen.

Claye, eine von Weyden geflochtene Horte/ die Erde durch zu werffen.

Cloche, die Glocke/ der Becher oder Kelch an denen Blumen/ weil sie nemlich diese Figur præsentiren/ werden sie also genannt: Von dem Hyacinth und von den Bären-Oehrlein sagt man: La cloche de ce jacinthe est belle: Die Glocke an diesem Hyacinth ist schöne.

Se Confiner, wird von denen Nelcken gesagt/ wann sich nemlich ihre Blätter kräussen/ und an statt/ daß sie ausgebreitet bleiben/ sich wieder einwickeln und zusammen legen. Les feuilles de mes Oeillets se reconfinent, meine Nelcken lauffen wieder zusammen.

Collet, ist das obere Theil oder das Hälslein an der Blumen/ endommager le collet d'une Plante, das Hälslein an einer Pflantze verderben.

Cosse, ist das kleine Röhrlein oder Hülse darinnen der Saamen formirt wird.

Couche, ein Mist-Beete/ in welches man Winter Saamen säet/ die die Erde/ wegen der Kälte/ nicht hervor bringen kan; als Salat/ Erdbeer/ ꝛc.

Couleur de soupe de lait: Milchsuppen-Farbe/ ist eine unreine weisse Farbe.

Dard Montant, mitten in den Kelchen oder Bechern gewisser Blumen stehet ein kleines/ aufgerichtetes/ rundes Splitterlein/ das einem Pfeil nicht ungleich siehet/ dahero es auch Dard, ein Pfeil/ auch Montant/ ein kleines Stengel oder kleines Pföstlein von denen Frantzosen genennet wird.

Dardille, der Stiel an der Nelcken.

Dardiller, diesen Terminum gebraucht man bey einigen Blumen/ und heisset so viel/ als das obgedachte kleine Pfeilein treiben oder stossen. L'oeillet dardille, die Nelcke treibet oder stösset ihr Pfeilein: Das Pfeilein in der Nelcken wächst und nimmt zu. Dentelé, ée, gekerbet/ oder das Zähne hat wie eine Säge wird von den meisten Blättern der Blumen/ auch: anderer Gewächsen gesaget/ welche um den Rand herum

herum ausgeschnitten sind / und denen Spitzen gleich sehen.

Deflanter, einen Baum / oder eine andere Pflantze / aus der Erden heraus nehmen. Insonderheit wird es von einem Baum oder Pflantze verstanden / welche mit einem gewissen Instrument (Deptantoir) heraus gehoben / und gantz glücklich an einen andern Platz / ohne daß sie Schaden genommen hätten / versetzet worden / daselbst sie auch ausschlagen und blühen / als ob sie gleich von Anfang dahin gepflantzet worden wären.

Deplantoir, ein Heber / wie ein Schäfer-Stab gestalt / ist ein Stück Eisen / 4. Daumen breit / 6. biß 7. Daumen lang / einer guten Richtschnur oder Linial dick / und etwas concav oder ausgehöhlt / auch mit einem Stiel von ohngefehr 5. oder 6. Daumen lang versehen; Es dienet die kleinen Gewächse / welche nicht allzu tieff in der Erden stecken / heraus zu nehmen / zum Exempel die Tulipanen / die Narcissen-Rößlein / das Erdbeeren-Kraut oder Stäudlein / die Anemonen-Rößlein ꝛc. Die Gärtner haben solcher Heber noch mehr / deren einige gantz spitzig sind / wie Salbey-Blätter gestaltet / auch von ihnen Feuilles de Saage, oder Salbey-Blätter also genennet werden / dieser bedienen sie sich in harter und steinichter Erden; andere sind gantz viereckicht / und lauffen unten her nur ein kleines wenig in die Runde aus / und solche gebraucht man bey luckerer und leichter Erden. Diese und noch eine andere Bedeutung des Worts Deplantoir führet.

Ecusson jaune. gelber Schild. Die Irides bulbosæ, oder Zwiebelichte Viol-Wurtzeln mit schmahlen Blättern / tragen mitten auf denen drey gegen der Erden hangenden Blättern ein fast breites / gelbes / Zeichen oder Flecken / und dieser wird Ecusson Jaune. oder gelben Schild genannt.

Estamines, also nennen die / welche mit dem Blumen-Bau umgehen / diejenige kleine Theile / so in der Tulipan / in den Lilien und andern Blumen um den Saamen herum stehen / und an kleinen Fäserlein oder Faden hängen. Die Tulipen werden am höchsten geschätzet / welche einen blauen Boden und besagte kleine Theile schwartz haben; dieses Wort kommet von dem lateinischen Wort Stamen her / welches ein Gewebe / oder kleine Fäden bedeutet.

Etendards, Fähnlein: Sind die drey obern Blätter an der Zwiebelichten Viol-Wurtz / welche über die andern hervor gehen / und die Blumen vollkommen formiren. Sie werden auch Voiles, Segeln oder Schleyer genannt / Morinus.

Fane, heisset ein Blat an einer Pflantze.

Faner, se faner, wird von den Blättern der Bäumen und Pflantzen gesagt / wann sie / an statt / daß sie solten aufricht und wohl ausgebreitet stehen / verwelcket und zusammen gewickelt sind / und niederhangen.

Fiamette, Couleur fiamette, Feuerfarb / Farbe die auf roth ziehet.

Gaguer un œillet, eine Nelcke gewinnen: Die curieuse Liebhaber der Nelcken gebrauchen diese Redens-Art / wann sie von den Saamen / den sie gesäet / eine neue Gattung von schönen Nelcken bekommen.

Galle, bedeutet so viel als Chancre, darvon oben schon Meldung geschehen.

Glaise, terre glaise, Don oder Laimen. Ist eine grünlechte / fette / und sehr dichte Erde / welche sich an einigen Orten unter der andern guten Erden befindet / und dem gantzen Garten-Wesen sehr schädlich ist.

Godet, wird von etlichen Blumen verstanden / und ist die Hülse / darinnen die Blume stehet. Die gross Narcisse hat eine gelbe Hülse. Der Hyacinth hat Leibfarbe Hülse.

Hatif, hative, frühe / frühzeitig: Darunter ist alles begriffen / was von einer Art oder Geschlecht eher in dem Garten hervor kommt / als das übrige; Also sagt man / frühzeitige Erbsen / frühzeitige Kirschen / damit man dadurch anzuzeigen / welche vor denen andern ordinari-Kirschen kommen.

Hazard, Hierdurch wird eine Tulipe oder andere Blume / welche wohl gesprengt hervor kommt / verstanden / die es doch das vorhergehende Jahr nicht gewesen.

Langues, Zungen. Die Zwiebelichte Viol-Wurtz trägt gemeiniglich neun Blätter an jeder Blume / der äusserste Theil an denen drey Blättern / so sich gegen der Erden neigen / werden Mentons, oder Kinne genennet / die drey andern aber / sogleich an diesen hangen / und ihre Spitzen oder obersten Theil in die Höhe richten / nennet man, Langues oder Zungen.

Maître Bouton, Meister-Knopff / Haupt Knopff. Ist der Knopff / welcher am ersten blühet / und der Höchste auf dem Stengel stehet.

Marcote, Einschnitte / Einleger von Blumen / insonderheit von Nelcken / und verfähret man folgender Gestalt damit: Man macht unter einem Knoten einen kleinen Riß oder Schnitt in den Stock / und füllet ihn wieder mit feiner Erden aus / umgibt ihn auch zwey oder drey Finger hoch mit eben dieser Erden; dieses mag nun in einem blechernen Hörnlein vor die Aeste / welche zu hoch sind / daß man sie einschlage / geschehen / oder es geschehe in Töpffen oder Scherben / oder in dem Lande / darinnen der Stock stehet / und die Aestlein also niedrig genug sind / daß sie eingeschlagen werden können.

Marne, Margel / Dung-Erde. Ist eine Art von weichen Kalck / fett und graulicht / welcher sich auf dem Grunde etliches Erdreichs befindet / und wann er von dannen heraus gezogen / und auf die Felder geschüttet wird / so gut als eine vortreffliche Düngung ist / und das Erdreich fruchtbar machet; daher sagt man marner la terre, die Erde mit Margel beschütten / welcher diese Eigenschafft hat / daß die Erde jo damit gedünget worden / das andere und dritte Jahr besser wird als das Erste.

Mentons, besihet das Wort Langues.

Montans, hiervon ist in dem Wort Dard schon gemeldet worden.

Navet, ist die Wurtzel einer Pflantze.

Oeil, Aug / wird von den Bärn-Ohrlein gesagt / und heist das kleine runde Ringlein in der Mitten / welches meistentheils gelb oder Citronen farb ist.

Palaisson, Stroh-Decke / die Früh.ings Gewächs

vor den Winden und der Kälte / mit wenigen Kosten / zu verwahren. Ein mehrers hievon schlage man bey La Quintinie nach.

Paillettes, ist so viel als Etamines, davon oben gesagt worden.

Panache, ist eine angenehme Vermischung der Farben an einer Blume.

Se Parangonner, dieses Wort gebraucht man bey Tulipen und andern Blumen / und will sagen / daß eine Tulipe alle Jahr wieder schön gesprengt oder bunt kommen werde.

Partes, sind die Zwiebeln oder Wurtzeln der Anemonen und des Hauenfuß / welche den Pfötlein der kleinen Thiere nicht ungleich sehen.

Planches, dieses sind die Theile oder Beete eines Garten-Quartiers / dessen Breite in unterschiedliche Theile abgetheilet ist; Die Länge ist so lang als besagtes Quartier; Die Breite aber eines jeden insonderheit von 4. 5. bis 6. Schuhen. In die wohlgedüngte und ungegrabene Beete / säet und pflantzet man die Hülsen Früchte und Garten-Kräuter.

Plantoir, Pflantz-Holtz / ist ein schlecht und buntes Holtz aber mit einer Handhebe / unten aber zugespitzt; Es dienet die Küchen-Kräuter / welche nicht viel Wurtzeln haben / und vor welche man nur ein Loch in die Erde machen darff / zusetzen; Also pflantzet man Lauch / Kohl / Lattich / Wegwart / und anders mehr. Die jenige / so den Buxbaum pflantzen / haben ein grösser und dicker Pflantz-Holtz / welches unten ohngefehr 3. Finger breit / und mit Eisen beschlagen ist / damit es desto leichter in die Erde schneide.

Plante-Bande, ist das äusserste und fast schmale Stucke Erdreich / so um das gantze Blumen-Feld herum gehet / und gemeiniglich mit Blumen oder kleinen Bäumlein besetzet wird. Die Teutschen Gärtner nennen es eine Kante.

Pur, pure, ein färbig / rein: wird von den Blumen gesagt / welche nur eine Farbe haben / oder da sie bunt gewesen / wieder einfärbig werden; und diese Blumen werden den buntfärbigen entgegen gesetzt.

Sable noir, schwartzer Sand oder Erde / ist der schwartze und fette Sand / welcher in denen Morästen auf denen Wiesen und an denen Orten / die nahe an den Flüssen und Bächen liegen / gefunden wird.

Terre, Erde / Erdreich / wird bey den Gärtnern vor den Grund oder Boden genommen / in welche man Bäume und Hülsen-Früchte / oder eine und andere Saamen säen soll / und dieser Grund oder Erde hat viel unterschiedene Namen / zum Exempel:

Die Erde wird aigre, säuer / amere, bitter / und puante, stinckend genennet / wann man / indem man daran riechet / oder aber das Wasser / in welcher sie eingeweicht gewesen / versuchet / eine Säure / Bitterkeit / oder Gestanck daran findet.

Sie wird argileuse, leimicht oder donicht genennet, wann sie der Natur des Dons beykommt / und fett / schwer / materialisch oder grob und kalt ist / sich wie Butter schneiden läst / und gar / bey grosser Sommer-Hitze / spaltet. Einige nennen sie terre Morte, eine todte Erde.

Man nennet sie bonne, gut / wann man alles / was darein gesäet oder gepflantzet wird / leichtlich fortbringet; Hingegen ist sie mauvaise, schlecht oder böse / wann weder Bäume noch Saamen darinnen fortkommen.

Chaude, heiß / und brûlante, brennend / wird sie genennet / wann sie so leicht (sandicht) und trocken ist / daß bey der geringsten Hitze alle Pflantzen / die darinnen stehen / verdorren und verderben.

Sie wird terre grovette, ein kißichte Erde benahmet / wann viel kleine Steine darunter gemischet sind.

Terra corlace, zäh / und von einigen acariâtre, widerspenstig / wird die jenige Erde geheissen / welche sich fast eben mit der Harken / wie die leimichte Erde schneiden läst / und diese ist sehr schwer zu bauen; Dann das Wasser machet sie wie eine neu angemachte Mauer-Speise / wann nachmahlen die Hitze kommt / wird sie so hart / als ein Stein / und spaltet sich.

Sie wird terre forte, eine feste und starcke Erde / und terre franche, eine (von Kiß) befreyte Erde genennet / wan sie keinen Don bey sich hat / und den guten Wiesen Grund gleich kommt / so daß / wann man sie mit den Fingern an greifft / sie gleich einem Taig anklebe / und leichtlich eine jede Figur / sie sey lang / rund / ꝛc. wie man sie haben will / annehme.

Froide, kalt / humide, feucht / tardive, langsam oder späthe wird die Erde genennt / wenn sie sich in dem Früheling kaum erwärmen kan / und also auch ihre erste Früchte nicht kan hervor bringen; sondern es kommt alles natürlicher Weise später / als in der Nahe herum liegenden Erden.

Hative, geschwind / heisset sie / wann die Früchte bald innenzeitig werden.

Man nennet sie terre meuble, eine bewegliche / und legere, eine leichte Erde / wann sie nicht feste aneinander hänget / und im Gegentheil der sandichten Erden beykommt / als Pferde-Mist mit Erde vermenget / gemeine ausgenützte Erde / Weiden-Grund / ꝛc.

Terre neuve, neue Erde wird genennet / wann sie niemahlen weder zur Zeugung noch zur Nahrung der Gewächse gebraucht worden; Eine solche Erde ist die / welche man 3. oder 4. Schuhe tieff / auch wol tieffer unter der Flache der Erden findet.

Terre portée, getragene Erde / welche insonderheit von einem Platze auser dem Garten geholet / und von dar in den Garten getragen worden.

Die Erde / welche ein / und mehr Jahre ungebauet gelegen / wird terre repolée, ein ausgeruhete Erde genennet.

Terre travaillée, eine ausgearbeitete / und usée, eine ausgenützte Erde nennet man die / welche lange Zeit nacheinander Früchte getragen / und in dieser keine Düngung bekommen hat.

Endlich so wird sie auch noch terre veule, eine schwache krafftlose Erde genennet / wann die Pflantzen / weil sie allzu leicht oder sandicht ist / keine Wurtzeln darinnen fassen können.

Terrot oder Terreau, ist ein alter / verfaulter / und mit Erden vermengter Mist oder Düngung / daß er

eher eine schwartze leichte Erde zu seyn scheinet / als daß man noch Streh daran verspühren sollte: Wird auch Fumier menu, oder Fiente menuë, kurtzer Mist / genennt.

Tulipe parangonnée, eine Tulipe / die alle Jahr wider schön gesprengt / und bundfärbig hervor kommet.

Voiles. Sehet Etendards.

Cap. IIX.

Von der Kunst Wasser zu suchen / wie man die Beständigkeit und Warheit der Quelle möge erkennen / und wie man / wann man allzuhart Wasser in einem Garten hat / damit verfahren solle / daß es zu der Begiessung der Gewächse diene.

NDem unser seeliger Autor der Fontainen und Wasser-Künsten sufficiente Meldung thut / können wir nicht vorbey / weil viele Gärten gefunden werden / welche weder mit Schöpffbrunnen / noch springendem Wasserversehen / hier eine Frage anzustellen / wie / und auf was Weise man in einem Garten alsdann Wasser zu einem Brunnen suchen könne / wann selbiger zuvor gar nicht wäre damit versehen noch jemahls begabet worden? Die Art und Weise zu erkennen / ob ein Erdreich Wasser habe / thun etliche also: Sie graben eine Gruben / die einer Ellen weit / und dreyer Ellen tieff ist / und legen in dieselbe Gruben einen Schwammen / auf drey Stunden gegen dem Mittag / und decken ihn wol zu / wird der Schwamm naß / so ist Wasser da / bleibt er aber trocken / so ist keines da.

Die beste Kunst aber Wasser zu suchen ist diese: Mache eine Gruben an einem Orth deines Garten / wo du siehest / daß viel Graß / Klee oder Wegerich aufwächst / die etwann anderthalb Ellen tieff / und etwann drey Viertel-Ellen breit seye / darnach nimm ein zinnernes Geschirr oder Beck / wann die Sonne niedergehet / und setze es fein geheb und gerad zu unterst in die Gruben; dann ein kleines Steinlein / und umwickle solchen mit Baum- oder gemeinen Wolle / hencke es mit einem Faden in das Geschirr recht in die Mitte hinein; Folgends verdecke das Geschirr einer Ellen hoch / und lasse es die Nacht also stehen. Den Morgen / ehe denn die Sonn aufgehet / so entdecke das Geschirr oder Beck wieder / ist Wasser an demselben Orth / so werden sich Wasserblasen finden / und die Wolle voll Wassers seyn. Ist dann die Feuchtigkeit viel / also / daß es auch tropffet / so ist das Wasser nahe. Scheinet es aber allem feucht zu seyn / so ist wol Wasser da / aber es lieget tieff. Findet man aber dieser Zeichen keines / so ists ein Zeichen / daß nichts da seye / und man ein bessers Orth suchen müsse.

2. Nun schreiten wir zur andern Frage / wie man die Beständigkeit / Güte und Warheit der Quelle erkennen möge / und antworten hierauf folgender Gestalt: Wann man nun an einem oder dem andern Ort besagte Merckzeichen gefunden hat / mag man alsdann kecklich ferner nachgraben / ereignet sich nun die Quelle / und quillet übersich / so ist daraus zu schliessen / daß dieselbige beständig seye / und soll man so tieff darnach graben / daß man die Wurtzel oder Haupt-Ader derselben recht fassen / und etwas tieffer leiten möge / damit der Fluß wärig bleibe. Findet man aber das Wasser über zwerch herquellen / so sind sie gemeiniglich nicht so beständig / und kommen öffters nur her von einer Winter-Feuchte oder von dem Regen im Frühling / es seye dann / daß man einen wässerigten Felsen anteffe / da es dann eben so viel / ob es von unten oder seitwerts herzu quelle. Damit man aber versichert seye / daß es eine warhafftige Quelle seye / zeigen die Erfahrne an / wie man die Brunnen oder wahre Quellen von den Cisternen oder Trattel-Wassern unterscheiden könne / nemlich also: So man eine Quelle gefunden / und fleust im Anfang dieselbe fein sittlich / mehret sich hernach / und bleibet dann in solchem Fluß und Reichlichkeit des Wassers / wie sie am ersten angefangen hat / zu fliessen / so ist eine wahre Brunn-Quell; Stundelt es aber im Anfang mit Gewalt daher und fleust streng / verseiget aber bald wieder / so darff man derselben Quellen nicht wohl trauen / und sind sie nur Cistern-Wasser.

Ob aber das Wasser gut und geschlacht seye / mag es also probiret werden: Thue etwas von dem gefundenen Wasser in ein neues zinnernes Geschirr / macht es keine Flecken / so ist es bewährt und gut.

Item laß solches Wasser in einem kupffernen und wol verzinnten Hafen sieden / läst oder setzet es unten keinen Schleim / so ist es auch gut; Ferner kan man seine Gütigkeit probiren damit / wann man Linsen oder Erbsen darinnen sieden / und endlichen / wann das Wasser geschmack / klar und hell ist.

3. So man verspühret / daß das Wasser in einem Garten zu Begiessung der Gewächs nicht dienen / und denselben kein Erspriessen geben will; Die Gewächs auch von solcher Begiessung sich mehr gilben als grünen / muß man zusehen / ob die Quelle etwann von andern Neben-Wassern vitriolisch / schweflicht und alaunisch gemachet werden / welches gar leichtlich aus dem Geschmack / oder / wenn man es sieden lässet / kan abgenommen werden; Wo solches nun verspühret wird / mag man kecklich solchen Brunnen wieder verstopffen / weil solches Wasser weder Menschen / Vich oder Gewächse Nutzen schaffet / und eine andere Quelle / gegen Mitternacht zu / suchen.

Wann aber das Wasser sonsten süß / und nur etwas hart und kalt ist / vielleicht / weil seine Quelle aus einem lautern Felsen kommet / kan demselben noch wol geholffen werden / daß es geschlachter werde / und zur Begiessung diene / wann man nemlich entweder

dem Schöpff-Brunnen ein Pumpen-Werck machet / und das Wasser hoch hinauf treibet / und hernach durch Canäl in eine davon entfernte Wasser-Tröge lauffen lässet; Da dann durch solche Bewegung die rauhe Felsen-Wasser sich mercklich mildern.

Oder aber in gewisse Wasser-Geschirr bey Zeit schöpffet / und etwas weniges von Milch-Kälber- oder Schweins-Blut darein vermenget / und also temperiret. Wo aber dieses letztere geschicht / muß man zu der Zeit / wann es meelthauet / oder in dem Sonnenschein regnet / die Geschir etwas zudecken / oder / so es vergessen worden / die Wasser zu oberst abschäumen / ehe die Gewächse damit begossen werden / dann sonsten man übel ärger machet / und gar leichtlich / sonderlich die Regelein meelthaucht machen kan.

Caput. IX.

Von der Influenz, des Gestirns / und was davon bey Säung / Pflantz- und Verpflantzung zu halten.

WAnn wir von der Würckung der Gestirne die H. Schrifft aufschlagen / so finden wir zwar / so viel unser Verhaben belanget / in derselben nichts eigentliches hievon; Dann so spricht der allweise Schöpffer und Regierer des himmlischen Heers Gen. 1. v 14 15. &c. von den Lichtern des Himmels: Es werden Liechter an der Veste des Himmels / daß sie scheinen auf Erden. Und es geschach also: Und GOtt machte zwey grosse Lichter: Ein grosses Licht / das den Tag regiere / und ein kleines Licht / das die Nacht regiere: darzu auch Sterne: Und GOtt setzte sie an die Veste des Himmels / daß sie scheinen auf die Erden / und die Nacht regierten / und scheideten Licht und Finsternüß.

Woraus dann die Würckung der Lichter des Himmels / worzu sie von GOtt erschaffen / klärlich abzunehmen; Und zwar erstlich sollen solche Lichter Tag und Nacht voneinander unterscheiden / das ist: Die Sonne soll mit ihren Strahlen den Tag erleuchten / der Mond aber und die andere Sterne die finsterne Nacht in etwas erhellen; Dahero sehen wir / daß mit dem Aufgang der Sonnen der Tag anbreche / und mit derselben Untergang wieder aufhöre / und dann der Mond mit seinen Sternen gleichsam auf die Nachtwacht ziehe.

2. Fürs ander / sollen solche Lichter Zeiten geben / nicht allein den Tag / sondern auch das Jahr abtheilen / und in dem Frühling / Sommer / Herbst und Winter verändern. Diese Veränderung aber kommt daher / weil der Allen weise Schöpffer derselben die Sonne also angeordnet / daß sie in ihrem Circkel stets auf und absteigen / und die Lufft einmahl mehr als das andere mahl erwärmen / und temperiren solle / nachdeme sie uns nahe oder ferne ist.

Damit aber der Sonnen-Lauff desto besser kan verstanden werden / haben die Mehrverständige / den Minderverständigen zu besten / denselben in 12. Theile pflegen zuzutheilen / und ihnen gewisse Zeichen zu geben / welche die 12. Himmlische Zeichen in unsern Calendern benennen. Davon drey die Frühlings-Zeichen / als: ♈ / Widder. ♉ / Stier. ♊ / Zwilling. Drey die Sonnen-Zeichen / als: ♋ / Krebs. ♌ / Löw. ♍ / Jungfrau. Drey die Herbst-Zeichen / als: ♎ / Waag. ♏ / Scorpion. ♐ / Schütz. Drey die Winter-Zeichen / als: ♑ / Steinbock / ♓ / Fisch. ♒ / Wasserman genennet werden. Wann die Sonne nun in dem Mertzen in den Widder gehet / fänget sie den Frühling an / wann sie in dem Brachmonat in den Krebs gehet / hebt sie den Sommer an. Wann sie in dem Herbstmonat in die Waag gehet / fängt sie den Herbst an / und endlichen / so sie im Christmonat in den Steinbock tritt / hebet sie den Winter an. Anderer Sachen / so wegen der Zeit / als nemlichen der Länge oder Kürtze der Täg und Nächte ꝛc. welche auch von der ungleichen Verharrung der Sonnen in unsern Landen herkomet / für dißmahl zu geschweigen.

3. Drittens / sollen solche Lichter Tag und Jahr machen zu unterscheiden; Dahero wir nach dem obbemerckten Lauff der Sonnen durch den Zodiacum, das Jahr / und nach dem Mond / die Monath / nehmen. Damit man nicht allein in Beschreibung der Geschichte desto besser fortkommen / sondern auch in dem gemeinen Leben desto richtiger alles verrichten und anstellen könne.

4. Vierdtens / so sollen mehr besagte Himmlische Liechter auch leuchten / und der Mond und die Sterne des Nachts / die liebe Sonne aber / den Tag über / ihr Amt verrichten / ohne welcher Verrichtung wir sonsten als die jenige / die des Lichts ihrer Augen beraubt sind / oder wie die Egyptier / da zu Zeiten Mosis drey Tag lang ein Finsternuß über gantz Egyptenland gewesen / in düster er Finsternuß auf Erden müsten hocken. Es ist aber dieser himmlischen Lichter Beleuchtung sehr verwunderlich / dann anderer Lichter Leuchte oder Glantz ordentlich in die Höhe gehet / aber der Glantz dieser hell-funcklenden Sternen muß auf GOttes Geheiß / dem Menschen zu gut unter sich gehen.

5. Sollen sie das Erdreich und alles / was es in sich und auf sich heeget / und träget / auch erwärmen / welches dann nicht geschehen könnte / wann ihre Leuchte / wie anderer Lichter (dann ihre Wärme ist von der Macht des Lichts) über sich flammete. Daß aber sonderlich die Sonne (dann die andern Sterne haben entweder / wegen Ermangelung des Lichts / oder wegen der Ferne von dem Erdboden solche Krafft nicht) alles erwärme / siehet man augenscheinlich an den Gewächsen / welche / wann sie offtermalen durch kalte Reiffe gantz geschwächet und gleichsam erkaltet darniederliegen / durch den Aufgang der Sonnen und deroselben Beleuchtung über dem Erdboden /

gantz wieder aufstehen und erquicket werden.

6. Sollen sie auch Zeichen geben/entweder der Witterung (dahero man vor Alters/auf dreyerley Gestirn/ als auf die Virgilias, wegen der Baum-Früchte/ den Aquilam, wegen der Saat/ und Caniculam, wegen der Weinlese/ gute Achtung gegeben/ (dann wann bey dieser Gestirn Auf- oder Niedergang/ die Lufft rein gewesen/ hat man solches für ein Zeichen guter Fruchtbarkeit gehalten/) oder des anbrechenden Tags und der künfftigen Nacht; Oder auch zu Zeichen dienen denen See-Fahrern. Zu deme/ so ist derselben Veränderung/ als wann die Sonne Blut-roth erscheinet/ oder sich ungewöhnliche Finsternüssen an dem Mond ereignen un Cometen entstehen/ gemeiniglich ein Zeichen des Göttlichen Zorns und einbrechenden künfftigen Unglücks/ꝛc. Daß aber annoch mehrere Operationes der Gestirne seyen/ ist meines Bedunckens/ unlaugbar/ und weisset solches die tägliche Erfahrung/ dahero wir dann auch solche/ so viel zu unserer Wissenschafft nothwendig zu seyn/ uns bedunckt wird/ herholen wollen.

Nun ist gewißlich bey manchem Autore von der Versetzung und Verpflantzung/ wegen der Würckung des zu- und abnehmenden Monds/ zur Genüge Erinnerung geschehen/ und hat die vielgültige Erfahrung schon mehrmaln gewiesen/ daß die Fülle und Vergrösserung der Blumen einig und allein von dem Vollmond herrühre/ so nemlichen der Saame nicht allein in demselben abgenommen/ sondern auch wiederum also gesäet/ und ein oder das andermal/ nach Beschaffenheit der Gewächse/ ist verpflantzet worden/ wie solches der weltberühmte und erfahrne Herr Abdias Treu/ Professor Math. & Phys. Altdorffii in seinen Disp. Astrolog. - Medic. Disp. 4. §. 43. ausdrücklich also meldet: Est & hoc hortensis rei peritis etiam vulgo deprehensum, plantulas, quas flore pleno luxuria revolvimus voto nostro responsuras, si ante plenilunium (quidam dicunt momento plenilunii, sed operationes Physicæ non sunt momentaneæ; mihi sex horæ ante plenilunium ex voto responderunt) plantentur. So wächset auch in dem Vollmend alles lieber über sich und in die Blüte/als unter sich/ und in die Wurtzel.

Ohne der Sonnen Wärme mag kein einig Gewächs aufkommen/ dahero/ wann die Sonne/ bey angehendem Winter/ von uns weichet/ auch alle Grüne und Zierde zugleich mit vergehet/ und die Bäume und Stauden ihr Laub ablegen; Wann sie aber wieder zu uns im Frühe-Jahr kommet/ pfleget durch derselben natürliche Wärme alles/ was zuvor wegen der Winter-Kälte gleichsam todt da gelegen/ wieder lebendig zu werden/ und zu grünen. Woraus dann genugsam zu schliessen/ daß die Corpora Cœlestia über die Sublunaria etwas merckſames vermögen. Besiehe mit mehrern Verulamium in seiner Histor. Natur. Cent. IX. experim. 89.

8. Ob aber ein verständiger Gartenmann/ durch fleissige Beobachtung der Aspecten und des Cursus Lunæ, durch den Zodiacum, bey seinen Gewächsen/ nächst Göttlicher Benediction, etwas Ersprießliches auswürcken könne/ ist schwer zu fragen/ aber noch viel schwerer zu beantworten; Weil die Gelehrte mit den gemeinen Gärtners- und Bauers-Leuthen gar nicht übereinstimmen/ diese es hartneckicht bejahen, jene es gründlich verwerffen. Der sonst Wohlerfahrne und hochverständige Fürstliche Lustgärtner zu Blaubeuren/ Johann Christoph Hubner/ schreibet in seiner Horticultura c. V. hievon folgender massen: Wie nun die Corpora cœlestia über die Sublunaria vermögen/ ist nicht nur an dem Menschen allein abzunehmen/ sondern es besaget es auch die ganze Natur in allen ihren Partibus und Stücken. Was ein verständiger Lustgärtner durch fleißige Observanz der Aspecten und des Cursus Lunæ, durch den Zodiacum, nebst Göttlichem Seegen ausrichten könne/ davon erstaret die tägliche Erfahrung gleichfahls sattsammes Zeugnus. Ein Hauß-Mann/ wie einfältig er gleich sey/ wann er etwann in einem schlechten Winckel hinter seiner Hütten ein zahmes Obst aufsetzen, oder pflantzen/ erforschet vorhero/ in welcher Station der Mond sich befinde; Er weiß/ wann er auch Pfirsich-Reiser brechen will/ daß er solche brechen muß/ wo möglich/ zu oberst im Gipffel oder gegen Osten und Süden/ drey oder vier Täg vor dem neuen Schein/ an einem schönen und klaren Tag/ꝛc. Er weiß/ daß die beste Pfropff-Zeit ist im Frühling/ wann der Mond etwann 3. 4. oder 5. Tag alt werden. Dieses geschiehet insgemein und hat auch Probe gehalten von so vielen Jahren. Warum wollte man dann solches nicht vielmehr bey andern Gewächsen/ die eine weit bessere Wartung haben wollen/ observiren/ und was ein und ander Gestirn vermag/ denselbigen so viel fleissiger nachforschen? Und nach einer wenigen Unterbrechung/ schreibt er in specie von der Versetzung der Bäume also: Wann aber die Obst-Bäume zu versetzen/ so ist zu wissen, daß die beste Zeit sey im October oder November. Ein mal ist gewiß/ daß höchstnöthig die Station des Monds zu erkündigen/ dann durchlaufft er die wässerischen Zeichen als den ♈ ♍ ♐/ so wurtzelt ein Baum oder andere Pflantzen starck und vest unter sich; durchlaufft er aber die lufftigen Zeichen als ♊ ♎ ♒/ so wächst er viel stärcker über sich/ als unterwärts; befindet er sich in feurigen oder trocknen/ als im ♉ ♌ ♑/ so kan man solche Oerter welche feucht und niedrig sind/ besetzen. Aber in den wässerigen als ♋ ♏ ♓/ ist gar nicht rathsam/ das geringste zu setzen/ weil nichts zu rechten und gedeylichen Wachsthum kommet/ es trocknet so lange Zeit/ ehe es fort will/ wird doch letzlich wurmstichig und brandig an der Schahle/ daß sie endlich abfället/ und der Baum also gäntzlich verdorret. Jedennoch aber kan man/ ob gleich der Mond durch dieser drey Zeichen eines gehet/ das Erdreich graben und zum Besäen und Pflantzen/ auffs fleissigste zurichten lassen.

Hierneben muß man auch sonderlich/ wie vorhin gedacht/ auf die Constellation oder Aspecten der Planeten sehen: Dann was von Bäumen gesetzet wird/ wann sich gute Aspecten ereignen/ als ✶ ☉/ oder ☌ ♄/ und der ☽ dieser Zeichen eines ♊ ♎ durchgehet/ das wächst alles viel freudiger und wird eher fruchtbar/ als wann sie sonsten etwann versetzet werden.

Eben dahin hat man auch zu sehen / wann man Wein-Fechser legen / und so sie erwachsen / schneiden will ꝛc. Das Legen muß geschehen / wann der Mond im ♉ ♍ ♑ gehet / und ☌ ♄ oder △ ♄ sich ereignet. Und soviel von der Observation der Himmlischen Zeichen / oder von der Constellation, so obgedachter Fürstl. Lust-Gärtner bemercket.

9. Diesem Autori aber und anderen insgesamt widersprechen die neuere und scharffsinnigere Astrologi. Der weitberühmte sogenannte Aletophilus von Ulmen schriebe vor einigen Jahren an einem gleichfalls berühmten Mann von dieser Sache also:

Es thäten der Sonnen und des Monds Bewegungen und derselben herabschiessende Strahlen sehr viel zu glücklicher Fortbringung und Auferziehung der Bäume und Pflantzen; Item / zur Impffung oder Verpflantzung / welches auch insgemein bekandt seye; Der andern Gestirne aber / sie seyen gleich beweglich oder unbeweglich / Macht und Krafft entweder etwas zu verstärcken / oder zu vermindern und zu zernichten / oder auch im geringsten etwas nutzliches zu verrichten und zu verändern / seye über die massen zweiffelhafftig / ja wann auch etwas seye / das sie vermögen / seye es entweder von wegen der Menge derselben / oder von wegen ihrer Strahlen-Distantz und dahero bekandter Schwachheit / zu wissen und zu observiren unmöglich; absonderlich weil man Regeln der Astrologorum in Contrarium habe / habe aber vorgedachte Würckung keine Demonstration oder Beweis von genugsamen Experimentis, sondern einig und allein eine bloße Tradition auf Heidnischen Aberglauben gegründet. Endlichen so seyen die Zeichen des Thier-Krayses im Ertzender nichts anders als willkührliche Erfindungen der Menschen / welche ihren Nutzen wie andere Hypotheses Astronomicæ, in Rechnung des Himmels-Lauffs aber keine andere Krafft / zu geschweigen eine solche / veränderliche jemals gehabt haben. Aber genug von dieser Materie.

Cap. X.

Von denen so genannten Muster-Bäumlein und Muster-Ordnung des Blumenwercks.

1. Die Muster-Bäumlein sind die jenige / welche entweder in das Mittel-Punct / oder in die Ecken der Muster / oder auch an die Gänge in gewisser Distantz gesetzet / theils auch derselben um mehrers Zieraths Willen / unter der Schere gehalten / und in gewisse Figuren / durch Beschneiden gebracht werden. Die Frantzosen heissen sie Buissons, Büsche oder Sträuche / und schicken sich hie zu am besten der grosse Buxbaum / Wachholder / Baum des Lebens / Eibenbaum / Rosensträuche / Roßmarin / Cypressenkraut / Salbey-Stauden / Post oder wilder Roßmarin: ja auch einige Arten Obst-Bäume. Die gantz kleinen Muster-Blumen träget man mit samt ihren Reissen hin / und stellet sie in die Muster an bequeme Ort / da sie wol ins Gesicht kommen: Als Cypressen Bäumlein / Laurus, Laurus Tinus / Jasmin / Oelbaum / Citronen / Pomerantzen / Granaten / Myrten / Terbinthen / Pistacien / Mastix-Baum / Chermes-Baum / Spanische Geniste und dergleichen mehr.

2. Durch die Muster-Ordnung des Blum-Wercks / (sagt Elsholtz im andern Buch seines Blumen-Gartens c. 2. lit. 2.) verstehe ich eine schickliche Austheilung dessen / was in den Blumen-Garten gesäet und gepflantzet werden soll / Krafft welcher ein jedes Gewächs solche Stelle überkomme / damit in folgender Blüh daraus dem Gesicht eine angenehme Vermischung / und liebliche Augenweide entstehe. Derowegen anfänglich hütet euch / daß die Besäung und Pflantzung nicht zu dichte / sondern so beschehe / daß kein Gewächs das ander hindere / auch ein jedes vor dem andern vollkömmlich gesehen werden könne. Darnach stellet eure Eintheilung also an / daß daraus eine gewisse Harmonie erscheine. Zum Exempel / wann ihr an ein Haupt-Eck / einen Pœonien-Stock pflantzet / das eben dergleichen auch an die andern Haupt-Ecken desselben Musters gesetzet werden: Wenn in die Mitten eines Beetleins auf dieser Seite eine Kayser-Cron stehet / daß auf dem Gegen-Beetlein der andern Seite dergleichen geschehe / und so fort an eines auf das andere accordire.

Ferner ist bey vielen im Gebrauch / daß jedem Beetlein nicht mehr als eine gewisse Art Blumen anvertrauet werde / als: diesem eitel Tulipen / jenem eitel Lilien / dem dritten eitel Narcissen / und so weiter; welche Eintheilung denn sehr löblich / auch den Augen angenehm / so lang die Blüth derselben Blumen dauret: Wann aber sothane vorbey / so stehen die Beetlein gantz bloß und kahl / welches den Garten sehr verunzieret. Dahero andere bewogen worden / das Zwiebelwerck an die Ecken und zu nächst an die Bordirung der Beete zu bringen: den Mittel-Platz aber lassen sie denen zaßrichten Gewächsen besonders / damit sie ihnen mit der Niessung / ohne Schaden der andern / zu Hülffe kommen können. Auf solche Weise / wann jene verblühet / so kommen diese hernach / und behalten also die Beete allzeit eine Bekleidung.

Petrus Lauremberg / im 5. c. seines 2. Buchs vom Garten-Bau / schläget diese Musterung vor: Auf eine Zeit mit Zwiebel-Gewächsen allbereit belegte Parterre / pflantzet er hin und her Roßmarin- oder Cypressen- und Negelein-Stöcke durcheinander: Zwischen dieselben aber streuet er über die gantze Parterre allerley bunten gefüllten Mohn-Saamen. Hierauf erscheinen erstlich die Zwiebel-Blumen / also daß alles mit Tulipen / Narcissen / Hyacinthen und dergleichen bedecket.

Wann solche flüchtige Zier verschwunden / so wird die grüne Gestalt des Roßmarins scheinbar / und tapezieret

zieret das Erdreich so lang/biß bald darauf die Mahn-Blumen ihre scheckigte Liverey darstellen.

Endlich/ nach dem diese Veränderung auch fürüber/ so zeiget sich die Bekleidung der vollen Regelen und behält also eine solche Parterre stets ein geputztes Angesicht.

Cap. XI.

Von denen ins Winter-Haus zu bringen gehörigen Gewächsen/ als Acacia, Agno Casto und Alaterno.

1. VOn der Acacia, welche der seel. Herr von Hochberg zum ersten unter denen Gewächsen/ die ins Winter-Haus gehörig / nahmhafft machet / führet Herr Henrich Heß / Churfürstl. Mayntzischer Garten Vorsteher im Ersten Theil seiner neuen Garten-Lust pag. 104 folgende Worte: Ich muß auch der Acaciæ Indicæ, so bey uns noch gar selten ist/ mit etwas gedencken. Die Blumen hencken an subtilen Stängeln/fast wie die Kirschen / sind weiß / und haben einen gar lieblichen / dem Jasmino Hispanico nicht gar ungleichen Geruch; Dieses Gewächs wird anfänglich durch den Saamen / welcher aus Italien zu uns bracht wird/ gezeiget: Weil er aber langs in der Erden bleibet / ehe er aufgehet / muß man selben in laues Wasser/ mit ein wenig Brandtwein/ oder im Wasser/ worinnen Sauerteig zerlassen/einen Tag einweichen; um denselben / wann er etwann alt/ wieder im etwas zu erfrischen.

Das Erdreich bestehet aus guter/ etwas lettichter/ feuchter Erde / welche aus einem morastigen Graben/ und die mit Holtz- oder Sägespän-Erde / wie auch etwas Bach-Sand untermenget. Solches thut man in die Töpffe oder Scherben/ und pfleget den Saamen im Frühling / im halben April / in einem irrdischen Zeichen / darein zu säen/ und sie in ein Mistbeete/dem Mist gleich zu stellen/ und fleissig zu begiessen/ auch vor den Nacht-Frösten zu bedecken; Im Tage kan man die Glas-Fenster darüber legen / damit die Sonne durch ihre Strahlen / den Saamen desto besser kan heraus ziehen; In 5. oder 6. Wochen pflegen sie gemeiniglich aufzugehen; Solche junge gar zu zarte Pflantzlein muß man vor den Reissen und rauhen Winden/ so wohl bey Tag als Nacht fleissig bedecken/ biß es recht warm wird/ und die jungen Pflantzen etwas erstarcket sind; Wann sie denn etwan ein Fingerlang gewachsen / so kan man sie im Augusto im zunehmenden Licht / in einem lüfftigen Zeichen ausnehmen/ und in vorige Erde in andere Geschirr verpflantzen/ sie fleissig begiessen / und an einem schattichten Ort etwann 14. Tage stellen/ damit sie vor der grossen Sonnen-Hitze sich desto besser können wieder erquicken / und einwurtzeln.

Man kan sie auch wohl gar in ihren Geschirren biß in künfftiges Jahr stehen lassen / alsdann werden sie desto stärcker im Versetzen.

2. Weil dieses Bäumlein oder Gewächse über die massen zart ist / will es im Sommer vor dem Nord- und Ost-Wind wohl verwahret werden / an einem Sonnen-reichen Ort gegen Mittag stehen/und fleissig mit dem Wasser/ wie bey den Jasminen gedacht/auch offt / wann es nöthig / im Mittag begossen werden/ weil es die Hitze nicht wohl vertragen kan. Es muß man auch solches um Bartholomäi / gleich aus dem Garten unters Obdach bringen/und im Winter bey den vorgedachten Jasminen / in einem lüfftigen warmen Gemach wohl verwahren / wenig nur zur Nothdurfft mit vorgedachtem Wasser begiessen / und allemal dahin sehen / daß man dem Stamm / wie auch den Zweigen mit dem Wasser nicht zu nahe komme; Dann dadurch wird verursacht/ daß die Bäume offt an der Rinde zu dorren anfangen/ und dieselben aufsprenget/ weil sie im Winter / ohne Unterscheid von denen unverständigen Gärtnern mit kalten Brunnen-Wasser überschüttet werden: Also/ daß solche zarte Bäumlein nothwendig verderben müssen. Und wird offt manches rares und schönes kostbares Bäumlein an dem viel Jahr mit grosser Mühe/ ehe man es so weit gebracht/ gezogen worden / auf einmal zu Grunde gerichtet.

3. Eben dieser Autor hat p. 111. sich von diesem Gewächse nach ferner also hören lassen: Die Acacia Ægyptiaca, wird auch durch die Brut bey der Wurtzel fortgepflantzet/ und ist wohl werth/daß man sie in einem Lust Garten / und sonderlich vor die Lust-Häuser oder Fürstliche Gemächer/ wegen des allerschönsten Laubes und vortrefflichen Geruchs der Blumen/ pflantzet / wird ein Baum ziemlicher Höhe und Gröss. Wann er in einem guten / sandigten / etwas feuchten Erdreich stehet/ laufft ziemlich weit aus / daß offtmals die Wurtzel sich auf 15. Schuhe breit erstrecket / und dadurch junge ausschiessen / dann sie auch gar leicht kan vermehret werden /welches gemeiniglich im Frühling / im Wachsen des Lichts / geschehen muß.

Dieser Baum ist noch nicht viel über 30. Jahr in Teutschland bekandt/ ich habe den aller ersten in Holland in eines Kauffmanns-Garten vor Amsterdam gesehen/ welcher noch in einem runden Kübel / als ein rares Gewächs / gepflantzet war; Nachgehends sahe ich dergleichen in Franckfurt am Mayn / bey dem Schwedischen Residenten in eines Patricii Garten den er demselben abgezinset hatte/welchen er aus Franckreich bekommen / er war ebenfalls in einem Kasten gepflantzet / und von denen / sind/ meines Wissens / erstlich in diesen Landen ausgebreitet worden / daß sie fast in allen Fürstlichen und andern vornehmen Gärten anzutreffen sind; Weil man aber probiret/ daß sie im Winter/ ohne allen Schaden in Garten können gut bleiben / und sich darinnen vermehren / hat man sie in das freye Erdreich gesetzet/ darinnen sie nun auch zu grossen Bäumen wachsen. Ihr Laub vergleichet sich fast dem Eschen-Laub/ist aber viel zierlicher und anmuthiger.

4. D. Valentini in seiner Natur- und Materialien-Kammer lässet sich von dem Acacien-Safft oder Succo Acaciæ p. 389. also vernehmen: Der Acacien-Safft/ oder Succus Acaciæ, sonsten auch Aegyptischer Schatten Dorn-Safft genannt/ ist ein röthlicher/ brauner und dicker Safft/ eines herben und anziehenden Geschmacks/ welcher in dünnen Blasen eingefasset und zu runden Bällen/ deren jeder vier/ bißweilen auch 6. bis 8. Untzẽ wieget/ aus Aegypten über Massilien und anderer Orten gebracht wird/ wie Charas in Beschreibung der Theriacs-Ingredientien c. 69. p. 221. berichtet.

Das Gewächs/ worvon dieser Safft herrühret/ wird insgemein Acacia Ægyptiaca genennet/ und von vielen Authoren vor einen Baum/ von andern aber besser/ vor einen dornichten Strauch gehalten/ dessen Abbildung von Herrn Herberto de Jager dem berühmten Cleyero in Ost-Indien mitgetheilet/ und von diesem den Miscell. Acad. Germ. Cur. Dec. I. A. II. pag. 11. einverleibet worden; Und weilen dieselbe sowohl mit derjenigen Acaciâ verâ, welcher der Cardinal Farnesius vor diesem zu Rom in seinem Garten gehabt/ und Aldinus in Horto Farnesiano beschreiben/ übereinkommet/ auch des Hernandez Figuren so in dessen Hist. Rerum Med. Nov. Hisp pag. 59. 453. 366. zu finden sind/ sehr gleich scheinet: Als hat man desto weniger Ursach daran zu zweiffeln. Ob aber dieser Safft aus der Frucht dieses Gewächses (welche den Lupinen gleichen soll/ und von Wormio in Mus. pag 178 beschrieben wird) oder aus den Rinden und Blättern gezogen werde/ ist noch etwas ungewiß.

So sind auch die Materialisten/ wegen der äusserlichen Farb/ noch nicht eins/ indeme viele sagen/ der Succus Acaciæ müsse schön roth seyn/ und je höher an der Farb/ je besser/ gehalten werden/ wie Charas c. 8. beschreibet: Andere hergegen/ als Pomet in seiner Hist. des Drogues p. 301. mehr von den braunen halten/ welcher besser gekocht und von den zeitigen Früchten gemachet sey/ da der rothe von den unzeitigen herkomme. Beyde aber halten den vor den besten/ welcher dicht und hart/ schwer/ und wann man mit dem Hammer auf die Bälge schläget/ leicht von einander springe/ auch auswendig sauber/ inwendig aber glänzend aussehe.

5. Seine Qualität und Gebrauch betreffend/ hat er eine kühlende und anhaltende Natur/ wird aber langsam verschrieben/ und fast nur bey Auflegung des Theriacs aufgesuchet/ da er von dem äusserlichen Bläßlein zu reinigen/ in Wasser zu solviren/ durchzuseyhen und wieder abzurauchen ist/ wie Charas cit. loc. unterrichtet. Daß man ihn aber in allerhand Formen zu drucken/ und bey der Dispensation des Theriacs aufzusetzen pflege/ hält Pomet loc. cit. vor einen ohnnöthigen und theils betrüglichen Pracht.

Gleich wie nun dieser Succus immer zuverstehen/ wann der Acacien schlechters dings und ohne Beynahmen gedacht wie Dock. Simon Paulli in Quad. Bot. p 13 erinnert: Also pflegt man in dessen Ermangelung/ den Safft von dem gemeinen Schleen-Dorn oder Acacia Germanica zu substituiren/ wie Schrœderus in seiner Pharmac. l. 4 p. 5. gestehet; welches doch Charas und andere widerrathen/ in dem man heut zu Tag an der Acacia vera keinen Mangel hat. Doch wird unser Schleen-Safft/ wie der vorige auch/ in Blasen gefasset und verführet/ siehet aber schwartz und wie das Extractum Liquiritiæ aus/ und adstringiret gar sehr. So weit D. Valentini Bericht.

6. Von dieser Acacia, oder dem Egyptischen Schottendorn/ schreibet ein anderer berühmter Autor folgende Gestalt: Acacia Ægypyptiaca, oder Acacia vera, ist ein dornichter krumer Baum/ in Grösse des Maulbeerbaums: Die Blätter gleichen fast den Linsen-Blättern/ die Blühe ist gelb/ schön und wohlriechend/ mit vielen Fäselein/ so Staub von sich werffen/ gezieret. Aus dieser wachsen Schotten/ denen Feigbohnen nicht ungleich. Aus dem unreiffen Schotten und Saamen wird ein Safft gemacht/ und an der Sonnen getrocknet/ den nennet man auch Acaciæ succum, wiewolen man ihn selten gerecht zu uns bringet/ denn die Acacia, so die Apothecker jetzt brauchen/ ist ein Safft von den Schlehen. Dieser Baum/ und sonderlich der davon gebrauchte Safft/ hat viel wässerigte/ mit herbem/ rauhem Saltz vermischte/ auch irrdische Theil in sich/ und dardurch die Kräffte zu kühlen und zusammen zu ziehen. Hilfft wider die Geschwär/ so weiter um sich fressen/ und dienet auch zu den Geschwären der Nägeln.

7. Aus dem Egyptischen Schotten fliesset/ nach vieler Meynung/ das so genannte Arabische Gummi/ welches ein alcalische/ schwefelichte Natur in sich/ neben etlichen flüchtigen Saltz-Theilen hat; dardurch es die Eigenschafft erworben/ zu lösen/ zu erweichen/ zu vertheilen/ und die Schärffe der Feuchtigkeit zu lindern.

Arabisch Gummi zu einem Pulver gestossen/ und eines halben Quintleins schwer Morgens und Abends in warmer Küh-Milch genommen/ vertreibet den rauhen Hals/ erweichet den Schleim der Brust/ machet ihn auswerffen/ benimmet dem weissen Harn seine Schärffe/ und lindert die Harnstrenge. Arabisches Gummi zerlassen/ auf ein Tuch gestrichen/ und über die Hüner-Augen gelegt/ zertheilet sie nach und nach.

8. Agnus castus oder Vitex, zu teutsch Schaafmüllen oder Abraham-Baum genannt/ heist Frantzösisch Arbre appellé, Agnus castus, Spanisch/ Gattillo casto, Arbol del paradyso, Sauzegattillo, pimiento. Der Schaafmüller seynd zweyerley Geschlecht/ groß und klein: Der grosse wächst auf wie ein Baum/ im Alter aber krümmet er sich/ trägt Purpur-weisse Blümlein/ wie der Lavendel. Der kleine aber wächst wie ein Strauch/ und hat viel Zweige.

Beyder Geschlecht Blätter vergleichen sich fast dem grauen Weiden-Laub/ doch hangen je fünff an einem Seil/ wie Fünffingerkraut: bringen runden/ gelblichten Saamen/ in Gestalt des Pfeffers/ auch eines scharffen Geschmacks. In Sicilien und Neapel wachsen sie häuffig/ bey uns aber pflantzet man sie in den Gärten in Kübeln. Schaafmüllen seynd am Geschmack scharff und etwas zusammen ziehend: hat doch ein alcalisch flüchtiges Saltz/ auch etwas schwefelichte Thei

le im Safft verborgen / und also die Eigenschafft zu erdünnern / zu zertheilen / und den Jäst des geilen Saamens zu dämpffen.

9. So man des Saamens ein halb Quintlein mit Wein trincket / hilfft er der Leber und Miltz / so da kranck sind; ist dienlich für die Wassersucht / treibet die Bläste / mehret den säugenden Weibern die Milch / und befördert ihre Monatliche Reinigung. So viel mit Seeblumen oder Gurgelwasser getruncken / nutzet er denen / welche mit der Gonorrhœa oder Saamenfluß behafftet sind. So man zu viel nimmt / machet er schlaffen / und schwächet das Haupt.

Die Blätter / Blumen und Saamen dämpffen die böse Gelüst. Die Blätter oder Saamen in Wasser gesotten und darein gesessen / benimmt die hitzige Geschwulst der Mutter. Den Saamen also gekocht auf den s. v. Hintern gelegt / heylet die Ritze desselben.

Matthias Geiger / weyland Stadt-Artzt zu München in Bayrn / bereitet aus dem Saamen der Schaafmüllen ein sonderlich Wasser / welches zur Dämpffung der Unkeuschheit nützlich seyn solle; Dahero es von ihme in Microcosmo hypochondr. c. 30. Aqua castitatis genennet wird: Nimm Siegel-Erde 6. Loth / Schaafmüllen Saamen 3. Loth / Rauten-Seeblumen-Lattich- und weissen Magsaamen / jedes 2. Loth; Hanff-Saucrampff-Gurgeln-Endivien-Meerhirs- Ammey- und Coriander-Saamen / jedes anderthalb Loth Eschenwurtz / Hundszungen / Natter- und Florentischer Veielwurtz / jedes 1. Loth / weissen / rothen und gelben Santel / Campffer / jedes drey Quintlein / Wermuth / krause Fischmüntze / Scheelkraut / Röhrlein und Eisenkraut / Weidenblätter / jedes ein halb Loth / zerschneide und zerstosse alles / schütte alten weissen Wein darzu / daß er ein Hand-hoch darüber gehe / lasse es 8. Tage stehen / hernach destillire es im Balnæo Mariæ. Man nimmt davon zwey biß vier Loth nach Belieben.

9. Der Schaafmüllen Saamen oder semen Agni casti (sind Worte D. Valentini in seiner Natur- und Materialien-Kammer p. 128.) bestehet aus runden Körnern / welche fast wie Pfeffer anzusehen / aber doch kleiner sind: Sitzen über die Helffte in einem grauen Hütlein / wie die Eicheln / an sich selbsten aber sind sie schwartzbraun / eines scharffen und etwas anhaltenden Geschmacks: Werden meistens aus Welschland gebracht / obwohlen man das Gewächs auch in Teutschland in einigen Gärten findet.

Der Strauch oder Bäumlein / woran dieser Saame zu finden / wächset gern an den Wassern / wie auch in den Gärten: Hat dünne / zähe / und schwanke Reiser und Blätter / wie die Weiden / dahero er auch Vitex genennet wird: Und weilen man erzehlet / daß einige fromme Dames zu Athen / in steter Keuschheit zu leben / auf den Blättern dieses Bäumleins geschlaffen hätten / auch deßwegen die Mönche in den Clöstern dieses Bäumlein ziehen sollen / so ist es biß daher Agnus castus genennet worden / kan auch wol seyn / daß man dahero diesen Saamen hernach in den Saamen-Flüssen / und andern Venerischen Kranckheiten gebrauchet und verschrieben hat: Ist sonsten zweyerley Gewächs / indem eines zerkerbte / das andere gantze Blätter träget.

Bey dem Einkauff dieses Saamens hat man dahin zu sehen / daß er frisch / dick und grob-körnicht sey / und aus warmen Ländern / aus Italien und Sicilien gebracht werde / dann er in andern kalten Ländern nicht so wohl zur Zeitigung kommen kan / auch nicht so kräfftig ist.

Seiner Kräfften und Qualitäten halber sind die Medici bis auf diese Stund noch nicht unter einen Hut zu bringen / indem ihm gantz wiedrige Würckungen zugeschrieben werden / wann Schrœderus schreibet daß er die monatliche Zeit der Frauen treibe / dessen Ausleger D. Hoffmann zugleich ihm eine Milch-vermehrende Krafft zueignet / die meisten aber den männlichen Saamen zu vermindern / oder dessen Aufwallung damit zu zwingen / und zuverhindern suchen; Derowegen sich bey denen Gelehrten ein Streit erheben / ob dieser Saame ein erwärmende oder erkaltende Natur habe? Unterdessen ist der Ausschlag leicht zu geben / wann man seine scharffe und aromatische Natur betrachtet / welche dem Pfeffer etwas gleich kommet / und deswegen auch dieser Saame der Münch-Pfeffer ist genennet worden. Gleich wie nun alle schärffichte Kräuter und Saamen eine erwärmende Krafft haben / so kan man auch nicht anders von diesem Saamen judiciren / welcher deßwegen auch die erkaltete Natur der Männer stärcken / und die Venus und Geilheit vermehren kan; Wie dessen ein gewisses Zeugnus und Exempel von D. Simon Pauli in seinem Kräuterbuch p. 159. beygebracht worden. Wann er derowegen das Gegentheil würcken und die Keuschheit befördern sollte / kan solches anderst nicht / als daß er die Feuchtigkeiten zu sehr austrockne / geschehen und begriffen werden / worvon an jetzt berührtem Ort mit mehrerem zu lesen ist.

10. Des Alaterni werden drey Geschlecht fürgestellet. Das erste wird genennt Alaternus Turneri, so aber unbekannt / und wird davon bey andern nichts gemeldet.

Von dem andern Geschlecht meldet unser Autor; Und das dritte Geschlecht ist viel geringer und niedriger dann das andere / seine Aeste seynd auch kürtzer / mit einer weissen / grünlechten und Purpur-braunen Rinden bekleidet: Die Blätter sind kleiner dann des vorigen / auch mehr zerkerfft / von Farben Saat-grün: Die Blumen kommen auch mit den andern in allen Stücken überein / allein / daß sie grösser und von Farben grüner seyn / nach welchen die Beere folgen / wie am Mastix-Baum / hangen Trauben weis beysammen / die seyn erstlich grün / darnach werden sie röthlicht / und wann sie gar zeitig worden / scheinen sie etwas schwartz zu seyn.

* * (o) * *
* * * *
* * *

Caput. XII.

Von Arbore molli, Boranetz und Buchs-Dorn.

1. Arbor mollis, oder der so genannte Mastix-Baum aus Peru/ ist/ wie Tabernæmontanus meldet/ aus America nach Rom gebracht worden/ unter dem Namen Pfeffer/ und in des Cardinals Columnæ Garten gewachsen in der Höhe des Mastix-Baums/ von dannen ihn gedachter Tabernæmontanus bekommen. Er wird von denen Americanern Mollis genannt/ vielleicht/ weil der Gummi davon den Bauch erweicht.

Eben diese Americaner pflegen die Rinden daran aufzuschneide/ daraus dann ein schön weiß-wolriechender Gummi fleust/ so dem Mastix gleich/ dessen nehmen sie ein Quintlein schwer/ zerlassen es im Wasser/ oder sonst in einer Brüh/ und brauchens für eine milde Purgation/ so allerley böse Feuchtigkeiten auch in der Wassersucht ausführet. Sie pflegen auch die Blätter zu zerstossen/ aus einem Pfund bekommen sie des Saffts ein Scrupel/ oder dritten Theil eines Quintleins/ welchen sie dem wahren Jüdischen Balsam vergleichen.

2. Der Bericht von dem so genannten Scythischen Lamb oder Frucht-Thier Boranetz/ den unser seeliger Autor c. 22. aus andern berühmten Autoribus mitgetheilet/ hat nicht allein bey dem gemeinen Mann/ sondern auch bey denen Gelehrten desto eher Glauben gefunden/ weil solches am ersten von dem sehr berühmten und sonst glaubwürdigem Jul. Cæs. Scaligero Exerc. 181. sect 29. contra Cardan. beschrieben worden/ so gar/ daß der sonsten allgemeine und weltberühmte Botanicus, Joh. Bauhinus den Ruhm der ersten Relation dem Scaliger an einem Orth fast mißgönnet/ weilen er alles allein wissen/ und anderen nichts übrig lassen wollen. Ja es hat sich der hochweise/ und sonsten überaus vorsichtige Englische Cantzler Franciscus Bacon de Verulamio in seiner Histor. Natur. Cent. 7. p. m. 147. num. 609. auch hierinnen verleiten lassen/ da er doch sonsten andere Natur-Kündiger von dergleichen Leichtglaubigkeit sehr abgemahnet: Und ob er wol vor erdichtet hält/ daß dieses Frucht-Lamb das um sich stehende Graß verzehre/ so scheinet er doch der Sach selbsten nicht gar abgeneigt zu seyn/ indem er meynet/ daß das Graß em solches Bild annehmen könne: Wie dann auch nachgehends andere Gelehrte in grossen Disputat gerathen/ indem man gefraget/ ob diese Frucht ein Kraut/ und was für eines? oder ob es ein Thier? oder etwas aus beyden gemischtes seye? Worvon Wormius in Mus. p. 190. und P. Sturmius im Anhang des curieusen Natur-Calenders de Anno 1687. num. 5. wo auch die Figur zu finden/ und es mit des Herrn Verulamii Meynung gehalten wird.

3. Ob nun wol auch in einigen Kunst- und Naturalien-Kammern das Fell von solchen Lämmern gezeiget wird/ auch in Moscau dem Herrn Oleario gezeiget worden/ wie er in seiner Persianischen Reiß-Beschreibung berichtet/ so hat er doch billich gezweiffelt/ ob er solchem Glauben beymessen solte/ indem es einem Fell von den unzeitigen und gantz neugebohrnen Schäflein näher kommen/ wie obbelobter Wormius aus ermeldter Reiß-Beschreibung angemercket hat: Daß aber diesem in der That also sey/ hat noch vor wenigen Jahren Hr. D. Engelbert Kempffer/ als er von seiner Persianischen und Ost-Indianischen Reiß zuruck kame/ in Decad Observ. Exot. zur Genüge erwiesen/ theils aus dem Wort Boranetz, welches bey den Moscowitern ein kleines junges Schäflein bedeutet/ und ein Diminutivum von dem Sclavonischen Wort Baran (ovis) ist/ und nachmahlen durch Verderbung der Sprach in Boromez verändert worden; Theils auch aus der Scyther und Perser Gewohnheit/ damit sie den grossen Orientalischen Schaafen die junge aus dem Leib schneiden/ auf daß sie deren zarten Peltz/ so bey ihnen sehr theuer gehalten/ und zum Unterfutter grosser Herren Kleider gebraucht wird/ theilhafftig würden: welches eben die jenige Felle sind/ so in den Kunst Kammern vor das Boromez ausgegeben werden. Kommen also diese Felle von keinem Kraut oder Gewächs/ (welche Meynung aus Unverstand der Dollmerscher/ oder falschen Relaten des Pöbels mag entstanden seyn/) sondern in der That von den grossen Schaafen selbsten her/ wie obbelobter Autor in angeregter/ Anno 1694. zu Leiden pro gradu Doct. ventilirten Observation mit mehrerm zeiget.

Die jetzt gemeldte Schaafe aber sind eben die Oves Orientales, welche der berühmte Herr Ludolf, in Hist. Æthiopica, und dessen Commentar. lib. 1. cap. 10. beschrieben hat: wie daß nemlich die Hämel davon, so ungeheuer-grosse und fette Schwäntze haben/ daß sie allein öffters 40. Pfund wägen/ und deßwegen auf eigenen darunter gebundenen Rädern müssen nachgeschleppet werden/ wie solches alles Doct. Valentini in seiner Materialien-Kammer pag. 458. 459. angedeutet.

4. Der Buchs-Dorn/ von dem cap. zwey und zwantzig Meldung gethan wird/ heisset Lateinisch Lycium, Arabisch Hadad. Der Safft aus diesem Gewächs wird also bereitet: Man stösset die Aestlein und Wurtzeln/ weichet sie etliche Tag im Wasser/ und siedet es miteinander/ darnach wirffet man hinweg was holtzicht ist/ was aber feucht ist/ das siedet man wiederum biß so lang es Honig dick wird. Man preßt auch aus den Beeren einen Safft/ und läßt ihn an der Sonnen trocken oder dick werden.

Der beste Safft oder Lycium ist/ wie Dioscorides schreibet/ welcher brennet/ so man ihn anzündet/ und so man ihn löschet/ daß er einen rothen Schaum gebe/ auswendig schwartz/ innwendig aber röthlicht/ soll eines guten Geruchs seyn/ am Geschmack bitter und zusammenziehend. Matthiolus meldet/ daß dieser Safft zwey widerwärtige Naturen habe: Ein Theil

seye warm und subtiler substanz, das andere aber kalt/ und ziehet zusammen. Ist am Geschmack bitter / reiniget und ziehet zusammen. Dioscorides schreibet/ wann man diesen Safft vermischet und trincke/ seye er gut denjenigen/ so Blut auswerffen / und den Husten haben: Werde auch nützlich gebraucht wider der wütenden Hunde Biß; getruncken/ oder wie Pilulen gemacht und eingeschlungen / seye auch gut wider die Bauchflüße.

Es ist auch gut dieser Safft wider die Flüße/ so von dem Haupt auf die Brust fallen.

Es meldet Dioscorides ferner/ daß dieser Safft die Augen reinige / mache ein scharffes Gesicht / und vertreibe alles/ was dieselbige verfinstern oder verdunckle mag; sey gut wider die Räudigkeit / den Grind und Jucken der Augenbrauen und der Wangen / dieselbige heyle er/ wie auch die alte langwührige Füße. Er ist auch gut wider die faule eiterichte oder schwürige Ohren / wider das schwürende Zahnfleisch / wider die eitzige Geschwulst des Hals und der Mandeln / wider die Rüße oder Schrunden der Letzen / und des Hindern/ angestrichen/ oder wie ein Pflaster übergeleget.

Letztlichen heylet auch dieser Safft die Geschwär an den Wurtzeln der Finger-Nägel / wie auch andere umb sich fressende Geschwär mehr. In der Laugen gebraucht zu dem Haupt-Zwagen / macht er ein gelbes Haar.

Cap. XIII.

Vom Cardamom- und Cedern-Baum.

1. DJe Cardamomen / oder Pariß-Körner / so auch Paradies-Körner genennet werden / heissen Lateinisch / Cardamomum, Grana Paradysi. Italiänisch / Cardamomo, Gran di Paradiso. Frantzösisch / Graine de Paradis, Cardamome. Spanisch/ Cardamome, Grana de Paradyso Dieser sind / nach dem Bericht Matthioli / drey Geschlecht / als grosse / mittlere / und kleine / werden aus den Orientalischen Ländern zu uns gebracht / und in der Artzney gebraucht. Der grosse Cardamom wächst häuffig in den Japonischen Wäldern / mit gebüschleten Blumen / den Hyacinthen-Blumen ähnlich / wächst in Menschen-Länge / hat breite Blätter / und eine Aehre am Gipffel des Stengels. Das Schelffen-Häußlein / darinn die Körner verschlossen sind / ist anzusehen / wie ein Feig / derb / zähe / und leicht / dem Deckel der Indianischen Nuß nicht unähnlich: Hat inwendig viel röthlichte Körner / eines lieblichen Geruchs / und scharffen Geschmacks.

Das Schelffen-Häußlein des Mittlern ist länglicht/ dreyeckicht / holkähnlicht / oben mit einem stumpffen Spitzlein/ inwendig liegen länglichte blutrothe Körnlein in zweyen Zeilen / die sind mit Häutlein umfangen. Der kleine Cardamom hat einen Stengel / der wie an dem Rohr mit Knöpffen unterschieden ist; Die Blätter sind dem Rohr-Blättern ähnlich / der Stengel ist zwey biß drey Schuh hoch. Neben den Wurtzeln entspringet eine Aehre / dem Spicanard ähnlich/ ist aber viel stärcker. Die bleichweisse Blume gleichen der Pomerantzen-Blüh.

Nach diesen folgen die dreyeckichte Schotten / in welchen die gelben Körner / so hernach schwartzlicht werden / verschlossen liegen. Wachsen in Indien in Malabar und Java. Die Cardamomen sind warm und trocken in dem Anfang des dritten Grads: haben ein recht temperirtes / nicht so scharffes / flüchtig-ölichtes Saltz bey sich / und daher die Eigenschafft/ den Magen wol zu wärmen / zu stärcken / alle Wind zu vertheilen / durch den Harn zu treiben / die Mutter zu reinigen / zu stärcken / und den Weiberfluß zu befördern. Von ihrer Krafft ist ein mehrers zu lesen bey dem Autore p. 304.

2. Tabernæmontanus meldet p. 1320. es habe Cardamomum ein Krafft den Magen zu erwärmen / die Däuung zu fördern / und denselbigen zu stärcken / als daß man nehme des Pulvers von Pariß Körnern ein Loth / und solche vermische mit den Confecten von Wermuth gemacht / und brauche solches wie ein Latwerglein.

Wider das Würgen und Aufstossen des Magens soll man Cardamomen und Negelein mit einem Trunck Wein einnehmen / so stillet sich das Würgen. Mit Anis gemenget/ und getruncken mit Wein, bringet Lust zum Essen. Wer mit dem Schwindel stätig geplaget wird / der soll sich der Pariß-Körner gebrauchen / also / daß er dieselbige mit Wein oder einer andern Brühe eintrincke.

Es werden auch diese Körner gelobt wider die Ohnmacht des Hertzens / auch Hertzzittern / und kan man des Pulvers ein wenig mit Brasilien- oder Melissen-Wasser / oder ein andere Brühe/ einnehmen. Man kan auch diese Körner nützlich gebrauchen wider die Gebresten der Mutter / so von Kälte erheben / wenn man das Pulver mit Beyfuß-Wasser einnimmt. Die Einwohner des Lands / da es wächst / pflegen es mit den Blättern von dem Gewächs / Betagenannt / zu käuen damit sie das Haupt und den Magen von dem kalten/ Schleim reinigen. Cardomamen gestossen mit Honig vermischt und angestrichen / vertreibet die blaue Mäler / welche vom Schlagen oder Stossen kommen.

3. D. Valentini in seiner Natur und Materialien-Kammer/ giebt uns folgenden Bericht von dem Cardomamen-Gewächs und Saamen / p. 125. Von denen Cardamomen hat man zweyerley Art in den Apothecken/ darvon eine Cardamomum majus, die andere Cardamomum Minus genennet wird. Cardamomum majus, oder die grosse Cardamomen / sind eckichte/ kleine und graue Körner/ eines aromatischen Geruchs und Geschmacks/ welche beyde doch nicht so starck sind/ als bey den kleinen Cardamomen: Werden gar sel-

ten

ten in den Apothecken gefunden/ allwo man die grana Paradi dafür halten thut. Sie kommen aus Ost-Indien von Canánor, Java, Ceilon. Das Kraut dieses Saamens soll bey den Indianern Endzal heissen/ wie der berühmte Hermannus in seinem Coll. MSS. berichtet. Wie aber solches wachse/ darinnen sind die Indianischen Scribenten noch nicht einig. Garcias ab Orta schreibet / es würden diese Körner wie Erbsen gesäet/ wachsen so auf/ und berichten andere/ daß das Kraut auf dem Feld wie Heiden-Korn anzusehen sey. Andere/ als Jacobus Bontius wollen aus dem Augenschein behaupten/ daß es eine Art Rohr seye/ welches Hoffmannus aus desselben Commentario in seinem Clavi Schroederiana pag. 492. weitläufftig beschreibet; Doch gestehen alle/ daß die Körner in dreyeckichten Schooten oder Hülsen wachsen/ und wohl dreymal länger seyen/ als der kleinen Cardamomen/ weßwegen sie auch die grössere: Die Paradiß-Körner aber / in Ansehung der dicksten Hülsen / die gröste genennet werden.

4. Cardamomum minus, oder die kleinen Cardamömlein (fähret gemeldter Autor ferner fort) werden gemeiniglich in ihren kleinen / dreyeckicht- und etwas länglichten Hülsen aus Indien/ über Holland/ zu uns gebracht / welche auswendig weiß-grau/ streifficht und mit einem kleinen Stiel versehen sind. Solche werden in einen Sack gethan / und darauf mit runden Prügeln so lang geschlagen biß die Hülsen auf- und abspringen/ welche abgeschwungen und durch das Sieb gereiniget werden/ wie Schurzius in seiner Material-Kammer p. 85. zeiget. Die also gesäuberte Körner aber sind kleine / eckichte und graue Körnlein/ eines aromatischen scharffen Geschmacks/ und sehr guten gleichsam nach Campffer riechenden Geruchs.

Dieser Saame wird insgemein verstanden / wann den Cardamömlein schlechter-dings gedacht wird / zumahlen die vorige Species sehr rar und nicht wohl zu haben ist; Weßwegen dann die kleine in der Medicin und anderstwo fast allein gebrauchet werden / indeme doch beyde fast einerley Kräfften haben/ ausser daß die kleinere etwas stärcker und durchdringender sind: Sie haben aber/ wie alle Gewürtze/ eine erwärmende Krafft/ welche doch viel temperirter als in den andern ist/ und in dem fast alle aromata den Mund und den Schlund gar zu sehr angreiffen/ und gleichsam entzünden / hat man sich dessen von den Cardamömlein nicht zu befürchten. Sie stärcken den Magen / zertheilen die Winde in den Gedärmen / und dienen also gegen die Colic und Mutter-Schwachheit: So thun sie auch im Schwindel und andern Haupt-Schwachheiten/ so aus dem Magen entstehen/ vortrefflich gut/ stärcken das Gedächtnüß/ wie Ettmüllerus davon weiter in seinem Schrœdero Dilucidato p. 532. kan gelesen werden.

5. Von den Paradies-Körnern führet er folgenden curieusen Discurs, p. 126. Die Paradis-Körner oder Grana Paradisi, sind dreyeckichte kleine Körner/ auswendig röthlicht-braun/ inwendig gantz weiß/ eines scharffen und beissenden Geschmacks/ dem Pfeffer nicht viel ungleich: werden von einigen Cardamomum maximum, oder die gröste Art Cardamömlein genennet; Daher ohne Zweiffel der Irrthum in den Apothecken entstanden / daß diese Paradies-Körner vor die grosse Cardamömlein/ welche eigentlich aus der Mittel-Art bestehen/ gehalten werden/ da unter beyden doch ein grosser Unterscheid ist.

Unterdessen will doch der berühmte Frantzos Moyses Charas, in seinem Tractat von den Theriacs-Ingredientien p. 215 behaupten/ daß diese Frucht unter die Cardamömlein gehöre / und in Ansehen der grossen Hülsen / worinnen sie wächset / vor das gröste Cardamomum könne passiren.

Das Gewächs/ woran die Grana Paradisi wachsen/ wird Malaguetta genannt / dahero die Frantzosen die Frucht selbsten auch Malaguette oder Melligette heissen: hat schöne grüne Blätter / und träget ziemlich grosse Hülsen-Knopff / so dick und an der Figur wie Feigen/ auch schön roth anzusehen sind: In diesen wachsen die Körner / welche entweder wegen deren Schönheit/ oder wegen des sehr angenehmen Geruchs/ so die noch frische Früchte von sich geben / Grana Paradisi genennet werden. Malaguette aber heissen sie die Ausländer/ weilen sie erstlich aus der Stadt Malaga in Africa sollen kommen seyn / wiewolen sie heutiges Tages von unterschiedenen Orten über S. Malo heraus kommen: und wollen einige vorgeben/ man finde das Gewächs auch in Franckreich/ worvon doch der Frantzösische Materialist, Monsr. Pomet, nichts wissen will.

Diese Grana Paradisi kommen / ihren Qualitäten und Eigenschafften nach/ dem Pfeffer sehr nahe / ausser/ daß sie etwas gelinder und nicht so hitzig sind: werden in allen Lähmungen der Glieder und Nerven zu stärcken / gerühmet/ sonsten aber nicht viel zur Artzney gebrauchet.

6. Weil in denen Gärten des Teutschen Landes heutiges Tages auch Cedern-Bäume, (davon unser seeliger Autor Cap 23. p. 762 Meldung thut) gefunden werden/ als wollen wir dieses hinzu setzen: Cedrus Magna, der gemeine Ceder-Baum wächset sehr hoch und dick / die Aeste stehen von unten an bis oben hinaus / und sind die untersten allezeit grösser / dann die obern/ also/ daß man daran/ wie an einer Leiter/ darauf steigen kan/ von unten an biß oben zu dem Gipffel. Die Blätter sind fast den Fiechten-Blättern gleich/ ausgenommen / daß sie kürtzer und nicht so stachlicht sind. Die Zirbeln sind viel kürtzer und dicker/ als am Tannen-Baum/ mit weichen Schuppen zusammen gepäckt/ welche nicht unter sich hangen/ sondern am Aesten übersich stehen. Nimmt man diesem Baum die untersten Aeste/ (weil sie sich ausbreiten/ und den Gang hindern) so stehen auch die andern ab biß an den Gipffel/ derselbe neiget sich bald/ kan dem Wind nicht widerstehen/ sondern wird entweder umgeworffen / und verdirbet. Dem Verderben aber fürzukommen/ habe ich gesehen/ daß sie an Stangen oder Pfäle angebunden worden.

Am füglichsten werden die Cedern-Bäume bey uns von dem Saamen fortgebracht / ob auch die abgebrochene junge Zweiglein hiezu tüchtig seyn / stehet zu erfahren.

7. Das Cedern-Holz oder Lignum Cedri, ist/ (wie die Materialien-Kammer p. 272. berichtet) ein sehr fe-

stes und wolriechendes Holtz / welches so dauerhafft seyn soll/ daß es gar nicht faulen könne: wird aus Ost-Indien gebracht. Dieses Holtz wird zwar in der Artzney wenig gebraucht / auffer daß man mit dessen Späne die Schlangen vertreiben soll / wie Ursinus in Arboreto Biblico pag. 297. schreibet. Doch wird ein grosser Handel damit getrieben/ indem/ wegen seiner Härte es zu künstlichen Schreiner-Werck/ zu Lauten/ Zittern und dergleichen gesuchet wird / und sollen die alte Heiden ihre Götzen daraus geschnitzet / auch die Leiber der Verstorbenen mit dem Safft balsamiret haben.

Sonsten fliesset auch bey grosser Hitze ein schön weisses Hartz oder Gummi aus dem Stamm / welches Cedernhartz und von einem Manna Mastichina genennet wird/ wie Pomet in seiner Hist. Simpl pag. 116. schreibet/ welcher Gummi auch durch Ritzung des Baums erhalten wird: ist schön gelb-weiß/ durchsichtig / von einem sehr annehmlichen Geruch / und lässet sich bald zerreiben. Es ist bey uns sehr rar / und derowegen nicht gebräuchlich.

Ohne diesen grossen Ceder-Baum/ welcher sonsten auch Cedrus Libani heisset / gibt es noch eine andere Art / welche Oxicedrus , oder der kleine Cedern-Baum genennet und mit vielen Aesten / als mit Flügeln/ besetzet ist: hat ein röthlicht Holtz / und riechet wie Cypressen. Die Blätter sind schmal und sehr spitzig/ tragen in der Mitte eine Frucht / den Myrten-Beeren gleich/ aber einer Hasel-Nuß groß/ welche röthlicht/ eines guten Geruchs und süssen Geschmacks ist/ und deswegen von den Einwohnern des Lands zum Brod-Essen gebrauchet wird. Aus diesem Baum fliesset ingleichem ein helles und durchsitiges Gummi/ welches der rothe und wahre Sandarach , aber so rar ist / daß man an dessen statt sich des gemeinen Wachholder-Gummi bedienen muß. Man destilliret auch von dem Holtz dieses Baums ein schwartzes Oel / welches rectificiret und alsdann Cedria und in Franckreich Oleum de Cade genennet wird: ist aber ingleichem sehr rar und hier zu Land gantz unbekandt/ weßwegen man andere dergleichen resinosa . absonderlich den Safft vom grossen Wachholder oder Bech-Oel an dessen Stelle gebrauchen muß: Obwohlen es sonsten vortrefflich gegen die Zitter- und Feuer-Mähler dienen / auch allerhand Grind und Unrath an den Pferden / Ochsen und Schaafen heilen solle.

8. Der Cedern-Baum hat (wie Laurembergius in seinem Lust-Garten p. m. 599. berichtet) ein immerwährendes dauerhafftes Holtz ; dann es kan kein Holtz-Wurm darinnen arbeiten/ oder solches durchnagen. Dahero hat man / wegen solchen währhafften Bestandes / das Vertäffeln und Schreinerwerck/ in den Tempeln und Königlichen Pallästen von Cedern-Holtz pflegen zu verfertigen. Solcher Gestalt ward auch die Lade des Bundes im Alten Testament/ auf GOttes Befehl / von Cedern-Holtz gemacht. Die Königin Electra/ wie der Poët Euripides schreibet / wünschet ihr selbsten / und ihren Bruder Oresti/ ein Grab oder Todten-Bahr von Cedern-Holtz. Die alten Römer hielten viel auf ihrer Vorfahren Bildnüssen von Cedern-Holtz geschnitzelt: und hatten sie mit sondern Fleiß in Verwahrung/ weil solches Holtz für den Holtz-Würmern wol sicher ist. Also war zu Rom / in einer Capellen / des Apollinis Sosiani Bildnüß von solchem Holtz: Welches aus Seleucia dahin gebracht worden. Wann auch die Alten ihre Bücher auf die Nachkommen bringen/ und also langwährend erhalten wollten/ so haben sie dieselben in Cedern-Tafeln lassen einbinden/ und das Papier oder Pergament/ darauf sie geschrieben gewesen/ mit Cedern-Safft bestrichen. Die Syrer und Phönicier pflegten gemeiniglich Cedern-Holtz zu ihren Schiffen zu gebrauchen. König Salomon bauete auch den Tempel und das Königliche Haus von Cedern und Thannen/ welche ihm Hiram der König zu Tyro ließ zukommen/ 1. Reg. 5. v. 10. Der gewaltige weitberühmte Tempel der Abgöttin Diana / in der Stadt Epheso / im Lydischen Lande / hatte sein gantzes Ober-Gebäu samt dem Dachstuhl von Cedern-Holtz. Also schreibt man / daß in der Stadt Utica, im Lande Africa , ein Tempel / dem Abgott Apollini zu Ehren/ von Cedern gebauet/ gestanden; welche Bäume aus Numidia dahin gebracht worden / und bis auf 1180. Jahr währhafft geblieben.

9. Weil das Cedern-Holtz von Natur an ihm selbsten eine Feuchtigkeit von sich giebt; wie fast alles anderes Holtz/ welches einen öhlichten Safft hat : so ist sich demnach so hoch nicht zu verwundern/ daß etliche Götzen-Bilder der Heidnischen Götter bißweilen geschwitzet sollen haben / wie sie vor ein sonderbares Wunder vorgeben.

Der Cedern-Safft / Gummi oder Tröpfflein / so aus dem Saamen dringen / werden des Cedern-Baums-Thränen genennet. Was man nun mit demselben Safft bestreicht und übersalbet / dem kan kein Schabe schaden: Es wird auch nicht Wurmstichig. Durch solches Kunst-Stück sind des alten Römischen Königs Numæ Bücher / so von selbiger Zeit gebräuchlich Papier gewesen/ biß in fünffhundert und dreyßig Jahr/ unter der Erden verscharret unversehret behalten. Wie Plinius im 13. Cap. seines 13. Buchs, erzehlet. Benedictus Curtius schreibet / der Ceder-Baum habe eine solche Natur/ daß er abgestorbene Cörper erhalte/ die lebendige aber hinrichte ; seye also gleichsam ein widerwärtiges Ding/ daß er denen Abgestorbenen dergestalt fast ein Leben : und dem Lebendigen ein Tod seye: Und sagt / die Ursach seye / daß er gar hefftig trockne / und derowegen den abgestorbenen Cörpern alle Feuchtigkeit / davon sie sonst faulen / wegnimmt: Hergegen die natürliche Feuchte / davon die Cörper das Leben erhalten/ denselben gar entziehet/ daß sie vertorren und verschmachten müssen. Virgilius schreibet auch in seinem dritten Buch vom Acker-Bau/ daß so man die Viehe-Ställe mit Cedern-Holtz beräuchere so vertreibe derselbige starcke Geruch die Schlangen welche in die Ställe schleichen und dem Vieh/ mit ihrer Vergifftung schädlich seynd.

* * *

Cap. XIV.

Vom Chermes-Körnern von Avignon und Cistus.

1. Chermes oder Ilex Coccifera, wird auch genennet Scharlach-grün / Coccus tinctoria seu infectoria, Scharlach-Beer / Griechisch κόκκος βαφικὴ, Welsch Grano di tinctori, Frantzösisch Vermillon, oder Graine d' escarlate, Spanisch Grana di tintero / Englisch Scarlet Berrie / Niederländisch Schaarlaken greyne. Zweyerley Geschlechte werden nahmhafft gemacht: Das eine Geschlecht / ist bey unserm Autore beschrieben zufinden / welche mit der Zeit roth werden.

Scharlachbeer ist ein kleine Staude / voller Aeste / daran Körner hangen / wie die Linsen / dieselbige sammlet man und bewahret sie. Es werden auch diese Beer an etlichen Eichbäumen gefunden in Böhmen und Pohlen / auch zu Zeiten zu Basel. Man findet auch diese Beer nicht allein an Bäumen / sondern auch an der Wurtzel etlicher Kräuter / als dem Roßhuff / Bibinellen / Mausöhrlein / Knaul und dergleichen. Es meldet auch Dioscorides, daß man die Schaarlachbeer in Gallatia und Armenia / darnach in Asia und Cilicia / die geringste aber in Hispania finde.

Matthiolus sagt / daß sie auch in Pohlen und Böhmerland wachsen. In der Provintz in Franckreich wächst sie sehr viel. Dodonæus schreibet / daß man sie gebrauche wider die übrige und unmässige Flüß der Weiber / dieselbige zustopffen und zustillen: Und meldet auch Matthiolus, daß sie die Frucht nicht lassen für der Zeit abgehen / wie er solches selbst erfahren habe. Man soll des Pulvers ein Quintlein nehmen / Weyhrauch ein halb Quintlein / und dieses in einem weich gesottenen Ey früh einnehmen / nach dem vierdten Monat / alle Wochen oder vierzehen Tag einmal. Dieses erhaltet die Frucht / auch bey denen / so unrichtig gangen ist. Es dienet auch wider allerley Flüß / des Bauchs / der Leber und des Haupts.

2. Diese Scharlach- oder Karmasin-Beerlein oder Grana Chermes sind rothe / leichte / und gleichsam schwammichte Körner / oder viel mehr Würm-Bälger / einer Erbsen groß / etwas scharff und bitter am Geschmack / und ziemlich guten Geruchs: Werden sonsten auch Grana Tinctorum genennet / weilen sie / wie unten solle gemeldet werden / den Färbern auch dienlich sind. Das Staud- und Bäumlein / woran sie wachsen / ist eine Art Stech-Eichen / so Ilex coccigera genennet wird / hat grün-glantzende und stachlichte Blätter / und wächset häuffig in Spanien / Portugall / und absonderlich in einigen Frantzösischen Landen / in Provence und um Languedoc; woraus so wol die Körner / als der Safft darvon in Teutschland gebracht werden.

An diesen Sträuchlein wachsen / ohne die natürliche und gewöhnliche Früchte / unten zwischen dem Stämmlein und den Aesten einige runde kleine Knöpfflein / wie die Erbsen anzusehen / welche der anderen / so auf- und unter den Blättern / gleichwie Gall-Aepfflein / hervor brechen / Mütter genennt werden / sind Anfangs alle weiß-grau / werden aber nachgehends roth / und weilen darinnen / wie in allen dergleichen Neben-Gewächsen / sonderliche Würmlein wachsen / welche den innern Marck verzehren / so werden dieselbige von den Einwohnern mit Ansprengung starcken Eßigs vertrieben / deren Reichthum und Nahrung fast in diesen Körnern bestehet / absonderlich der Armen / welche sonsten nichts / als die bloße Mühe zur Einsamlung darauf wenden dörffen; Davon Quiqueranus Tract. de Laudibus Gallo-Provinciæ mit mehrerm zu sehen ist. Doch sollen auch dergleichen Grana Chermis aus America kommen / deren sich die Färber meistens gebrauchen; Wie Ettmüllerus in Comment. Schrœd. pag. 534. gedencket; Wie dann auch in Pohlen an der Wurtzel eines Krauts / Polygonum Coccigerum genannt / dergleichen Körner zu finden / darvon die Teutschen Curiosi in Miscell. Ac. N. M. C. Dec. 1. A. 1. p. 27. und Wilh. Robertson in Lexico Concord. mehreren Unterricht geben. Nach Einsamlung der Karmasin-Beeren werden dieselbige entweder also / wie sie gewachsen / aufgedörret / und in andere Länder verschicket: Oder man presset den Safft und Marck daraus / welchen die Apothecker mit Zucker vermischen / und also in andere Länder verkauffen / wo man die Confectionem Alkermes daraus machet: Die Zurückbleibende Häutlein aber werden gesäubert / und den Färbern verhandelt.

Im Einkauff der Karmasin-Beeren muß man die grosse und gantz frische / von dem letzten Jahr erwählen / welche recht dunckel-roth und noch marckicht sind. Die wurmstichiche leichtkörnichte sind schon zu alt / weilen die Würmer / so alsdann darinnen wachsen / das inwendige Meel oder Scharlach-Weid verzehren / und nichts dann Häußlein zuruck lassen / welches die Krafft der Beere sehr vermindert. Die Frantzösische aus Languedoc sind ins gemein die beste / weilen sie groß und durchaus roth: Die Portugiesische werden so hoch nicht æstimiret / weilen sie gemeiniglich klein / mager und schwärtzlicht roth aussehen. Vid. Pomet Lib. 1. c. 26. p. 36. absonderlich aber Joh Stephanus Strobelberger in seinem Buch von den Coccobaphien.

3. Den Qualitäten nach wird ihnen eine etwas anhaltende und stärckende Krafft zugeschrieben / davon jene (die Frantzösische Karmesin-Beere) die verletzte Senn-Adern zu recht bringet / diese aber (nehmlich die Portugiesische) die Lebens-Geister in Ohnmachten / Hertzklopffen und andern dergleichen Schwachheiten stärcken sollen. Man giebt sie den schwangern Weibern / wann sie zur Geburt arbeiten / zu Pulver gestossen in einem Ey. Sonsten aber werden sie mehrentheils zu der kostbaren Scharlach-Farb und in der Medicin zu dem Alkermes-Safft und darus entstehenden Confection gesuchet.

Was die Scharlach-Färb anbelanget / so werden nicht allein die gantze Körner darzu gebrauchet / sondern man ziehet auch absonderlich das zarte saubere Meel oder Pulver aus den Körnern / so etliche die Scharlach-Weid / oder / wie es die Frantzosen heissen / Pastel d' Ecarlatte nennen. Ist das beste Theil darvon / und kan nur aus den frischen und sehr rothen Körnern gemacht werden. Dieses brauchen die Färber zu den kostbaren Scharlach-Tüchern; Und weil diese Waare von denen Betrügern öffters mit Eßig angefeuchtet / und also die Röthe dardurch erhöhet / auch das Gewicht vermehret wird / so muß man bey dem Einkauff wol in acht nehmen / daß die Waare nicht feucht seye / und unannehmlich rieche / woran der Betrug zu erkennen.

4. Alkermes-Safft oder Syrup wird zu Montpelier in der Provence mit Cassonad-Zucker verfertiget / und in kleinen Fäßlein von weissem Holtz in Teutschland und andere Orthen verschicket: Muß recht und durchaus roth auch frisch seyn / und ein rechte Consistenze haben / auch nicht conditiret seyn. Wañ er zu viel Zucker hat / wird er etwas bleicher und gar zu süß seyn / ohne einige Bitterkeit / welche in dem recht aufrichtigen / doch ohne Widerwillen / gekostet wird. Unter diesen Safft kan man zur Zeit der Noth / und des Gebrauchs / so bald andere Hertz-stärckende Mittel / als præparirte Perlen / Zimmet und dergleichen mischen / und also an statt der Confection Alkermes gebrauchen / zumahlen verschiedene Gelehrte Medici wegen einiger Stuck / so entweders eckelhafft / als die rothe / oder zuweilen gefährlich / wie der Lazur-Stein / sind / dieselbe disrecommendiren / und mit Daniel Ludovici eine andere dergleichen Mixtur von dem Rosen-Extract gebrauchen / wie inDessen Pharmac. pag. 708. zu sehen. Wolte man aber dieselbe dem Alter und dem gemeinen Mann zu gefallen noch gebrauchen / muß man solche nach D. Zwelffers Anmerckungen verbessern / in beyseit der Medicorum, oder auch des Raths verfertigen / und nicht von den Landstreichern / welche dieselbe / als die wahre Provintzialische von Montpelier / hin und wieder tragen / kauffen / indem diese Betrüger lauter falsche Waare und der Materialisten Auswürffe zusammen raspeln / und andern aufhengen. Weßwegen Herr Pomet solches offenbahren / und alle rechtschaffne Leute vor ihnen warnen wollen.

Der Gebrauch dieser Confection ist bekandt: Es ist die allemeine Hertz-Stärckung und letzte Oehlung / davon die Completa den Manns-Leuthen / die incompleta dem Weiber-Volck verschrieben wird. Sie wird auch eusserlich auf das Hertz gerieben / ja über den Leib der Kinder / wann sie die Rätheln bekommen wollen / geschmieret / worinnen sie der Dänische Medicus D. Simon Paulli gewaltig rühmet / vid. Quadr. Bot. pag. 69. Von den übrigen Tugenden / auch andern Præparatis, besiehe Ettmüllerum c. l. lt. Strobelbergerum, und Eichstadium: welche eigne Bücher davon geschrieben haben.

5. Sonsten bringet man noch einige andere fremde Farb-Körner aus Italien und Franckreich / welche man Grana Avenionensia oder Grana d' Avignon nennet. Diese Körner sind bey uns noch gantz unbekandt / werden aber in Franckreich sehr gebraucht und bey den Materialisten aufgesuchet: Sind gantz gute Körner / so groß / als ein Rocken-Korn / bald drey- bald viereckicht / bald auch wie ein Hertz formiret / etwas herben und bittern Geschmacks.

Sie wachsen sehr um Avenion, einer Stadt in Franckreich / dem Pabst unterthan / weswegen sie also genennet werden / obwolen in der Provintz Languedoc dergleichen auch zu finden sind; Und wann sie auch in Lycia zu finden / so wird der Strauch Lycium und in Ansehen der vielen Dornen von andern Lycantha genennet: Hat lange Aeste / mit einer grauen Rinde / gelbe und holtzichte Wurtzeln / klein / dicke und wie die Myrthen rangirte Blätter / an der Grösse dem Buchsbaum nicht ungleich. Solche Körner nun werden gleichfals von den Färbern gebraucht / welche gelb damit färben. In Holland siedet man sie mit Römischen oder Englischen Alaun / im Wasser / und machet mit der jenigen weissen Materi (aus unreifen Waitzen-Körnern gepreßt) und womit sie sonsten das Bleyweiß verfälschen / einen Taig daraus / welchen sie in kleine gedrähete Küchlein formiren / und wann sie ausgetrocknet / unter dem Namen Stil de grain nach Franckreich und anderstwo schicken. Dieser Stil de grain muß schön gold-gelb / zart / und zerbrüchlich / nicht sand- und kothicht: Wird zur Miniatur und den Oel-Farben gebrauchet.

5. Cistus oder Cisten-Röslein heisset Lateinisch Rosa Sylvatica, Rosa Canina, Italiänisch Cisto, Frantzösisch Ciste, Spanisch Cerguazos. Unser seel. Autor hat von zweyerley Gattungen Meldung gethan. Wir wollen hier unter sehr vielen Geschlechten dreyerley der vornehmsten nahmhafft machen / und sie zugleich kürtzlich beschreiben / als welche sämtlich unter die grossen und kleinen können gerechnet werden.

6. Aus dem grossen ist das erste Geschlecht / so C. folio lavendulæ genennet / und vom C. Clusio beschrieben wird / dieweil es dem Lavendel also ähnlich siehet / daß es kaum darvon kan unterschieden werden, wann nicht eine Ungleichheit zwischen den Blumen wäre. Es wächst eines Arms hoch in die Höhe / mit sehr viel zarten Aesten / welche gantz dick mit schmalen / grauen Blättern besetzet seyn / den Lavendel-Blättern gantz und gar gleich / eines zusammen ziehenden Geschmacks. Seine Blumen sind weiß und klein, wie an den andern Geschlechten / so sich den wilden Rosen vergleichen.

7. Das andere Geschlecht wächst gemeinglich eines Manns hoch / sein Holtz ist gar mürb / mit einer rothen Rinden bekleidet / gewinnet viel Aest / derer je zwey gegen einander gesetzet / wie auch seine Blätter / welche gantz grau und weich seyn / an den jungen Bäumen etwas länger / dann an den alten / an welchen sie härter seyn / rauch und gespitzet / fast wie die Salbey-Blätter / eines zusammen ziehenden Geschmacks: Die Blumen sind gleich den wilden Rosen / so viel die Grösse belangt / mit 5. schönen Saatrothen Blätlein gezieret / in der Mitte mit viel Saffran gelben Fäßlein besetzet: Nach den Blumen erfolgen etliche fünffeckichte Knöpfflein / welche hart / rauch / grau und spitzig sind / in welchen kleiner roth-schwartzer Saame ist / wie der

Bilse- oder Magsämme. Wann dieses Gewächs anfanget zu blühen / kommt / und wächset oben aus der Wurtzel ein ander Gewächs / so Hypocistis genannt wird: Wann dieses erstlich herfür schleicht lässet es sich nicht anders ansehen / dann ein überaus schöne Karmesin Seiden / darnach aber / so es weiter aufkommt / verleuret es mit der Zeit seine vorige Schöne / wann es seine Blüthe bringt / welche weis ist / und getrungen / voll zähes Saffts / welchen man austruckt / und an die Sonne stellet / daß er hart werde / welcher Succus Hypocistidis genennet wird. Dieser Safft trocknet und ziehet viel häfftiger zusammen / weder die Blätter / noch die Blumen oder Zweiglein an dem gemeinen Cisto.

Matthiolus und Dodonæus melden / daß dieser Safft gar gut sey / wider allerley Flüß des menschlichen Leibs / als da seyn die Bauchflüsse / die rothe Ruhr / und den Durchbruch / eingenommen / oder unten hinein gethan. Desgleichen ist er auch sonderlich gut den jenigen / so etwas im Leib zerbrochen haben / und Blut ausspeyen / mit Wegerich und Schwartzwurtz-Wasser vermischet und getruncken. Es dienet auch dieser Safft gar wol den Weibern / welche ihre Zeiten zu viel haben: Dieselbige sollen ihn mit Wegtritt- und Natter-Zungen-Wasser vermischen / Abends und Morgends einen guten starcken Trunck davon thun; Man kan ihn auch mit Wein vermischen / und also gebrauchen.

Es meldet auch Matthiolus, daß / so man diesen Safft trincke / oder wie ein Epithema gebrauche / und ausstreiche / stärcke er die innere Glieder / als den Magen und die Leber / wann sie zu viel feucht worden seyn / welches Dodonæus bezeuget.

8. Das dritte Geschlecht wächst gleich hoch wie das vorige / auch mit vielen Aesten und Blättern besetzet / ohn daß es nicht so weis ist / seine Blätter seyn auch etwas weicher / länger / schmäler und spitziger: Seine Blumen seyn / nach welchen die Knöpfflein und der Saame erfolget / wie am andern Geschlecht.

9. Das vierdte Geschlecht Cistus Mas tertius genañt / ist niedriger dann die andere / hat aber doch nicht viel Aest / so etwas schmäler seyn: Die Blätter seyn auch etwas kürtzer / und gar Saatgrün / auch etwas gerümpfft / feist und wolriechend / die Blumen seyn auch an der Farb und Gestalt den andern verwandt / eines lieblichen Geruchs / so an den vorigen nicht gespühret wird die Köpfflein und der Saame vergleichet sich ebenfalls den andern / ohn allein / daß sie ein wenig kleiner seyn.

10. Das fünffte Geschlecht ist ein kleines Bäumlein eines Arms hoch / mit vielen schwanken / schwartzlichten Aesten besetzet / die Blätter seyn etwas rauch / und gerümpffet / auch ein wenig rund / von Farben grün / eines herben / strengen und zusammenziehenden Geschmacks Seine Blumen seyn weis / mit gelben Fäßleinin der Mitte bestecket: Die Knöpfflein kleiner und schwärtzer / dann im vorigen / auch nicht spitzig / sondern oben etwas flach und breit / in welchem ziemlich grosser schwartzlichter Saame erfunden wird.

11. Das sechste Geschlecht ist dem fünfften gantz und gar gleich / seine Blätter vergleichen sich den Salbey-Blättern / seine Stengel sind etwas rauch / die Blumen aber bleiben kleiner / dann an den andern.

12. Das siebende Geschlecht bringet schmale und schwancke Zweige / so eines Arms hoch wachsen / oder auch etwas höher / die Blätter vergleichen sich den Blättern der Meer-Portulacen / ausgenommen / daß sie grau seyn / wie an dem Halimo / und etwas stumpff / eines sauren zusammen ziehenden Geschmacks. Oben an den Aesten erscheinen viel gelbe Blumen mit fünff Blätlein / welche etwas kleiner seyn / dann in den vorigen / nach den Blumen erfolgen längliche / dreyeckichte Knöpfflein / in welchen ein kleiner röthlichter Saame ist.

13. Das achte Geschlecht wächst grösser / dann das vorige / gewinnet starcke und graue Aeste: Die Blätter sind wie in den vorhergehenden / ausgenommen etwas länger / schmäler / und spitziger / gantz grau / und trocken / auch eines sauerlichen zusammen ziehenden Geschmacks.

14. Das neunte Geschlecht wächst eines Schuhes hoch / welche Aeste hart / hölzicht und Purpur-schwartz seyn / und mehrentheils ohne Blätter gesehen werden / in der Höhe genommen sie viel zarter und grüner Blätter / wie an dem Römischen Quendel / eines zusammen ziehenden Geschmacks / an den Gipffeln der Aeste kommt ein Blumen herfür / den vorigen gleich / allein / daß sie kleiner ist.

15. Das zehende Geschlecht hat eine harte / holzichte Wurtzel / welche allezeit frisch bleibt / mit einer schwartzen Rinden umgeben / mit etlichen Neben-Würtzlein / aus welchen seine Aeste wachsen / fast einer Spannen hoch / auch etwas höher / liegen auf der Erden ausgebreitet / mit schmalen Myrten Blättern besetzt / welche oben her etwas wollicht und Aschenfarbig scheinen / unten aber sind sie gantz und gar grau / eines zusammen ziehenden Geschmacks / und ein wenig bitter: Endlich überkommet es lange Stiele / an welchen fünff oder sechs Blumen herfür wachsen / mit 5. gelben Blätlein / den vorigen gleich / nach welchen dreyeckichte Knöpfflein erfolgen / voll ungleiches / klemes / röthlichtes Saamens.

16. Das eilffte Geschlecht ist dem zehenden gantz und gar gleich / ohne allein / daß seine Blätter schmäler / und geringer seyn / eines gummichten und bitteren Geschmacks.

17. Das zwölffte Geschlecht wächst einer Hand hoch auf / mit vielen harten / holtzichten / starcken und schwartzlichten Aesten / mit Blättern gantz reichlich besetzt / welche sich den kleinen Myrten-Blättern vergleichen / allein daß sie kleiner seyn / rauh und schwartzlicht / eines zusammenziehenden Geschmacks / oben an den Stielen kommet ein Purpur bleiche oder Leib-farbe Blume herfür / welche nur ein einiges Blättlein ist / aber in fünff Kerben abgetheilet / also / daß man nicht anders vermeynet / als / daß es fünff Blätlein wären / innwendig mit 10. Fäßelein besetzet / welcher viele purpurfarb seyn / oben aber sind sie schwartz: Wann die Blumen verfallen / so erscheinen fünffeckichte Knöpfflein / welche etwas stumpff und breit seyn / in welchen ein kleiner gelber Saame ist.

18. Das letzte Geschlecht bringt aus seiner Wurtzel

viel dünne/ länglichte / und röthlichte Aeste / mit welchen es sich über das Land ausbreitet/ mit kleine/ dickenrauhen/ und schwärtzlichten Blättern gantz dick besetzt/ den Quendel-Blättern gleich / an den Zweiglein wachsen drey oder vier schöne Gold-gelbe Blümlein / an langen und rauhen Stielen hangend / mit fünff Blätlein dem vorigen gleich / eines freundlichen Geruchs. Die Wurtzel ist viel zertheilet/ breitet sich mit ihren härigen Fäßlein weit aus. Von andern Geschlechten mehr kan man lesen den Welt-berühmten C. Clusium in seinen Observat. Pannonicis und Hispanicis.

Cap. XV.

Von Contrayerva, Corallen- und Cypressen-Baum.

1. DJe Gifftwurtz/ Contrayerva genannt / ist eine länglichte und mit vielen Zäserlein umhängte Wurtzel/ auswendig röthlicht-braun/ wie Cancel-Farb / inwendig aber weißlicht anzusehen/ eines anziehenden und aromatischen Geschmacks; wird sonsten auch Drakena, von Fr. Drake, einem Frantzosen / so sie zu erst in Europam gebracht / und von andern Cyperus longus inodorus genennet / weilen sie eine Gleichheit mit der langen Cyper-Wurtz zu haben scheinet; Wiewohl die Gelehrten von den beyden letzten Namen noch sehr disputiren/ wie bey Hoffmanno in Clav. Schræd. p. 450. und Wormio in Mus. p. 154. zu sehen. Kommt aus Peru über Holland in Teutschland und andere Oerter.

Das Kraut dieser Wurtzel wurde Anfangs vor eine Art Caryophyllaten von Sim. Paulli in Quadrip. Botan. p. 41. gehalten; Gleich wie andere dieselbe unter die Cyper-Wurtzeln zehleten / wofür sie auch Ettmüller in seinem Commentario in Schrœderum ausgab.

Andere halten es vor eine Speciem Anthoræ Ind. vid. Amman. in Ch. Plant. p. 1348. Es hat aber Franciscus Hernandez, welcher fast alle West-Indische Gewächs gar eigentlich / und mit sonderbahrem Fleiß/ beschrieben / in seinem kostbahren Thesauro Rerum Medic. Novæ Hisp. p. 301. gezeiget/ daß es viel ein ander Gewächs und der Passions-Blum / Granadill genannt/ nicht ungleich sey/ welches von P. Hermanno Clematis Peruana genennet wird: Hat Blätter/ wie Huf-Eisen / und windet sich mit den Stengeln um andere Dinge in die Höhe.

2. Die beste Wurtzel ist/ welche noch frisch/ schwehr und dick ist / viele Fäserlein um sich hat / und einen scharffen und gewürtzten Geschmack von sich giebt; und wann sie vielleicht also nicht zu haben / oder andere/ in Ansehen/ daß die Blätter dieses Krauts giffig seyn sollen/ sich davor scheuen / so kan man entweder die Zittwer-Wurtzel an deren statt gebrauchen/ welche fast dergleichen Kräfften hat / wie Ludovicus in seiner Pharmacia pag. 253. vermeynet / oder auch die Rad. Vincetoxici, so häuffig bey uns zu finden / substituiren. Sie wird hauptsächlich gegen alles Gifft (worvon sie den Namen hat) gelobet; inmgleichen gegen alle grassirende hitzige Kranckheiten / Flecken-Fieber / Pest und dergleichen gebrauchet / und kommt deswegen zu der bekandten Tinctura bezoradica. Andere mischen sie mit der China Chinæ, gegen die Wechsel-Fieber / und mit der ipecacuanha gegen die grassirende roth-Ruhr; und weilen sie auch in dem Seiten-Stechen / Gliederweh / und allen andern Schwachheiten / wo man eines Schweisses vonnöthen hat / von Joh. Terentio in Not. ad Hermand. l. c. sehr gerühmet wird/ so hat man nicht allein diese Wurtzel unter das heutiges Tages so berühmte Englische Gifft-Pulver/ oder Pulv. Bezoard. Anglicum genommen / sondern man hat auch einige übergüldete Kugeln daraus gemacht/ welche Lapides Contrayerva genennet / und in der Engelländer Pharmacopœia Bateanâ pag. 96. also beschrieben werden.

℞. Magister. CC. Corall. alb. rubr. Margarit. Succin. alb. Ocul. ℈. ana ʒij. Rad. Contrayerv. ℥ ß. Apic. nigr. chel. ℈. ʒij. pulv. & commist. add: Gelatin. Vip. p. s. F. Globuli, Fol. ⊙, obducendi & siccandi. Addunt alii Ambr. ʒiß.

Von diesen giebt man einen halben Scrupel biß auf ein halb Quint in Taubenkropff- oder Carbodenten-Wasser/ in allen hitzigen und ansteckenden Kranckheiten/ Kinds-Blattern/ Röteln und dergleichen mit grossen Nutzen.

3. Von dem Corallen-Baum/ führet Herr Dünler in seinem Baum- und Obst-Garten eben dergleichen Worte mit unserm Autore, dannenhero unnöthig / hier davon ein mehrers zu melden; wie dann auch Herr Heß / der Churfürstl. Maintzische Garten-Verstecher in seiner neuen Garten-Lust p. 131. 132. hiermit in allen übereinstimmet. Bey dieser Gelegenheit aber / wird mir hoffentlich erlaubet seyn / in etwas von dieser Materie abzuschneiden / und von denen Meer-Corallen dargegen einige Meldung zu thun/ welche / wiewohl nicht dem Gewächs nach / mit denen hier zu Land wachsenden Corallen-Bäumen / jedoch dem Namen nach übereinstimmen. Von diesen hat D. Valentini seiner Kunst- und Materialen-Kammer/ folgenden Discurs p. 104. seqq. einverleibet.

4. Die Corallen oder Corallia, sind steinichte harte Zweige / von unterschiedlichen Farben / welche im Grund des Meers / wie kleine Bäumlein/ offt etliche Schuh hoch in die Höhe wachsen. Ob sie aber so groß / als unsere Kirsch-Bäume/ und so hoch/ daß die Zincken aus dem Meer hervor stehen/ zu finden seyn? Wie Vielheur in Beschreibung frembder Materialien pag. 28. aus dem P. Kirchero vorgeben will / scheinet einen Mährlein/ als der Warheit ähnlicher: Kommen sonsten meistentheils aus dem Niederländischen Meer/ doch sollen sie sich auch in Ost-Indien um Bantam/ absonderlich die weisse und schwartze Corallen finden lassen. Ja es schreibet Balbinus in seiner Historia Bohemiæ lib. 1. cap. 29. pag 77. daß in Böhmen / unter

dem Hügel Scheberle / in einem Fluß Corallen zu finden seyen / welche in der Farb dem andern nichts nachgeben / daß also die Corallen nicht allein im Meer / sondern auch in Flüssen wachsen. Nun fragt sichs / ob die Corallen unter die Kräuter zu rechnen ? auch ob sie / wie insgemein dafür gehalten wird / unter dem Wasser gantz weich seyn / allein ausser dem Meer hart würden ? Von welchem Streit Doct. Hofmann in seinem Clavi Schræd. pag. 158. seqq. weitläufftig handelt / und es mit dem berühmten Boyle zum wenigsten nicht vor unmöglich hält / daß die Corallen unter dem Wasser weich seyn. Allein beydes verneinet aus eigener Erfahrung ein curieuser Italiäner Boccone, welcher aus Sicilien gebürtig / und der Corallen-Fischerey um Messina selbsten beygewohnet / auch in seinem Recherches & Observations-Naturelles Ep. 1. & 2. aufrichtig bezeuget hat / daß er die Corallen unter dem Wasser so hart / als ausser demselbigen / gefunden / ausgenommen oben an den runden Enden / in welchen eine weisse Feuchtigkeit / wie Wolffs-Milch / zu finden. Und ob schon diese Milch (welche einen sauerlichten und anhaltenden Geschmack hat / und wo sie hinfällt / einen Ansatz von Corallen verursachet) von einigen als Gassendo in vita Peireskii der Corallen-Saamen / und obgemeldte runde Ende (welche in gewisse Höhlen und Cellulas unterschieden) Flores Coralliorum, oder Corallen-Blumen genennet werden / so kan er sie doch vor keine Pflantzen oder Vegetabilia erkennen / weilen sie weder Wurtzel / Blätter / noch einige Folia haben / wodurch sie / wie andere Kräuter / könnten genehret werden; Und ob sie schon äusserlich auch eine schleimichte Haut (welche dem gemeinen Irrthum / daß die Corallen unter dem Wasser weich seyen / Ursach gegeben /) um sich haben / so ist doch solche vor kein natürliches Häutlein / wie an den Kräutern / zu halten / sondern vor eine Unreinigkeit des Meers / welche sich um die Corallen anhänget / worvon der berühmte Swammerdam in einer Epistel an obbelobten Bocconem c. l. p. 177. gar schön handelt. Was aber Plinius von seinen rothen Beeren gedencket / ist im Grund erdichtet / wie Wormius in Mus. p. 231. erwiesen hat.

5. Die Corallen-Fischerey geschiehet von Anfang des Aprilis biß zu End des Julij / und werden öffters 200. leichte Fahrzeuge darzu gebrauchet / welche mit grossen Segeln versehen sind / auf daß sie den Corsaren und Türckischen Galeeren entwischen können.

Damit sie nun die Corallen / welche unter hohen Ritzen und Felsen tieff im Meer wachsen / hervor bringen mögen / so fügen die Fischer zwey Zimmer-Höltzer Creutz-weis zusammen / setzen in die Mitte ein groß Stück Bley / das Holtz damit sinckend zu machen: alsdann binden sie Hanf oder langen Flachs um die Höltzer / und lassen denselben also zottig / eines Fingers dick herab hangen: das Creutz-Holtz aber binden sie mit zwey langen Seilern an das forder und hinter Theil des Schiffs / und also fahren sie neben den Felsen. So bald nun der Flachs oder Hanf an einen Corallen-Zweig kommt / wickelt er sich um denselben und ziehet ihn mit fort. Wann dann das Creutz-Holtz soll gehoben werden / müssen wol 15. biß 20. Schiffe darzu helffen / daß sie dasselbe mit den Corallen hervor bringen / von welchen doch viele abbrechen und wieder in das Meer fallen / wie solches Tavernier in seiner Reiß-Beschreibung und aus demselben Pomet p. 163. und Marxius in der Teutschen Material-Kammer p. 82. beschreiben. In der Barbarey aber sollen so geschickte und verwegene Wasser-Täucher seyn / welche die Corallen mit Händen abreissen und vor den Augen Brillen-Gläser haben / daß sie auch unter dem Wasser sehen können / wie Mallet solches in seiner Welt-Beschreibung Part. 1. pag. 1159. zeiget.

6. Sonsten werden die Corallen / in Ansehen der Couleur in rothe und weisse unterschieden.

Zu jenen gehören auch die eine bleichere Farb / wie Rosen haben; jedoch je röther sie sind / je besser sie gehalten werden. Einige thun noch die dritte Speciem, nemlich die schwartze Corallen hinzu / welche doch etwas anders zu seyn scheinen / indem sie viel zäher und wie ein Horn anzusehen sind / auch lang und starck wachsen / daß man sie an statt eines Stocks brauchen kan.

Von den beyden ersten haben die Materialisten noch verschiedene Sorten / nach dem sie aus etwas schönen oder mittelmässigen Corallen-Zincken / oder auch Fragmentis bestehen / welche viel wolfeiler sind / als die Zincken / ob sie wol einerley Krafft haben.

Das Gewicht aber / da die Corallen in Genua oder anderstwo ins Groß verkaufft werden / ist um 15. procento gröser / als sonsten das Ordinari, nemlich 115. ℔. Genueser Corallen ℔. thun 100. ℔. Nürnberger. Desgleichen ist auch in Antorff / Bruck und Bergen das Corallen Gewicht um 5. procento gröser / dann das Cölnische Gewicht / wie Schurzius in seiner Material-Kammer p. 25. erwehnet. Die dicke werden rarer und theurer gehalten / welche auch die Japponeser sehr æstimiren / vid. Franc. Calceolarius in Mus. Sect. 1. p. 3.

7. Was ihre Kräfften und Tugenden belanget / so haben sie eine versüssende Krafft / wormit sie alle Säure im Leibe lindern und versüssen / und also alle Aufwallung und Effervescenz in den Gedärmen und dem Geblüt verhindern: halten auch etwas an und stopffen in der rothen Ruhr / Blut-Stürtzungen und dergleichen; weßwegen sie in sehr vielen Kranckheiten des gantzen Leibs gebraucht werden / wie Garsias in einem besondern Buch von den Corallen weitläufftig gezeiget hat / dessen Begriff kürtzlich in meiner Historia Literaria, in Append. Miscell. Acad. Nat. Cur. Dec. 2. A. 2. zu finden ist.

Einige wollen sie auch gegen die Hexerey und Zauber-Kranckheiten rühmen / und sowohl aus verschiedenen Welt berühmten Scribenten / als Zoroast. Metrodori, Orphei, Alberti Magni, Paracelsi, Libavii und anderer Schrifften / als aus der täglichen Erfahrung solches behaupten; wie dann obbelobter Gonius einen gewissen Medicum kennet / welcher viele dergleichen Kranckheiten mit folgendem Recept, darinnen die rothe und weisse Corallen den Reihen führen / soll curiret haben:

℞. Corall. rubr. Corall. alb. Dent. hom. demort. aa. ʒ. j. Herb. & Sem. anthirrin. ʒij.

M. F. Pulv. wormit die bezauberte Glieder so lange

zu räuchern sind/ biß die Kranckheit nachlasse. Daß aber die Corallen den Donner- und Hagel-Schlag/ auch andere Gewitter verhüten / alles Ungeschmeiß vertreiben / und die Reisende davor præserviren sollen/ ist ein bloßer Aberglaube. Wie dann auch gantz falsch zu seyn scheinet / daß wann sie nur am Halß oder an den Armen getragen würden / das Frauen-Volck zur Geilheit und Unzucht dadurch beweget würde. Auf solche Gefahr können die darvon gemachte Hals- und Arm-Bänder schon sicher getragen werden / wann man sich nur vor derjenigen Corallen/ so in dem Meer der kleinen Welt zu finden/hütet/ auf welche die Alten/ so diese Meynung am ersten auf die Bahn gebracht/ ihr Absehen mögen gehabt haben Sonsten ist am besten/ wann man sie nur zu einem subtilen Pulver stosset/und also gebrauchet ; indem das Sal. Coralliorum, nur ein Solution , das Magisterium ein verdorbener Kalck / auch andere deren Præparationes nicht viel Nutz sind/ absonderlich/ die so sehr gerühmte Corallen-Tinctur/ deren ein gewisse Person über 300. Beschreibungen zehlet / wiewohlen die meiste/ so mit sauren Spiritu geschehen / der Corallen Krafft caßriren und verderben/ wie D Etmüller in einer besondern Disp. de R. Corall und in Comm. Schræd. lehret/ Conf. Hoffman in Clav.

8. Der Cypressen-Baum hat bey den Lateinern den Namen Cyparissus, weil er seine Zweiglein gleichmässig in einer Gestalt stösset oder schosset. Von daher hat er ferner solchen Namen bey den Latinern fast gleichlautend; Wir Teutschen nennen ihn Cypressen. Die Heidnischen Poëten dichten viel und mancherley von dem Cypressen-Baum / und schreiben / wie ein schöner junger Knab gewesen sey/ Cyparissus geheissen / welchen der Wald-Gott Sylvanus sehr lieb gehabt / und als er gestorben / denselben in einen Cypressen-Baum verwandelt. Wiewol der Poët Ovidius im 10. Buch/ von Verwandelung der Cörper ein anders fabuliret / und spricht : Dieser Knab sey von dem Abgott Apolline so hefftig geliebt / und in einen Baum seines eigenen Namens verwandelt worden : und solches darumb / weilen derselbige Knabe ein sondere Lust zur Poeterey gehabt : Daher dann seiner auch von den andern Poëten in Schrifften offt gedacht wird. Dann von solchen Leuten hat man alsdann vorgeben/ als wann sie von dem Apolline und den Musis geliebt würden.

9. Cypressen/ gleich wie auch Cedern- Holtz / wird nicht Wurmstichig/ ob auch gleich solches Holtz die hundertjährige abgeloffene Zeit hundertmal erlanget. Derentwegen pflegten die Heiden ihrer Abgötter Götzenbilder von solchem Holtz zu machen / weil es nicht allein währhafft ist / sondern auch einen lieblichen Geruch von sich giebt. Also war bey den Libenthriten des Orphei Bildnüs gar schön von Cypressen-Holtz geschnitzelt : wie Plutarchus bezeuget. Welches zur Zeit des Macedonischen Königs Alexandri (wie man sagt) natürlichen Schweiß geschwitzet. Solches Wunderzeichen hat Aristander der Telmissier (nach des Arriani Bericht) also ausgelegt : daß nemlich seine Bedeutung dem Alexandro glücklich sey ; Dann es werde darzu kommen / daß sich die Poeten dermassen bemühen und befleissigen würden / des Alexandri löbliche Thaten zu beschreiben / daß ihnen der Schweiß darüber ausgehen werde.

Zum andern haben die alten Heyden fabuliret/ wie daß ihres obersten Abgotts Jupiters oder Gebieters Scepter und Regiments-Stab von Cypressen-Holtz sey ; Damit sie wollen andeuten / daß er eine beständige und immerwährende Regierung habe. Die Pythagorische Secte nahm daher Ursach / daß sie sich keiner Schrein / Kisten oder Kasten / und dergleichen von Cypressen-Holtz gemacht / bedieneten ; damit sie nicht dem Jupiter sich gleich achtend / angesehen würden : wie Laërtius von ihnen schreibet. Es meldet auch Mutianus, daß die beyde Flügel an der Kirch Thüre des Tempels der Abgöttin Diana von Cypressen-Brettern gewesen / und / daß dieselben schon zu seiner Zeit / biß in 400. Jahr daselbsten gantz währhafft gehengt/ und doch noch so schön ausgesehen/ als wann sie erst von neuem gemacht wären. Der weise Heid Plato war der Meynung/ man sollte die öffentliche Gesetze und das gemeine Recht auf Cypressen-Tafeln verzeichnen/ weil er dafür hielte / daß dieses Holtz viel währhaffter sey / als eben das Ertz / und die Rechtmässige Gesetze auch beständig und immerwährend seyn sollten.

Thucydides schreibt im 2. Buch seiner Historien / daß man vor Zeiten / die jenigen Todten-Bahren oder Leich-Kästen/ darein man deren abgestorbenen Cörper / die sich willig für das Vatter-Land zu streiten ergeben / eingelegt und zur Erden bestattet / von Cypressen-Holtz gemacht habe. Plinius bezeugt/ daß in der Burg zu Rom / des Jupiters Bildnüß von Cypressen-Holtz gemacht/ gestanden sey. Welches im Jahr / nach Erbauung der Stadt Rom 661. sey geweyhet worden/ und noch zu seiner Zeit daselbst gewesen.

Endlich hat man vor Zeiten den Cypressen-Safft/ eben auch wie den von den Cedern gebraucht/ das jenige damit zu überstreichen/ so man hat haben wollen/ daß es lange/ ohne verfault/ bleiben und währen sollen.

10. Man hat ehedessen Zweige von Cypressen-Bäume zu den Leichbegängnüssen gebrauchet ; und dieselben zu einem Zeichen und Merckmahl über die Thüren des Hauses gestecket / darinnen eine todte Leich war ; damit nicht etwann einer von ihren Geistlichen oder Priesterschafft unwissend hinein gieng / und wegen des Todten Cörpers unrein würde.

Von denen Ursachen aber / warum die alten Heyden diesen Baum bey den Leichen gebrauchet / hat Hadrianus Junius in seinem ersten Buch / von allerhand Sachen/ ein gantzes Capitel / nemlich das 20. beschrieben/ welches ich verteutscht hieher setzen will: Erstlich gefällt dem Varrin diese Meynung/ daß man den Cypreß-Baum bey den Leich-Begängnüssen / wegen des starcken Geruchs/ welcher entstanden / so man die Leichen verbrennet/ gebrauchet habe. Welches Isidorus also erkläret : Weil bey den Heyden gebräuchlich war / daß man die todten Cörper/ der Abgestorbenen/ auf einen Scheiter-Haufen pfleget zu legen / und mit gewissen Ceremonien zu verbrennen : Also hat man Cypressen-Bäume darbey und darneben gestecket / auf daß dieselbigen mit ihrem lieblichen Geruch / den

Gestanck / so von den brennenden todten Cörpern entstunde / vertrieben / oder doch etwas gemiltert würde; Dann das Volck stund rings um den breñenden Scheiter-Hauffen. Und wann die insonderheit darzu bestellte Weiber / mit ihrem Heulen und Weynen den Abgestorbenen beklagten; So gab das umstehende Volck herwieder / mit Geberden und Worten / eine besondere Anzeigung ihres hertzlichen Mitleidens: blieben auch also stehen / und trieben solches / biß so lang der Cörper verbrannt / und die Asche davon / in sonderbare darzu bereitete Gefäß / aufgehoben ward: Alsdann so rieff eine darzu verordnete Person überlaut also auf Lateinisch / J. licet! das ist / jetzt geht! alsdann ward ihnen erlaubt abzutretten / und ihres Weges fort zu gehen. Plinius im 33. Cap. seines 16. Buchs / setzet ein zweyfache Ursach: Erstlich / weil dieser Baum dem Abgott Diti, als der abgestorbenen Seelen Regenten / geheiliget war. 2. Darnach / weil dieser Baum / wie man glaub'ich darfür hält / die Art an ihme hat / daß / so man ihme die toden / und obersten Zweiglein abschneidet / er bei nach gar dahin stirbet / verdirbet / und nicht wieder ausschlägt.

Gleichwie man / auch eines todten Menschen nicht mehr zu hoffen hat / daß er in diesem Leben wieder aufstehe. Und um dieser Ursach Willen / haben sie auch vorgeben / daß dieser Baum unter dem Schutz und Schirm des Abgrund-Götzen seye / den sie den reichen Mann oder Mammon nenneten.

Cap. XVI.

Vom Feigen-Baum und Gelsemin / oder Jasmin.

§. 1. DEr Feigen-Baum wird auf Lateinisch genennet Ficus, und Ficus sativa. Niederländisch Vyngheboom. Frantzösisch Figuier. Welsch Fico. Spanisch / Higuera. Englisch / Figtree. Die unzeitige Feige wird Lateinisch / Grossus genennet. Die dürre Feigen werden genennet Caricæ. Paul. Æginet. schreibet lib. 7. de re medica, daß die dürre Feigen warm seyen im andern Grad / säubern und zertheilen. Die frische Feigen aber seyen an der Wärme geringer / und fast einer mittelmäßigen Natur / feucht und trocken / erweichen und machen zeitig. Von dem Baum schreibet er / daß er warmer Natur und einer subtilen Substanz seye / auch so hitzig / daß auch der Safft vom Baum und den Blättern nicht allein die Haut beisse / sondern auch dieselbige ätze / die Adern eröffne / und die Wartzen vertreibe.

Dioscorides schreibet lib. 1. c. 134. daß die frische / unzeitige Feigen den Magen beschädigen / treiben aber den Stulgang / und machen einen Bauchfluß / welcher sich doch bald wiederum stopffet: Die dürren aber stillen den Durst sind dem Magen nützlich / jedoch sind sie dem hitzigen Bauch nicht tauglich. Simeon Sethi saget / daß die Feigen / so wol frische als dürre dem Leib eine grosse Nahrung geben; Auch wie Dodonæus meldet / mehr dann alle andere dergleichen Semer-Früchte / aber sie machen gar ein weiches Fleisch / haben auch viel übriger Feuchtigkeit bey sich / derowegen sie den Leib sehr aufblähen / wann sie nicht wiederum bald hinweg gehen. Dodonæus meldet / daß die frische Feigen gut seyn den jenigen / so mit dem Nieren-Wehe geplaget werden / dieweil sie die Harngäng erweichen / eröffnen / und zum Theil purgieren; Und wie Galenus auch selbst bezeuget / den Sand austreiben. Welche das Grieß geplaget / die sollen früh eine oder zwo Feigen / mit Saltz bestreuet / essen / es reiniget die Nieren von Sand und Grieß. Von den dürren schreibet er / daß sie zwar dem Leib eine Nahrung geben / aber sie verursachen ein böses Geblüt; derohalben sie die jenige beleidigen / welche ihrer zu viel essen / und daher kommet es auch / daß die Läuß so gern davon wachsen: Jedoch bewegen sie zum Stulgang / sonderlich / so sie vor anderer Speiß genützt werden. Aëtius schreibet Tetr. 1. Serm. 1. daß die Feigen den jenigen gar schädlich seyn / so eine hitzige Leber und Miltz haben: Wann aber dieselbige Gliedmassen verstopffet wären / soll man Feigen mit Hysop-Dosten / Quendel / Poleyen oder Ingber vor anderer Speißgebrauchen / alsdann sind sie nützlich und gut.

Der Milch-Safft vom Feigen-Baum tödtet die Würmer im gantzen Leib / öffnet das Geäder / erweichet den Stulgang / und mit gestossenen bitteren Mandeln getruncken / bringet er wiederum zu recht die verirrte weibliche Blum. So man diese Milch / wann sie siedet / mit einem Feigen-Rüthlein rühret / treibet sie den Stulgang häfftiger. Die Feigen haben eine gute Krafft wider das Gifft / täglich nüchtern gebrauchet / insonderheit / so Nüß und Rauten darzu gethan wird.

Simeon Sethi schreibet auch / daß sie gar schädig und krätzig machen / so man ihrer zu viel esse. Wider das Bauch-Grimmen / soll man Feigen und Rauten im Wasser oder Wein sieden / und die Brühe mit einem Clystier eingiessen.

2. Es werden auch die Feigen für ein sonderliches Medicamentum pectorale gehalten / dann es meldet Fernelius, daß sie fürnemlich die Brust reinigen / sind gut wider den alten Husten / und langwürige Schwachheiten der Lungen / als da sind Verstopffung derselbigen / Husten / Keichen / schweren Athem / Lungensucht / und dergleichen / darzu man / wie Dioscorides lehret / die Brühe trincken soll / da Isop und Feigen innen gesotten haben.

Oder man machet einen solchen Brust-Tranck: Nimm reine Gersten eine Hand voll / Veilwurtz und Alantwurtz jedes eine Untz / Isop / Dosten und Frauenhaarkraut jedes eine Handvoll / Scabiosen und Abbißkraut auch jedes eine Hand voll / Aniß und Fenchel jedes ein Loth / Feigen und Brustbeerlein jeder acht / kleine Rosinlein aber 2. Loth / siede sie in gnugsamen Honig-Wasser / biß auf eine halbe Maß / und trincke davon.

Die das Keichen haben / und um die Brust ver-

stopffet sind/ sollen Feigen in gebrannten Wein über Nacht legen / nüchtern eine oder zwo essen / machet den Athem leichter und räumet die Brust durch Ausreuspern. Sie werden auch gebrauchet/die scharffe und rauhige Keel damit zu lindern.

Feigen gesotten/ und den Kindern warm zu trincken geben/ machet die Blattern und Urschlechten bald herausschlagen. Die Aschen von den Feigenbaume getruncken/ ist gut denen/ so hoch gefallen / zertheilet das verstockte Blut.

3. Aeusserlich werden die Feigen also genutzet: Im Wasser gesotten und mit der Brühe den Hals gegurgelt / ist gut wider die hitzige Geschwulst des Schlunds und der Mandeln. Dioscorides schreibet: Feigen gesotten/ gestosset und übergeleget / vertreiben die harten Geschwulst/ die Ohren-Geschwär Parotidas, die harte Geschwulst des Halses / erweichen und zeitigen die Geschwulst/ so man Panos, und am allermeisten/ so sie mit Violwurtz oder Kalck / oder aber mit dem Gummi Ammoniack und Essig zerstossen / und Pflaster-weis übergelegt worden. Die Feigen mit Viol/ Lilgen oder Eibischwurtzel zerstossen/ und zu Pflaster gesotten/ übergeleget / zeitiget die Beulen/ so neben der Schaam aufschiessen.

Wem übriges Fleisch über die Nägel der Händen oder Füssen wächset / der soll Feigen mit Granatäpfel-Rinden stossen / und überlegen. Mit Vitriol zerstossen / und übergeleget/ heilet die flüssige böse Schäden an den Schenckeln. Plinius sagt / wann man die Feigen mit Saltz vermische und anstreiche / heilen sie die Scorpionen-Stich.

Die Feigen mit Fœnogræco und Lein-Saamen in der Milch gesotten und über die Seiten geleget / sind gut wider die Schmertzen der Seiten. Die Feigen Blätter mit Essig und Saltz gestossen/ und damit das Haupt bestrichen/ heilen die flüssigen Geschwär/ Milken und den schuppichten Grind. Die Blätter gesotten und übergeleget/ erweichen die Köpffe und andere harte Beulen: Und so man Gersten-Meel und Salniter darzu mischet / vertreiben sie die Wartzen und Hüner-Augen. Die Gülden-Ader mit Feigen-Blättern gerieben/ öffnet dieselbige/ daß sie Blut lassen.

Die Asche vom Feigenbaum giebt eine gute Lauge/ welche allerley böse Geschwär heilet / so man einen Schwamm darein truckt / und aufleget. Dioscorides und Plinius schreiben / daß die Feigen auch wider die Wassersucht gebrauchet werden / als daß man die Feigen im Wein siede / darnach stosse / und darunter vermische Gersten-Meel / Wermuth und Niter / ein Pflaster daraus mache/ und über den Bauch lege. In Summa es werden die Feigen gebraucht zu den Geschwülsten oder Geschwären / dieselbige zu erweichen/ zeitig zu machen und zertheilen: Sie haben auch eine Krafft die Schmertzen zu lindern.

Mit Sauerteig zerquetscht / und Saltz darunter vermischt / erweichet die Pestilentz-Beulen / und andere Geschwähre. Mit Klapper-Rosen zerstossen / und Pflaster-weis übergeschlagen / ziehen die Schüffern aus den Bein-Brüchen. Feigen zu Pulver gebrennt/ und mit neuen Wax vermischet / aufgelegt/ heilet die erfrohrnen Füsse.

4. Die Feigen-Bäume bringen ihre Früchte im Jahr zweymal / und unterschiedlich. Die erste Frucht nennet man auf lateinisch Grossus, das sind Frühlings-oder unzeitige Feigen: auf Griechisch Olynthus, ist so viel / als eine gantz grüne Frucht / so noch nicht reiff/ und derentwegen noch unlieblich zu essen sind. Solche frühzeitige Feigen gebrauchen sich schlechte geringe Leute / offtermals nur allein den Hunger damit zu stillen. Wiewohl man deren auch noch vielfältig in der Artzney gebrauchet: Nehmlich die erste frühe oder unreiffe kleine Feigen. Und weil der Feigen-Baum keine Blühe pflegt zu haben/ so bringen solche frühe Feigen alsobald / wann die andern Bäume noch in der Blühe stehen. Und von dem Griechischen Wort Olynthas so eine unzeitige Feigen heist hat die berühmte Stadt Olynthus des Griechen-Lands/in Tracien gelegen / ihren Namen. Die andere Art der Frucht des Feigen-Baums / nennen die Griechen Sykon, ist süß zu essen / als welche durch der Sonnen Hitz in Sommer besser gekocht und gezeitiget werden. Diese werden in den Apothecken Caricæ genennet / bestehen aus sehr marckichten und körnerichten Früchten/ von unterschiedlicher Farb/ sind wie Birnen formiret / riechen gantz lieblich / und werden aus Spanien / Franckreich und andern Orten in Körben oder Kisten heraus gebracht.

4. Der Feigen-Baum / woran sie wachsen, ist ohngefehr eines Manns hoch / mit grossen breiten und zerkerbten Blättern/ hat fast kein Holtz / und mag eher ein Rinde oder Röhre heissen / so am Stamm etwann einen Spann dick ist. Ein Zweig davon hat bey 20. Feigen / welche sammt dem Stengel / wann sie halbzeitig / nehmlich halb grün und halb gelb sind / abgeschnitten und an einem Balcken oder Pfahlen gehencket werden / da sie in 4. oder 5. Tagen hernach gantz zeitig und gelb werden / wie Schurzius in seiner Material-Kammer pag. 35. schreibet. Wann sie nun recht ausgetrucknet sind/ werden sie von denen Ausländern entweder in Binsen-Körbe / von Palmen-Blättern/ oder Kisten und Schachteln geschlagen / an welchen man den Unterscheid schon äusserlich erkennen kan.

6. Der Feigen selbsten giebt es sehr viele Sorten / welche theils mit Roßmarin/ (dahero einige Roßmarin-Feigen heissen) theils mit Lorbeer-Blättern oder grünen Anis-Cronen unterleget sind. Die Spanische in Bäßlein oder Baß-Feigen kommen über Hamburg: Caricæ de Cypro, auch in Bäßlein / über Venedig: Die Provintzialis. Korb-Feigen / in Körblein von Massilien aus Franckreich / wie Bielheur aus obbemeldtem Schurtzio in Beschreibung frembder Materialen pag. 85. schreibet. Pomet aber/ der Frantzos. Materialist / theilet die Provintzialische wieder in drey Sorten / nemlich 1. in die blauen / welche gros trocken und frisch seyn müssen. 2. In die Massilier-Feigen / welche klein / weiß/ frisch und trocken seyn / auch keine lederichte Haut haben müssen / und leicht an den bunten und kleinen Körben zu erkennen sind. 3. In die sehr grosse und fette Feigen/ welche

in grossen Körben / wie die Spanische / kommen / sind aber bey weitem nicht so gut / wie die andere in kleinen Körben / worvon in dessen Histoire des Drogues pag. 757. mit mehrerem zu lesen ist.

Bauhinus der berühmte Kräuter-Mann erzehlet auch drey Sorten in Pinac. lib. 11. Sect. 1. p. 457. davon die erste in grossen Bintzen-Körben: Die zweyte in Kisten oder auch dergleichen Körben mit Lorbeer-Blättern gemischet / und die dritte in kleinen und länglicht-gewundenen Bintzen-Körben gebracht / und die Master-Feigen genennet werden / welche letztere viel süsser und besser / als die andere / auch gantz dünn-häutig / ob sie gleich nicht so groß / als die übrige sind. So findet man auch noch vier Arten in Indien / welche Schurtzius l. c. erzehlet / aber bey uns unbekandt sind. In Italien werden die Feigen nach dem Ster / und nicht nach den Centnern verkaufft / deren eines 120. Pfund hat / wie Marxius in seiner Materialien-Kammer p. 58. zeiget.

8. Von denen berühmtesten / und außerlesnestem Jasminen / welche unser seel. Autor c. 26. nett und ausführlich beschrieben / bringet H. Heinrich Heß folgende nutzbahre Sachen bey / welche einem Garten- und Blumen-Liebhaber nicht anders als höchst nützlich gefallen können und zwar pag. 96. der neuen Garten-Lust: Jasminum Catalonicum flore albo & rubro, hat einen Ursprung aus der Landschafft Catalonien.

Es will in warmen Sonnen-reichen Orten / wo es vor dem kalten Nordwind wohl befreyet ist / gestellet werden / und liebet ein gutes / fettes / feuchtes Erdreich / damit verfaulter Mist-Erde / oder was aus einem morastigen Graben oder Teiche gebracht / wie auch die Erde / welche die Maulwürffe pflegen an den Gräbern und morastigen Wiesen aufzuwerffen / und mit grobem Bachsand wol untermenget ist. Solche Erde durch ein enges Sieb gelassen / die Gefässe damit angefüllet / und die Jasminen entweder im Herbst oder Frühling / nachdem man sie bekommet / im Anwachsen des Liechts in einem irrdischen Zeichen / der Jungfrau oder Steinbock / darein gepflantzet; doch soll man sie zuvor an der Wurtzel und oben an den Zweigen etwas beschneiden / und im Sommer offt mit Lau-Wasser aus einem morastigen Teich oder Garten / worinn l. v. verfaulter Menschen-Koth geleget ist / welches allen Jasminen gar angenehm / und zum Wachsthum sehr befördersich ist / begiessen.

Man kan es auch auf die gemeinen weissen / oder gelben Jasminen-Stöcklein pfropffen oder oculiren / wie die Spanische. Man kan es auch wol von Zweigen durch Anhencken der Spalt-Töpffe erziehen / wie die Nelcken / oder die Zweige / in die Erde biegen / unten ein wenig einschneiden / und etwas darzwischen setzen / damit der Schnitt offen bleibet / allerdings wie bey denen Nelcken. Diese Arbeit des Propffens und Einlegens geschicht gemeiniglich / wann sie in den Garten gebracht werden / um den May / im Junio kan man sie oculiren.

Wenn die Reiser nun etwas getrieben haben / so muß man ihnen oben ein oder zwey Augen abnehmen / damit sie desto stärcker können in Neben-Schösse / und hernacher in ihre Blumen treiben / welche gemeiniglich um den Julium sich sehen lassen / auch offt gar im Augusto / in ziemlicher Menge / so weiß und röthlicht vermenget sind / fast wie der gelbe Judianische; haben einen süssen / starcken / und lieblichen Geruch / sie wollen noch vor Michaelis in die Gebäude gebracht werden / in einem lufftigen warmen Ort / welches alle diese Jasminen haben wollen / dann sie gar zarter Natur sind / und wegen ihrer zarten Zweig- und Aestlein / der allergeringsten Kälte / auch offt den rauhen Winden nicht / welche ihnen schädlich sind / widerstehen können. Im Winter müssen sie wenig / nur zur höchsten Noth / doch allemahl ohne Berührung des Stammes / ein wenig mit vorgedachtem Wasser begossen werden. Zu dem Ende muß man um solcher Gewächse wegen / ein Faß mit vielem gemeldten Wasser angefüllet / in das Gemach stellen / wo diese Gewächse stehen / um / wenn es nöthig ist / zu gebrauchen.

8. Jasminum Americanum flore purpureo, will ebenfalls / wie der vorige / so wol Somers- als Winters-Zeit fleißig verwahret / und in Acht genommen werden / weil es ein überaus zartes Gewächse ist / und die geringste Reiffe nicht erdulten kan / deßwegen muß es in Gärten von den rauhen No.d- und Ost-Winden wol verwahret werden / und will die gantze Sonne im Tage haben / auch fleißig mit vorgedachtem Wasser begossen seyn.

Was seine Abwartung anbelanget / wird es erstlich bey uns durch den Saamen gezogen / welcher aus Italien zu uns gebracht wird. Weil aber der Saame mit einer sehr harten Schale umgeben ist / so muß man solchen im Wasser / welches mit Brandtwein vermischet / einen gantzen Tag / oder im Wasser / worinnen Sauerteig zerlassen ist / welcher ihnen sehr beförderlich / absonderlich / wann der Saame etwann alt ist / einweichen / und muß es in die Sonne stellen / damit er endlich erweichet und ausquillet; darnach lässet man denselben wieder abtrocknen / und alsdann muß man etliche Körner in Gefäß oder Töpffe in vorgedachte gute Erde stecken / und selbige Töpffe in ein Mist-Beet / oder langen / warmen Pferd-Mist / dem Geschirr gleich stellen / und sie mit erwehntem Wasser fleissig begiessen / auch vor den Nacht-Frösten / oder Reiffen wohl bedecken.

Im Tage aber / wann die Sonne warm scheinet / kan man nur Fenster oben darauf legen / damit durch die Sonnen-Strahlen und Hitze der Saame desto eher aufgehen kan. Solche Verpflantzung muß im halben April / im Wachsen des Liechts / in einem trocknen / warmen Zeichen / als der Löw oder Widder / geschehen; Hat man eben diese Zeichen nicht / so kan man sie in einem irrdischen / als Steinbock oder Jungfrau / setzen / so wird der Saame in drey Wochen / oder / wenn er alt ist gewesen / in vier Wochen sich sehen lassen. Wann solche Pflantzen etwann einen Finger-lang aufgewachsen / so kan man sie im Wachsen des Liechts / in andere Gefässe in vorgemeldte Erde pflantzen / und überflüßig täglich wol begiessen. Weil nun diese Jasminen die Art haben / über sich in die Höhe zu steigen / so muß man darbey ein fein Geländer machen / damit es sich daran kan aufrichten / und angebunden werden.

Ferner muß man alle mahl von allen Jasminen die

obern Würffel abschneiden / damit sie sich desto besser unterstecken können / weil sie ohne das zarte Gewächse von Zweigen sind. Es will im Winter wie das vorige erhalten werden. Vor dem Mey darff man keines von diesen vorgedachten Jasmins in die freye Lufft bringen.

9. Jasminum Indicum flore rubro. Dieser Jasminum ist einer von denen schönsten Jasminen so zu finden / und auch von der Grösse der Blumen / welche sich Buschweise / und in Gestalt der Rose von Jericho præsentiren: hochröthlichter Farbe / so sich endlich auf Saffran Farbe ziehen / haben den allerliebsten Geruch / und fänget an zu blühen im Augusto: Wann es auch schon seine Blumen verlohren hat / so blühet es doch im Winter wieder / und machet also einen neuen Sommer damit.

Es ist auch ein über alle massen zartes Gewächse / will deßwegen im Sommer die gantze Tages Sonne und von allen rauhen Nord- und Ost-Winden befreyet seyn / auch gleiche Erde / Wasser und Wartung mit der vorgedachten haben. Weil diese Jasminien sich fast / wie die Periploca americana ziemlich ausbreitet / und mit ihren zarten Rancken in die Höhe will / so muß man denselbigen ein ziemlich hoch und breit Geländer machen / und dessentwegen muß man dieses Gewächs mit seinen Geschirr nahe an eine Wand oder Mauer stellen / darmit es sich daran kan ausbreiten / stehet auch sonsten gar fein / vor den Herren-Gemächern / weil es sich ausbreiten läst / und machet mit seinem schönen grünen Laub / ein sonderliches herrliches und liebliches Ansehen / neben dem schönen Geruch / der die Blüth von sich giebet; darum kan man es im Sommer vor die Fürstlichen Gemächer / vor den Fenstern / wegen der Sonnen-Hitze gegen den Mittag ausbreiten / und selbige damit gantz beschatten / welches dann die Holländer und Frantzosen wohl in Acht zu nehmen wissen; Es wird von denen jung geschossenen Rindlein solcher Gestalt vermehret und fortgezogen; Man nimmt um die Zeit / wann diese Gewächse wieder in den Garten gebracht werden / und ehe sie die Augen austreiben / Riedlein / etwann Spannen lang / mit etlichen Gelencken oder Augen / solche spaltet man unten auf / biß an das zweyte Gelencke / und leget solches etwas schräg in vorgedachte Erde / in einen Kasten / biß an das oberste Glied / etwann einen Zoll aus der Erde / und begiesset sie fleissig / mit dem bekandten Wasser / so werden sie bald Wurtzel schlagen / und können in andern oder dritten Jahre ihre Blumen bringen; Man kan auch dieselbige durch die Wurtzel-Brut / welche offt bey der Wurtzel junge ausstossen / fortpflantzen und vermehren / welches ebenfalls um die Zeit / wann die Gewächse wieder in den Garten gebracht werden / geschehen muß.

Dieses Gewächse will nun im Winter mit den vorigen gleiche Wartung haben / und muß man im Herbst die lange Ranken / eben einen Theil abnehmen biß an den Frühling / denn kan er / so viel nöthig / beschnitten werden / dann ohne Beschneiden wird kein Jasmin gut thun.

10. Jasminum hispanicum flore albo. Ob nun zwar dieser Jasmin ziemlich bey uns / und fast in allen Garten bekannt ist / so ist es doch ein rechtes schönes Gewächs / dessen Blume am Geruch denen vorgedachten im geringsten nichts nachgiebet.

Ich pflege sie / nach meiner Manier / entweder zu oculiren oder abzusäugen / (welches mich noch niemals betrogen hat /) und zwar im Wachsen des Monds / einem lufftigen Zeichen; Das Pfropffen in den Stamm gehet auch wohl an: Weil man aber dergleichen Stämme bey uns nicht haben kan / als schickt sich solches besser in Italien / da sie diese in grosser Menge haben / und werden auch daselbst die meisten gepfropfet / sodann allemal 6. oder 12. Stöcke zusammengebunden / und in den Oster-Messen / zu Franckfurt am Mayn und Leipzig offt in grosser Menge verkaufft. Man muß aber fleissig Achtung geben / daß sie nicht zu alt / und etwann verdorben sind / solches kan man unten am Stamm erkennen / wann solcher fest hart und saftig scheinet / so ist es eine gute Anzeigung: wer aber bleich und welck / und am Stamm zäe scheinet / so ist es eine Anzeigung / daß solche Stämmen lang aus der Erden gewesen sind / und verdorben; und solche soll man fahren lassen: Oder von denen Gärtnern vor todt annehmen / und sie pflantzen mit solchen Accord, daß man die / welche anschlagen und wachsen / bezahlen wolle.

Solche Stämme nun / müssen zuvor / ehe sie eingesetzet werden / ein wenig beschnitten / und etliche Stunden im Wasser / so mit Wein vermischet gestellet werden / damit die Wurtzeln desto bessere Kräffte bekommen / alsdann werden sie in solche Erde gepflantzet / wie die Pomerantzen und Citronen-Stöcke / wie sie denn mit solchen fast gleiche Wartung haben wollen. Im Sommer müssen sie fleissig und offt mit vorgedachtem Wasser begossen / und an einen Sonnenreichen Ort gestellet werden / wo sie sicher vor den Nord- und Ost-Winden sind: Im Winter wollen sie mit dem vorgedachten Jasminen in gleicher Wartung verwahret und erhalten werden.

Im Frühling muß dieses Gewächse gantz / biß auf etwa zwey oder drey Zoll hoch von dem Stamm beschnitten werden / da es dann alsobald wieder zum Gärtlein oder Ruthen treibet / wornach sich etwann im Augusto die Blumen erzeigen / die einen gar lieblichen und anmuthigen Geruch / fast wie die Pomerantzen-Blüth von sich geben. Man kan auch dieses Gewächse / durch Einlegen von den jungen Zweiglein / oder Anhängen durch Spalt-Töpffe / wie bey den Nelcken gebräuchlich ist / erziehen.

Cap. XVII.

Von Genesten/Baumwollen und Granaten-Baum.

1. GEnesten oder Genst und Ginster/ wird auch Pfrimen genannt/ Italiänisch Genestra, Frantzösisch Genest, Englisch Broome, Niederländisch Brem, und Lateinisch Genestra, oder Spartium. Es werden der Genester oder Pfrimen viel und mancherley gefunden: Das erste Geschlecht ist ein staudichtes Gewächs / eines Manns hoch / mit einem krummen Stamm deren Rinden aussen gelblicht / innwendig schwartzlicht / darzu fest und zähe/ mit dünnen Stengeln/ und vielen grünen/ zähen/ eckichten Zweigen oder Gertlein besetzet/ so bißweilen weit ausgebreitet stehen/ an denselbigen wachsen kleine/ schwartzgrüne oder dunckel-grüne Blätter/ seine Blumen sind schön Gold-gelb / nach welchem kleine rauhe Schöttlein erfolgen / erstlich grün / endlich aber/ so sie zeitig worden seyn sie schwartz/ in welchen ein breites/ hartes/ röthlichtes/ (innwendig gelb/) Sämlein liegt / kleiner als Linsen. Die Wurtzel ist hart und holtzicht/ wächst an den Sonnreichen Büheln / in Teutsch- und Welschland / also daß man offt gantze Felder oder Büheln mit eitelen Genst überzogen findet.

2. Das andere Geschlecht ist diesem in allen Stücken gleich / ausgenommen / daß es weisse Blumen trägt. Das dritte Geschlecht wächst zweyer Ellenbogen hoch / mit einem starcken / blossen Stenglein / so eines Fingers dick ist/ und mit einer weißlichten Rinden umgeben / zu öberst theilet er sich in viel kurtze Aest / welche zart und schwach seyn / mit sehr viel Blättern besetzet/ wie am Leinkraut / oder an der Thymælea, oben grün / und unten grau/ wie ein weisses Silber anzusehen/ erstlich am Geschmack trucken und zusammen ziehend/ darnach bitter. Seine goldgelbe Blümlein erscheinen oben an den Aestlein / wie ein Aehre beysammen gesetzt. Das gantze Gewächs ist gar schön und lustig anzuschauen. Das vierdte Geschlecht ist dem ersten gantz gleich / nur/ daß es nicht so staudicht/ groß und trauschlicht wächst / seine Blumen seyn auch gelb / nach welchen kleine Schöttlein erfolgen. Das fünffte kommt mit dem vierdten ebenfals überein/ allein daß seine Zweiglein oder Ruthen mit vielen kleinen/ harten und spitzigen Dörnern besetzet sind/ daher es auch Genistella aculeata genennet wird. Das sechste Geschlecht gewinnt aus einer holtzichten Wurtzel viel starcke Stengelein / mit welchem es anderthalb Schuh hoch aufwächst / wie das zahme Leinkraut welchen es sich auch mit seinen Blättern vergleichet/ oben an den Stengeln / trägt es gold-gelbe geährte Blumen / nach welchen kleine schwartze Schöttlein erfolgen / in welchem ein bitterer schwartz-grauer runder Saame verschlossen ist. Es wird viel von den Färbern gebraucht / die Wollen damit zu färben. Das letzte Geschlecht wächst etlicher Spannen hoch / mit dünnen/ grünen und zähen Gertlein / welche sich zur Erden legen / an welchen je zwey/ drey oder vier Blätlein beysammen gesetzet seyn / oben herum grün / von unten her etwas grau/ eines bittern Geschmacks/ zwischen welchen eine oder zwey gelbe Blumen / wie in der gemeinen Ginster herfür kommen / ausgenommen daß sie klein seyn/ nach welchem kleine/ breite und rauhe Schöttlein folgen/ in welchen ein gelblichtes Sämlein liegt: Seine Wurtzel ist hart und hölzicht. Sie wachsen in rauhen/ steindichten und ungebauten Orten/ und blühen im Majo und Junio.

3. Etliche brennen den Ginster zu Aschen/ und machen mit gutem feinen Wein eine Laugen daraus/ welche sie hoch rühmen wider die Wassersucht / so von Schlem herkommt/ dann sie mit Gewalt die schlemmige wässerige Feuchtigkeit durch den Harn austreiben: Aber von wegen der Schärffe / kan sie die innerliche Glieder leichtlich verzehren. Matthiolus schreibt/ daß die Blumen der jungen Schöflein eine Natur haben/ den Magen zum Würgen zu erregen: und das gantze Gewächs/ habe eine Krafft/ damit es den Leib conturbire und heftig bewege / zertheile den groben Schleim/ führe auch denselbigen aus den äussersten Gliedern aus/ beydes durch Würgen/ Brechen/ und durch den Stulgang/ aber gantz beschwerlich und mühseelig: Wie dann auch Plinius vermeldet / daß der Ginster-Saame wie Nießwurtz purgiere/ so man anderthalb Quintlein mit Honig-Wasser einnehme. Darum ist er im Gebrauch wider das Podagra/ dann er treibet gewaltig durch den Stulgang die groben zähen Feuchtigkeiten/ die eine Ursach sind des Podagrams.

Die Ruten samt den Blättern in Eßig etliche Tag gebaitzt und zerstossen/ geben von sich einen Safft / so man den auf 3. Loth trinckt/ bekommt er dem Hüfft-Wehe wol. Die Blumen von dem sechsten Geschlecht purgiren sanfft/ so man den auf 1. Quint schwär mit Meth oder Honig-Wasser einnimmt/ purgieren oben aus/ schier wie die Nießwurtz/ doch unschädlich / wie auch der Saamen / dessen man nicht über ein halb Quintlein zu einmal einnehmen soll.

4. Der erste Ginster oder Pfrimen mit Schmeer gestossen/ heilet den Wehtagen der Knie: Der Saamen verzehret die Kröpffe / und allerley Geschwulst. Dessen Blumen die gar offen sind / mit Schweinen-Schmaltz zerquetschet/ und übergestrichen / lindert die Schmertzen des Podagrams.

Die Färbpfrimen-Blumen und junge Schößlein in Saltz Wasser geweicht/ und ausgedruckt/ dienet zu den verwundeten Därmen / mit einem Clystier eingenommen. Diese Blumen sind den Bienen angenehm/ derohalben pfleget man sie um die Bienen-Stöck zu legen.

5. Zu den vorigen Ginstern oder Pfrimen werden auch die Erdpfrimen gerechnet. Das erste Geschlecht derselben hat eine lange holtzichte Wurtzel/ aus welcher schmale / runde/ binsichte Stengelein wachsen / an welcher jeder eine dicke Goldgelbe geährte Blumen stehet / nach welchen kleine bundte Schött-

lein erfolgen/ welcher viel beysammen stehen / in welchen der Saamen ist / so rund schwartz als die kleinen Wicken / springen aus wie der Pfrimmen- Saamen. Seine Blätter seyn wie Stengelein anzusehen / von vielen Gleichen auf einander gesetzt / wie die Linsen-Blätter.

Das andere Geschlecht ist dem vorigen mit seinen grünen Blättern / Stengeln und holtzichten Wurtzeln gantz und gar gleich/ ausgenommen / daß es eine dicke / gelbe/ geährte / gelbichte Blumen trägt. Diese zwey halt ich für eins.

Das dritte Geschlecht ist gar niedrig / liegt auf der Erden ausgebreitet / seine Stengel sind gleich wie breitlichte Blätter anzusehen/ mit Gleichen unterschieden / deren je eins aus dem andern wächst / an welcher Gipffel Goldgelbe Blumen erscheinen/ wie an dem Ginster/ allein daß sie kleiner sind / nach welchen kurtze Schöttlein erfolgen / hat gar ein dünnes Würtzlein. Das vierdte Geschlecht ist dem ersten gantz und gar gleich / nur daß es kleiner ist / lieget mit seinen Stielen auf der Erden ausgebreitet. Das Spartium Hispanicum hat eine holtzichte Wurtzel / aus welcher viel zähe / schwancke Zincken herfür wachsen / gantz bloß und ohne Blätter : Aus den Zincken schlagen kleine Stielein herfür/ an welchen ein kleines Blümlein wächst/ wie die weissen Violen/ nach welchen kleine rauhe Schöttlein erfolgen/ in welchen der Saame ist/ den Linsen gleich. Das 2. Spartium Hispanicum. hat auch eine holtzichte Wurtzel / aus welcher gleichfalls viel schmale zähe Gertlein herfür kommen/ mit gar wenigen/ schmalen/ länglichten Blättern besetzet/ aber an den Stengeln erscheinen seine gelbe geöhrte Blumen/ fast wie an dem Ginster / nach welchen länglichte/ schwartze Schöttlein erfolgen. Das 3. Spartium Hispanicum, hat gar zähe grüne Stengel/ mit wenig Blättern bekleidet/ also daß sie etwas bloß stehen: An den Stengeln gewinnet es schöne Goldgelbe Blumen/ eines lieblichen Geruchs / den Ginster- Blumen gleich/ allein daß sie grösser sind : Nach welchem länglichte/ breite/ schwartze Schöttlein erfolgen. Dieses halte ich/ sey von den andern nicht zu unterscheiden. Das 4. Spartium Hispanicum , hat eine harte holtzichte Wurtzel/ aus welcher der Stamm wächst/ gemeiniglich eines Elenbogen hoch / und eines Daumen dick/ mit einer rauhen Rinden bekleidet / aus welchem andere Zweiglein herfür wachsen / grün und auch eines Elenbogen hoch / und auch diesem wiederum andere grüne binzichte Zweiglein/ welche erstlich mit sehr wenigen Blätlein besetzet sind / so bald aber die Blüht herfür dringet/ fallen dieselbige wiederum ab/ also daß das gantze Gewächs gar bloß und ohne Blätter stehet: An den Zweiglein kommen herfür kleine Stielein/ an welchen kleine gelbe Blümlein hangen/ fast wie am Süßholtz/ doch ohne einigen Geruch : nach welchen rundlichte Schöttlein erfolgen/ wie die gemeine Bohnen/ in welchen ein harter schwartzer Saame erfunden wird/ einem kleinen Nieren gleich. Das 5. Spartium Hispanicum , ist dem vorigen etwas gleich / allein daß es grösser ist / und eines Mannes hoch auf wächst/ seine Gertlein sind auch schwäncker und zäher/ seine Blume ist etwas grösser und von Farben weiß: Die Blätlein und der Saamen sind kleiner/ dann am vorigen Geschlecht.

6. Von der Baumwolle berichtet H. D. Valentin. in seiner Natur- und Materialien-Kammer p. 353. folgendes: Die Baumwolle Cattun, Gossipium oder Bombacium, ist eine sehr zarte Schnee-weisse Wolle so in kleinen Früchten / den Nüssen nicht viel ungleich auf einem gewissen Kraut/ dieses Namens / wächset: und weilen/ nach einigen Indianischen Scribenten dergleichen auch auf Bäumen zu finden / ist sie von der Teutschen Baumwolle genennet worden: Kommt theils aus Ost-Indien/ theils aus America / wo das Kraut sehr häuffig gezogen wird; obwohlen auch in Malta, Candia und den benachbarten Insulen solche zu finden/ wie Schurzius in seiner Material-Kammer/ p. 15. schreibet: Das Kraut / worvon die Baumwolle herrühret/ wird von den Wilden sehr sorgfältig gepflantzet/ und hat Blätter/ so unserm Brem-Beer Sträuchen nicht unähnlich sind / träget viel schöne gelbe Blumen / welche unten etwas Purpur-färbicht und gestreifft sind / darinnen mitten ein Ovaler Knopff/ welcher endlich wie ein Tauben-Ey groß wird/ schwartz äusserlich schwartz-braun / wann er zeitig ist und/ nach dem er von sich selbsten in drey Theile aufgeblatet, blähet er sich so groß/ als ein Hüner-Ey auf / da dann die Schnee-weisse Wolle gleich zu sehen ist / und müssen derowegen bey gutem Wetter abgenommen werden. In dieser Wolle liegen ohngefehr 7. schwartz-graue Saamen-Kerne / so groß als kleine Lupinen / welche inwendig weiß/ öhlicht und von gutem Geschmack sind: dienen den Einwohnern / das Kraut dardurch fortzupflantzen.

Neuhoffius in Beschreibung der Sinesischen Gesandtschafft berichtet/ p. 125. von einem Baum / oder Gossipio arborescente , welchen er in Sina will gesehen haben / und gestehet darbey / daß die Wolle davon bey weitem nicht so gut falle/ als von dem Kraut/ wovon Simon Paulli in Quadr. Bot. p. 528. ferner zu sehen; und weil Cattun- und Baumwoll-Bäume/ Capas Kizil genandt (so eines Manns-groß/ und wie Quitten-Bäume anzusehen) in Ost-Indien häuffig zu finden seynd/ so ist wol glaublich / daß in der einzigen Landschafft Nanking über zweymal hundert tausend Wollenweber leben / und soll der Sinesische Kayser jährlich von der Baumwolle 250000. Ducaten Intraden haben/ wie in dem Atlante Sinico p. 94. zu lesen ist. Was aber Vielheuer in Beschreibung fremder Materialien p. 80 von denen Sinesischen Hünern/ welche auch Baumwolle aus dem Munde speyen sollen/ aus dem Erasmo Francisci anführet/ brauchet noch weitere Confirmation.

Sonsten giebt es dieser Zeit vielerley Sorten von der Baumwolle / nemlich die Cyprische/ welche schön weiß/ zart/ rein und lang ; darnach die Coresanische/ die ist feiner/ länger und zärter/ aber knollicht : Nach dieser die Barbarische / so zapfficht / gelb und rein ist: Alsdann die Smyrnische / welche die geringste unter den andern ist / wiewohlen offt darunter auch sehr feine gefunden wird: Wie dann auch die von Malta und Broda vor die beste unter der langen

gehalten werden / wie der Nürnbergische Materialist in seiner Material-Kammer p. 33. lehret. Je weisser / sänffter und länger sie ist / je höher sie gehalten wird: und müssen sich die jenige Materialisten / welche ganze Ballen kaufen / wohl versehen / daß sie nicht angefeuchtet / faul und vermodert seyen. Wegen des Einkaufs aber giebt ebenzius l. c. guten Unterricht / nach welches Bericht Schiffe die das erstemal von Venedig nach Soria um Wolle zu laden / abgehen: Das andermal im Julio nacher Barbarien: Im April nacher Aqua Marta; Im Martio die Pilgram-Schiff: Im May ins H. Land gegen Baruth; Im Augusto die Galeeren nach Alexandrien biß auf den halben September.

Wie aber die Wolle von den Indianern gesponnen und zu Cattunen-Tücher gewoben werde / beschreibet Georg Meister in dem Ost-Indianischen Lust-Gärtner p. 90. auf solche Weise: Diese Bäume / heisset seine Worte / wachsen einer guten Manns-Höhe / keiner roth-braunen Blätter / die Blüthe gleichfalls schwartz dunckel / mehr als die Blätter / und wann sie verblühet / gewinnen sie kleine Schörtlein / ungefehr ein paar Glieder lang und auch kleinere / welche gleichfalls von denen Indianern abgepflücket / und von ihren Schalen gereiniget werden / alsdann winden sie ihre Baumwolle auf ein Stöcklein / und spinnen dieselbige zu kleinen und dünnen Fäden / wie ein Härlein / welches zu verwunderen stehet / wovon hernachmalen Cotton, Pythis, Parcallen, Moris und dergleichen mehr benamte / abgewircket wird.

Dieses / ob es wol in den Augen ein kleines und unansehnliches Bäumlein / ist es doch zu der edlen Baarkeit / wie jetzt gehöret / ohne einige Unkosten zu gebrauchen. Dahingegen der Flachs-Bau oder die Lemwat / fast hunderterley Mühe unterworfen / und benöthiget ist; Auch darff man diese nicht / gleichwie vom Flachse / hier bleichen / sondern wann sie die Weber vom Stuhle gefertiget / wird sie in ein wenig Reiß-Wasser getauchet / welches sie Caschee heissen / und an statt der Stärcke oder Pappe gebrauchen / alsdann getrocknet / und in die Presse gebracht / so ist es schon gut zu verkauffen.

7. Was den Nutzen und Gebrauch der Baumwollen anbelangt / so wird dieselbe nicht allein von den Ausländern gesponnen / und also auch in Strängen heraus in Europa verhandelt / (von deren Handlung / wie auch von den Liecht-Dachten / Hanff- und Bind-Garn / Pomet in seiner Historie der Materialien pag. 239 weitläufftig schreibet /) auch zu den Cattunen / Tüchern / und andern Wahren verarbeitet; sondern wird auch zuweilen in der Artzney gebrauchet; äusserlich mit der Ambra in die Ohren zum Gehör. Innerlich wird der Saame / so in der Wolle zu finden / und Semen Bombacii in denen Officinen heisset / gegen den schweren Athem und Husten gebrauchet / welcher auch wegen seines Oels gegen die Stein-Schmertzen gerühmet wird. Die Indianer sollen ihre Schweine damit mästen / weilen diese Körner einen Geschmack wie Eicheln haben.

8. Uber diese gemeine Baumwolle gedencket Pomet l. c. noch einer anderen Art / welche gleichfalls auf einem Kraut / in dergleichen länglichten Früchten wachse / und von ihm Houatte genennet wird; Und weilen diese zu nichts anderst / als die Schlaf- und andere Rocke damit auszufüttern / dienen soll / so scheinet / daß solches diejenige Materi sey / woraus die sogenandte Watten oder Seiden-Watten gemacht werden / welche der gemeine Mann sonsten vor eine ausgekämmete Seide gehalten hat. Solches Kraut soll Apocynum Cynocrambe heissen / und um Alexandrien in Aegypten / an feuchten und morastichten Orten häuffig wachsen.

9. Noch einer andern Art Baumwolle gedencket Wormius in Mus. pag. 205. welcher in Ost-Indien Capoek oder Capas Pullar genennet wird / und gar weich / glatt und zart / wie Seiden / welche sie vielmehr / als der gemeinen Baumwoll ähnlich ist; Und weilen man dieselbige auch nicht spinnen / sondern nur unterzufüttern brauchen kan / so ist es dem Gebrauch nach / entweder ein Ding mit der Houatte, oder kommt derselben sehr gleich / wie an dem jenigen Stück / so nur zu Handen gekommen / zusehen ist / woran auch noch die äusserliche graue und wie Schagren anzusehene Haut oder Schale hänget / woraus klärlich zu ersehen / daß sie / wie die Baumwolle / in einer Hülse wachse. Weßwegen wohlgemeldter Autor vermeynet / sie käme von demjenigen Woll tragenden Baum her / welchen Clusius Exot. Lib. 1. Cap. 14. also beschreibet / daß es ein langer Baum voller Aeste seye / an welchem länglichte Hülsen / die auswendig mit einer grünen und etwas rauhlichten Haut umgeben wären / und nach dem sie in fünff Theil von sich selbsten aufblatzen thäten / eine schöne / weisse und überaus zarte Wolle / wie die Baumwoll-Naß / zeige / doch also / daß der Saame nicht in der Wolle / sondern um dieselbige zu finden sey.

Diesen Baum nennet Bauhinus Gossypium Javanense foliis salicis. Die Wolle aber selbsten soll sich entweder gar nicht / oder doch auf eine gantz andere Manier spinnen lassen / weßwegen sie mehr zu Küssen / Matratzen / und zu den Japonischen Nacht-Röcken soll gebraucht werden.

Dieser Capoc-Baum wächset durchgehends in Indien / gleich wie die Linden-Bäume in der Wildnus und vermehret sich durch den ausfallenden Saamen oder Körner / welcher wie das Semen Bombacii aussiehet: Wächset so hoch / als ein Nuß-Baum: Hat Blätter / wie der Agnus Castus, doch etwas länger und breiter.

Seine Aeste wachsen Kron-weise / einer Mannslänge über den andern / fast wie das Quer-Holtz: Trägt viele Früchte oder Schotten / so eines Fingers / ja offt einer Hand lang und Daumens-dick seyn sollen / welche / so sie von der Sonnen getrucknet werden / weis-bräunlicht sehen / wie die Baumwoll-Nüß aufspringen und den Capoc zeigen.

Wann solche abfallen / brechen die Indianer die Schale ab / querlen die Capoc-Woll von denen schwartzen Kernen: stecken sie in bastene Säcke / und bringen sie nach Batavia.

10. Der Granat-Aepffel-Baum soll in teutscher Sprach dessentwegen / weil desselben Frucht oder Aepffel innwendig mit vielen köstlichen Kernen / so den edlen Granat-Steinen an der Farb ähnlich / ausgefüllet sind / den Namen haben / wie wol insgemein dafür gehalten wird: Dieser Baum samt der Frucht haben den Namen / von dem Königreich Granata / und derselben Haupt-Stadt Granata / weil sie daselbst häuffig wachsen; Dem sey nun wie ihm wolle / so ist der Granaten-Baum ein schöne und herrliche Garten Zier / welcher nicht allein den Obst-Garten / mit seinen Früchten / sondern auch den Blumen-Garten artig machet / dann desselben Blüh ist schön gefärbet / hübsch / wie ein Kelchlein gestaltet und wundersam musirt.

Zweyerley Gattung sind die Granaten-Bäume / nemlich zahm und wild. Die Blätter des zahmen / sind bey nahe dem Myrten-Laub gleich / schmal / gleissend und dick / von Farben Sattgrün / mit rothen Aederlein durchzogen / und hangen an röthen Stielen: Die Aeste sind röthlicht und stachlicht / lassen sich biegen: Die Blumen sind lang / Leib-farb und fünff blätterig. Nach solchen folgen die Frücht / so man Granat-Aepffel nennet / die sind rund / Anfangs grün / darnach röthlicht / innwendig gelb / mit vielen rothen / eckichten und saftigen harten Körnlein besetzt. Dieser Baum beginnet nicht hoch zu wachsen. Die Frucht oder der Apffel / wird nach dem Geschmack / in drey Arten oder Geschlecht abgetheilet. 1. Etliche sind süß. 2. Eines Theils sauer. 3. Und eines theils einer mittelmässigen Wein-säurigen Gattung. Die süsse stärcken das Hertz / und bekommen auch der Brust wol. Die saure kühlen und halten an / stärcken den Magen und Appetit / gleich denen Citronen und Limonien. Die Weinsäuerige refraichiren vor andern in hitzigen Fiebern / und stärcken das Hertz; Weswegen dann auch der bekannte Granaten-Wein oder Vinum Granatorum mehrentheils aus diesen gepresset / und zu eben dem Gebrauch aufgehoben wird: Wiewolen auch von dem andern der Safft oder Succus Granatorum also gepresset und zu uns gebracht wird / dessen Qualitäten mit der Frucht selbsten überein kommen.

11. Gleiche Bewandtnus hat es auch mit dem Syrup oder Syrupo Granatorum; Dessen Zubereitung Theoph Tabernæmontanus im dritten Buch von den Kräutern p. 761. vor andern wol beschrieben hat: ist sonderlich gegen das so genannte Hertz-Geblüt / oder Hæmorrhagiam uterinam bey den Weibern in grossem Werth; der gemeinste Proceß zu tretten ist / daß man die zeitigen innern Körnlein nimmt / reiniget sie gar wol von dem Häutlein / presset sie aus auf einem Trötlein / läutert den Safft durch einen härinen Sack / thut ihn in ein sauberes Geschirr / daß sich aller Unrath am Boden setze / alsdann giesset man das Geläuterte gemächlich ab in die Gläser / giesset oben Oel darauf / damit es desto länger frisch bleibe. Besser ist es / zuvor die Beerlein wol zerblatzen / und mit etwas zerreiben / daß der Safft dardurch allein ohne ferners Trotten darvon fliesse / und die innere rauhe herbe Körnlein gantz bleiben. Den abgelauffenen Safft verwahret man eine Weil in verglasten Gefässen / biß er gar verjähret hat; Alsdann thut man denselbigen in ein ander Geschirr wol vermacht. Damit dieser Granat-Aepffel-Safft oder Wein lang frisch bleibe / so nimmt man ein Dumtlein / oder nachdem des Safts viel / oder wenig ist / gepülverten Coriander-Saamen / bindets in ein leines Tüchlein / henckets in das Gschirr / da der Safft innen ist.

Dieser Safft oder Wein ist ein kräfftige gute Artzney zu den innerlichen / hitzigen Schwachheiten des Magens / der Leber / des Hertzens / und dieser anderen Gliedmassen. Wird absonderlich hoch gerühmet in den Pestilentzischen Fiebern / dann er widerstehet nicht allein dem Gifft / sondern er wehret der Fäule und stärcket das Hertz / wie er dann auch fürtreflich gut ist wider alle Ohnmachten und Mattigkeit deßhalben: Man kan ihn aber mit Sauerampffer- oder Portzelan-Wasser vermischen / und trincken / er löschet den Durst / lindert die Hitz / und den hitzigen Magen / dämpffet die Gall und stärcket das Hertz.

Dieser Wein ist auch sonderlich gut dem hitzigen / blöden / und schwachen Magen / stärcket und kräfftiget denselbigen / widerstehet allem faulen Wesen und befördert die Däuung. So man in diesen Weinen gebähet Brod eintuncket / isset / und bald darauf den Wein trincket / thut er Hülff denen / so unten und oben die wütende Gall von sich schütten: Man pflegt zuvor ein glüend Eisen darinnen abzulöschen / denselben gebrauchen / auch wider die rothe Ruhr. Mit Rosen-Wasser vermischet / heylet die Feuchte und das verfehrte Zahnfleisch / alle fressende / faule Schäden der Nasen / Ohren / und der heimlichen Oerther.

Wenn der Halß innwendig geschwollen / oder das Zäpfflein geschossen wäre / der man gurgelt sich mit diesem Wein. Braunellen-Wasser mit Wein und Granaten-Safft vermischet / den Mund darmit gereiniget ist gut wider die Mundfäule. Mit Rosen oder breit Wegrich-Wasser gemischt / und mit leinen Tüchlein über hitzige geschwollene Glieder gelegt / dämmet die Hitz / und leget den Schmertzen.

12. Will man einen Syrup von Granat Aepffeln machen / so soll man nehmen zwo grosse Maß Granaten-Wein / denselbigen wol sieden lassen / biß er lauter worden / darnach ein halb Pfund Zucker darein vermischen / an die Sonne stellen / bis er verjähret. Dieser soll gut und nützlich seyn zu dem Husten und dem Stechen in der Seiten / lindert die Kehl. Da man aber einen Syrup von den saueren Granat Aepffeln dispensiren will / so soll man nehmen fünff Theil des saueren Granaten-Weins / und weissen Zucker drey Theil / solches mit stätigem Verschäumen / Syrup daß sieden lassen. Dieser Syrup ist trefflich gut in hitzigen Cholerischen Fiebern / auch zu andern Schwachheiten mehr / davon bey dem Granaten-Wein ist Meldung geschehen. Erwehnter Syrup wird gewöhnlich in den Apothecken von beyderley Granat-Aepffeln / halb süß und halb saur gemacht / den Kranken sehr anmuthig.

13. Endlich hat man auch die Schalen oder Cortices Granatorum in denen Officinen / welche aus dunckel-braunen harten Rinden bestehen / so ausserlich rauh und wie altes Leder (dahero sie auch Malicorium

heissen) anzusehen / innwendig aber bleich-gelb sind / und einen herben zusammen ziehenden Geschmack haben: Müssen aber wol gedörret seyn / und nicht schimlicht schmecken; Weswegen die schimmlicht-riechende Granaten nicht leicht anzunehmen sind / daß man einem Patienten wohl mehr damit schaden / als dienen kanne; Wie Pomet in seiner Frantzösischen Material-Kammer l. c wol erinnert. An ihrer Krafft kommen die Schelffen gäntzlich mit den Gall-Aepffeln überein / so gar / daß man auch aus denselben (wie auch der Granaten-Blüh) mit dem Vitriol eine schwartze Dinte machen kan: Haben eine sehr zusammen ziehende Qualität / wormit sie die Blumen übertreffen / und werden derowegen in allen Bauch-Flüssen und Blut-Stürtzungen mit grossem Nutzen gebraucht. Daß sie aber zugleich die Menses oder Zeit der Weiber besänfftigen können; wie der berühmte Thomas Bartholinus in seinem Hist. Anat. Cent. 4. Observ 39. in Acht genommen / kommet daher / weilen diese Schelffe die böse Säure im Leib / welche das Geblüt stecken kan / versüsset oder verzehret; Wiewohlen dieses anbey nicht zu vergessen / daß man alsdann nicht so wohl die Schale selbsten / und wie man redet / in Substantia eingeben / sondern nur die Brühe oder Decoctum davon nehme / welches auch eusserlich zur Præservirung der Augen in denen Kinds-Blattern gerühmet wird.

So dienet es auch die wacklende Zähne fest zu machen / und wehret dem blutenden und abfaulenden Zahn-Fleisch.

13. Der wilde Granaten-Baum ist dem zahmen gleich / ausgenommen / daß er kürtzer und stachlichter ist / und keine Frucht bringet / dann allein dicke Blüh / wie Rosen / da immer eine Gattung die andere übertrifft / dann man zwey und dreyzöhlinge Blumen antrifft. Von diesen Floribus Balaustriorum findet man zweyerley Sorten / nemlich die feine und gemeine. Jene bestehen aus den gantzen Blumen: Diese aber nur aus dem untersten Theil oder Bälglein / worinnen die Blume gleichsam eingeschlossen ist; Welche letztere nicht viel taugen / und derowegen wenig gesuchet werden. Weswegen die volle und feine zu erwählen / welche noch frische / aber wol gedörrte / schöne / breite / und mit einer hoch-rothen Sammet Farb gezierte Blume haben / und von allem Staub und kleinem Gemirbel gesäuberet seyn sollen.

Dem Nutzen und Gebrauch nach sind sie nicht allein zum Färben sehr dienlich / (wie Schurzius in seiner Material-Kammer pag. 30. berichtet) sondern haben auch in der Artzney-Kunst eine grosse Krafft zusammen zu ziehen / und auszutrocknen; Weswegen sie innerlich gegen alle Durchbrüche / rothe Ruhr / und auch eusserlich in Blut-Stürtzungen und dergleichen sehr gebraucht werden.

Item / kommen sie auch zu den anhaltenden und zurück treibenden Gurgel-Wassern; Wovon Etmüllerus in Commentar. Schrœderiano pag. 578. zu lesen ist.

Andere nehmen sie unter die Zahn-Pulver / absonderlich / wann das Zahn-Fleisch blutet und Scharbockicht ist / worzu sie sonderlich von dem Tabernæmontano pag. 760. gerühmet werden.

Cap. XVIII.

Vom Grun / Ebenholtz oder Guajaco, Johannis-Brod oder Siliqua, und Judas-Baum.

1. DAs Frantzosen-Holtz oder Guajacum officinarum ist ein sehr hartes / dichtes und schweres Holtz / eusserlich weiß-gelb / wie Burbaum / und an dem innwendigen Kern schwartz / braun und hartzicht anzusehen / hat einen scharff bitteren Geschmack / und aromatischen Geruch: Kommt in grossen und langen Stücken von 400. bis 500. Pfund aus West-Indien über Venedig / und wird sonsten insgemein auch Lignum sanctum genennet / in dem viele / als Schrœderus und seine Ausleger / D. Hoffmann und D. Etmüller vermeynen / daß es einerley Holtz seye: Allein die heutige Botanici bezeugen ein anders / daß nemlich Guajacum und Lignum sanctum von unterschiedener Art Bäumen herrühren. Der Baum dieses Holtzes wächst am häuffigsten in Neu-Spanien / in der Insul S. Domingo, ist in der Grösse eines Welschen Nuß-Baums / mit schönen / dicken und runden Blättern / welche an den Aesten gegen über stehen; Trägt bleich-gelbe und an langen Stielen hangende Cronen-Blumen und eine Schotten / wie die Burs Pastoris, worinnen ein Kern zu finden / welchen Terentius loc. cit. zweyen auf einander gelegnen Lupinen oder Wolffs-Bohnen vergleichet. Das beste ist / so von einem Baum mittelmäßigen Alters herrühret / welcher am kräfftigsten ist / indem die jungen Bäume noch unvollkommen / die Alten aber schwach und krafftlos sind. Solche Mittelmäßigkeit muß an den Aesten betrachtet werden.

So ist auch im Einkauffen darauf zu sehen / daß es fein gleich und nicht knodicht seye. Je mehr schwartzen Kern es hat / je besser es ist / weilen hierinn mehr Hartz zu finden. Dünne Stücker kan man am ersten verkauffen / derowegen müssen die jenige / so nicht ins Groß handlen / die grosse in kleine Stücke zerschneiden. Man hat es auch geraspelt / welches Rasura Ligni sancti genennet wird; Darbey dieses wol zu mercken / daß / wer sicher gehen / und etwas rechtschaffenes darmit ausrichten will / sich die Rasuram von dem Holtz selbsten fellen / oder raspeln lasse. Viele probiren das Holtz auf dem Wasser / dann es auch / wegen seiner Schwerigkeit / in kleinen Stücken zu Grund fället / da sonst alle andere Höltzer in dem Wasser schwimmen.

2. Der Gebrauch dieses Holtzes ist fast männiglichen / auch

auch aus dem blossen Namen / bekannt / indem es also genennet ist / weilen es gegen die Frantzösische Kranckheit gebrauchet wird / und soll ein Spanier / Consaltus mit Namen / dieses Mittel zu erst erfunden / und seinen Kindern damit über 300000. Gulden erworben haben. Wie Vielheur in Beschreibung frembder Materialien pag. 109 vorgiebt. Die Veranlassung und Occasion darzu beschreibet D. Hoffmann. in Clav. Schrœd. p. 473. Seine Würckung ist / daß es den Schweiß und Urin mächtig treibet / weswegen es auch nachmalen in vielen andern Kranckheiten / als in Gliederwehe / Füssen / Wassersucht / Krätz und dergleichen / zur Reinigung des Geblüts gebrauchet worden. Es pfleget gemeiniglich im Wasser eingeweichet / und darnach bis auf die Helffte / oder den dritten Theil eingesotten zu werden / welches Decoctum doch im Sommer sich über 3. Tage nicht halten lässet. Mayow ein Engeländer giebt in seinem Tr. de Nitro p. 37 vor / dises Decoctum walle von dem Spiritu Nitri auf / welches curieus ist / wordurch seine alcalische Kräfften könnten erwiesen werden. Was übrig bleibet / wird zum ordinarie Tranck gemeiniglich noch einmahl gekocht / wie von beyden Sartorius im Frantzosen-Artzt kan gelesen werden. In den Apothecken macht man einen Extract davon / und können aus einem Pfund des Holtzes Extracti 3 V. nach Vielheurs Hand-Griff l. c. gebracht werden.

Andere destillieren einen Spiritum und Oel darvon / welche nebst dem Saltz bey dem Schroedero pag. 77. zu finden sind. Was die Ebenisten / Drechsler / Schreiner ꝛc. davon machen / ist bekannt / und gehöret sonderlich hierzu nicht / ausser / daß einige die Kugeln davon gegen die Festtaket rühmen / welches wir an seinem Orth gestellt seyn lassen.

3. Ferner wird auch die Rinde oder Cortex Ligni Guajaci unter den Materialien geführet / welche gleichfalls sehr hart / holtzicht / resinös / und gleichsam aus vielen Flechlein zusammen gesetzet ist: Eusserlich grau / mit aschlichten Flecklein vermischet / inwendig etwas bleich / und röthlicht / hat einen scharffen und bitteren Geschmack / und guten Geruch. Diese Rinde hanget an dem noch grünen Baum so fest / daß sie kaum mit eisernen Instrumenten davon zu bringen: Mit der Zeit aber gehet sie gern ab. Sie wird sonsten dem Gebrauch nach in allen obigen Kranckheiten gebrauchet / doch / daß man weniger davon / als des Holtzes nehme / welches gemeiniglich damit gestärcket wird; weilen die Schale viel kräfftiger ist / wie bey Ettmüllero l. c. zu sehen / ohngeachtet Dale einer andern Meynung zu seyn scheinet. Vid ejus Pharmac. p. 448. Uber dieses hat man auch einen Gummi oder Hartz davon / welches Resina Guajaci genennet wird: Ist ein schwartzlichtes / doch durchscheinendes und mürbes Gummi / eines scharffen Geschmacks / und guten Geruchs: wird in ziemlichen Glumpen gebracht / ist aber bey uns etwas rar. Dieser Gummi treibet den Schweiß gewaltig / und wird besonders sehr gegen den Trippert oder Saamen-Fluß / (Gonorrhœam maligham) gelobet / absonderlich / wann es einen Ansatz zur Frantzösischen Seuch geben will / allda man 6. biß 7. Gran im Wegrich-Wasser geben kan. Es dienet auch gegen die Krätze und Luem Veneream (Frantzosen-Kranckheit) selbsten / worvon Ettmüllerus in Comment. Schroed. pag. 579. zu sehen ist.

4. Was nun das Lignum sanctum anlanget / so kommt es zwar an den Kräfften mit dem vorigen überein / allein in vielen andern Stücken findet man doch daran einen ziemlichen Unterscheid / indem es viel dunckler und weisser ist / als das Guajacum, auch keinen grossen Mittel-Kern oder Medullium hat / dessen den Aesten keines / in dem Stamm aber nur ein wenig hat / welches doch wenig schwartz und gründlicht blau vermischet ist; Daher es auch von den Innern Hoaxacan genennet wird. Der Geschmack viel schärffer / als am Guajaco, deswegen es auch diesem von den Einwohnern vorgezogen wird. Der Baum kommt dem Guajaco ziemlich gleich / ist aber doch keiner / wie der Pappelbaum mit dem rechten Stamm und Aesten: Hat kleine Blätter / welche der Länge nach im Stiel zu beyden Seiten stehen / die Blumen an Farb und Geschmack der Vincae pervinca gleich. Den Qualitäten nach curiret es nicht allein obige Kranckheiten / sondern es greiffet auch noch diejenen denen das Guajacum nicht gewachsen ist / indem es gar penetrant, wie aus dem Decocto zu sehen / welches viel bitterer / stärcker von Geschmack und auch gelber an der Farb ist: Wird derwegen seiner Krafft halben Lignum sanctum genennet / damit sie es auch nicht zu viel / und übermässig zu sich nehmen. Davon Ettmüll. l. c. zu sehen. Weswegen dann verschiedene Scribenten eigene Bücher davon geschrieben / deren Namen in des Lindenii und Lipenii Bibliotecken zu sehen sind.

Letztlich gedencket auch der Frantzösische Materialist Pomet eines falschen Guajaci, welches er Guajac de France in seiner Histoire des Drogues p. 115. nennet / und nichts anders zu seyn meldet / als das Burbaum-Holtz / so aus Spanien und Champagne am meisten gebracht würde. Mit diesem sollen einige Chirurgi in Franckreich sich unterstehen / die Frantzosen ebenso wol / als mit dem Guajaco zu curiren; und scheinet dieses daher zu kommen / weilen ohne Zweiffel in der Resina Ligni sancti (welche von den Drechslern gebraucht wird) die Schnitz von dem Buxbaum (welcher sie verarbeiten) gefunden worden. Ob nun wol der Buxbaum in allen dem Guajaco nicht gleich würcke / so ist er doch auch nicht gäntzlich zu verwerffen / zumahlen auch das Oleum buxi ein vortreffliches Mittel seyn / das Zahnwehe abgiebt / worinnen auch das Oel von dem Frantzosen-Holtz D. Ettmüllern und andern recommendiret wird.

5. Von den Siliquis hat Hr. D. Valentini in seiner Natur- und Materialien-Kammer folgendes p. 31. aufgezeichnet. Die so genannte Siliquae bestehen aus langen dunckel-braunen Schetten oder Hülsen / in der Länge eines Fingers und Daumens breit / bisweilen strack / bisweilen krumm / wie ein Horn / weswegen auch Bocks-Hörnlein und Ceratonia genennet worden: Haben einen süssen Geschmack / aber keinen sonderlichen Geruch / und werden zu teutsch insgemein Johannis-Brod genennet / welchen Namen (wie der berühmte Hr. Ludolff in Comm. ad Hist. Æthiop. p.

181. muthmasset) ihnen etwann vor diesem einen Marcktschreyer mag gegeben haben / indem St. Jo-annes davon nie gelebet hat; Weßwegen andere sie esser Sooden-Brod nennen / weilen sie gegen den Sood ein gewisses Remedium abgeben : Kommen us Syrien / Indien / und heut zu Tag aus Spanien. Der Baum / woran sie wachsen / ist ziemlich groß / nd kan auch in Teutschland erzogen werden / wo doch e Früchte nicht zur Zeitigung gelangen; Wie dann Bielheuer in Beschreibung fremder Materialien p. 57. berichtet / daß er vor diesem zu Leipzig in dem Weid-anuischen Garten dergleichen im Pomerantzen-aus gesehen / welcher vortrefflich schöne Pfirsings-Lüth-färbichte Blumen / auch endlich grosse Schot-n getragen habe / so aber nicht vollkommen reif wor-n seyn.

6. Die Schotten oder Siliquæ müssen wohl ge-achsen / frisch und safftig / auch nicht Würmstichigt n / dann in dem Safft und dicken Honig / so darin-n steckt / die beste Krafft verborgen lieget. Ettmüllerus gedencket p. 663. Comment. Schrœd. ß man auch in Teutschland nicht allein die gantze rucht / sondern auch die Hülse ohne Safft gebrauche. Den Nutzen betreffend / so hat die gantze Frucht / da r Safft noch innen ist / eine sonderliche Krafft die tzigte scharffe Flüsse zu besänfftigen / und bekommt Wegen der Brust sehr wohl / weshalben sie auch er den Syr. diacod Montani kommen. Die Hül-ber ist gegen den Sand und Brennen des Ma-s dienlich / weilen sie die scharffe Säure in sich fris-: Muß aber auch mässiglich gebrauchet werden / in-dem sie / wie alle holtzichte Dinge / übel zu verdäuen ist / welches Sim. Paulli in Quadrip. Bot. p. 43. erinnert.

Die Mohren essen diese Fruchte sehr gerne / und wei-len sie in Orient häuffig wachsen / sollen auch die Schweine / entweder mit der gantzen Frucht / oder mit den Hülsen gemästet und ernähret werden ; Dahero die Ausleger Heil. Schrifft dafür halten / daß die Tre-bern / wormit der verlohrne Sohn sich bey den Schwei-nen beholffen / diese Siliquæ gewesen seyn / wie Ur-sinus in Arboreto Biblico pag. 558. und obbelobter Herr Ludolf. cit. loc. vor andern davon gelesen wer-den können.

7. Judas-Baum / oder wild S. Johannis-Brod / wird Lateinisch genennet Siliqua sylvestris , Siliqua sylv. rotundi fol. Arbor Judæ; Spanisch Algaro vo loco, Frantzösisch Guaimer; Niederländisch Judas-Baom; Englisch Judas Tree; Wird in Welschland und auch in Spanien gefunden / hat einen holtzichten Stamm / aus welchem seine Aeste wachsen / mit Pur-pur schwartzen Rinden bekleidet / seine Blumen hen-cken an kleinen Stielen.

Dieser Baum stösset zu weilen / aber gar selten / junge / neben der Wurtzeln aus / da dann das Beste ist / daß man durch Spalt-Töpffe / die man daran hen-cket / ihre junge Zweige dardurch ziehet / und zuvor un-ten einen Schnitt darein thut / wie man Nelcken pflan-tzet. Solche Töpffe kan man mit guter Erde füllen / befestigen und fleissig begiessen / so werden sie sich in et-lichen Monaten bewurtzeln / daß man sie alsdann kan abnehmen und weiter verpflantzen.

Cap. XIX.

Von Jujuben / oder Brustbeeren / Sebesten / Kappern / und Leda.

VOn denen Jujuben oder Brustbeeren ist noch dieses zu melden / wo man die Wahl haben kan / muß man die noch frische / dicke / vollkommene und markichte / welche doch wohl aus-trucknet sind / erwählen / damit sie sich zum wenig-sten ein paar Jahr halten lassen : Worauf die jenige / welche gantze Schachteln Einschläge voll kommen las-sen / wohl Achtung zu geben haben / indem solche / wann sie zu bald eingeschlagen werden / leichtlich warm wer-den / nachmalen aber verfaulen und schwartz aussehen. Man muß auch zusehen / daß sie nicht feucht kommen / oder an einen feuchten Ort gestellet werden / auch fleis-sige Acht darauf haben / absonderlich wann sie nicht wol gedörret oder gar zu reiff gesammlet und einge-schlagen werden / dann man dadurch in grossen Scha-den kommen kan.

So bald sie nun anfangen warm zu werden / muß man sie auspacken und etliche Tage auf ein weisses Tuch auseinander breiten / auch so viel es müglich / sie abschaffen / absonderlich / wann man gewiß ist / daß sie wieder wohl gerathen sind. Doch geschichet es zu weilen / daß / wann es wenig frische giebt / sich der Preiß sehr vermehre. Sonsten aber / wann man ver-sichert ist / daß sie wohl gedörret und verwahret seyen / soll man die Ballen / nicht ohne Noth / eröffnen / in-dem sie sich verschlossen viel besser / als in der freyen Lufft halten lassen.

Aus den Brustbeerlein wird ein solcher Syrup ge-macht : Nimm dieser Brustbeerlein viertzig / Mer-tzen-Violen / Quitten-Kernen / Pappeln Saamen / je-des 2. Loth / siede diese Stücke in Wasser das dritte Theil ein / nimm anderthalb Pfund Zucker darzu / und siede es zu einem Syrup. Oder also : Nimm der Früchtlein Jujubæ genandt 30. / Vejelen / Pappeln-Saamen / jedes dritthalb Quintlein / Frauenhaar-kraut / gebalgete Gersten / Süßholtz / jedes 1. Loth / Quitten-Kern / weis Mahn-Saat / Melonen- und Lat-tich-Saamen / Dragant / jedes anderthalb Quint-lein : Dieses siede im Brunnen-Wasser / zum aus-getruckten Wasser / thue 12. Untzen Zucker / laß Sy-rup-dick sieden / er taugt zur Heisserkeit / Husten und Stechen.

Der Julep wird also bereitet : Nimm der frischen Brustbeerlein 100. / zerbrich sie und siede es in 4. Maaß Wasser / bis auf halb / die Brüh clarificir mit Eyer-klar / thue ein Pfund Zucker darzu / und seyhe es zu ei-

nem

nem Julep / welchen man für sich selbst allein / oder unter Gersten-Wasser vermischen kan / weil der Durst wehret.

2. Die beste Sebesten sind / welche noch frisch / vollkommen und fleischicht sind / auswendig schwartz-braun aussehen / und ihr Hütlein noch haben / woran man erkennen kan / daß sie noch frisch und nicht gewaschen / noch mit etwas angeri-ben sind. Das Fleisch darvon muß süß / schleimicht / braun-roth und weich seyn. Diejenige hingegen / so schwartz-glänzend und ausgelassen scheinen / auch keine Hütlein mehr haben / sind nicht gut; wie dann auch die gantz kleine / röthlichte und harte nichts taugen / wie Pomet in seiner Histoire des Drogues p. 212. lehret.

3. Die Lattwerge von den Sebesten wird also bereitet: Nimm dieser frischen schwartzen Sebesten oder Brustbeerlein 3 hen Loth / lasse sie wohl erbaitzen in einer Maaß deß ächten blau Mertzen-Violen-Wasser / siede es dann wohl mit einander / und seyhe es durch / zu der Brühe vermische des Saffts von blauen Schwertelwurtz / des Saffts von grossen gemeinen Kürbsen / jedes zwölff Loth / des Marcks von Tamarinden / auf gedörrter Pflaumen wol zerquetschet / jedes zehen Loth: blauer aufgedörrter Mertzen Bloen / der vier grössern kalten Saamen / jedes vier Loth: Burtzle kraut-Safft / oder Garten Ringelkraut-Safft / acht Loth. Diese Stücke siede alle wol zusammen biß auf den halben Theil ein / und trucke es dann wol durch / thue darzu Zuckerpenit 16. Loth / der Lattwergen Diaprunis simplex genandt / anderthalb Pfund: Diagridij. drey Quintlein / vermische es wohl durcheinander zu einer Lattwergen: Diese sänfftiget den Leib wohl / und führet die Galle aus.

4. Die Cappres oder Cappern heissen Lateinisch Capparis; Italiänisch Capparo; Frantzösisch Capres; Spanisch Alcaparras: Ist ein dornichtes Stäudlein. Die Blätter gleichen bey nahe dem Quitten-Laub. Die Frucht ist fast den Oliven ähnlich / welche / so sie sich aufthut / ein weisses / wohlriechendes Rösslein bringet / nach dem die Blum abfällt / bleibet eine lange Eichel / die ist voller Kern / wie ein Granat-Apfel.

Gleich wie aber in unterschiedlichen Landen Cappern wachsen / also finden sich auch derselben unterschiedlicher Gattungen: Als die Cappern von Alexandria / welche ohne Stacheln wachsen / und viel grössere Beer haben / als die andern.

In Arabien wird eine Art gefunden / in Grösse der Baum-Nüssen: sind gar scharff und hitzig.

Die in Africa haben den Leib hefftig. Die in Apulia machen Erbrechen und Unwillen des Magens. Die vom rothen Meer und Lybia gebracht werden / sind sehr scharff / also daß sie Blattern im Mund erwecken / und das Zahn-Fleisch verzehren. Die besten bringt man aus Italien / Candien / Cypern / und von Lyon aus Franckreich / mit Saltz und Essig eingemacht.

5. Die Art und Weise / wie man sie einmachet hat Samuel Dale in seiner Pharmacologia p. 430. auffolgende Manier beschrieben: Sie nehmen die ausgewachsene und vollkommene Augen oder Knöpflein / ehe sich die Blume aufthut / lassen sie etwann drey oder vier Stunden im Schatten liegen / daß sie etwas welck werden / und nicht aufblatzen; Nachmahlen thun sie Essig in einen Hafen darüber / decken es zu / und lassen es acht Tage also stehen: Wann diese vorbey / drucken sie die Cappern etwas aus und weichen sie wieder acht Tage in neuen und süssen Essig ein / welches also zum drittenmal wiederholet wird; Alsdann werden sie mit frischen Essig in die Fäßlein getheilet und in andere Länder verschicket.

Pomet gedencket in seinem Buch p. 245. daß die Ausländer die Cappern / vermittelst einiger Stäben von unterschiedenen Löchern / in verschiedene Species sorturten / nemlich in kleine und grosse / welche doch von einem Gewächs herrühren. Je kleiner und härter sie sind / je besser sind sie / absonderlich / wann sie ihre Stiele noch haben. Bezwegen die Cyprische / welche groß und keine Stengel haben / nicht so hoch æstimiret werden / als die andern / so aus Italien von Genua / Candia und Cypern kommen / wie Schurzius in seiner Material-Kammer pag. 27. schreibet. Die Alexandrinische kommen mit den Spanischen: Die von Majorca aber mit den Italiänischen überein.

Sonsten hat man auch von diesem Gewächs die Cappern-Rinde / oder Cortices Capparum, in den Officinen / welche aus dicken / Asch-farben runtzelichten und löcherichten Schalen / welche von der Wurtzeln dieses Strauchs abgelöset und mit Zimmet zusammen gerolt werden / bestehen / und einen scharffen / auch etwas bittern Geschmack haben: kommen aus Alexandria / Aegypten und Apulien / wie Maxius in seiner Material-Kammer p. 65. bezeuget.

Dem Gebrauch nach / werden die Cappern selbsten mehr in der Küche zu allerhand Speisen / als Pasteten / Torten und bey den Braten genutzet / und ehe sonderlich den Appetit zuzustäncken gelobet: Die Rinden aber haben in der Artzney einigen Nutzen / weilen sie eine eröffnete / durchdringende und etwas anhaltende Qualität haben / weßwegen sie zu denen Beschwerungen gerühmet werden; Worzu auch das Cappern-Oehl / oder Oleum Capparum, ist / wohl einfach als vermischt / die Trochisci de Capparibus, Extractum und dergleichen auch in denen Apothecken aufgehalten werden / deren Beschreibung und Tugenden in der Pharmacopœia Augustana Zwelferi und anderen zu sehen sind.

6. Cistus Ledon foliis Laurinis soll in der Insul Cypro, Lybien und Arabien wachsen / auch in grosser Menge / wie Herr D. Valentini meldet / auf den Bergen stehen / wie Cyprianus Lichovius in seiner Reiß-Beschreibung pag. 511. bezeuget / und zugleich berichtet / daß hiervon das Gummi Ledanum mit sehr grosser und sonderer Mühe gesammlet werde / welches daher meistens überbracht wird und ein schwartz-grauer / rauher und wohlriechender Safft ist / so in unterschiedene Form und Gestalt kommet.

Wie und welcher Geſtalt aber dieſes Ladanum geſammlet / und accommodiret werde / davon ſind verſchiedene Meynungen. Viele halten mit dem Dioſcoride davor / daß es von dem Bart und Haaren der Böcken und Geiſen / welche die härtzichte Blätter ermeldten Cili abweideten / abgeſtammet wäre. Allein andere / als Ettmullerus in Comment. Schrœder. p. 704 halten dieſes vor ein rechtes Mährlein / indem das Ladanum in kleinen Glundern aus den Blättern dringe / und von dem euſſerlichen Thau gleichſam extrahiret / nachmahlen abgeſchüttelt / und aufgetrocknet werde; Und weilen es leicht geſchehen kan / daß dieſes zähe Weſen ſich um die Mäuler der Böcke und Geiſen anhänge / wann ſie friſch an dieſe Sträuchlein gerathen / ſo iſt man ohne Zweiffel auf den irrigen Wahn kommen / daß dieſes Gummi gleichſam ein Kammfett von den Bocks-Haaren ſeye; Es kan auch dieſer Meinung damit nicht geholffen werden / daß zuweilen vieles haarichte Weeſen unter dem Ladano gefunden werde; indem ſolches leichter aus den Fibris und Zaſern der Blätter entſtehen mag / indem ohne Zweifel die Einwohner den Safft offt mit Gewalt heraus zwingen / und alſo dergleichen Zaſern darunter kommen können; weilen obgemeldter Eichovius meldet / daß das Ladanum mit ſehr groſſer Mühe (intolerabili labore) geſammlet werde: Und zeiget die ſchwartze Couleur, daß dieſer Safft auch etwann durch das Feuer gehe / und wie andere Succi inſpiſſiret werde.

7. Hieraus iſt leicht zu ſchlieſſen / was von dem jenigen Unterſcheid zu halten / welchen die Materialiſten unter dem Wort Ladano oder Ladano de Barba, und Ladano de cypro (welches andere auch Ladanum in Fortis nennen) zu machen pflegen (welche nur an der Güte und Sauberkeit differiren / und beyde von dem Sträuchlein / und nicht von den Bärten herrühren. So hat man ſich auch an die euſſerliche Form und Geſtalt des Ladani, ob es in gekrümten Spiris, wie das Cypriſche / oder dicken Stücken / wie das Bart-Ladanum beſtehe? ſonderlich nicht zu kehren / in deren Erwählung ich bey denen Materialiſten widrige Meinungen finde: Nun gebe man Achtung / daß es ſauber und nicht mit Sand und anderen Unreinigkeiten vermiſchet / auch weich / wolriechend / leicht / feiſt / und ſchwartz-grünlicht ſeye.

Seine Kräfften ſind erwärmend und zertheilend: temperiret die ſcharffe Flüſſe / weilen es zugleich eine vim anodynam, oder ſtillende Krafft haben ſoll / weswegen Hoffmannus auch innerliche Fluß-Pilulen daraus machet / welche in deſſen Clavi Schrœderiano p. 596. zu finden ſind. Doch iſt hier des Sim. Paulli Warnung nicht in Wind zu ſchlagen / daß man nicht das Ladanum opiatum pro Ladano nehme / wie indeſſen Quadr. Bot. p. 50. zu ſehen iſt. Euſſerlich aber kommet unter die Fluß-Pulver und andere Rauchwercke / ſogar / daß es auch zu Schlag-Balſam genommen wird / welcher ſeine Couleur dem Ladano zu zuſchreiben hat.

So iſt auch dieſes Gummi gar heilſam und zu den euſſerlichen Wunden gar dienlich; Weswegen diejenige / ſo das Ladanum colligiren / ſolches zerlaſſen / durchſeyhen / und zu einem dicken Balſam machen ſollen / welchen man den ſchwartzen Balſam / oder auch Ladanum Liquidum nennet / und zuweilen in ſehr dünnen Blaſen oder Häutlein herauſſer ſchicket / deſſen ſich die Parfumeurs in Franckreich und Italien bedienen.

Cap. XX.

Von Lorbeer-Maſtix- und Myrten-Baum.

1. DJe Baccæ Lauri ſind länglicht-runde und ſchwartze Körner / welche unter einer dünnen Schale einen braunen Kern haben / ſo ſich in zwey Stücke zertheilet: ſind eines ſcharffen / bittern / ölichten / und gewürtzten Geſchmacks / auch guten Geruchs / und werden benebenſt denen Blättern aus Italien in Teutſchland gebracht. Die Lorbeer-Bäume / von welchen ſie herrühren / ſind gar unterſchiedlich / zahm und wild. Jene werden wieder in die breit- und ſchmal-blätterichte unterſchieden / davon beydes die ſo genannte Weiblein nur Früchte tragen / wie darvon weitläufftig in des Tabernæmontani Kräuter-Buch lib 3 p. 676. ſeqq nachzuſehen iſt. Sie haben alle längliche / harte / grüne / und wolriechende Blätter / am Geſchmack bitter / nach welchen an dem Weiblein grüne Blümlein / und nach ſolchen die Frucht erfolget / welche Anfangs grün / und wann ſie reiffen / braun werden.

Sie werden in Teutſchland auch erzogen / allwo ſie Kern-Früchte tragen. Die beſte Lorbeeren ſollen nach vollkommen und recht gewachſen / doch recht trocken / und ausgedörret / auch ſo ſchwartz / als es möglich iſt / ſeyn / und muß man wol zuſehen / daß ſie nicht wurmſtichicht und durchfreſſen / worzu ſie ſehr geneigt ſind / wann ſie nicht wol verwahret werden. Ihren Qualitäten nach ſind ſie aromatiſch / und alſo einer erwärmenden und durchdringenden Natur / ſtärcken die Glieder / zertheilen die Winde im Magen und Gedärme / treiben den Urin / die monatliche Zeit der Weiber / und die todte Frucht; Weswegen auch Sim. Paulli den armen Kindbetterin 6. oder 7. Lorbeeren gibt / daß ſie deſto leichter gebähren / wie in deſſen Quadripartito Botan. p. 74. zu erſehen iſt. Worzu dann auch das Oleum Laurinum oder Lorbeer-Oel euſſerlich dienet / welches aus Mayland zu uns gebracht wird / allwo ſie es aus den friſchen Lorbeeren preſſen. Doch wird auch deſſen viel aus der Provintz Languedoc in Franckreich gebracht / abſonderlich von Calviſſon, nahe bey Montpelier, wo ſie die friſche Lorbeeren im Waſſer ſieden / auspreſſen / und wann das Oel kalt worden / in kleine Päßlein thun / und anderſtwo verführen: muß ſchön friſch / wolriechend / etwas körnicht / doch dick und hart ſeyn / auch eine etwas gelb-grüne Farb haben: Weswegen das gantz grüne und weiche / ſo nicht nach Lorbeeren riechet / zu verwerffen / und weilen alſo in dieſem Oel / welches einige Betrüger aus Unſchlitt

und Terpentin / welche sie mit Safft-grün färben / nachmachen / ein grosser Betrug stecket / muß man sich in dem Einkauff wol vorsehen. Wird sonsten gegen alle kalte Schmertzen / Füsse und dergleichen an Menschen und Viehe gebrauchet / und absonderlich von den Roß-Aertzten sehr consumiret. Wie dann auch das Lorbeeren-Pflaster / oder Emplastrum de baccis Lauri, so in den Apothecken zu finden / dergleichen Effect thut / dessen Beschreibung / benebens der Latwerg und andern / in dem Dispensatorio Augustano zu lesen ist. Die Blätter oder Foli Lauri werden sehr in den Küchen zu den Wildpret-Pasteten und anderen Speisen gesuchet / auch in der Artzney gegen die Bien- und Wespen-Stich aufgeleget / und kommen mit den übrigen Kräfften mit den Lorbeeren überein.

2. Herr Dümler in seinem Baum- und Obst-Garten berichtet p. 333. Wann man die Rütlein oder Beyschosse verpflantzen will / muß man nachsehen / ob dieselben Schößlein Wurtzeln haben / dann welche derselben manzeln / von denen kan man keine Hoffnung schöpffen / daß sie anschlagen / und wachsen werden / wo es nicht etwann ungefehr geschicht.

Mit Pflantzung der Beere gehet es zwar langsam zu / aber doch ist es eine gewisse Sache / da hingegen die verpflantzten Beyschoß leichtlich abstehen / doch aber / wann sie bekommen / so wachsen bald feine Bäumlein daraus / dessen Aeste nur in die Höhe zu steigen begehren.

3. Das Mastix-Holtz / oder Lignum Lentiscinum nach D. Valentini Bericht / bestehet in den Apothecker aus knodichten Aestlein / eines Fingers dick / welche inwendig weiß / auswendig aber mit einer Aschfärbichten Schale bedecket sind / haben einen hartzichten Geruch / und adstring. Geschmack: Muß frisch angeschaffet werden / dann es bald wurmstichicht wird / wiewolen es schwer und hart ist / und weil es öffters mit dem Visco Corylino verfälschet wird / muß man es daran erkennen / daß die vom Mastix-Baum viel gröber und dicker sind / als die Haselstaude / vid Pomet. Hist simpl. p. III. Der Baum dieses Holtzes wird Lentiscus oder Mastix-Baum genennet / wächset in verschiedenen Orientalischen Ländern / als Egypten / Indien ꝛc. wird aber doch am sorgfältigsten in der Insul Scio oder Chio, gepflantzt und erzogen / auch in solchem Werth gehalten / daß der jenige / so einen solchen noch guten und nicht verdorbenen Baum abhauen sollte / sobalden die Hand verlohren müste / indem der Einwohner Reichthum hierinn bestehet / daß sie den Mastix davon sammlen / und in die Welt schicken / welcher Handel ihnen jährlich bey die 20000. Gold-Gulden austragen soll / wie Eichovius in seinen Reiß-Beschreibungen p. 95 berichtet; Weswegen dann auch im letztern Türcken-Krieg / da die Venetianer diese Insul einnahmen / die Türcken nicht ruheten / bis sie dieselbige wieder gewonnen hatten. Im übrigen wächset der Baum so gar hoch nicht / hat Blätter wie Myrten-Blätter / blühet im Mertz und April / trägt hernach schwartze Beerlein / aus welchen die Italiäner (so ihn auch ziehen) ein Oel / gleich aus den Lorbeeren pressen. Das Holtz wird zuweilen in Tränckten gegen die Bauchflüsse / rothe Ruhr / und absonderlich gegen den so genannten Leber-Fluß (wornach leicht eine Wassersucht erfolget) gebrauchet; An dessen Statt / weilen es rar und theur ist / D Ettmüller das Quittenbaum-Holtz in seinem Comment. ad Schrod. p. 593. recommendiret / welches auch in den Blut-Stürtzungen / und weissen Fluß der Mutter gut thut. In Engeland und Franckreich machet man Zahn-Stecher aus diesem Holtz / weilen es sehr hart und fest ist / so gar / daß die Türcken auch ihre Lantzen Stiele davon machen sollen.

3. Je seltener aber das Mastix-Holtz in der Artzney gebrauchet wird / je öffter wird dessen Gummi der Mastix verschrieben / welches ein schön durchscheinend gelb-weisses und gleichsam in runde Tropffen zusammen geronnenes Gummi ist / eines hartzichten und adstringirten Geschmacks und guten Geruchs: Kommt meistens aus der Insul Scio, wiewohlen auch viel aus Ost-Indien von den Holländern und Portugiesen gebracht wird. Dieses Gummi tropfft von sich selbsten bey grosser Hitze aus den dicken Aesten und dem Stamm / wie bey uns der Vogel-Leim aus den Kirschen-Bäumen dringet. Doch pflegen die Einwohner auch des Jahrs 12 mahl den Stamm ritzen und das herabfliessende Gummi in einem / unter dem Baum mit Fleiß gemachten Grüblein sammlen. Und weilen nebst dem besten Mastix / welcher schön weiß / hell / klar / trocken und nur Treffen weis ausgeworffen / auch das jenige, was hangen bleibet / oder in seine rechte Stätte fället / untereinander gemischet / und allen Sorten zu uns gebracht wird / so wird dasselbe von den Materialisten Mastix in sortis, die auserlesene schöne Körner aber Mastix electa oder in granis genennet. Die Morgenländer sortiren ihn gemeiniglich schön / thuen den schlechten unten in die Säcklein / die Mittel-Gattung in die Mitte / und den besten oben darauf / verkauffen aber keine Sorte allein / sondern es muß alles mit dem andern gehen. Vid. Pomet Hist. Gen. simpl. lib. 3. c. 8. p. 112.

Der beste Mastix muß voll von schönen / lautern / glätzenden und klingenden Körnern seyn / welche recht groß sind / doch leicht zerrieben werden können. Muß wenig Rinden und unreines / kein Pulver / Staub / auch kein Holtz oder schwartz darunter haben / und überall wol riechen. Je weisser / je besser. Wiewolen Matthiolus, Schurzius und andere Materialisten auch eines rothen Mastichis gedencken / welcher dem andern den Körnern nach gleich / aber roth seyn soll / so doch hiesiger Orten gantz unbekandt ist.

Was den Nutzen und Gebrauch dieses Gummi anlanget / so trocknet es / und ziehet mittelmässig zusammen; Weswegen es innerlich den welcken Magen stärcket / und dessen Tonum durch seine zusammenziehende Krafft befestiget / auch in allen Erbrechen / Bauch- und andern Flüssen / besonders bey den Kindern / gebraucht wird / man schlucke nun die Körner zu zwey bis vier gantz hinein / oder nehme selbige zu Pulver gestossen / gilt gleich. Man kochet sie auch in Wasser oder Wein / und trincket die Brüh davon. So hat man auch ein destillirtes Wasser welches Aqua Mastichina heisset / und einen Spiritum davon, welche in eben solchen Kranckheiten dienlich sind / von welchen nebst andern D. Ettmüller l. c. zu sehen ist.

Aeusserlich käuet man den Mastix gegen das Zahn-Wehe/ wacklende Zähne / Flüsse und dergleichen; wie dann deßwegen die Pflaster an die Schläffe / Räuch-Werck / und andere Mittel davon zubereitet werden/ welche Strobelbergerus in seiner Mastichologiâ, als einem besondern Tractat hiervon/ der Länge nach / beschrieben hat. Die Mahler machen einen schönen Firnüß davon / dessen Beschreibung Kunkelius im zweyten Theil seiner Glasmacher-Kunst pag. 26. mitgetheilet hat.

5. Das Myrten-Bäumlein hat vor andern Gewächsen diese Eigenschafft: daß / wann es im April anfähet zu blühen / da es die Blumen nicht gleich verwirfft / sondern lang behält / und obgleich etliche verwelcken / so sind doch schon wieder andere vorhanden/ so das Bäumlein zieren / und währen solche Blumen biß in den Herbst; ja gar in den Winter hinein/ zumahl wann derselbe mit warmen Wetter anfähet. Die Blumen sind schön und den Maßlieben / oder Margarethen Blümlein gleich. An sich selbst ist es ein weiches Gewächs / so die Winter-Kälte nicht vertragen kan / darum dörffen wir ihn nicht ins Feld setzen/ sondern muß in Scherben und Kübeln gepflantzet werden / damit man ihn den Winter über unter Dach tragen/ und in Keller setzen könne.

Er wird erziehlet von seinen Zweigen / die wie Roßmarin gepflantzet werden / auch von jungen Schossen/ so die Wurtzeln austreiben/ oder von Zerreissung der Wurtzeln sich fortpflantzet. Zu seinem Wachsthum/ will er haben ein fettes Erdreich / einen sonnichten Ort / und fleissige Begiessung / so wird er schön und lustig. Die frechen oder allzulang herfür reichende Aestlein / kan man mit der Buxbaums-Scheer abschneiden / und dem Baum eine Kugel-runde Form/ oder eine Gestalt / nach des Garten-Herrn Gefallen/ anmachen/ wie nun dieselbe ist/ also wird sie eine Zeitlang bleiben/ und nicht geschwind verwachsen.

6. Benedict. Curtius gedencket zweyer Myrten-Bäume / so zu Rom vor Alters gestanden / deren einen hat man genennet / der Geschlechter oder Raths-Herren-Baum. So lange nun das Regiment der Stadt Rom / bey den Geschlechtern und Raths-Herren gestanden / so lange hat auch ihr Baum gegrünet / ist schön/ groß/ breit und hoch worden. Hergegen der andere etwas welck / an Blättern / und bleich-geib ward / und nicht recht fort wollte. Biß sich der Krieg zwischen den Römern und Marsiene erhub / da fieng des gemeinen Pöbels Baum an/ frisch zu werden/ und fort zu wachsen: hergegen der andere abzunehmen; Wie dann auch dazumal der Geschlechter Ansehen und Gewalt ziemlich geschwächet ward.

7. Es schreibet Helisæus Röslin, der Artzney Doctor, in Beschreibung des Wasgauischen Gebürgs / daß er in- und ausser den Hagenauer-Forst/ ein Gewächs gefunden / so holtzichte / harte / doch dünne Stengelein habe: Die Blättlein/ gleich dem Singrün / oder wie an den Myrten-Bäumen / bleiben Sommer und Winter grün / wie die Myrten-Bäume in Italien; Die Beer daran sind so groß als die Erdbeer / länglicht/ mit einem Bützlein / wie die Birnen formiret / sonderlich wie die Esch-Röslein / alleine kleiner; Auf der einen und obern Seiten rothstreinlicht / auf der andern bleicher; Werden doch gegen dem Herbst schier gantz roth / bleiben den gantzen Winter über liegen / und erst um Ostern sind sie gut zu essen / eines sehr lieblichen guten Geschmacks / wie die Erdbeer. Derentwegen die Einwohner solche zu Herbst-Zeiten abbrechen/ und in Häfen behalten / biß auf den Frühling/ geben es den Krancken/ sich damit zu erlaben. Dann sie haben einen säuerlichten lieblichen Geschmack / und werden von ihnen Moßbeer genannt/ weil sie an Mosichten Orten wachsen. Dieweil dann (spricht Doctor Röslin) auch Matthiolus etlicher wilden Myrten-Bäum Meldung thut / deren Frucht auch röthlicht sey/ so sie wol erzeitigen / will ich endlich dieses Gewächs für eine wilde Myrthen Art halten/ so in unserm Teutschland die rechten Myrten ersetzen: Weil sonderlich auch die Frucht / in der erst astringirend und sauer / wie die Myrten in Italien/ hernach aber viel lieblicher zu essen als jene sind.

8. Aus den Myrten wird auch folgender Syrup in den Apothecken gemacht: Nehmet Myrtenbeer 5. Loth / rothe Rosen / weissen und rothen Sandel/ Sumach / oder Färber-Schlingbaum / Granaten-Blüth/ Erbseln jedes 4. Loth / und 1. Quintlein zeitige doch noch harte und unabgelegene Mespeln 12. und ein halb Loth / des aus wilden Aepffeln und Quitten frisch ausgepreßten Saffts / jedes ein halb Pfund. Siedet alles untereinander in 8. Maaß frischen Brunnen-Wasser/ biß der halbe Theil eingesotten / seyhet den restirenden Safft durch ein sauber Tuch/ mischet 3. Pfund Zucker darunter/ und kochet es ferner/ biß es die Dicke eines Syrups hat.

Dieser Syrup ist sehr kräfftig bey denen / so Blut speyen / oder einen warmen von dünnen scharffen Flüssen herrührenden Husten haben: Wie auch andern / die mit dem Nasen-Bluten/ oder dem starcken Fluß der guldenen Ader / und Blutharnen behafftet sind: Es stillet auch den starcken Fluß der Weiber/ das Erbrechen / alle Ruhren / und das überflüssige Harnen. Man kan entweder pur offt ein Löffel wol davon nehmen / oder distillirte gute Wasser darunter mischen.

9. Myrtus Tarentina, oder Tarentinische Myrten-Baum/ hat viel kleinere und steiffere Blätter/ als der gemeine/ auch rundere und kleinere Früchte / die sind oben gekrönet/ an der Farb schwartz-Purpur/ und haben inwendig viel weisse Körnlein. Wird sonst Myrtus minor vulgaris genandt.

Ferner wird noch eine andere Art des Myrtenbaums gefunden/ nemlich der Ausländische/ Myrtus exotica, welcher an Blättern stärcker und spitziger/ auch mit solcher Menge der Blättlein besetzet ist/ daß man offt kaum die Aeste sehen kan. Die Frucht ist am Geschmack etwas rauher und unlieblicher / als an dem ersten.

Cap. XXI.

Vom Oleander/ Oliven-Baum/ Opuntia/ Palm-Baum/ und Phyllirea.

1. LAurus rosea, Oleander oder Unholdenkraut/ heisset Italiänisch Oleandro, Spanisch Adelfa, Frantzösisch Rosaigne, und Englisch Rose baje, wächset um Tripoli und Syria/ da ihn die Einwohner Desie nennen/ ist auch gemein in Candia an dem Wasser/ wird gleichfals in Franckreich an etlichen Orten gefunden; Item um Genua/ und in Hetrurio bey Livorno.

2. Das erste Geschlecht der Alp-Rosen/ beschreibet unser Autor. Das andere Geschlecht wächset fast eines Ellenbogens hoch/ hat einen dicken holtzichten Stamm/ mit einer runtzlichten Rinden umgeben / die Blätter sind glatt / steiff und dick / den Blättern des Mastix-Baums gleich: Gewinnet viel schöner wohlriechender Blümlein/ wie des vorigen Geschlechts / nach welchem die Frucht erfolget / mit fünff Spitzen gekrönet. Das gantze Gewächs hat einen aromatische Geschmack/ etwas warm und zusammenziehend. Von diesem andern Geschlecht schreibet *Lobelius*, daß es ein wenig warm und zusammen ziehender Natur sey/ dem Mastix-Baum gleich. Worzu sie aber können gebraucht werden/ und was ihre besondere Tugenden und Eigenschafften seyn/ ist unbekandt/ wird auch nicht von andern Autoribus vermeldet. Zu denen Alp-Rosen/ wird auch gerechnet / der Alp-Balsam / welcher von Gesnero dem vorigen ist gleich geschätzet worden/ ausgenommen / daß seine Zweige ein wenig dicker seyn / die Blätter um den Rand herum ein wenig rauh oder haaricht / und die Blumen etwas kleiner/ sonst in allen Stücken den ersten Alp-Rosen gleich/ wie Lobelius also kurtz davon geschrieben hat. Seine Natur und Tugenden seynd unbekandt.

3. Die Oliven (meldet D. Valentini in seiner Natur- und Materialien-Kammer / pag. 333.) sind gelbgrüne Früchte des Oel-Baums / ohngefehr so groß / als ein Tauben-Ey / welche unter einer glatten Haut und öhlichtem Marck einen sehr harten und rauhen Kern in sich haben / und eines etwas bittern und anhaltenden herben Geschmacks sind: werden aus Spanien / Italien und der Provintz Languedoc in Franckreich eingemacht/ heraus gebracht. Von dem Oehl-Baum selbsten hat man verschiedene Species, deren einige wilde / einige zahme genennet werden/ und sind die letztere wieder unterschiedlich.

Der jenige / welcher die Oliven träget / ist nicht so groß/ hat lange schmale Blätter / und trägt weisse Blümlein/ nach welchen die Oliven selbst folgen / welche Anfangs gantz grün / und im December/ wann sie reiff worden / röthlicht-grün aussehen. Wann sie nun so weit kommen / daß sie zum Einmachen dienlich sind/ (welches gemeiniglich im Junio und Julio geschiehet/) werden sie abgelesen / und von den Bauren in die Städte getragen / von welchen sie diejenige/ so sie einmachen und verhandeln / kauffen müssen. Wann sie dieselbige nun einmachen wollen / so schütten sie solche eine Zeitlang in frisches Wasser / und nachdem sie darinnen gelegen / nehmen sie dieselbe wieder heraus / und baitzen sie in einer Laugen von Pott-Aschen oder Soude gemacht / und nachdem sie auch darinnen ihre Zeit gelegen/ werden sie in Bütten und Bäßlein von unterschiedener Grösse eingetheilet welche vollends mit Saltz-Wasser angefüllet werden/ worauf sie eine vermischte Essentz von Negelen Zimmet / Coriander / Fenchel und andern Gewürtzen schütten; Und weilen die grösste Kunst in dieser Essentz bestehet / so halten sie solche sehr in geheim/ wie Pomet in seiner Histoire des Drogues pag. 241. berichtet.

Dieser eingemachten Oliven kommen / nach Unterscheid der Grösse und der Länder/ wo sie gewachsen/ verschiedene Sorten/ deren meistens dreyerley bekandt; nemlich 1) die Spanische / welche groß / wie ein Tauben-Ey/ (weßwegen sie vielleicht die Stoltze Oliven Superbæ bey dem Hoffmann. in Clav. Schræd. pag. 527. heissen) bleich-grün und eines bitteren Geschmacks / und derowegen nicht einem jeden anstehen. 2) Die Provinzialische / welche sonsten auch Lucenses genennet werden / und von mittelmässiger Grösse sind: Und dann 3) die Italiänische/ welche die kleineste/ und bißweilen nur wie Cappern anzusehen aber sehr lieblich und guten Geschmacks.

Die beste sind/ welche noch frisch/ hart und wohl eingemacht / auch nicht zu bitter / und muß man wohl zusehen / daß die Soude nicht davon gelauffen seye / deren Ermangelung sie weich und schwartz werden und nicht vor gut passiren / woraus im Handel ein grosser Schaden entspringen kan/ weilen diese Früchte theuer.

Unter den Provintzialischen werden die so genandte Picholines am meisten æstimiret / welchen Namen sie von gewissen Personen / so Picholini heissen/ und die Oliven am besten einzumachen wissen / empfangen haben: sind insgemein grüner und süsser / als andere / so aus diesen Ländern kommen. Von dem Baum Oehl ist von dem seeligen Herrn Hochberg lib. 3 c. 2 f. allbereit zur Genüge gehandelt worden / also unnöthig hievon etwas mehrers zu gedencken.

8. Das so genannte Oleum Omphacinum wird aus denen noch unzeitigen Oliven gepreßet / hat eine kühlende und anhaltende Krafft / wie in dem Schrœdero zu sehen. Allwo Simon Paulli in seinem Quadripartito Botanico pag. 413. wohl erinnert / daß die junge Practicanten den Safft / welcher aus den unreiffen Weinbeeren gepresset/ und in den Apothecken auch Omphacinum genennet wird / bey Leibe nicht mit dem unzeitigen Oliven-Oehl confundiren / und eines vor das andere halten/ oder solcher Weise verschreiben möchten.

5. Die Römer hatten in ihrer Majestät und Herrlichkeit vor Zeiten dem Oel-Baum grosse Ehr und Würdigkeit zugeeignet / indem sie ihre Ritterschafft / auf den 15. Tag des Monats Junii mit solchem pflegten zu crönen. Also auch die jenigen / welche in den geringeren Triumphen ihre Einzüge hielten. Zu Athen wurden gleichfals die jenigen welche den Sieg erhalten hatten / mit Oel-Zweigen bekräntzet.

Sonsten gab man im Griechen-Land bey den Olympischen Kampff-Spielen Ehren-Cräntzlein aus / die waren von zweyen wilden Oel-Zweiglein zusammen geflochten.

Es war auch ein Fest bey den Griechen / welches zu Athen Jährlich gehalten / und Panathenæa genennet war / an demselben tantzeten Knäblein und Mägdlein öffentlich einen Reihen / einander bey den Händen haltend / waren alle mit Oel-Zweiglein bekräntzet: Und hielten solches Fest ihrer Abgöttin Minerva zu ehren: In welchem auch nur etliche Knaben miteinander runnen und kämpfften; Und welcher alsdann das beste hat und vor andern den Sieg erhielt / der ward mit einem Kräntzlein von Oel-Zweigen gekrönet / und mit einem küpffernen oder erzinen Geschirr voller Baum-Oel / so von dem besonder und geheiligten Oel-Baum ausgepresset war / verehret. Und solches hielte man gar hoch und werth. In der berühmten Stadt Athen in Griechen-Land / pflegte man auf dem achten Tag des Monats Octobris oder Weinmonat / ihrem Abgott Apollini zu Ehren einen besonderen Oel-Zweig zu heiligen und zu weyhen: Derselbe war mit weisser Schaafs-Wolle umwunden / und mit etlichen Baum-Früchten gezieret: und nenneten sie ihn in ihrer Sprach Eiresioni / den wollechten Zweig: auch wol Hiketiria / das ist / Supplicirer de Reiß. Wann solcher Zweig geweihet und umgetragen war / so steckten oder hengeten sie ihn alsdann über die Hauß-Thüren: Vermeynten damit Theurung und Hungers-Noth künfftig abzuwenden / wie sie solches von ihrem Warsager oder Zauber-Geist hatten erlernet.

6. Es schreibet Theophrastus, daß in der Stadt Megara / der Landschafft Achaia / auf freyem Marckt ein junger Oel-Baum gestanden / an welchen etliche tapffere Helden / etwas von ihrer Kriegs-Rüstung zu einer Gedächtnüß ihrer Ritterlichen Thaten / pflegten zu heften: Und diesen Baum durffte niemand beleidigen / noch etwas davon entfremden. Also stünde er manche lange Jahr daselbsten / wuchs / nahm zu / und ward immer gröisser; Also / daß in etlichen vielen verlöffenen Jahren die Rinde solche angeheffte Rüstung überwachs und bedeckete: Daß die nachkommende Leuthe der Rüstung nicht mehr in Acht nahmen; dann dieselbe von der Rinde also überdecket war / daß man sie nicht mehr sahe.

Es hatte aber die Stadt Megara eine Weissagung von ihrem Warsager-Geist / daß sie alsdann ihr Regiment verliehren sollte / wann ein Baum würde Kriegs-Rüstung gebähren. Als sie nun dieses Oel-Baums / welcher alt worden war / nicht groß mehr achteten: Derselbe auch auf eine Zeit umgehauen ward / und man ihn spalten wolte / da fande man in demselben eiserne Sturm-Hauben / Handschuh / Stieffeln und dergleichen Kriegs-Rüstung / welches man dann auf ihren Untergang deutete.

7. Von dem Indianischen Feigen-Baum (dessen zweyerley Geschlecht seynd / nemlich des Theophrasti Indianischer Feigen-Baum / und die stachlichten Indianischen Feigen / sonst Opuntia und Tuna genennet) schreibet Clusius, daß er sehr hoch wachse / und habe nur einen Stamm / welcher fast dick seye / aus welcher Seiten kleine Fäselein wie ein Haar herfür dringen / wie an der Caicuta, von Farben / alldieweil sie noch jung seyn / schön Goldgelb; Diese Fäselein wachsen allezeit unter sich / und wann sie auf das Erdreich kommen / bekleiben sie daselbst / und werden zu jungen Stämmen / so mit der Zeit eine Dicke überkommen / aus welchem alsdann wiederum andere zarte Fäselein herfür wachsen / so sich in die Erden stecken und gleichfals zu dicken Stämmen werden / von welchen wiederum andere von neuem wachsen und erspriessen / und also fort je ein Stamm von dem andern herkommet / daß man sie nicht erzehlen kan / und wie Clusius vermeldet / daß aus einem Stam so viel andere Stämme oder Propagines wachsen / daß sie eine ganze Welsche Meil-wegs dörffen einnehmen / und sich erstrecken / und grosse Mühe habe / biß daß man den ersten Stammen / an welchem die andere allzumal hangen / und angewachsen seyn / erfinden könne / und sagt / daß der erste Stamm so dick sey / daß ihn auch 3. Mann mit ihren Armen nicht umgreiffen können. Es sollen aber nicht allein die unterste Aeste an dem Baum solche Fäselein von sich geben und ausstossen / sondern auch die so über sich wachsen / also daß ein Baum allein / einen grossen / dicken Wald mache.

Es pflegen die Einwohner die zarte junge Stämme des Sommers-Zeit abzuhauen / damit sie unter den Baum kommen können / und sich von wegen der grossen Hitz darunter setzen / dann es sollen die Aeste so dick zusammen wachsen / daß die Sonne gantz und gar nicht dardurch scheinen kan / derowegen sich dieselbigen Leute darunter / für der grossen Hitze gleichsam beschirmen müssen. Es meldet auch Clusius, daß auf die tausend Personen sich unter eines Baums Schatten behelffen können. Seine Blätter sollen den Quitten-Blättern gleich seyn / oben grün und unten weiß / auch ein wenig wollicht / den Elephanten eine angenehme Speis. Die Frucht ist den kleinen Feigen gleich / von Farben inwendig und auswendig blutroth / voll Körnlein / wie die gemeine Feigen / eines süssen und lieblichen Geschmacks / doch nicht wie die gemeine / wachsen zwischen den Blättern an zarten Stielen. Es soll dieser Baum in der Insul Goa; und in den umliegenden Orten gefunden werden.

8. Von dem andern Geschlecht / der stachlichten Indianischen Feigen / schreibt Matthiolus / daß es also leichtlich wachse / daß so man nur ein Blat davon nimmt / und halb in die Erde stecket / so bekleibe es bald / gewinne auch seine Wurtzeln / und stösse ein Blat nach dem andern herfür / oben und auf beyden Seiten so gewaltig / daß ein Baum daraus wird / von lauter solchen Blättern / welche dicker dann ein Daum seyen / mit weissen spitzigen Dornen besetzet / deren gemeiniglich drey oder vier beysammen. Do-

donæus meldet / daß an den obersten Blättern erstlich länglichte Blumen herfür wachsen/ nach welchen die Frucht erfolget.

Das dritte Geschlecht ist die Frucht der stachlichten Indianischen Feigen / anzusehen wie die Feigen/ doch dicker/ von Farben grünblau / träget oben ein Krönlein von Blättern/ wie die Mespeln / das innerliche Fleisch ist voll dünner Körner/wie die Feigen / und voll rothes Saffts / welcher nicht allein die Hände färbet/ sondern auch den Harn so wunderbarlich roth machet/ daß er wie ein Blut siehet/ also/ daß man nicht anders meynet / als wann das Blut aus dem Leib fliesse. Es soll das ander Geschlecht nunmehro auch in Welschland seyn gemein worden. D. Camerarius meldet/ daß er es auch zu Nürnberg in seinem Garten habe wachsen gehabt / aber er schreibt / die Blätter haben angefangen zufaulen / könten auch den Winter nicht leiden.

9. Die Früchte des Palmbaums (von dem unser seel. Autor p. 774. gemeldet) sind die Dactyli oder Datteln / länglicht-rund / an der Grösse und Gestalt der Eicheln/ nicht ungleich / aber etwas grösser/ welche äusserlich ein dünnes röthlich gelbes Häutlein haben/ unter welchen ein süsses und gleichsam schleimichtes Marck enthalten / an dessen Mitte ein sehr harter / länglichtrunder Kern lieget/ durch welchen der Länge nach ein Ritze gezogen ist; kommen aus Syrien/ Tunis, Sale und andern Orten/ über Spanien und Italien. Sie wachsen / wie gemeldt/ auf den Palmen-Bäumen / dahero sie auch Palmulæ genennet werden. Weilen es aber solcher Bäume vielerley Species giebt/ so gar daß Plinius deren bey nahe fünfftzig gezehlet hat / wie der berühmte Wormius p. 164. Musei aus demselben anführet: So ist zu wissen / daß die Datteln nur an der sogenandten grossen Palm zu finden/ welche deßwegen auch der Dattel-Baum genennet wird. Er hat einen langen und dicken schuppichten Stamm/ an dessen Höhe viele Aeste mit langen Blättern / den Schwerteln gleich / hervor spriessen / unter welchen die Blumen gleichsam von einem Gehäuse verstecket liegen/ welches sich endlich aufthut/ und erstlich die weisse Blumen zeiget/ nachmalen aber die Datteln häuffig / wie Trauben an einander hangend / träget.

Und ob zwar viele vorgeben / daß solche Bäume allererst nach hundert Jahren Früchte trügen/ so wider spricht doch denenselben der Printz Radzevil, in seinem dritten Brief / mit diesen Worten: daß etliche sagen der Dattel-Baum bringe keine Frucht / dann über hundert Jahre/ nach seiner Pflantzung/ ist ein gantzes erdichtetes Werck / dann sie gleich anderen Bäumen in dem dritten oder vierdten Jahr Frucht bringen/ fürnemlich/ so sie etwas niedrig sind.

10. Sonsten müssen die Datteln schön groß und vollkommen/ ohne Runtzeln/ auswendig röthlicht gelb und inwendig weiß/ vor allen Dingen aber noch frisch und nicht zerquetschet / vielweniger Wurmstichig seyn / auch einen guten und Zucker-süssen Geschmack haben. Die jenigen so von Tunis kommen / werden von Pomet in Hist. Simpl. pag. 213. vor besser gehalten/ als die andere von Sale, welche viel magerer sind dann die vorige.

Was den Gebrauch der Datteln anlanget / so ist derselbe bey den Morgen-Ländern viel grösser als bey uns / deren sich viele Millionen davon nähren. Ja soll diese Frucht in Aegypten/ Syrien/ absonderlich zu Hiericho, so gemein seyn / daß sich die Säu davon nähren / wie bey uns mit den Eicheln und Buchen Eckern / als Hieron Bock, und aus denselben Heuer in Beschreibung fremder Materialien pag. 122. gedencken.

In Europa bedienet man sich derentwegen ihres lindernden und schleimichten Geschmacks/ gegen die scharffe Flüsse/ welche sie besänfftigen / und werden derowegen gegen den rauhen Hals / Husten / Schwindsucht und dergleichen in denen Brust-Tränken und Tränet / gleich den rothen und schwartzen Brustbeeren gebrauchet. Gleicherweis dienen sie auch gegen die Nieren- und Blasen-Mängel / so von scharffen Humoren entstehen. Sie stillen auch die Leibs-Schmertzen und den Durchlauff/ stärcken die Frucht der Weiber welche doch ihrer nicht zu viel essen sollen/ indem sie schwer zu verdauen sind.

11. Noch zwey Arten von Phyllirea werden von Tabernæmontano nahmhafft gemacht. Die eine wächst wol zwey Manns hoch / ihre Aeste sind auch mit einer weissen Rinden bekleidet/ welche etwas runtzlicht ist. Die Blätter sind viel schmäler / dann an dem vorigen Geschlecht / auch gar nicht zerkerfft / eines zusammenziehenden Geschmacks: Seine Blumen sind des Dattelbaums-Blumen gleich / gar klein und weiß-grün welche gantz häuffig neben den Blättern herfür kommen/ nach welchen die Frucht erfolget/ welche rund ist.

12. Die andere wächst eines Manns hoch/ mit mehr aber doch kleineren Aesten/ dann die vorige / hat eine schwartze Rinde. Die Blätter sind auch schmäler und geringer/ von Farben grün/ eines bittern Geschmacks. Die Blumen sind auch gar klein und weis / wachsen wie die vorigen/ nach welchen die Frucht kommt / welche/ wann sie zeitig worden / schwartz ist/ an der Grösse den Myrten-Körnern gleich / mit einem harten Kern. Von den andern Geschlechten/ deren unser Autor nicht gedencket/ kan man lesen C. Clusium lib. 1. Observ. Hisp cap. 15.

Cap. XXII.

Von Pomerantzen-Aepffel à Sin- Citronen-Limonien- und Adams-Aepffel-Bäumen.

1. DJe Pomerantzen haben eine dicke lederichte Schale voller kleiner Löchlein/ und übertreffen/ an dem scharffen/ bittern und aromatischen Geschmack / die Citronen. Sie kommen ebenmässig aus Italien/ Portugal und der Provintz Languedoc in Franckreich / wo sie frey und ohne

Gesetz oder Bedingungen verkauffet werden. Der Pomerantzen-Baum kommt mit der Grösse dem Citronen-Baum nahe / ist etwann zwey oder drey Ellenhoch / mit vielen kurtzen Zweigen / so immer grün / auch das gantze Jahr über Frucht träget / nachdem er zuvor im April oder Majo weisse und wolriechende Blühte gehabt; Wie dann auch die Blätter / welche dick und den Lorbeer-Blättern gleich sind / einen ziemlich guten Geruch haben.

Man will sagen / daß die Bäume / so Früchte bringen / aus Indien müsten gebracht werden / indem aus dem Saamen keine Frucht tragende zu erziehen seyen. Wann sie aber auf andere Bäume gepfropffet werden / selen sie tragen; Und dahero mag es vielleicht kommen seyn / daß man davor gehalten / die Pomerantzen hätten ihren Ursprung von einem Citronen-Baum so aus einem Granaten-Baum gepflantzet worden; welches doch nicht glaublich / sondern ist kein Zweiffel / daß sie / wie andere Bäume / auch in der ersten Schöpffung erfunden seyen. Ihr Unterscheid wird entweder von den Ländern / wo sie wachsen / genommen / da man ohne die geneine / auch die sogenandte Aepffel-Sina unter die Pomerantzen zuzehlen hat: Oder von dem Geschmack / in Ansehen dessen man süsse / saure / oder auch Wein-saure hat / welche letztere am meisten gebräuchlich sind.

Wie nützlich und dienlich aber diese Früchte seyen / bezeuget der Indianer Sprüchwort / welche sagen selen / daß die jenige Schwelle kein Medicus betretten / in deren Häuser viel Pomerantzen-Schalen zu finden. Weilen aber an denen Früchten ein so grosser Unterscheid / als unter den Ländern selbsten ist / so muß man in Europa behutsam damit umgehen / absonderlich die Teutschen / deren viele sich in Franckreich und Italien an denen Pomerantzen tod gefressen / wie Sim. Paulli in seinem Quadr. Bot pag 385. Sonsten kommen sie den Kräfften nach mit denen Citronen in vielen überein / doch also / daß die Schale viel kräfftiger / aromatischer und erwärmender seyen / als die Citronen-Schalen / weßwegen sie in allen Leibs- und Mutter-Schwachheiten / Windsucht / Magen-Wehe und dergleichen sehr gut thun. Dem Safft hergegen ist der Citronen Safft überlegen / welcher doch auch kühlet und stärcket: beyde aber wehren der Fäulung des Scharbocks / wie Ettmüller, in Comment. Schroed. pag. 520. meldet.

2. Zu diesem Ende werden vielerley Præparata von den Pomerantzen in denen Apothecken gefunden / als die Essenz, Tinctur, Syrup und dergleichen / welche im Schroed. und denen Dispensatoriis zu sehen sind. Jetzo wollen wir nur derjenigen gedencken / welche die Materialisten aus den frembden Ländern bringen lassen: da sie dann erstlich mit der Orangen-Blüth einen grossen Handel treiben / welche sie eingemacht aus Italien und der Provintz in Franckreich bringen lassen: Woher auch zweytens / das Pomerantzen-Blüth-Wasser oder so genandte Aqua Naphæ herkommet / dessen sich nicht allein die Parfumirer gebrauchen / sondern auch die Medici, indem es nicht allein das Hertz und die Frucht im Mutter-Leibe stärcket / sondern auch gegen die Pest gelobet wird. Weilen es aber langsam verschrieben wird / ist es gemeiniglich in denen Apothecken verdorben / und schmäcket wie ein schlechtes Wasser / da es hergegegen einen bitteren Geschmack und darneben einen sehr lieblichen starcken Geruch hat / auch über ein Jahr nicht alt seyn soll: länger lässet es sich nicht halten.

Ingleichem rühret drittens / dasjenige wohlriechende Oehl / welches die Parfumirer Neroli heissen / von dieser Blüthe her / und ist nichts anders als das Oleum florum, Aurantiorum oder destillirtes Pomerantzen-Blüth-Oehl / ist schön hell und überaus wohlriechend / wird am besten zu Rom / und dann auch in der Provence destilliret. Unterdessen muß man sich versehen / daß man an dessen Statt nicht viertens / das Oleum infusum, welches mit der Been-Nuß / gleichwie das Jasmin-Oel / kan gemachet werden / überkomme / wormit das rechte Neroli offt verfälschet wird. Nicht weniger schicken die Einwohnere der Provence auch fünfftens / zweyerley Oehl / welche von den Pomerantzen-Schalen destilliret werden / deren eines von dem gelben der Schale / so ein paar Tage in Wasser eingeweichet und durch den Helm übergetrieben wird / auch von gar gutem Geruch ist: das andere aber von den kleinen und unzeitigen Pomerantzen / welche zuvor 5. oder 6. Tage in das Wasser geleget werden / also destillirt wird / und Gold-gelb aussiehet; Welche beyde Oehle die Winde zertheilen / auch die Würme der kleinen Kinder vertreiben: Worzu auch das Wasser / so zugleich mit übergehet / dienlich ist / und deßwegen von den Parfumirern in ziemlicher Menge heraus gebracht wird / und kommt das meiste von Cannen, Nizza und andern daherum liegenden Orten.

So bringet man auch sechstens / die überzogene und candirte Pomerantzen heraus / welche entweder gantz und zuvor von den innern Kernen geleeret / oder in grossen Stücken sind / welche schön hell und gleichsam durchsichtig und hoch von Farb seyn müssen / und von Tours am besten kommen: Der Orangeat aber ist dicker und wird von Lyon gebracht.

3. Die süsse Pomerantzen werden guten theils Aepffel-Sin / oder Poma aurantia Sinensia genennet / ob sie gleich Chinam ihr Lebtag nicht gesehen haben / sondern meistens aus Goa und denen benachbarten Insulen / durch die Portugiesen / gebracht werden / indem Alvarus Semedus, ein Jesuit / welcher lang in China gewesen / bezeuget / daß er dergleichen Früchte daselbsten nicht gesehen habe. Gleich wie nun die vorige Pomerantzen unterschiedlicher Grösse sind / also sind die Aepffel-Sina auch nicht einerley / sondern es giebt kleine und grosse. An diesen letztern haben Ihr. Hochfürstliche Durchl. von Hessen-Darmstadt / Hn Ernst Ludwig ꝛc. Vor diesem eine curieuse Observation gehabt / indem / als sie dergleichen aufgeschnitten / einen andern gantz vollkommenen Apffel darinnen gefunden: Welche schwangere und aufgeschnittne Frucht annoch in der sehr schönen und kostbaren Hochfürstlichen Bibliothec zu Darmstadt abgemahlet zu sehen ist; die aller grösten wachsen in Ost-Indien vor Batavia / und werden von den Holländern Pumpelmus; sonsten aber Mazchan oder Tieger-Limonen genennet / von welchen Georg Meister im Ost-Indianischen Lust-Gärtner p.

84. diese Worte führet: Diese Frucht/ spricht er/ welche man mit gutem Recht nach der Portugiesischen Sprache Poma Sina grandissima, oder die grösseste Art der Poma Sinen heissen kan/ wachsen in grosser Menge auser Batavia, theils in der Javaner ihren gehegten Feldern/ als der Holländer ihren Baum- und Lust-Garten. Ihr Baum wächset etwas grösser/ als der andern Oranien-Aepffel/ und etwann wie ein teutscher Apffel-Baum. Seine Blätter sind breit und rund/ mit oben gegen dem Stiel einem kleinen a parten Hals-Blätlein. Ihre Blühe ist weiß/ fast wie die Aepffel-Blühe/ von einem lieblichen Geruch/ die Frucht ist etwas fleckicht/ dahero ihr auch die Malayer den Namen Limon Mezschan, welcher letztere Mezschan so viel als ein Tieger heisset/ gegeben haben. Sonsten wenn sie reiff/ ist sie eines überaus guten und Hertz-kräfftigen Geschmacks/ wohl zu essender Frucht/ wiewohl unterschiedener Arten/ als eine/ so ein wenig Purpur färbig/ eine andere weißlicht/ eine andere gelblicht/ und wieder eine Art so grünlich/ doch alle von Kern und Fleische/ gleich als die grossen Poma Sinas, aus Welschland seyn. Von Schalen sind sie etwas dickpulstrich/ theils als ein Daume/ theils auch als ein kleiner Finger dicke/ sie sind gut zu essen/ vor die/ so des Tages vorhero einen Rausch gehabt/ weil sie ein wenig Wein säuerlicht schmecken/ in ihrer äusserlichen Schale ist es wie ein fliegender Oelhaffter Spiritus, etwas in die blöden Augen gespritzet/ machet sie wieder helle. Sonsten wird die Frucht auch ausgepresset/ und machet man einen Wein daron/ ist gleicher massen gut zu trincken/ dieses ist die grosse Poma Sina Art/ welche der grosse Alexander in seinen Indianischen Kriegs-Zügen/ jenseit des Ganges-Flusses selbsten/ wegen ihrer Grösse und guten Geschmacks zu rühmen/ gewürdiget hat. So weit gedachter Autor.

4. Die Aepffel-Sina kommen/ den Kräfften nach/ in Ansehen der Schalen/ mit denen andern Pomerantzen überein/ und ist wol Schade/ daß so viel 100. davon/ von den leckerhafften Leuten/ so das Marck nur daraus saugen/ weggeschmissen werden/ da doch solche mehrere Tugenden in sich haben/ als der mittlere Theil. Das Fleisch hergegen hat eine viel andere Eigenschafft/ als der anderen Marck/ weilen es süsse/ und derohalben mehr laxiret/ als anhält. Doch stärcket es auch die Natur und Lebens-Geister/ und dienet zugleich auch wider alle Fäulung/ Scharbock und dergleichen/ wie theils bey D. Ettmüllern in Comment. r. Schrœderiano p. 520. theils in Hn. D. Burggraffs Disp. Gradvali, de Malo Sinensi Aureo, mit mehrerem kan gelesen werden.

5. Den Citronen-Baum betreffend/ so ist derselbe nicht groß/ sondern von mittelmässiger Länge: Grünet immerdar/ und träget seine Frucht das gantze Jahr durch/ welche eher nicht zur Zeitigung gelanget. Die Blätter vergleichen sich den Lorbeer- und Pomerantzen-Blättern/ bleiben immer grün/ und haben viel kleine Löchlein. Die Blühe ist etwas Purpur-roth/ und dicht/ ist innwendig mit Fäßelein versehen. An den Aesten sind kleine Dornen/ und der Saame in den Citronen ist fast holtzicht/ wie Gersten-Körnlein anzusehen.

Es werden aber von etlichen Medicis dreyerley Geschlecht des Citronen-Baums gesetzet/ als das erste/ so die Citronaten; das andere/ so die Limonen; Und das dritte/ so die Adams-Aepffel träget.

Der Citronat-Apffel wird auch Juden-Apffel genennet/ weil die Juden ihn zu Haltung ihres Laubhütten-Fests/ so am 15. Tage des Monden Tisri, zu sähet/ gebrauchen/ und zwar nach dem Befehl des Göttlichen Gesetzes/ welches befihlet/ Früchte von schönen Bäumen zu nehmen/ Levit. 23. v. 40. Ethrogim, nemlich Citronen-Aepffel. Den Citronen-Apffel fasset ein Rabbi oder sonst ein fürnehmer Jud in die linke Hand/ und träget in der rechten Hand einen Palm-Zweig/ welchem Myrten oder Bachweiden zugebunden sind; dem folgen die andern Juden nach und ruffen laut: O hilff HErr! O HErr laß wol gelingen! Daher wird das Fest der Laubhütten/ von den Palm-Zweigen auf Hebräisch Lulab genennet; Und von dem Ruff oder Glück-Würschung Hosanna geheissen. Dannenhero/ weilen die Juden aus Göttlichem Befehl den Citronat-Apffel/ zu Haltung des Laubhütten-Fests/ haben müssen/ so müssen sie offt denselben sehr theuer bezahlen; Gestalt erzehlet wird. Als etwa stens in langwührigen Kriegs-Läufften/ die Strassen unsicher/ und die Handelschafften gesperret worden/ seyen auch die Citronat-Aepffel ausgeblieben/ und habe nur ein Kauffmann drey frischer Aepffel aus Italien erhalten/ welches/ als es die Juden erfahren/ sind sie zu ihm kommen/ solche drey Aepffel ihm abzuhandlen. Der Kauffmann als ein schlauher Kopff wuste wohl/ wie hoch den Juden hieran gelegen wäre/ bate ihme die drey Aepffel um 30. Reichs-Thaler; Weil er nun solches Gut zu hoch zu seyn dauchte/ erklärten sie sich etliche Thaler für die Aepffel zu geben/ er aber wolte nicht/ sondern beharrete auf seinem ersten Anbot/ und liesse sich vernehmen/ wann sie ihm die 30. Reichs-Thaler nicht bezalten/ solten sie gar keinen haben. Da schnitte darauf vor ihnen einen Apffel/ und da sie noch nicht die zween um 30. Thaler wollten kauffen/ so schnitte er auch den andern/ und zeigte auch also mit dem dritten zu verfahren; Da musten die Juden/ wie ungern/ 30. Thaler für den übrigen Apffel bezahlen/ damit sie/ nach ihrer Gewohnheit/ das Laubhütten-Fest halten könnten.

Der Citronat-Apffel ist eigentlich länglichter Gestalt; jedoch aber artet er zu Zeiten gar wunderlich. Dann/ nachdem er zu einer Zeit gepflantzet oder gepfropffet wird/ also bekommt er auch eine Gestalt. Etliche werden rund/ wie eine Quitten/ andere formen sich wie Pfeben oder Cucumern. Etliche bekommen eine Mannliche/ andere eine Weibliche Gestalt. Etliche werden wie ein gehörnter Polnischer oder Türckischer Schuh. Dann die Natur spielt in dieser Frucht gar seltsam.

5. Bey dem offentlichen Einkauff der Citronat sollen die Mackler in Italien einen eisernen Ring gebrauchen/ und alle Stück so dadurch passiren/ auswerffen/ welche entweder den Färbern überlassen/ oder den Safft daraus zunehmen/ angewendet werden.

Hier zu Lande suchet man die dünnschälige/ weiß-

desto mehr Marck und Safft in sich haben / und kan man solches durch das Fühlen und Drucken erkundigen. Wer die Menge einkaufft / muß sie mit Spreu- oder Hirsen-Saamen wol verwahren / und in trockenen Kellern aufhalten / auch fleissig durchsuchen / dann sie leichtlich angehen.

3. Ob gleich alle Theile an den Citronen dem Gifft / aller Fäulung / Scharbock / und dergleichen zuwider sind / so haben doch dieselbe nicht alle einerley Qualitäten / indem die eussere Rinde erwärmend / und doch aromatisch / das Marck oder der Safft hingegen kühlend / und sauer: Die Kerne aber bitter / und derowegen den Wärmern zuwider sind. Alle diese Theile aber kommen dem Magen und dem Hertzen sehr zu gut / welche sie beyde stärcken; und weilen / wie obgedacht / sie aller Fäulung wehren / so bedienen sich deren die jenige / welche auf den weiten Schiffarten mit dem Scorbuto angefeindet werden / nicht allein innerlich / sondern auch eusserlich. Was die Citronen in der letzten Pest zu Wien / wie auch zu Basel / vor Nutzen geschaffet haben / bezeuget Hr. D. Nebel aus andern p. 32. in seiner Disputation. Weswegen dann auch in andern bösigen Fiebern / Ohnmachten und dergleichen / selbige mit gutem Succes auf vielerley Manier gebrauchet werden / worvon der gelehrte Italiäner / Johann Baptista Ferrerius S. J. in seinem Buch de Malorum Arcorum Cultura & Usu mit mehrerem kan gelesen werden.

4. Gleichen Effect thun auch alle Condita und Præparata, so darvon herrühren / als 1. die gantz überzogene oder eingemachte Citronen / welche aus Madera gebracht werden / und sehr annehmlich zu geniessen sind / sonderlich / wann sie wol condirt / zart / grün / und frisch sind.

Wann man solche hier zu Land conficiren will / müssen die Kerne erst heraus genommen werden / ehe man sie in Zucker kochet / und einmachet / und ist die Brühe nicht weg zuschütten / sondern mit Zucker zu einem Syrup zu kochen. 2. Die überzogene oder trockne / und auch eingemachte Citronen-Schalen / welche auch aus Madera gebracht werden / müssen frisch / klar und durchsichtig / oben grün / und unten gleichsam mit Eiß überzogen / leicht zu zerschneiden / doch aber trocken / und mit keinem schwartzen Flecken und Löchern geständet seyn / welche eine Anzeigung sind / daß sie alt und naß worden. 3. Das Oel von den Schalen / welches insgemein die Essenz von den Italiänern genennet wird / dessen man zweyerley hat / nemlich das feine / welches aus dem geriebenen Gelben von der Schale mit Wasser destilliret wird / schön weiß ist / und einen sehr starcken aromatischen Geruch hat: Hernach das gemeine / welches aus der Häfen / so sich auf dem Grunde der jenigen Säßer und Tonnen / wo sich der Citronen-Safft setzet / destilliret wird / zwar auch hell und wolriechend / aber grünlicht ist; Man kan auch insgemein aus fünffzig Pfund solcher Häfen drey Pfund klares Oel haben / doch mehr oder weniger / nachdem die Citronen sind.

Sie werden beyde in grosser Menge von den Parfumierern verthan. 4. Kan man auch ein Oel von dem Gelben pressen / welches aber sich so lang nicht halten lässet / wie das vorige; Doch lässet sich die Ambra gleich darinn solviren / und hernach zu vielerley gebrauchen. 5. Hat man den saueren Citronen-Safft oder Acidum Citri, welcher sonsten auch Vinum Citri genennet wird / kommet auch aus Italien / und wird von den unzeitigen / und gar kleinen Citronen gemacht.

Man machet ihn wol auch in Teutschland / aber gemeiniglich von angesteckten Citronen / weswegen man ihn lieber selbsten machen soll / wann man was gutes haben will. Die Türcken machen einen Tranck darvon / welchen sie Sorbe nennen / und über Alexandrien heraus senden / bestehet aus Zucker und Citronen-Safft: Wie dann die Holländer und Engelländer ein dergleichen Gemeng aus Citronen-Safft / Zucker / Muscaten und Brantwein machen / und Polecanze nennen / womit sie die jenige / so auf dem Meer mit der See-Kranckheit geplaget sind / stärcken / und sich damit præservirn.

In den Apothecken machet man den Syrupum acetositatis darvon / welcher sehr wol rectificirt / stärcket und kühlet. 6. Hat man in den Apothecken das Lexir Citri, doch auch zweyerley / eines / welches zur Artzney Tropffen-weis gebrauchet wird / das andere / so an statt eines Brandtweins und Aquavits getrunken wird / welches aber mehr ein Solutum zunennen ist. 7. Machen die Zucker-Becker auch allerhand Confect von den Citronen-Schalen / welche sie entweder zu Kräntzlein winden / und mit Canarien-Zucker zu conditirten Citronen-Schalen machen / oder diese Schalen in kleine Stücklein zerschnitte / entweder glat oder krauß mit Zucker in dem Confect Kessel überziehe / woraus die Zuckerstängel meistens unter dem feinen Confect bestehen. So wissen auch die geschickte Haus-Mütter den Citronen-Biscuit, Citronen-Salat / und andere Leckerey-Bißlein daraus zu machen; Wovon allbereit in dem dritten Buch des Adelichen Land und Feld-Lebens hin und wieder zur Genüge gehandelt worden.

5. Malus Limonia, das andere Geschlecht der Citronen / heisset Limonien / und wird dardurch beedes der Baum und die Frucht verstanden. Der Baum ist dem Pomerantzen-Baum ähnlich / hat dicke / durchlöcherte / glatte / wolriechende Blätter; Seine Blüh ist weiß / die Aeste zähe / biegig und stachlicht. Die Frucht hat mit dem Citronat gleiche Würckung oder Krafft; An der Gestalt sind sie kleiner und länglicht / haben auch nicht eine so dicke Schelffen / als die Citronat-Aepffel / sind auch safftiger / der Safft ist sauer / der Samie oder die Kernen bitter / in der Grösse wie die Gersten-Körner. Die Limonien werden zwar in Teutschland hin und wieder / in den wolbestelten Gärten von den Kernen gezielet / und durch das Aeugeln zur Frucht gebracht / und werden zur Sommers-Zeit dreyerley / als Blüh / junge und zeitige Früchte / an dem Limonien-Baum gesehen / und mehr wegen Lustes / als wegen des Nutzes unterhalten / worzu Fleiß und Unkösten gehöret; Dann die Ziehlung derselben ist mühseelig / die Kerne müssen über zwey Monat in der Erden liegen / ehe sie kommen / und herfür wachsen.

Dahero ists gut / so man die Kernen im Februario oder Martio säet / so kan man im Maio und Junio / deren Wachsthum sehen. Wann solche Bäumlein drey oder vier-jährig seyn / kan man sie impffen oder äugeln / daß sie bald fruchtbar werden; Dann lässet man sie / wie sie von den Kernen gewachsen sind / so bleiben sie entweder gar wild und unfruchtbar / oder tragen gar langsam / etwann allererst im dreyssigsten Jahr / und doch gar wenig. Im Feld / so guten Grund hat / oder der mit Schererden / Holtzmist oder Weidengenist verbessert ist / kommen sie zwar am besten fort / aber vor Winters müssen sie ausgehoben / oder mit einem Haus überbauet / und für Frost / so sie gar geschwind verderbet / verwahret werden. Das Ausheben ist ihnen auch nichts nutz / dann sie werden dardurch / an den Wurtzeln von der Erde entblösset / und können vor Winters nicht leichtlich mehr / in der Erden / bekleiben. Dahero stehen viel den Winter durch ab.

In Kübeln oder Kästen / so anderthalb oder zween Schuh weit / können sie in guter Erde / fortgebracht / und den Winter über / in Einsetz-Gemächern erhalten werden; Da muß man fleissig Acht haben / wann die Blätter anfahen weiß zu werden / daß man sie aushebe; dann es ist ein Anzeig / das Gefäß sey ihnen zu enge / und ihnen am Wachsthum hinderlich / darum sie im Frühling ausgehoben / die eusserste Wurtzeln abgeschnitten / dann wieder eingesetzet / und die Gefäß mit guter Erden ausgefüllet werden müssen / so machsen die Bäume wieder lustig / die Blätter werden grün und die Blüh samt den Früchten ereignen sich nach und nach. Die Limonien-Bäume und Früchte / werden aus Hispania / Italia / und Franckreich / zu Wasser und Land in Teutschland gebracht. Die Frucht-Bäume so aus Italia / anher gen Nürnberg kommen / lassen sich zwar in den Gärten fortbringen; jedoch lehret die Erfahrung / daß die Widlinge / so mit geschlachten Reuslein geimpffet werden / dauerhaffter seyen. Die Früchte werden auch in gresser Menge anhergebracht / in Kisten hundert und Dutzent weis / auch einzeln verkaufft. Sie werden auch in den Brühen eingemachet / Fleisch und Fisch damit wolgeschmackt zumachen / verkauffet / und in der Küchen gebrauchet.

Von denen Adams-Aepffeln ist weiter nichts zu melden / weil sie / wie unser Autor selbst meldet / mit den Limonien in vielen übereins stimmen / die Differenz aber von ihme zur Genüge angedeutet worden. Der Baum wird sonst genannt Malus Assyria, und Poma d'Adamo, Italiänisch Lomie, Frantzösisch Pacire, Englisch Assyrian Apple tree.

Cap. XXIII.

Register der gebräuchlichsten und bekanntesten Pomerantzen- Citronen- und Limonien-Bäumen / welche in den vornehmsten Gärten in Teutschland gefunden werden.

DEr gebräuchlichsten und bekanntesten Pomerantzen- und Citronen-Bäume / so man in denen vornehmsten Gärten in Teutschland hat / sind folgende: Erstlich der Pomerantzen vornehmlich fünff Gattungen / und Geschlechte / wie folget: Als die erste wird von den Frantzosen benennet des Oranges bigarrées, oder auch sonst Aurantia folio maculato, die andere / Aurantia de China, die dritte / Aurantia Hispanica magna dulcis, die vierdte / Aurantia de Genua, die fünffte / Aurantia de Provincia. Der Citronen giebt es acht Arten / als zum ersten / Malus medica Limonia Chalii, die andere / Malus medica, oder Limonea Cedri, die Dritte / Limonia dorsi. Die vierdte / Limonia di Gavita. Die Fünffte / Limonia Lumia. Die sechste / Pomum Adami. Die siebende / Poncires. Die achte ist / Limonia oder Spada fora. Ob zwar von den Italiänern noch viel mehr Arten gemeldet werden / so ich den curieusen Liebhabern zur Nachricht hier gesetzet / so hat doch dieselbe Arten nicht alle bey uns / und werden an den wenigsten Orten gefunden. So dem Liebhaber derselben beliebet / so kan er sie aus Italien verschreiben / und überbringen lassen: Und werden offtermals an der Franckfurter am Mayn / und Leipziger Oster-Messe häuffig hingebracht. Folgen sie nun ins gesamt / wie sie von den denen Italiänern gemeiniglich benennet werden / und wie sie Augustinus Mandirola in einem ordentlichen Register beschrieben: welches wir hiemit beyfügen wollen:

Citroni Ordinari.
Citroni fiore doppio.
Citroni grappolosi.
Citroni di Agro dolce.
Citroni lunghi & stretti di S. Beneditto.
Citroni col cortice rosse.
Citrone deto il Pomo di Paradiso, Senza carne.
Citrone piociolo Burghese.
Citrone Spongino.
Lumia forte.
Lumia in forma di Bergamotto con piede lungo di Cerfa.
Ponzino grande.
Ponzino mediocre.
Ponzino dolce.
Ponzino rosso.
Ponzino machiato di Pio.
Lima dolce di Spagna.
Lima garba di Spagna.
Lima grappolosa.
Lima trasparente.
Spada falsa.
Spada fora mediocre.
Spada fora di Pera.
Spada fora col fiore doppio detta la bastarda.
Lemoni Ordinari.
Lemoni della Madonna Laura.
Lemoni di Calabria.

Lemoni senza grani.
Lemoni di St. Martha.
Cedrato semplice.
Cedrato doppio.
Cedrato di Coste.
Cedrato da Florenza.
Cedrato falso.
Lumia di Valenza con la scorza liscia,
Lumia rotonda con la scorza liscia,
Lumia lunga.
Lumia dolce.
Limone Bartadoro.
Limone del Rio,
Limone Cedrato,
Limone Cedrato rosso.
Limone Cedrato con la Scorza callosa.
Limoncello Spinosa.
Limoncello lungo.
Limoncello rotundo.
Pomo del Paradiso,
Pomo di Adamo,
Eccitatore del appetito.
Aranzi Ordinari,
Aranzi dolci.
Aranzi dolci senza grani.
Aranzi dolci con le foglie crespe.
Aranzi dolci macchiati di Caserta,
Aranzi dolci di Galta,
Aranzi dolci, liquali si magano con la scorza, di Genova.
Aranzi simili, di Poncino.
Lemoni mediocri.
Lemoni longhi di Galta.
Lemoni sessili.
Lemoni sessili trasparenti,
Lemoni di Agro dolce.
Lemoni peverati, di Aqua viva.
Lemoni con scorza di Arancio.
Lemoni di S. Remo.
Lemoni del Paradiso.
Lemoni di Lisabona.
Lemoni di St. Dominico.
Limone Cedrangolo,
Lemoni detti da Bandino,
Limone senza paro.
Aranzi di due sorti di Scorza, una grossa, & l'altera sottile.
Aranzi l'una sopra l'altera, di Galta.
Aranzi ruvidi di Roberti,
Aranzo grandissimo, detto Gigante.
Aranzi cornuti de Galta.
Aranzo femella, spaccato nel mezo.
Aranzo in forma di beretta di Prete.
Aranzo Cedrato,
Aranzo di China.

Caput. XXIV.

Von denen Indianischen Bäumen und Gewächsen / was dieselbe vor Erdreich erfordern / auch von ihrer Pfleg- und Wartung; und was sonsten weiter dabey in Acht zu nehmen.

1. WAs die jenigen Gewächse anbelanget / welche aus Indien zu uns gebracht werden / seynd derer unterschiedlicher Arten / und bestehen theils in Bäum- und theils in Stauden-Gewächsen / wollen auch nicht einerley Wartung haben. Also will ich jede Art absonderlich mit wenigen berühren. Es sind nun diese / so einerley Wartung und Erdreich erfordern / als Opuntca, seu ficus indica, Mas & fœmina, Aloë americana, Hepatica indica, Jucca Gloriosa, Hyacinthus indicus tuberosus, Canna indica, Sudum arborescens, Flos passionis, major & minor Colocasia Ægyptiaca &c. Diese Gewächse erfordern alle eine feine luckere / reine / ausgesiebte Sägespän- oder Holtz Erde / Asche von Weinreben-Holtz / oder (wenn man es haben kan) verfaulte Weintrebern oder Hülsen / mit ein wenig Bachsand / untermenget / und also in die Geschirre gethan / und diese Gewächse darein gepflantzet / welches nicht eher als um den May / wenn sie wieder in den Garten gebracht werden / geschehen muß; Können im Sommer das Begiessen wol leiden / doch allezeit mit einem gelinden Sommer-Wasser / und ohne Berührung des Stammes und der Zweige.

Diese wollen auch einen warmen Sonnen-reichen Ort haben / wo sie vor den Nord- und Ost-Wind befreyet sind / nemlich hinter der Nord-Mauer gegen den Mittag; Müssen noch vor Michaelis trocken in die Gebäude an einem lüfftigen / doch warmen Ort gebracht werden / wo die allergeringste Kälte nicht zukommen kan / denn solche können diese zarte Gewächse durchaus nicht vertragen; Und dürffen in dem Winter nicht begossen werden; denn je trockener sie können gehalten werden / je besser es ist. Die Wässerung ist ihnen im Winter so schädlich / als der Frost selbst; ausgenommen die Colocasiam und Juccam gloriosam, wann solche gar zu trocken werden wollen / weil sie nicht mit unter die Indianische Gewächse zu rechnen / ein wenig mit laulichtem Wasser die Erde befeuchtet / doch ohne Benetzung des Stammes.

Wann etwann (wie es dann offt geschicht) an der Ficu majore indica, ein Blat anfänget zu faulen / welches daher gemeiniglich rühret / wenn mit dem Finger darein gekniepet / oder Wasser darauf gegossen wird; Dann dieses kan es in dem Winter nicht erdulten / und dardurch werden sie dann faul / und anbrüchig. Man kan aber solcher folgender Gestalt gar bald wieder helffen: Man nimt ein scharffes Oculier-Messerlein / und schneidet das faule an demselben Ort gantz hinweg / bis es wieder frisch scheinet / alsdann

bestreuet man es mit tröckner Kreide oder Asche / so wird es bald heilen und zu wachsen ; Was die Vermehrung dieses Gewächses anbelanget / so nimmt man um den halben May / oder Anfang des Junij / ein Blat von der Opuntica, lässet dasselbe etwa 14. Tage oder wol länger / in einem schattichten Ort liegen / biß es welck worden ; hernach so setzet man sie im Zunehmen des Mondes / in einem lüfftigen Zeichen / die Helffte in ein Gefäß oder Hafen / in vorgedachte Erde / darinn es dann gar leicht wird Wurtzeln bekommen / und wachsen.

2. Aloë Americana & Aloë Ægyptiaca. Aloë Hepatica Indica, pflegen offt viel Brut neben der Wurtzeln auszustossen / welche / wann sie Wurtzel haben / in die darzu bereitete Erde gepflantzet werden können. Solche Pflantzung muß bey allen im Majo geschehen / und nach Nothdurfft / mit Sommer-warmen Wasser begossen werden. Colocasiam und Aloën Ægyptiacam, weil solche gerne im Winter zu faulen pflegen / nimmt man gar aus dem Geschirr und verwahret sie in einem warmen Cabinet oder Winckel einer Stuben / gantz trocken / so bleiben sie den Winter durch gut. Im Frühling kan man sie wieder in ihr Geschirr in vorgedachte Erde einpflantzen / und dieses zwar im halben April / mit zunehmenden Monden. Wenn man sie wieder in die freye Lufft bringet / welches nicht vor dem Anfang des May geschehen soll / so kan man sie ein wenig mit lau-warmen Wasser / doch ohne Berührung des Stammes begiessen.

Die Aloë Americana, wann sie im Winter / wie offt mal geschicht / noch übrige Feuchtigkeit von der Erden bey sich hat / oder wann man Wasser daran giesse : Wann solches nun geschicht / daß sie an einem und andern Ort anfänget zu faulen / muß man solches alsobald mit einem Ocular-Messer / biß auf das Frische ausschneiden / und den Ort mit heisser Kreide oder Aschen bestreuen / so wird es wieder auswachsen ; hernach kan man wol / wegen des Regens / im Sommer die Stelle mit Baum-Wax bekleiben : Vor allen Dingen muß man dieses Gewächse trocken behalten / dann wann die geringste Feuchtigkeit daran kommt / so faulet es alsobald.

Die Aloë aculeata americana Major, weil sie bey uns sehr lansam blühet / wird sie also in solchen langen Jahren / zu einem grossen weit-ausbreitenden Gewächse an Blättern und Stamm ; Denn ein Gärtner / der in seiner Jugend eine junge Aloë pflantzet / wird kaum erleben / daß er die Blüthe darvon siehet / und muß also wohl 30. / 40. und mehr Jahr auf dieselbige vergeblich warten / weil schwerlich bey Mannes-Leben eine Aloë blühet / dann ich etliche habe blühen sehen / die über 50. / 60. Jahr und älter gewesen sind / ehe sie geblühet haben. Zwar / man hat befunden / und meldet Herr Heß in seiner neuen Garten-Lust / es habe ihm sonderlich der weit-berühmte Gärtner zu Gottorff in Holstein / Johann Claudius, dem er damals vor einen Gärtner-Gesellen gedienet / Discurs-Weise von der Aloë angezeiget / nemlich / daß er allemal im Majo oder Junio / im alten Lichte / die unterssten Blätter am Stamme / so viel überflüssig gewesen / glatt abgenommen / und auf dieselbe stets Kreide gestreuet / hernach mit Baum-Wax bekleibet / und darbey angezeiget / auf solche Weise könnte man eine Aloë wohl 20. Jahr eher zur Blüthe bringen / weil sonsten die Kräffte sich in die grosse überflüssige Blätter zögen / wann aber solche weg / alsdann müssen sich die Kräffte in den Stamm begeben / und würde dadurch kräfftiger zu treiben. So hat man auch gut befunden / daß man auch grosse viereckichte Kasten darzu / vornen mit Thüren lässet machen / damit man diesem Gewächse offt die übrigen Wurtzeln ohne Berührung oder Abnehmung des Stammes benehmen / und ihm alsdann wieder frische gehörige Erde geben kan / welches dem Stamm gar sehr zum starcken Wachsthum und schleuniger Blühung befördert : Wie dann vor etlich 20. Jahren / als ich (schreibt von sich selbst obengedachter Herr Heß / aus dem dieser Bericht gezogen worden) zu Gottorff gedienet / eine Aloë daselbst blühete / so auf solche jetztgedachte Weise erzogen war / die nach des Gärtners Bericht / über 40. Jahr nicht alt gewesen / welche eine solche Menge Blumen / auf unterschiedlichen Aesten oder Armen brachte / so kaum zu zehlen.

3. Etliche sonst gute verständige Gärtner wollen behaupten / daß man die Aloe / so ziemlich bey Jahren erwachsen / in ein Pomerantzen-Hauß / in die freye Erde pflantzen soll / um daß sich die Wurtzel desto besser könne ausbreiten / und alsdann stärcker in den Stamm treiben ; Dieses ist an sich selber nicht ohne / noch demselben allerdings zu widersprechen / doch aber muß es unter einem warmen Climate, als Franckreich und dergleichen Orten seyn / hier wo das Erdreich von Natur von unten auf kalt und feucht ist / will ichs nicht allerdings rathen / denn man offt erfahren muß / daß zarte Bäume / die in einen solchen Pomerantzen-Hauß in der Erde stehen / wegen des kalten Bodens / und Zartigkeit ihrer Wurtzel nicht bleiben können / sondern müssen verderben / wie mir es denn mit unterschiedlichen Gewächsen selber begegnet ist. Will man eine Aloë in ein Pomerantzen Hauß in die Erde pflantzen / und will es damit wagen / so muß man nahe bey dem Ofen im Gewächs-Hausse ein trocknes warmes Erdreich aus dem Grunde zu richten / und solches etwa einen Fuß hoch über die andere Erde erhöhen / solche als einen Kasten in ziemlicher Weite mit Brettern oder Steinen einfassen / und die Aloe darein pflantzen / und im Winter gantz trocken halten / wie sonsten in denen Gefässen / so möchte es noch besser / als wenn man sie bloß unter andere Gewächse wolte hinpflantzen, angehen. Stehet also jedem frey zu probiren.

4. Meine / (fähret Herr Heß ferner fort /) vorgedachte Pflantzung und Wartung ist die sicherste und gewisseste / und wäre fast unnöthig / so viel Worte von diesem Gewächse zu machen / weil es so langsam hergehet / ehe man eine Blume darvon zu sehen bekommet / was mich selber anlanget / bin ich nunmehr über 30. Jahr ein Gärtner gewesen / und habe in solcher Zeit nur 6. Aloen blühend gesehen / als die erste zu Stuttgard / die andere in Meissen in eines vornehmen Herrn Garten zu Thora / die dritte zu Gottorff / die vierdte zu Sondershausen in dem Gräflichen Schwartzburgischen Garten / die fünffte zu Anspach / und die sechste

in dem Fürstlichen Braunschweigischen Garten zu Hessen/ vor 9. Jahren. Daß einem also die Weile wohl solte lang fallen/ auf solche Blumen zu warten.

5. Hyacinthus tuberosus indicus und Canna indica, werden durch die junge Brut/ und Neben-Absetzlinge gezogen/ welche im Frühling/ im Mertz/ auch wol eher/ weil sie lange in der Erde liegen müssen/ in vorgedachte Erde in Scherben gepflantzet/ und zuweilen ein wenig besuchtet werden/ und so lange/ biß es warm wird/ in einer warmen Stuben erhalten. Die Planta, flos passionis oder Granadilla, kan im Frühling leichtlich durch die Zertheilung der Stöcke fortgebracht werden/ wann solche im Wachsen des Lichts/ 3. Zoll tieff in die Erde geleget/ und fleissig gewartet wird.

Man kan sie auch durch den Saamen/ so aus Italien gebracht/ und im Frühling/ im Wachsen des Lichts in ein Mist-Beet gesäet/ und mit Begiessen fleissig gewartet wird/ erziehen.

Wann die jungen Pflantzen erwachsen/ so kan man sie alsdann in die Geschirr/ in gute fette/ luckere/ mit Holtz-Erde und mit ein wenig Saud vermengte Erde verpflantzen; Und müssen im Sommer (wie gedacht) fleissig begossen/ im Winter aber nicht/ sondern als andere Indianische Gewächse/ in einer warmen Stuben/ wann sie zuvor wohl abgetrocknet sind/ verwahret werden.

Wann sie ausgeblühet/ so schneidet man den Stengel an der Erde weg/ damit sich die Wurtzel desto besser wieder erstärcken kan. Alle 2. oder 3. Jahr kan man sie einmal ausnehmen/ die Wurtzeln zertheilen/ und wie obgedacht/ verpflantzen und vermehren.

Die Blume ist gemeiniglich Schwefel-gelb/ wie auch die Wurtzel; Man kan auch noch eine Art/ die gar rar gehalten wird/ so grünlicht mit braunen Strichen vermenget ist/ und die Wurtzel gantz gelb. Dieses Gewächs wird auch von denen Botanicis genennet Clematis flore viridi & purpureo, oder flos passionis americanus flore luteo. Die Holländer nennen es nach der Indianischen Sprache/ Marocata. Es hat seinen Ursprung aus dem Indianischen Gebürge Peru, woselbst es auch seine Früchte den Granat-Aepffeln gleich bringet.

Weil nun dieses ein windend Gewächs ist/ so muß es an ein Geländer oder Reis aufgerichtet werden. Etliche geben vor/ als soll das Leiden Christi in dieser Blumen abgebildet seyn/ wer es aber sehen will/ der muß gar schärffe Augen haben; Es ist an sich selber kein sonderliches schönes Gewächs/ als daß es seinen Ursprung aus Indien hat.

Von dem Sedo aborescente und Sedo rosarum indico, schneidet man nur Zweige/ und setzet sie in vorgedachte Erde/ im Frühling in die Gefässe/ so wachsen sie gar bald und leicht. Im Winter müssen sie ebenfalls in einer warmen Stuben/ als andere Indianische Gewächse/ gantz trocken verwahret werden.

Die Jucca gloriosa, welche viel Neben-Räumen pfleget abzustossen/ die kan man ebenfalls abnehmen/ und im Frühling in andere Geschirr verpflantzen/ ihrer mit Begiessen im Sommer fleissig warten/ so werden sie in 3. Jahren so groß/ daß sie ihre Blumen bringen.

Weil nun wol alle Indianische Gewächse/ als die grosse Ficus und Aloë, ziemlich im Sommer wollen begossen werden/ so erfordert es doch die Jacca gloriosa noch vielmehr/ dann dieselbe kan nimmer im Sommer zuviel begossen werden.

Cap. XXV.

Von noch andern Indianischen Bäumen und Gewächsen/ wie solche zu pflantzen/ und was vor Erdreich sie erfordern.

Folgende Indianische Bäume und Gewächse wollen eine andere Wartung haben/ als die vorgedachten/ und sind diese nun/ so gemeiniglich durch die Holländische Schiff-Fahrten mit aus Indien gebracht werden. Welches man allezeit an dem Erdreich/ so vielfältig noch zwischen der Wurtzel ist/ sehen kan; Dann ich vielmal solche Bäume alhie kommen sehen/ daß die Erde allemal bräunlich/ wie die Erde/ die aus einem morastigen Graben geworffen/ und wieder an der Sonne getrocknet/ auch etwas sandig und letticht dabey ist: So kan man auch eigentlich sehen/ wie tieff solche Bäume gestanden sind/ dann so weit sind sie gelber Farbe; Der Stamm aber oben entweder schwartz-braun oder grünlicht/ und ist also dabey wol zu mercken/ daß diese Bäume nicht tieffer/ als sie zuvor gestanden/ wieder eingesetzet werden/ welches dann die Holländer genau zubeobachten wissen.

Was nun die Erde anlanget/ habe ich in Niederland gesehen/ wie sie solche zubereiten. Sie nehmen die schwartze morastige Erde/ die aus einem Graben gebracht; Wann nun solche zuvor ein Jahr gelegen/ und von der Lufft und Sonnen temperiret ist/ daß sie fett und etwas zähe/ so nähren sie darunter alten/ gantz verfaulten Mist/ und die Asche/ so von den Bohnen- und Erbsen-Stroh/ oder Wein-Reben und andern dörren Zeug gebrennet wird: wie auch etwas verfaulte Holtz-Erden/ und ein wenig groben Bach- oder Kieß-Sand. Solches alles durch ein enges Sieb gelassen/ und unter einander gemenget/ die Gefässe darvon angefüllet/ alsdann die Bäumlein nicht tieffer als sie zuvor gestanden/ eingepflantzet/ die Erde dichte um die Wurtzel eingedrücket/ damit um die Wurtzel alles fein ausgefüllet werde. Hernach so muß man mit lauchlichtem Wasser/ mit Wein untermischet/ die Bäume wohl begiessen/ und sie an einen kühlen lufftigen/ doch nicht zu kalten Ort stellen/ biß sie wohl bewurtzelt: Nach diesem kan man sie an einen warmen Mittags-Ort setzen/ wo sie die Sonne können den gantzen Tag völlig haben/ und sie dann ferner mit Begiessen fleissig abwarten.

2. Es sind aber diese nachfolgende Indianianische

Bäume und Gewächse/ so die erst berichtete Erde und Wartung wollen haben/ als: Muscatus indicus, arbor fructus; Nardus indica americana, Anomis americana orientalis. Clymenon indicum flore albo. Hypericon indicum frutescens. Aramonium indicum & purpureum. Arbor tristis, indica, fructu, Avaraja indica. Panja indica. Camphorifera indica, Arbor Carbesium & americanum. Chyra indica, cum fructu. Cubeba indica cũ fructu. Jajaca indica. Panicũ indicũ & orientale cũ fructu. Pepo cum fructu, indico & flore albo. Thapsia indica flore luteo. Ambarca indica orientatis. Sassafras floreata indica arborea, cum fructu. Sanemunda indica & granata. Charapuli indica. Piper indicum nigrum, cum fructu. Calcut und dergleichen Indianische Gewächse noch vielmehr / welche alle einerley Erdreich und Wartung in unserm kalten Teutschland haben wollen. Im Sommer können sie das Begiessen gar wohl vertragen / doch allemal mit Sommer-warmen Wasser / ohne Benetzung des Stamms und Laubs. Im Winter aber gar wenig/ nur wann es die höchste Noth erfordert. Wann das Laub welck wird / wie an denen Citronen / so muß man solche mit einem lau-warmen Wasser / aus einem Graben oder Sumpffe / so vorher gewärmet/ an der Erden befeuchten / doch daß es nicht nahe bey dem Stamm kommt.

So sind auch darunter: als der Caneelen-Baum / Mußcaten-Baum/ Negelcken-Baum / Aramonium, Panja, Chyra, Avaraja, Hypericon, und dergleichen mehr / so Winter und Sommer ihr Laub behalten/ solche muß man zuweilen mit Wasser / so mit Wein vermischet/ begiessen / dardurch die Wurtzel bey Kräfften bleiben/ und desto besser das Laub an denen Bäumen behalten werden kan. Weil es nun gar zarte Bäume und Gewächse sind / so muß man solche noch vor Michaelis in die Winter-Quartier bringen / in einen lüfftigen Tag in ein warmes Gemach uñ Ort/ da sie im Winter vor der Kälte wol erhalten werden, so dürffen sie auch im Frühling nit vorm Majo unter unsern Climate wieder in die freye Lufft gestellet werden/ und müssen allemal / wo sie zuvor gestanden / wieder hingesetzet werden/ auch stets so weit von einer Mauer oder Gang/ daß ein Raum von zehen Schuhen breit dahinter bleibet.

3. Was ihre Vermehrung anbelanget / gehet es mit dem meisten von Einlegen oder Absäugen gar schwer zu / weil ins gemein an denen Indianischen Bäumen ein hart Holtz/ und darbey gar hitziger Natur sind/ so nicht viel übrigen Safft haben. Sie müssen allemal in einem lüfftigen Zeichen / als in Zwilling oder Waag verpflantzet werden / und wann man sie will umsetzen/ entweder in grössere Geschirr/ oder ihnen nur die Wurtzel beschneiden/ muß solches alsobald geschehen / wann sie wieder in den Garten gesetzet werden. Ich habe von etlichen derer gedachten Bäume in Holland dergleichen über drey Jahr eingelegte und eingesengte Zweige gesehen / welche sich doch nicht zu einiger Wurtzel bequemen wollen. Also/ wem solche gar kostbare rare Bäume belieben/ der muß aus Holland den Saamen / oder durch die Schiff-Fahrten die Bäume mitbringen lassen; Bessern Rath weiß ich nicht zu geben/ weil sie weder von Impffen/ noch Einlegen/ oder Absäugen/ oder Oculiren mögen fortgebracht werden.

Einsmals bin ich in Holland von einem Gärtner berichtet worden / daß er sich von Caneel- Muscat- und Negelcken-Bäumen/ hätte seine junge auf Lorbeer- und Laurus-Tinus-Stämme abgezogen/ so wolgewachsen und zu schönen Bäumlein worden. Ich habe es zwar nicht gesehen/ und zweiffele sehr daran / wem beliebet und dergleichen Bäume hat/ kan es also auf diese Art probiren. Ich habe noch bessere Hoffnung durch das Oculiren.

Capvt. XXVI.

Von denen Spanischen/ Aegyptischen/ Africanischen und Italiänischen Gewächsen/ wie solche zu warten/ und was sie vor Erdreich haben wollen.

1. IN diesem 26ten Capitel soll kürtzlich angeführet werden von denen Gewächsen/ die aus Spanien / Aegypten / Africa und Italien zu uns gebracht werden/ und sind dieselbe auch in ziemlicher Anzahl und Menge/ ich will nur die vornehmsten/ die bey uns bekandt sind / berühren / als: Laurus Nobilis, Laurus Alexandria, Laurus Mexicana, Laurus Tinus, Alaternus, oder Philica. Genista, Hispanica, Jasminum Hispanicum, Catalonicum, Persicum, Vulgare, Polemonium seu Jasminum bacciferum, Cytisus, Malva Syriaca, Guajacum, Acacia Ægyptiaca, Cotinus Plinii, Azedaracus Ægyptiaca, Laurus Castanea. equina seu indica, Myrtus variarum specierum, Cupressus, Laurus cerasus, Nerion oder Oleaster, Malus Granata, Cethnia arabica, Agnus Castus, Olea domestica, cum fructu, Ficus vulgaris, Jujuba (Brustbeer-Bäumlein/) Caparis leguminoso fructu, Pistolochia Hispanica, Gossypium (Baumwollen-Baum/) Saccharum hispanicum, Jacobæa maritima, Siliqua edulis, Spina Christi, Barba Jovis, Carpesium hispanicum, Ficus ægyptiaca, Tricox americana, Cassia fistulosa hispanica, Cortusa italica flore cæruleo, Gingidium Siriac. flore purpureo, Sebastina Alexandrisca, & Syriaca, und wer kan sie in der Kürtze (weil deren noch vielmehr sind) alle erzehlen.

Weil nun diese vorgedachte Gewächse alle fremde und an denen warmen Mittags-Ländern ihren Ursprung haben/ so bedürffen sie auch / in unsern kalten Teutschland / eine gute vorsichtige Abwartung/ so wol im Winter als im Sommer/ und erfordern auch ein sonderliches Erdreich/ welches zu diesen Bäumen und

Gewächsen/ wie folget/muß bereitet werden: Erstlich/ nimmt man der verfaulten Holtz- und Säg-Spän-Erde/ verfaulte Torff- und Wiesen-Erde / oder was die Maulwürffe daselbst aufwerffen; alten verfaulten Küh-Mist/die Asche von allerhand Unkraut-Steigeln/ welche man in den Gärten zu verbrennen pfleget / wie auch die Asche von Bohnen-Stroh/und etwas groben Sand aus dem Bach/oder was vom Regen zusammen flusst: Menget alles wol durcheinander / siebet es hernach durch ein enges Sieb/ und füllet die Geschirr und Töpffe darmit aus / pflantzet im halben April/ beym Zunehmen des Lichts/in einem lufftigen Zeichen/die vorgedachte Gewächse / fein ordentlich darein/ doch nicht tiffer als sie zuvor gestanden: stellet sie etliche Wochen aus der Sonnen/ biß sie bewurtzelt/ begiesset sie fleissig mit Sommer-warmen Wasser; darnach wann sie anfangen zu wachsen / setzet man sie wieder an die völlige Sonne/ an einem Mittags-Ort/ wo sie allezeit vor den Nord-Winden beschirmet seyn/ so werden sie wol wachsen/ grünen und blühen.

2. Was ihre Vermehrung anbelanget/ kan theils solche durch die Wurtzel-Brut/ theils durch Einlegen und Anhencken der Spalt-Töpffe oder Häfen / und theils durch Zertheilung der Stöcke geschehen; welches alles im Frühling / wann die Gewächse wieder in den Garten gebracht werden/ geschehen muß.

Im Herbst/ um Michaelis/ müssen sie wieder in die Winter-Quartier / und in die warmen Keller und Gewächs-Häuser gebracht werden; zuvor aber muß man sie an einem trockenen Ort / unterm Obdach wohl abtrocknen lassen / dann die übrige Nässe / ist vielen von diesen vorgedachten Gewächsen / sehr schädlich/darum so muß man sie auch nicht überflüssig im Winter begiessen / sondern solches soll allemal vorsichtig / und mit Sommer-warmen Wasser geschehen; Und zwar also/ daß nicht das Laub und der Stamm / sondern nur die Erde berühret werde; Dann im Winter ist allen Gewächsen / so in denen Kellern und Gebäuden müssen verwahret werden / das Giessen bey dem Stamm/ höchst schädlich; darum so muß sich einer damit wohl vorsehen und in acht nehmen/ daß er denen Gewächsen keinen Schaden thue.

Es sind zwar etliche Indianische Gewächse darunter/ welche so gar hitziger Natur sind / und weniger Safft haben. Solche können so wol im Winter als Sommer das Begiessen besser/ als die andern vertragen/ als da sind der Caneelbaum/ der Negelkenbaum/ Camphorifera, Gingidium, Sanamunda, Aethiopischer Pfeffer / Calacutischer Pfeffer/ Jaca indica, Cassia, Jucca gloriosa, Gossypium, Oleaster, und dergleichen Indianische Gewächse; Hergegen so sind wieder andere Indianische Gewächse / so alle kalter Natur sind / und ist der Unterscheid leicht zu mercken/ dann die hitziger Natur / lassen ihr Laub gemeiniglich im Winter abhalten: Dagegen die/ so kalter Natur/ behalten dasselbe / und sind kalter und feuchter Natur/ diese: Ficus indica, major & minor, Colocasia ægyptiaca, Aloë americana & ægyptiaca, Hepatica indica, sedum arborescens & rosarum, Canna indica, Flos passionis, Planta indica, und dergleichen noch viehmehr/ diese wollen im Winter nur gar wenig/zur höchsten Nothdurfft / begossen / und bloß die Erden befeuchtet werden.

Etliche hievon/ als: Ficus, Aloë, Colocasia, Canna indica, Planta indica, wollen gar nicht im Winter begossen seyn/ darum muß ein Gärtner / der mit solchen Gewächsen umgehen will / gute Wissenschafft haben / damit nicht eines nach dem andern hingehe und verderbe.

3. Will man aber unter diesen Gewächsen / etliche/ wann sie nicht alle ins Winterhauß zu bringen wären/ im Garten in der Erde stehen lassen / soll man sie wohl verwahren / und können diese folgende hierzu gebrauchet werden / als: Genista hispanica, Jasminum vulgare, flore albo & luteo, Polemonium, seu Jasminum bacciferum, eine Art Cytisi; Laurus Alexandrina, Malva Syriaca, Arbor Judæ, Guajaca Batavina, Agnus Castus, Ficus vulgaris, &c darbey man starcke Pfähle stecket / und verbindet solche dicht mit Stroh umher / leget um die Wurtzel langen Pferd-Mist / so können sie wohl gut bleiben. Wo aber das Clima und der Ort gar zu kalt seyn sollte/ so wäre am besten/ daß/wann man sie zuvor mit Stroh bebunden/ an die Erde legete / und mit langen Pferd-Mist wohl bedecket / und also können sie schön tauren/ wofern sie nicht von den Mäusen / wie offtmals geschicht / abgeschehlet werden / sonderlich wiederfähret solches den Feigen-Bäumen/ als welche süsse Rinden und Safft haben.

Um S. Gregorii kan man sie wieder aufdecken/und in ihre vorige Ordnung stellen / was dürr daran ist / abschneiden/ und wieder ausputzen / damit sie sich wieder verjungen mögen.

Die Rosa Damascenica vel autumnalis, wie auch die Rosa menstrualis, müssen auf etwas Pferd-Mist niedergeleget/ dann ferner mit langen Pferd-Mist fleissig zugedeckt / und wie vorgedacht/ im Frühling wieder aufgedeckt / gereiniget / was dörr daran/ abgenommen / und in ihre vorige Ordnung gebracht werden/ so werden sie freudig wachsen / grünen und liebliche Rosen bringen.

Man kan sie auch mit einem grossen Faß bedecken/ so bleiben sie ebenfalls gut/und tragen lange ihre Rosen / man muß aber um und um das Faß mit Pferd-Mist wol verwahren. Der Monat-Rosen / von der so man im Winter Blumen haben will/ muß man etliche in Geschirr / bey andern Gewächsen im Keller verwahren. Man kan beyde Arten dieser Rosen / durch Neben-Ausschüßlinge leichtlich vermehren / oder in Mangelung derselbigen / von jungen Zweigen / durch Spalt-Töpffe/ so man daran hencket / und die Zweige durchziehet/ zuvor unten ein wenig einschneidet / wie an denen Negelein / die Töpffe mit guter luckerer Erde ausfüllet / und sie wol begiesset / so werden sie bald Wurtzel schlagen: In der Erde kan man sie auch also einlegen / und bekommen gar bald ihre Wurtzeln;

Man muß sie allemal im Frühling mit dem Vollen Mond/ in einem lufftigen Zeichen

verpflantzen.

† * †

CAP.

Cap. XXV.l.

Von Widerwärtigkeit und Liebe/ so etliche Gewächse gegen einander tragen/ und solches aus natürlichen Ursachen.

HJer sind wir gesinnet / von unterschiedlichem Gewächsen / so einander dulten und Beliebung zusammen haben / item von andern / welche einander scheinen zu hassen und anzufeinden / einige Meldung zu thun / welches alles von vielen Garten-Liebhabern und Verständigen genau und wol observirt und in Acht genommen worden. 1.) Die Oel-Bäume / wenn solche beyeinander wachsen / so erfreuen sie sich / wachsen freudig / und bringen ihre Früchte / welches letztere aber nur in Italien geschicht / wenn sie hier zu Lande keine Früchte bringen.

2.) Der Palm-Baum / wenn dieser sein Weiblein nahe bey sich hat / so soll er seine Früchte reichlich bringen. 3.) Der Weinstock mag gern den Kirschbaum bey sich dulten. 4.) Daß dem Feigen-Baum die Raute gut ist / erhellet daraus / daß die Raute wider alles Ungeziefer und giftige Thiere eine Artzney ist / und dieselben deswegen nicht dulten können / darum meiden sie solche. Weil nun die giftigen Kröten den Feigen-Baum / wegen der Süssigkeit an der Wurtzel sehr zusetzen / und dessen Früchte benagen / wann sie selbe bekommen können / so hat man vor gut befunden / daß man um dieselbe etliche Rauten-Stöcke pflantze / oder die Beete / wo die Feigen-Bäume stehen / gar mit Rauten einfasset / damit diese giftige Thier keinen Zugang zu dem Feigen Baum haben können. 5.) Die Gentiana major & minor, wächsen auch gerne beysammen / und blühen schön / wenn sie aber voneinander gesetzet werden / so trauren sie / und werden welk und gelb / wie die Erfahrung bezeuget: Sonderlich hat man bey der grossen zumercken / daß mit den gelben Blumen / wo diese einmal von ihrem Saamen aufgewachsen ist / man sie muß stehen lassen / weil sie durchaus kein Umpflantzen leiden kan. 6.) Der Roßmarin kan die Salben auch wol dulten / und wenn man solche neben dem Roßmarin pflantzet / oder die Beete / wo solcher stehet / mit Salben einfasset / so wächset er freudig und schön: Wer will / kan die Hände / ehe man den Roßmarin pflantzet / zuvor starck mit Salbey bereiben.

7.) Die Spargen können das Rohr wol leiden / und kan man solchen nicht widersprechen; Dann erstlich wachen die wilden Spargen gemeiniglich in denen Wiesen und Orten / wo sie mit Rohr umgeben sind / wie ich dann bey Maynz am Rheinstrohm / in einer Insel Spargel in grosser Menge gesehen habe / welcher zwischen dem darbey stehenden Rohr gar schön gewachsen; Ja man probire es / und nehme die Erde aus einem morastigen Ort / wo Rohr zu wachsen pfleget / und bereite das Land darmit / wo man will Spargel hinpflantzen / (welches in denen Niederländischen Provintzien die jenigen wol wissen / so den allerschönsten Spargel erziehen) so wird er befinden / wie lustig und bald seine Spargen werden aufwachsen.

8.) Die Pomerantzen- und Citronen-Bäume haben ihre Beliebung zu den Myrten / Cypressen- und Lorbeer-Bäumen / wenn solche neben sie gepflantzet werden / wachsen sie viel freudiger als sonsten und bringen desto herrlicher ihre Früchte; Ich habe dieses im Anfang eben so genau nicht betrachtet / daß es mich sollte berühren / als wenn diese Art Bäume selbst gewachsen und ihre Früchte gebracht hätten und solches nur sonsten meiner guten Wartung zuzuschreiben / bis ich die Zuneigung dieser Art Bäume endlich gemercket / und habe also denselben etlicher massen beflichtet; 9.) Hierzu aber hat mich noch mehr angereitzet das / was ich jetzo melden will. Nemlich: Ich habe vor diesem von dem Welt-berühmten Gärtner Gottorff in Holstein gesehen / daß er dürre Zweigen von Cypressen / Lorbeeren / Myrten und dergleichen zu Asche gebrannt; Dieselbe mit altem verfaulten Hunds- und Tauben-Mist vermenget / und solches als eine sonderliche Artzney um der Pomerantzen und Citronen Bäume Wurtzel geschüttet / welches ich mich bemühet auch offt-hertzuthun habe / und sind sie hierdurch zum gewachsen / und herrliche Früchte gebracht: 10.) Diese Bäume nun einander lieben / so sind sie auch an einigen Gewächsen / daß sie eine sonderbare Widerwärtigkeit und Feindschafft gegen einander haben: Ebenfalls wie die Menschen auch offt ihre Feindschafft gegen einander zeigen / und offt einander nicht erdulten können / sondern neiden / hassen und verfolgen / einander auf das eusserste / wie leider / Ach erbarme es! bey dieser jetzigen Zeit / die Erfahrung mehr als gut ist / bezeuget. 11.) Also thun auch diesen Creaturen und Gewächse gegeneinander; Da was vor giftige Feindschafft / ereignet sich doch bey dem giftigen Napellus oder Eisen-Hütlein / und edlen Anthora oder Gifftheil / indem keines mit das ander darff gepflantzet werden / und sind einander so feind / daß / wo nur der Wind einem von dem andern kan zuwehen / so wird es dadurch betrübet / und trauret / darum / wann man sie nicht gern will verderben lassen / so muß man sie weit genug voneinander setzen; genug / wann sie nur ein kurtze Zeit sollen beysammen stehen / so würden sie hernach / wenn man sie gleich wieder voneinander setzte / wol ein ganzes Jahr stehen und trauren / man möchte sie anbauen / pflegen und warten / so hilfft es doch nicht. Und also geschicht offt unwissend mit manchen gar schönen Gewächsen / welches man eigentlich nicht weiß / wie sie dieses oder jenes auch erdulten können oder nicht / wie mir es denn selbst also begegnet ist / indem offt ein Gewächs hat angefangen zu trauren / und das Laub gelb worden / wenn ich gleich nach der Wurtzel gesehen / so hab ich doch nichts daran können spühren. Habe ich es denn gleich mit guter Erde und was dazu gehöret / beschüttet / auch keinen Fleiß an dienliche Mitteln ihm zu helffen ermangeln lassen so habe ich

doch

doch keine Mittel davor erlangen können/ biß das Gewächs oder Bäumlein endlich gar dahin gestorben ist. Welchen ich dann hernach offtmals besser nachgetrachtet, und bedacht habe/ daß es müste von einiger Widerwärtigkeit der Gewächse/ so neben ihm gestanden/ und es nicht hat leiden mögen/ hergerühret seyn/ und ist also viel in der Natur verborgen/ wann man alles so genau offtmals/ wegen Abwartung anderer schweren Arbeit und Ungelegenheit nur bemercken könnte/ so würde man vielmehr Feindschafft der Gewächse gegen einander abmercken. 12) Cicuta, oder giftige Schierling und die edle Angelica können auch im geringsten sich nicht miteinander comportiren oder vertragen/ sondern wo sie nur beysammen stehen/ muß eines dem andern weichen und verderben/ wie man solches mit Verwunderung erfahren.

2. Über jetztgedachte Sympathien und Antipathien/ giebt es auch folgende/ welche wir bey fernern vorgesetzten Zahlen bemercken wollten. 13) Der Weinstock lässet sich gerne mit einem Ulmen-Baume vergesellen, und wird fruchtbar gemacht/ wann der Wein-Stein um die Wurtzel gestreuet wird. 14) Der Lupinus machet den Wein schmackhafftiger/ wann er dabey gesäet wird. 15) Der Rettich auf gleiche Weise gesäet/ ist gut denen Dattel-Bäumen. 16) Wann der Weinstock blühet/ so verdirbet der Wein in den Kellern, welcher sonst nicht verdorben wäre/ welchem aber zu helffen/ wir oben im vierdten Buch dieses Orts Meldung gethan. 17) Die Lilie/ wann sie zu der Rose gepflantzet wird/ so wächset sie weit besser und überkommt einen viel bessern Geruch. 18) Der Ahorn-Baum wächset gerne bey dem Feigen-Baum/ und kan man diesen gar auf jenen pflantzen. 19) Ein Castanien-Baum wird noch einmal so schön und groß/ wann er bey dem Maulbeer-Baum stehet. 20) Ein Granat-Baum/ wann er gantz allein stehet/ wird er nicht so wol fortkommen; Wann man ihn aber nur zu andern Bäumen/ von was Art sie auch seyn/ setzet/ wird er schön bekommen. 21) Birnen-Reiser auf Mandeln- oder Maulbeer-Stämme gepfropfet, wachsen schöne. 22) Ein Nuß-Baum schadet allen übrigen Bäumen/ allein mit dem Hagapfel-Baume kan er sich sehr wol vertragen. Der Lorbeer-Baum wächset gerne bey denen Damascenischen Pflaumen und Pfirsichen. 23) Ein wilder Feigen-Baum bringet unzehliche Früchte/ allein wann man nicht etliche Bäume von seinem Weiblein um ihm herum pflantzet/ werden selbige nicht reiffen/ sondern alle unzeitig abfallen. 24) Die See-Blumen werden noch einmal so schön erwachsen/ wann sie nahe bey denen Ranunculen stehen. 25) Die Raute liebet die See-Raunen. 26) Der Feigen-Baum leidet gerne die Bergmünze. 27) Der Sparges liebet den Poley. 28) Tannen-Schwämme wachsen gerne bey dem Cedern-Baume. 29) Engelsüß findet man zwar an unterschiedenen Orten/ allein das jenige/ welches an den Eichen-Bäumen/ oder nahe bey selben wächset/ ist allezeit am besten. 30) Wann man einen blauen Weinstock hart an einen weissen pflantzet/ so wird selbiger seine Farbe bald auch verwechseln/ und Beere bringen. 31) Der Knoblauch und die Rosen wachsen gerne beyeinander. 32. Man hat sich auch zuverwundern/ daß das Wasser/ welches von Rosen und Pomerantzen destilliret wird zur selbigen Zeit/ wann diese beyde Stöcke in voller Blühte stehen/ gantz keinen Geruch von sich geben/ wann aber die Blüh-Zeit vorbey/ so überkommen sie ihren vorigen natürlichen Geruch wieder.

33) Es wären hier noch viel Gewächse anzuführen/ welche eine sonderbare Verwandtschafft miteinander haben/ derowegen wir solche übergehen/ und uns zu der andern Art/ welche einige Feindschafft gegen einander hegen/ wenden/ um auch von denenselben etliche Arten zu erzehlen. 34) Der Köhl wann selbiger zu dem Cyclamen gepflantzet/ wird er gleich verdorren. Ein gleiches wiederfähret ihm/ wann er nahe bey dem Origano stehet. 35) Ob zwar einige behaupten wollen/ sie haben niemalen observiret daß der Köhl dem Weinstock zuwider sey/ so hat doch der sogenandte Phytologus bemercket/ er habe solches bey unterschiedenen Stöcken in Acht genommen. Über dieses so kan man seine Antipathie selb. wohl hieraus merken: daß wann einer sich am Weine von allen seinen Sinnen besoffen/ und Köhl isset/ er wieder zu seinem Verstande kommen wird. Noch mehr er aber erhellet selbiges hieraus/ daß wann man nur ein wenig Wein in einen Hafen/ darinnen Köhl beym Feuer stehet/ giesset/ der Köhl gantz nicht kochen/ noch viel weniger eine Weiche erlangen wird. 36) Die Türcken sind dem Oel-Baum sehr zuwider/ wie auch dieser letztere zu dem Eich-Baum/ so eine grosse Feindschafft träget: daß einer von diesen beyden/ wann sie nahe zusammen gepflantzet werden/ ohnfehlbar verdorren muß.

37) Der Weinstock/ wann man einen Lorbeer-Baum zu ihm pflantzet/ wird gantz und gar nicht wachsen.

38) Ein Eichen-Baum/ der nahe bey einem Nuß-Baum gesetzet wird/ verdorret.

39) Schirling zu einem Weinstock gepflantzet/ wird gleich welck; und hat man sich zu verwundern/ daß wann einem/ der von diesem Kraut etwas genossen/ der Wein nach gegeben wird/ solcher eine starcke Artzney wider dieses Gifft ist; Wann man aber den Wein zugleich mit den Schirling eingiebet/ gi bt der Wein dem Gifft eine viel stärckere Macht.

† * † * †

Cap. XXVII.

Von Styrax-Sycomoro-Tamarinden und Terpentin-Baum.

1. DEr Storax oder Styrax ist (wie Hr. D. Valentini berichtet/) ein hartzichtes Gummi/ so äusserlich gelb-roth und vest ist/ auch aus Bröcklein von unterschiedener Grösse bestehet/ einen hartzichten und etwas scharffen Geschmack/ und einen sehr guten Geruch hat: kommt aus Syrien und andern Morgenländern über Massilien. Er fliesset/ wie man schreibet/ von dem Stamm eines Baums/ dieses Nahmens/ welcher mittelmässiger Grösse ist. Trägt kleine runde Nüßlein/ und wird deßwegen von dem neuen und berühmten Botanicô, Joh. Rajo, in Meth. Plant. Nov. Tab 4. pag. 36. unter die Nußbäume gerechnet; wie dann die Schalen von diesen Nüßlein zuweilen unter dem Storax gefunden werden/ welches einigen Occasion gegeben/ daß sie vermeynet haben/ daß der Storax von diesen Nüssen herrühre/ wie Pomet in seiner Hist. de Drogues pag. 249 berichtet. Wann dieser Baum von den Einwohnern geritzet wird/ so dringet der Storax entweder in schönen/ lauteren Granis oder Körnern/ aber auch etwas unreiner hervor/ welches dann die Einwohner alles untereinander mengen und in grosse Stücke pressen/ es seye dann/ daß gemeldte Grana, welche schön fallen/ zuvor ausgelesen/ und auf die Seite gethan würden welche auch vor diesem allein in hohlen Röhren und Calamis heraus gebracht und deßwegen Storax Calamita genennet worden.

Weilen aber dieser entweder gar fehlet/ oder auch zu theuer fället/ indem ein Unz von der Calamita Storaci so hoch kommet/ als von dem gewöhnlichen ein gantzes Pfund/ wie Charas in Beschreibung der Theriacs-Ingredientien pag. 175. meldet/ ja gar noch gekünstelt werden kan/ wie eben dieser Apothecker in seiner Frantzösischen Pharmacop. pag. 296. eröffnet und Pomet l. c. pag. 250. durch eigene Erfahrung bestättiget/ so gebrauchen sich andere lieber des ordinairen Storax/ welcher wieder in zweyerley Sorten zu finden/ eine/ welche schön pur/ fett und viel Grana untermischet/ so deswegen von den Materialisten und Apotheckern auch Storax calmita Media genennet wird/ wie Dale in seiner Phytol. pag. 302. erinnert/ und die schlechtere/ so leichter/ unsauberer und Storax expressa heiset/ weilen die Einwohner offt den besten Safft/ als einen köstlichen heilenden Balsam/ davon drucken/ und dann den nur halb kräfftigen Storax, so gantz hölzern und trucken/ herauser schicken. Der beste muß in schönen/ fast lautern und klaren Granis, zähen/ gelb-roth/ feitlich/ doch nicht anklebend/ und mit mit etwas weis untermenget/ nicht bitter im Mund seyn/ auch einen dauerhafften und lieblichen Geruch haben/ dergleichen der wahre Calamita ist. Je näher nun die ordinaire Sort dieser kommet/ je besser sie ist/ welche doch bey den Alten von der vorigen unterschieden/ und weilen sie mehr roth/ Rubra genannt worden/ und finden sich gewisse Stellen/ da der Storax Clamita und Storax Rubra zugleich verschrieben worden/ wie Sam. Dale l. c. erwiesen. Der hölzichte und ausgepreste Storax aber ist gäntzlich zu verwerffen.

2. Den Kräfften nach/ hat der Storax eine erwärmende/ austruckende/ und zertheilende Qualität/ stärcket das Haupt/ die Nerven/ und zertheilet die scharffen Flüsse; weswegen die Pillen davon/ oder Pilulæ de styrace, von einigen Mesuicis gegen den Husten/ Heiserkeit des Halses/ und dergleichen nicht ohne Nutzen gebrauchet werden. Andere machen auch ein Magen-Pflaster davon. Am meisten aber wird er zu allerhand Rauch-Werck/ als Rauch-Pulver/ Rauch-Kertzen/ Ofen-Lac oder Mastix ad fornacem und dergleichen consumiret/ auch zu der Tinctura Benzoini oder so genandten Jungfern-Milch gethan.

3. Was aber der weiche Storax/ oder Storax liquida eigentlich sey/ davon sind sehr unalche Meinungen. Einige vermeynen/ es seye der Balsamische Safft/ welchen die Morgenländer/ wie oben gemeldet worden/ von dem Styrace Calamitâ pressen; welches doch nicht glaublich ist/ alsdann er viel theurer seyn müste. Andere halten es vor die Stacten/ deren sonsten bey der Myrrhen gedacht wird. Allein es ist auch dieses ohne Grund/ indem die Stacte, wie die Myrrhen selbst in Wasser zergehet/ da der weiche Storax hergegen wie andere hartzichte Dinge/ nur in einem öhlichten resolviret werden kan. Viele meynen/ es werde dieser Safft entweder aus den Nüssen oder Rinden des Storax-Baumes gepresset/ welcher letzten Meynung Schurtzius in seiner Material Kammer p. 4. beypflichtet/ welches doch mit der dicken Consistenz dieses Werckes nicht wol übereinkommt; Weswegen viel glaublicher ist/ daß das jenige/ was unter diesem Nahmen in unsern Apothecken zu finden ist/ vielmehr ein gekünstelter Mischmasch/ von vielen Stücken/ nemlich Storax/ Terpentin/ Wein und Oehl zusammen geschmoltzen seye/ wie Sam. Dale c. l. solches von den Apothekern in London gehöret/ auch Pomet c. l. bestättiget. Dieser weiche Storax nun besichet aus einer fettichten/ zähen/ gelb- oder röthlicht-braunen Hartz/ so allezeit weich bleibet/ wie Honig/ (daher es auch Storax-Honig und Falber-Safft von Schurtzio c. l. genennet worden/) und hat einen sehr starcken/ aber nicht widrigen Geruch: wird in Bäßlein heraus gebracht/ und hält sich am besten/ wann oben immer Wasser darauf geschüttet wird. Der beste ist/ welcher röthlicht-braun am Geruch dem Storax sehr gleich kommet, eine gute Consistenz hat/ keine Unreinigkeiten in sich hält und aus Holland kommt. Den Qualitäten nach kommet er mit dem vorigen in vielen überein/ und hat eine sehr heilsame und balsamische Art an sich; weswegen nicht allein eine vortreffliche Salbe davon gemacht wird/ mit welcher zu Paris in dem weltberühmten Hospital à l'hôtel-Dieu allerhand Wunden/ Fäulnüssen und dergleichen curiret werden: sondern er kommt auch unter andere Galenische Compositiones zugeschweigen/ daß die Parfumierer sich dessen auch fleissig bedienen. Doch hat man darauf zusehen/ daß er bey einigen zarten Personen Kopf-Weh und Schläfrigkeit verursachen kan/ wie Schroederus in Pharmac. Medico-Chym. pag. m. 207. aus dem alten Dioscoride angemercket hat.

4. Gleiche Bewandnüs hat es mit der Liquidambra, welche von den Teutschen auch weicher und fliessender Storax genennet wird/ weilen er gleichfalls ein gelbrothes flüssiges Oel/ wie Venedischer Terpentin ist/ auch am Geruch und Geschmack dem vorigen gleich kommt: wird in kleinen Bästen aus Neu-Spanien gebracht/ ist aber heut zu Tag sehr rar/ und wird von vielen Authoren vor den rechten weichen Storax gehalten/ wie Dale in seiner Phytol. pag. 364 bezeuget/ zumalen der Baum woraus er fliesset/ auch von den Botanicis, als Rajo in Hist. Pl. pag. 1681. Styrax Acetis folio genennet wird.

5. Der Feigen-Maulbeerbaum hat bey den Griechen und Lateinern den Namen Sycomorus, von dem Wörtlein sycos, welches eine Feigen/ und Moros, so viel Maulbeer-Baum heist: Weil dieser Baum gleichsam eine mittele Art und Eigenschafft hat/ zwischen einem Feigen- und Maulbeerbaum/ und also beyder Mischling ist. Celsus verwendet die Wörtlein und nennet ihn Moro-sycon, das ist ein Maulbeer-Feigen-Baum: Dann/ so viel die Frucht belangt/ so ist dieselbige fast den Feigen gleich/ die Blätter aber und der Saft den Maulbeeren. Plinius nennet diesen Baum einen Aegyptischen Feigen Baum. Die Frucht wird genennet sycamus, vollzeitige Feigen. Etliche geben für/ er habe den Namen nicht vom Moro, oder Maulbeerbaum: sondern weil seine Frucht dem Magen ungesund/ indeme sie gar zu starck kälten/ und Moros, unter andern Deutungen/ in Griechischer Sprache auch einen Todes Schmack bedeutet.

6. Von den Tamarinden bringet Hr. D. Valentini in seiner Natur- und Materialien-Kammer p. 343. folgendes bey. Die Tamarindi oder saure Dattlen sind (wie sie zu uns gebracht werden) nichts anderst/ als das inwendige Marck einer Baum-Frucht/ mit vielen Häutlein/ Kernen und Fäsern vermenget/ äusserlich schwartz-braun anzusehen/ und einen angenehmen säuerlichten/ doch etwas schärfflichten Geschmacks: Kommen meistens aus Ost-Indien/ von der Insul Madagascar, und Ceylon, wiewolen sie auch in West-Indien gefunden werden. Die Bäume/ worauf sie wachsen/ werden vor eine Art Palmen gehalten und sollen nicht gepflantzet werden/ sondern von sich selbsten häuffig in den Wäldern/ und zwar schön und groß/ mit schmalen Blättern gezieret wachsen. Sie tragen weisse Blümlein gleich der Pomerantzen-Blüth/ und nach solchen grüne Schoten/ oder Hülsen-Früchte/ einer Hand lang/ welche im Anfang grün/ und wann sie reiffen/ braun werden und zwar des Jahrs zweymal/ wie Eraldus Franciscus solches in seinem Ost-Indianischen Lust Garten und andere beschrieben haben. Wann die Früchte braun worden/ sammlen sie die Einwohner und lassen sie etwas an der Sonnen trocknen/ ehe sie solche in andere Länder senden/ sollen/ wann sie über einander liegen/ wie unsere Mispeln/ taig werden/ weswegen man sie mit Feigen-Blättern umwickelt zu Marckt träget/ wie Georg Meister in Ost-Indischen Lust-Gärtner p. 94. berichtet. Sie kommen aber nicht in den gantzen Schoten heraus/ sondern meistens zerquetscht und zerdruckt/ in Fässer eingestampfft/ mit Stengeln/ Kern und Marck.

Solcher Tamarinden nun bekommen wir zweyerley Sorten/ eine Gattung braunlicht/ mit vielen Stengeln und kleinen Kernen: die andere gantz schwartz/ nicht viel Stengel habend/ aber mit Kernen versehen. Dieselbte Art ist viel säuerer dann die erstere Marxius in seiner Material-Kammer p. 220 bemerket hat. In Senega sollen sie die schwartzen gar zu Kuchen bereiten/ nachdem sie die Kerne und Fäsern viele heraus genommen haben/ welche aber nicht zu uns in Europa heraus kommen.

7. Aus allen werden die jenige Tamarinden vor die beste gehalten/ welche gantz schwartz/ mit Kernen und kleinen Fäsern vermischet/ auch durchsichtig sind/ und wann von denselben ein wenig abgenommen wird/ gleichsam etwas fett scheinen. Man muß aber zusehen/ daß sie nicht zu naß und feucht/ oder etwa in Kellern gesotten seyen/ welches theils an dem Geruch/ theils an den Kernen/ so alsdann gleichsam aufgeblasen aussehen/ zu erkennen ist. Welche weniger sind die jenige anzunehmen/ so mit Syrup/ Henna und Essig gebeitzet und verfälschet sind/ welchen Betrug Pomet in seiner Histoire des Drogues p. 220 entdecket. Ihre Krafft und Tugend betreffend/ so kühlen sie und eröffnen zugleich den Leib; weßwegen nicht allein die Araber die noch unzeitige Schotten abbrechen mit Zucker candiren und mit sich auf die Reise nehmen sollen/ damit sie den Durst löschen und den Scharbock meyden könnten; sondern es sollen auch die Javer einen sehr lieblichen Lamenat davon machen/ den sie an statt des Biers trincken. Bey uns werden sie nur zum Laxiren gebraucht und sind in solchen Fällen vortrefflich zu gebrauchen/ wann von der überflüssigen oder aufwallenden Gall etwann fliegende Hitze (welche insgemein einer hitzigen Leber von dem Pöbel zu geschrieben wird) vorhanden oder in Wechsel- oder hitzigen Fiebern der Leib verschlossen ist/ wo man die Tamarinden entweder allein oder mit klein Rosinen ins Getränck legen/ oder auch ein Decoct davon machen kan/ wovon Etwas öffters zu Commun. weniger zu sehen ist. Wolte aber ein Patient lieber eine Latwerge haben/ kan man die Pulpæ Tamarindorum, oder auch der Tamarinden Latwerg mit Sennet-Blättern (Elect. de Tamarindis cum Sennæ) gebrauchen.

8. Der Terpentin-Baum heisset Latein Terebinthus, Italiänisch Terebinto, Frantzösisch Terebinthe, Arbre de le Terebinthine, Spanisch Arbos de la Trementina, Cornicabra. Der Terpentin/ oder Terebinthina an ihm selbst ist ein heller und durchscheinender harichter Safft/ so eigentlich von einem Baum dieses Namens fliesset. Es wird aber heut zu Tag dieser Name auch andern dergleichen dicken und flüssigen Harßen zugeleget/ welche aus vielen Bäumen der Fichten- und Tannen Geschlechts hervor quellen/ und theils weiß/ theils gelb/ theils dick und trüb/ theils hell und klar sind; unter welchen doch drey Arten am meisten bekandt sind nemlich der Cyprische/ Venedische und gemeine Terpentin.

9. Der Cyprische Terpentin/ oder Terebinthina Cypria ist ein hartes bleichgelbes und fast wie blaulicht Glas anzusehendes/ auch durchsichtiges Hartz/ in kleinen Stücklein/ eines hartzichten/ scharffen und etwas bittern Geschmacks/ und guten Geruchs: kommt meistens aus der Insul Chio (woher es auch zuweilen

genennet wird) allwo es aus kleinen Bäumen dieses Namens fliesset/welche lange und Aschen-färbichte Aeste mit Blättern / wie der Lorbeer-Baum und theils grosse Nüsse / theils Beerlein/wie Wachholder-Beeren/ tragen soll / in welchem hartzichte und schleimichte Kerne zu finden / wie dieselbe theils von Rajo in Hist. Plant. pag. 1577 theils von dem Pomet in Hist. Simpl. Gen. p. 283. beschrieben und abgemahlet worden; und obgleich dieselbe auch zuweilen in Spanien / Italien und Franckreich zu finden sind / so sollen sie doch keinen Terpentin geben / wie der berühmte Hallische Prof. Ifor D. Hoffmann in einer Disp. de Terebinthina pag. 4. aus andern berichtet; weswegen der rechte aufrichtige Terpentin aus Chio und der Insul Cypern über Venedig kommet / und derohalben auch vor diesem der Venedische Terpentin genennet worden. Weilen aber dieser Terpentin sehr rar und theuer ist / so findet man denselben fast gar nicht in unsern Officinen/ es seye dann / daß einige curieuse und aufrichtige Materialisten solchen mit grossen Unkosten / zur Auflegung des Theriaks / verschreiben / wie Pomet loc. cit. und Charas in Beschreibung der Theriacs Ingredientien pag. 162. erfordern: muß sonsten dick seyn/ und nicht an den Zähnen oder Fingern kleben / auch grünlichtweis aussehen; Und muß man Achtung geben / daß er nicht von dem Lerchen-Terpentin (welchen die Betrüger etwas grünlicht färben) nach gemachet worden sey/ so theils aus dem starcken Geruch/ und daß er an den Zähnen hangen bleibet / warzunehmen ist / absonderlich wann er zugleich wohlfeil ist / da hergegen der rechte Terpentin von Chio in ziemlichen Werth.

10. Hieraus ist nun bald abzunehmen / was von dem heutigen so genandten Venedischen Terpentin oder Terebinthina Veneta, wie solcher bey uns verkauffet wird / zu halten sey / nemlich daß er mit nichten vor den veritablen / so vor diesem über Venedig aus Levant gebracht werden / passiren könne / sondern vielmehr entweder von den Lerchen-Bäumen / oder Fichten herrühre / und deßwegen mit grösserm Recht der Lionische/ oder mit den Frantzosen / Terebinthine du bois de Pilâtre zu nennen sey / weilen er theils von diesen Orten / nach des Pomets Bericht / theils den Tyrolischen Gebürgen in Geiß- oder Bocks-Häuten gebracht wird; Ist sonstens/wann er gut/ein sehr helles und Citron-gelbes weiches Hartz / wie ein dickes Oel oder Balsam / daher es auch einige Schälck vor den weissen Peruvianischen Balsam verkauffen wollen/ absonderlich/ wann es noch frisch und von sich selbsten aus den Bäumen gelauffen/so die Frantzosen zum Unterscheid des dicklichten Bijou nennen.

Sonsten aber wird dieser Terpentin im Frühling und Herbst / durch einige Arme Leute von dem Lance gesammlet und in Tonnen oder Bocks-Häuten nach Lion gebracht: und ist merckwürdig/ daß wann die Lerchen-Bäume viel Schwämme oder den Agaricum haben / solche keinen Terpentin meinen. indem er den Lerchen-Schwamm zur Nahrung dienet. Der beste muß recht hell und so weis / als er seyn kan/ aussehen / und muß man Achtung geben/ daß er nicht nachgemachet / oder mit Terpentin-Oel verfälschet sey / welches theils an der Farb / theils am Geruch in Acht zu nehmen ist / indem der verfälschte / wann man ein wenig auf Papier nimmt und anstecket / eine schwartze Flamme giebt und stincket; Der rechte hergegen wie Hartz riechet und nicht sobald verbrennet. Man kan ihn auch auf dem Nagel probiren / worauf er zusammen bleibet / so er unverfälschet ist: Der vermischte aber zerfliesset/ wie Herr D. Hoffmann / und der angeführte Pomet pag. 6. loc cit. zeigen.

4. Was drittens den gemeinen/ oder so genandten Terebinthinam communem anlanget / so ist derselbe gantz dick und weichlicht / und rühret von den Fichten und Tannen her / fliesset aber nicht also aus den Bäumen/ sondern wird von dem weissen Hartz oder Resina Pini (welches die Frantzosen Gallipot heissen) gemacht / welches geschmoltzen und in grosse Tonnen oder Bässer von drey biß vier Centner gegossen wird so aus dem Schwartz-Wald/ Thüringen und andern Ländern / wo die grossen Fichten- oder Tannen-Wälder sind/ hergebracht werden: muß schön/ klar und nicht mit andern Unrath vermenget seyn/ wie derjenige/ so aus den Tannen-Zapffen gekochet wird.

Der Würckung und Kräfften nach / kommen alle diese Sorten sehr überein / haben eine erwärmende/ erweichende/ reinigende und heilende Krafft / worvon sie die verletzte Lungen in der Schwind- und Lungensucht/ wie auch sonsten alle in- und äusserliche Wunden heilen / Nieren und Blasen vor dem Stein bewahren / auch solchen / wie den Urin selbsten / befördern / und sonsten viel Gebrechen des Leibes curiren / es werden gleich dieselbige vor sich in einem warmen Tranck genommen/oder unter denen Præparatis, als die Pilulæ de Terebinthina der sogenandte Spiritus und Oel darvon gebrauchet / worvon Ettmüllerus, Hoffmannus und andere weitläufftig handeln.

Cap. XXIX.

Von Zirbelnüßlein/Pistacien und Zucker-Rohr.

1. DJe Zirbel-Nüß / Pinelen oder Nuces pineas betreffend / so bestehen dieselben / wie D. Valentini in seinem herrlichen Werck/ die vollständige Natur- und Materialien-Kammer betitult/ pag. 330. meldet / aus länglicht-runden kleinen Kernlein / welche in- und auswendig gantz weiß/ und eines öhlichten süssen Geschmacks sind: Kommen theils aus Indien / theils aus Italien / allwo sie um Ravenna, nicht fern vom Ufer des Venetianischen Meers/und andern Orten häuffig wachsen/ wie Schurtzius und Marxius in ihren Material-Kammern berichten.

Zwar wachsen auch bey uns einige Fichten mit ihren Zapffen/ tragen aber keine Nüßlein/ sondern diese

wachsen

wachsen an dem Pino Domestica, welcher nur in Ita-
lien und warmen Ländern gut thut: hat lange spitzi-
ge Blätter/ wie Tauben-Rock/ und träget grosse aus
vielen harten und holtzichten Schuppen zusammen ge-
setzte Zapffen/ unter welchen die harte holtzichte Nüß-
lein stecken/ deren unter jedem Schuppen 2. liegen.
Solche wirfft man in warme Oefen/ oder hält sie über
das Feuer/ so thun sich die Schuppen von einander/
und fallē die harten Nüßlein heraus/ welche aufgeschla-
gen und die Kernlein/ so mit einem rothen und zarten
Häutlein umgeben sind/ heraus genommen werden.
Sie müssen schön weis/ frisch/ groß/ süß und nicht ran-
cht seyn. Ob das rothe Häutlein daran zu lassen
oder nicht? sind die Materialisten nicht einerley Mey-
nung/ indem einige dafür halten/ sie hielten sich besser
darinn/ andere aber meynen/ sie wären dadurch un-
schmlich. Weilen aber solche sehr leicht und am
Gewicht wenig auftragen/ so kan man damit nach
Belieben verfahren. Wann man sie sauber schählet/
werden sie so wol in den Küchen zu Pasteten und an-
dern Speisen/ als in der Artzney sehr gebrauchet/
insonderich vor die Schwind- und Lungensüchtige/ in-
dem sie gute Nahrung geben/ und alle Schärffe auch
den Stein besänfftigen. So mehren sie auch den na-
türlichen Samen und stärcken die Mannheit; Zu
welchem End auch ein Oel darvon gepreßt wird/ wel-
ches ein gewisser Reichs-Fürst immer bey sich führen
soll/ wie Etmüllerus Comment. Schræd. pag. 626.
berichtet. Was vom Oel übrig bleibet/ machet weisse
Hände/ wie die Mandel-Kleyen.

2. Die Pimpernüßlein oder Pistacia haben auch
gleiche Kräfften/ welche aus länglichten und eckichten
Kernen einer Nuß bestehen/ so an einem Theil etwas
höher/ als an der andern/ eusserlich mit einer Purpur-
rothen Schale umgeben/ innwendig grünlicht ist:
kommen aus Persien/ von Alexandria und Damasco
über Italien/ hingegen aus Jara/ Neapel und Sici-
lien/ wie Marxius in seiner Material-Kammer p. 156.
berichtet. Der Baum/ woran sie wachsen/ ist so
groß/ wie ein junger Nuß-Baum/ an welchem die
Früchte Trauben-weis hangen/ und eusserlich grün/
mit roth vermischt/ in der Grösse einer grünen Man-
del anzusehen sind. Unter der grünen Schale ist die
Nuß selbsten/ mit einer weissen/ aber nicht gar so har-
ten Schale/ welche einen Kern/ wie die Blut-Nüsse
anzusehen/ in sich hält.

Diese Nüßlein werden entweder gantz heraus ge-
bracht/ oder nur die Kernlein/ und werden beyde in
den Material-Kammern gefunden. Die Kern selbsten
aber sollen auswendig schön roth/ inwendig grün/ und
noch frisch seyn/ auch einen süssen/ doch etwas anhalten-
den/ und rantzichten oder ölichten Geschmack ha-
ben.

Die Materialisten lieben die grossen/ die Zucker-
Becker aber/ welche die Mühe nicht gerne nehmen
solche im Confeciren zu zerschneiden/ die kleinen. Alle
aber sollen mittelmäßig trocken aufgehalten werden/ wo
sie nicht bald rantzicht werden sollen. Wann sie in ein
warmes Wasser eingeweychet werden/ gehet die rothe
Schale ab/ und bleiben die Pistacien Graß-grün.
Dem Gebrauch nach kommen sie mit den Pinelen
gäntzlich überein/ mit welchen sie gemeiniglich zugleich
verschrieben werden/ und kan man auch das Oel auf o-
bige Manier gebrauchen.

3. Das Zucker-Rohr oder Calamus Sacchariferus
ist ein dickes und in viele Gleiche ausgetheiltes Schilff/
oder Rohr/ von sieben/ bis acht Schuh lang/ und
gemeiniglich zwey Daumen dick/ auswendig grünlicht-
gelb/ und innwendig weis und voll süsses Marcks/
gleich dem Hollunder-Mark anzusehen: Kommet
aus Ost- und West-Indien/ absonderlich aus Brasi-
lien/ und den Antillen Insuln/ wo es zwar auch wild
aufwächset/ doch mehr von den Einwohnern gepflan-
tzet/ und des Saffts oder Zuckers wegen gezogen
wird; und ob gleich D. Olaus Borrichius in den Actis
Hafniensibus Vol. 1. pag. 119. auch eines Meer-
Grases oder Algæ Sacchariferæ gedencket/ welches
das Isländische Meer in Norden zuweilen auswerffe/
und dessen Saffts sich die Einwohner an statt des Zu-
ckers bedienen/ so weiß man doch noch von keinem Zu-
cker/ so davon gemacht/ oder heraus gebracht
werde.

Was die Pflantzung anbelanget/ so wird vor allen
Dingen ein gutes/ feistes und feuchtes Land darzu er-
fordert/ welches/ so es wol gebauet/ in kleine Hügel-
lein gefältet und eingetheilet wird/ darzwischen die
Zucker-Röhr Reihen-weis geleget/ und alsdann mit
Erden bedecket werden. Bald hierauf schiessen aus
einem jedwedern Knopff und Gelenck neue Röhren
hervor/ mit langen/ grünen und schneidenden Blät-
tern versehen/ welche alle drey Monaten zum Theil ab-
geschnitten/ und wie der Toback gepeitzet werden/ da-
mit sie den Rohren den Safft und Nahrung nicht ent-
ziehen; welches so offt zu wiederholen/ bis das Rohr
etwas groß worden/ und zur Zeitigung kommet/ so
aus dessen gelben Farb auswendig zu erkennen/ und
gemeiniglich nach 8. bis 12. Monaten geschiehet/
wie solches alles der berühmte Engelländer/ Joh. Ra-
jus in seiner Historia Plantarum Tom. 2. lib. 22. pag.
1278. seq. Wie auch Mallet im fünfften Theil seiner
Welt-Beschreibung p. 175. aus andern Indianischen
Scribenten weitläufftig erzehlen.

4. Diese also erwachsene Zucker-Röhre sind ge-
meiniglich ein- bis zwey Daumen dick; Die jenigen
hergegen/ welche als ein Arm in der Dicke hinaus
schlagen/ nehmen/ je dicker sie werden/ je mehr an Gü-
tigkeit ab. Ehe sie aber zur Zeitigung gelangen/ treiben
sie oben/ recht mitten aus den obersten Blättern/ ei-
nen sehr langen Stengel/ auf dessen Spitze eine lan-
ge Silber-farbe Blume/ wie ein Feder-Busch anzu-
sehen. So balden nun die Zucker-Röhre zur Zeiti-
gung gelanget sind/ werden sie von den Americanern
abgeschnitten/ von den Blättern gelöset/ in Büsch-
lein zusammen gebunden/ und zur Trapiche/ (Trapet-
ti) oder die jenigen Häuser und Hütten/ allwo man
den Zucker heraus presset/ getragen. Die oberste
Stengel und Binsen aber brauchen die Wilde zu ih-
ren Bögen und Pfeilen/ deren sie sich auf der Jagd/
und in den Kriegen bedienen.

Sonsten/ ehe man die Art den Zucker heraus zu
pressen gewust/ haben sich die Alten nur des Saffts/
so von sich selbsten aus den Röhren gedrungen/ von

der Sonnen-Hitz allda erhärtet/und von einigen Saccharum de Mambu, Tubaxir genennet wird / gebrauchet; Obwohlen andere / als Wormius in Museo p. 441. Diesen von der Canna Sacchariferа arborescente oder Zucker-Baum von den Indianern Hakra genannt/ herleiten / und den Safft der gemeinen Zucker-Röhren mit dem Avicenna Mel Cannæ nennen wollen; Und kan also der Gelehrten Streit / ob der heutige Zucker mit dem alten Zucker eines seye? leicht geschlichtet werden / worvon der berühmte Salmasius in Exerc. Plin. in C. Jul. Solin. pag. 926. weitläuffig handlet.

5. Aus diesem Bericht ist zur Genüge zu ersehen / daß der Zucker nichts anders seye / als ein süsser Safft / welcher aus den Zucker-Röhren gepresset / auch künstlicher Weis zur gehörigen Consistenz gesotten und gesäubert worden.

Damit man aber zugleich eine kleine Nachricht habe / wie solches alles geschehe / so hat man vor nöthig geachtet / dessen Zubereitung etwas genauer zu beschreiben / damit man hernach die verschiedene Sorten und Species Sacchari desto besser zu unterscheiden wisse.

Die Auspressung des Saffts nun erstlich betreffend / so geschichet dieselbige auf besonderen hierzu erbauten Mühlen / deren die Holländer an manchem Ort 10. bis 12. aufgerichtet haben. Diese Mühlen bestehen aus dreyen hölzernen und auswendig mit eisernen Blechen umgebenen Stollen oder Walzen / davon die Mittleste wol noch so lang / als die andere ist / wodurch oben zwey lange Bäume durch passiren / welche von zwey Ochsen gezogen / das gantze Werck treibet. Je nachdem nun diese Walzen sich umdrehen / so werden von denen sich dabey befindenden Mohren die oft bemeldte Zucker-Röhre zwischen dieselbige häuffig hinein gestossen / da dann die Rollen dieselbige zerknirschen / und zugleich zur andern Seiten ausswerffen: Der Safft indessen rinnet in ein sehr grosses Gefäß / welches darunter stehet / von dannen er durch Hülffe eines kleinen Canals oder Rinne in den ersten und grössern Kessel geleitet wird. Unter diesem Kessel machet man ein gantz gelindes Feuer / nur / damit er ein wenig warm werde / und man ihn ungesotten abschäumen könne / und geben nachmahlen die Indianer den Schaum ihrem Vieh zu fressen.

Nachdem man ihm also die meiste und gröbste Unreinigkeit genommen / thut man ihn wieder in einen etwas kleinern Kessel / in welchem er mit Beyhülff eines weit grössern Feuers gantz hefftig sieden muß / auf daß er desto besser geläutert werden könne. Wann dieses verrichtet / so schüttet man etliche grosse Löffel-voll einer gewissen Laugen / welche aus Disteln gemachet / oder auch / wie andere meynen / Kalck-Wasser / worinnen Eyerweiß zerschlagen / darein / und thut noch über das noch etliche Tropffen Oel darzu / welche die Gewalt des Sudes oder Walle auslöschen / und des Saffts Auslauff verhindern. Wann man dann siehet / daß er anfänget dick zu werden / so lässet man ihn durch ein Tuch rinnen / und theilt ihn in noch kleinere Kessel aus / welche gemeiniglich von Bronce oder Metall sind / in denen man ihn wieder siedend macht und unaufhörlich umher rühret / bis / so lang er gantz und gar ausgekocht / welches daraus abgenommen wird / wann er indem man ihn in die Höhe ziehet / im Herunterfallen fast aneinander hangen bleibet.

Nach diesem wird er wiederum in frische Kessel gethan / in welchen man ihn kühlen lässet / jedoch also daß er noch allezeit so lang umgerühret werde / biß daß man gantz eigentlich in seinem Syrup keine Körnlein gleich wie Sand / siehet / welche ein unfehlbares Kennzeichen des völlig zubereiteten Zuckers abgeben.

6. Wann nun der Zucker also weit zur Perfection gekommen / so schüttet man ihn / dieweilen noch warm ist / in gewisse Formen / welche unten ein zugespitztes Loch haben / und wann er dann gar erhartet (gegen nächtlich in Zeit von vier und zwantzig Stunden zu geschehen pfleget) so tragen ihn die Schwartzen mit den Formen in ihre Hütten / und Wohnungen / und nachdem sie das untere Loch eröffnet / und den Zucker zuvor durchstochen haben / so setzen sie die Formen über kleine Töpffe / damit der Syrup herunter laufe und darinnen aufgefangen werde. Dieser Syrup wird in Tönnen heraus in Europam gebracht / und weilen stetig weich / wie ein dünner Honig bleibet / so wird er von den Materialisten und Simplicisten Rencl, Sacchari mum, Teutsch Zucker-Honig / und Frantzösisch Doucette und Melasse genennet: Wird in Amsterdam / Hamburg / und dergleichen Handels-Städten gar wolfeil verkaufft / und weilen er noch besseres Kauffs / als der Honig ist / so wäre er in vielen Dingen an dessen statt nützlich zu gebrauchen / wann nicht sonsten viel Betrugs damit unterliesse. Und gebrauchen ihn die Hauß-Leuthe in der Küchen: Also ingleichen die Lebkuchen-Becker an einigen Orten sich dessen mit Vortheil bedienen. Ja es sollen auch etliche Materialisten und Apothecker andere Medicinische Syrupos und Electuaria damit anmachen / welches doch ein schändlicher Betrug ist / so durchaus nicht zu dulten. Man feuchtet anderswo den Taback auch damit an / und soll man auch einen Brandtwein damit brennen können.

8. Wann nun der Syrup alle abgeflossen / so hauen sie die Zucker-Hüt (welche anfänglich gar groß sind / daß wol einer zwantzig Pfund wieget / wie Bielhauer in Beschreibung fremder Materialien p. 148. bezeuget) in grosse Stücker / und wird dieser Zucker alsdann grauer Moscovade, Frantzösisch Moscovade ou Sucre des Isles non atteré genennet / und ist gleichsam das Fundament und die jenige Materie, aus welcher alle andere Sorten des Zuckers gemacht werden; Muß weiß-grau / trocken / nicht fett und schmierig nicht seyn / auch so viel möglich nicht nach dem Brand und Feuer schmäcken / soll er anders gut seyn. Wird also noch nicht viel gebraucht / ob er wohl zu dem Confitiren / und rothen Confituren nicht untauglich ist.

Aus diesem Moscovade wird nachmahlen der sogenannte Cassonat-Zucker / sonsten auch Cassonade und Cassaun-Zucker genannt / zubereitet / welches Wort einige daher derriviren / weilen dieser Zucker gemeiniglich in Kasten überbracht wird: welches doch nicht allezeit geschieht / indem fast eben so viel in kleine Tonnen ankommet; Wie Pomet in seiner Histoi-

des Drogues lib. 2. p. 96. bezeuget. Andere heiſſen ihn Farin-Zucker / weilen er nicht in Hüten / ſondern groſſen und kleinen Stücken kommet. Die Frantzoſen nennen ihn auch Sucre des Isles atteré, zum Unterſchied des vorigen. Seine Zubereitung beſtehet darinn / daß ſie dem Moſcovad-Zucker abermal zerlaſſen / wol läutern / durch ein Tuch ſeyhen / und wann er wieder zum Flug gekocht / in die Formen gieſſen / auch wie mit dem vorigen / ferner verfahren. Wann alsdann der Syrup abgeflossen / ſo thun ſie eines Zolls dick weiſſe Erde oder mit Waſſer angefeuchtete Kreide darauf / damit das Waſſer ſich durch den Zucker ziehe / und was noch unſaubers darinnen iſt / mit ſich nehme.

So bald nun alles ab- und durchgeflossen / thut man den Zucker aus den Formen / und theilet ihn in drey Theile / welche von den Americanern alſo ſortiret werden / daß ſie den unterſten Theil allein / den mittelſten auch allein / und das oberſte auch à part legen / welcher letztere der ſchlechte iſt. Hernach breiten ſie alles auf groſſe Tücher / laſſen es folgends an der Lufft austrocknen / und ſchlagen es nachmahlen in Käſten und Tonnen / worinnen ſie zu uns gebracht werden.

Der allerbeſte Caſſanade aber kommt aus Braſilien / welcher ſchön weiß / trocken / eines guten Geſchmacks iſt / und gleichſam nach Violen riechen muß / dergleichen der unterſte Theil zu ſeyn pfleget. Er wird von den Conditern und Confiturirern ſehr gebraucht / weilen er ſich nicht ſo balden condiſiret / und die Confituren eher weiß davon werden / auch ſich beſſer halten laſſen. Zu wiſſen aber iſt / daß auch ein guter Theil von dem Moſcovade clarificiret / und zu Hüten gegoſſen in blau Papier heraus gebracht werde / welchen die Frantzoſen Sucre de ſept livres oder den Siebenpfund-Zucker nennen / wiewol ihm ſolcher Name nicht ſo gar wol zukommet / indem dieſe Hüte gemeiniglich zwölff Pfund wiegen / wie Monſ. Pomet l. c. ſelbſten bekennet: Gleich wie die Holländer dergleichen groſſe Hüte anſtatt des Papiers in Palmen-Blättern verſchicken / welche auch Sucre de Palme oder Palm-Zucker genennet werden.

Unterdeſſen werden auch von dieſen verſchiedene Sorten gefunden / nachdem ſie recht weiß oder auch Flecken oben haben: Iſt eine Waare vor die gemeine Leuthe / dann er nicht ſo koſtbahr / und doch viel ſüſſer machet / als der koſtbare / indem faſt jederman bekannt / daß / je mehr der Zucker raffiniret werde / je mehr er an Süßigkeit verliehre.

9. Aus dieſen obgeſetzten Zuckern werden nachmahlen durch wiederholtes raffiniren die kleinere Zucker-Hüte verfertiget / und in zwey / drey / vier bis ſechs-Pfündige formiret. Je kleiner die Hüte ſind / je beſſer der Zucker iſt / und wird der allerfeineſte von den Frantzoſen Sucre Royal genennet / nach welchem der Demy-Royal, welches bey uns die beſten-Canarien-Zucker ſind. Die anderen werden bey uns Raffinat genennet / und haben wieder verſchiedene Sorten.

Es wird nunmehr in Holland / Hamburg / und dergleichen Orten auch viel Zucker raffiniret / und findet ſich der Hamburger viel härter als der Amſterdammer: Sonſt er auch viel weiſſer / als der Italiäniſche / weswegen er auch mehr æſtimiret wird; Dann je härter und weiſſer der Zucker iſt / je beſſer er iſt / abſonderlich / wann er zugleich dicht / glantzet / und gleichſam wie ein Glaß klingt / ſo man mit den Fingern daran ſchläget.

10. Sonſten pfleget man den Zucker auch nach den Orten / woher er kommet / zu unterſcheiden / nach welchen 1.) Saccharum Maderienſe, oder der Madery-Zucker den Vorzug hat / und alſo von der Inſul Madera, woraus er kommet / genennet wird: iſt der beſte / und feineſte Zucker / welcher noch über den Canarien-Zucker iſt / aber langſam an uns kommet. Dieſem kommet 2.) Saccharum Canarienſe, oder der Canarien-Zucker ſehr nah / deſſen doch die Specerey-Händler auch verſchiedene Sorten haben: Wird von den Canarien-Inſuln ſo genennet / obwohlen nicht zu zweiffeln / daß ſie auch andern Zucker alſo zubereiten können.

Alſo hat man auch 3.) Saccharum Melitenſe oder den Meliß-Zucker / ſo aus der Inſul Maltha kommen ſoll / welcher öffters an der Härte dem Canarien-Zucker ſehr nahe kommt / obwohlen er grauer und nicht ſo weiß iſt / und derowegen auch von Tabernæmontano im erſten Buch der Kräutern pag. 600. dieſem gleich nachgeſetzet / und dem Raffinat vorgezogen wird. Dieſer wird gemeiniglich in Eſſen-Speiſen gebrauchet / und iſt auch ein guter Meliß in den Apothecken nicht zu verwerffen / dann man auch verſchiedene Sorten davon findet.

Was 4.) Saccharum Thomæum oder den Thomas-Zucker anlanget / ſo zweiffle auch / ob derſelbe alle aus der Inſul Thomä gebracht werde / wie insgemein darvor gehalten wird / in dem Pomet an obberührtem Ort p. 97. meldet / daß dieſer Zucker aus dem Syrup der groſſen Zucker-Hüte gemacht werde / und alſo eine Art der Caſſonade ſeye; Iſt gemeiniglich roth / und wird auch deswegen Saccharum rubrum oder der rothe Zucker genennet. Der beſte iſt / welcher fein trocken / und nicht nach Brand ſchmäcket: Wird nur euſſerlich in den Clyſtiren gebrauchet. Daß aber einige Apothecker denſelben auch zu den Medicinaliſchen Syrupen gebrauchen / und vermeynen / es ſeye die jenige Materie / woraus all der Zucker gemacht / und gebracht werde / iſt ein ſehr grober Irrthum.

11. Alle dieſe Zucker haben / innerlich genutzet / eine beſänfftigende Krafft / die böſe und ſcharffe ſaltzichte Feuchtigkeiten / ſo die Gurgel und die Lungen anfeinden und wund machen / zu beſänfftigen / und kommen derowegen in allen Bruſt-Kranckheiten hauptſächlich gut; Wiewohlen auch in andern Magen- und Gedärm-Verwundungen / in dem Nieren- und Blaſen-Stein und dergleichen / der Zucker / und was davon gemacht / auch gut iſt; Weilen aber doch in dem Zucker eine ſcharffe Säuere ſtecket / welche ſo gar die Zähne ſchwartz friſſet / ſo muß man auch das Zuckerwerck nicht zu ſehr brauchen / beſiehe hievon Ettmüllerum in Comment. Schrœd. ad h. l. euſſerlich heilet der Zucker alle Wunden und Löcher / und iſt zu den Augen / rinnenden Ohren und dergleichen ein gut Mittel.

12. Dieweil aber der Hut-Zucker noch ſehr ſchleimet / ſo hat man denſelben zu gröſſerer Reinigkeit bringen / und den candirten Zucker oder Saccharum can-

dum daraus machen wollen / gessen man zweyerley / nemlich den weissen und braunen / in den Material-Kammern und Apothecken findet. Der weisse oder Saccharum candum album wird von dem besten Maderi- oder Canarien-Zucker gemacht / welcher geschwind mit Wasser über dem Feuer zerlassen / und syrupisiret; alsdann in ein mit vielen Zwerchhöltzlein belegtes Gefäß geschüttet / und 15. bis 20. Tag in ein warme Stube / wolzugedeckt / gesetzt wird / in welcher Zeit der Zucker sich anhängt / und sich schön candisiret: Der übrige Safft wird weiter gekocht / und wie zuvor übergeschüttet / wie solches Tabernæmontanus lib 1. pag. 604. schön beschrieben / und kan man in Teutschland / wo ein schöners Wasser ist / diesen Zucker viel klärer machen / als anderswo; Weswegen der Holländische immer theurer ist / wie der Frantzösische / wie Pomet selbsten gestehet / dann seine Güte darinn bestehet / daß er schön weiß und durchscheinend seye. Von dem letzten / welcher zu offt und zu viel gekochet wird / entstehet der rothe Canel-Zucker oder Saccharum candum rubrum, welcher doch auf eben solche Manier auch aus dem rothen Zucker oder Saccharo Tabarzet gemachet wird: dienen beyde zu obigen Kranckheiten. Weilen unterdessen der Candel-Zucker vor die kleine Kinder gar zu hart ist / so macht man vor dieselbige einen sehr gelinden Zucker / welcher Penid-Zucker / oder das darum Penidium genennet wird. Solcher lässet sich von gemeinem Hut-Zucker / oder Cassaun-Zucker machen / welcher mit Brunnen-Wasser über dem Feuer durch Eyer-Weiß clarificiret / und so lang / biß er gehörnlich / und nicht an den Zähnen hangen bleibet / gekochet / nachgehends auf einem mit Mandel-Oel angemachtem Marmor zu einem Teig gewürcket / an einen Hacken geworffen / und mit Stärck Meelzu langen Seilern gewunden wird: Wird den kleinen Kindern / wann sie husten und keichen / gegeben. Der Gersten-Zucker wird nicht viel anders gemacht.

Cap. XXX.

Von Clematitide, Colutea, Laureola oder Kellerhals / Chamelæa oder Seidelpast / Pareira Brava / Periclymeno oder Speck-Lilien / item Rosen von Jericho / Rhus Sumach oder Gerber-Baum.

1. VOn der Clematitide Indica oder der Indianischen Wald-Rebe berichtet Herr Elsholtz p. 61 folgendes: Dieses Gewächs ist aus der Provintz Canada überbracht / und allererst um das Jahr Christi 1630. in Europa bekannt / und wegen seiner hoch-rothen Blumen angenehm worden. Es erfordert ein zwar fettes Erdreich / aus welchem jedoch der Mistdampff wol verrauchet sey: Darnach einen wol besonneten Ort im Pomerantzen-Hause an einer Wand / daran man ihm ein Geländer von Latten / an welchem es seine Zweige frey ausbreiten möge / aufrichten muß. Trunckenheit kan es gantz übel erdulten / deswegen es im Mangel Regen sattsam will begossen seyn / vom Frühling bis in dem Herbst. Seine Vermehrung geschiehet im Frühling / ehe die Blätter auslauffen; Alsdann werden junge Reben oder Nebenschoß / welche die Wurtzel treibet / abgestochen / in ein gutes Erdreich gesetzet / an die Sonne gestellet / und fleißig begossen.

Auch wird es durch Schnittlinge / fast wie bey den Wein Reben / vollbracht: Nemlich / man schneidet einen Zweig bis unter den dritten Knoten ab / spaltet ihn unten ein wenig mit einem Messer / leget ihn so tieff in das Erdreich / daß zween Knoten bedecket werden / der dritte aber heraus rage / und begiesset ihn fleissig: so wirfft der Schnittling Wurtzeln.

2. Tabernæmontanus machet viererley Geschlechte der Wald-Reben namhafft / aus welchen das erste fremde blaue Wald-Reben genennet wird: Hat gar eine zasichte Wurtzel / fast wie die Wegrich-Wurtzel / die bey dem Stengel dick ist / aus welcher runde / und zähe Stengel wachsen / mit Neben-Aestlein besetzet / mit welchen es auf der Erden hin und wieder flattert: An den Reben gewinnet es lange Stiele / daran die Blätter wachsen / deren etliche breit und zerspalten sind / wie an dem kleinen Epheu / andere aber den Blättern des Singrüns gleich. Seine Blumen sind mit vielen schönen blauen Blättern besetzt / den Blumen des Singrüns bey nahe gleich / ausgenommen / daß sie grösser sind. Das andere Geschlecht hat eine zasichte dicke Wurtzel / so sich mit viel Gold gelben Fasern ausbreitet. Aus der Wurtzel wachsen vier oder fünff starcke / harte / holtzichte / Gold gelbe / viereckichte / gestreimte Stengel / an welchen viel Blätter herfür kommen / den Blättern der Schwalben-Wurtz fast gleich / breit und ädericht / nicht so gar hart / und eines brennenden Geschmacks / wie die Flammula oder Brennende Meth. Die Blätter sind erstlich zusammen gedrungen anzusehen wie ein Blase / oder aufgeblasene Schoten. Darnach thun sie sich mit der Zeit von einander / zwey gleich beysammen oder gegeneinander gesetzt. Oben an Reben und Neben-Aestlein kommen herfür grosse Blumen / so nach den Enden gebogen hangen mit vier schönen blauen Blättern Creutz-weis besetzt / welcher Spitzen etwas zurück gebogen stehen / eines geringen Geruchs. In der Mitte der Blumen siehet man viel wollichte Haar von Farben braunlicht / wann dieselbige zeitig worden / so folget hernach ein breiter Saame / welcher etwas lang / rauh und gekrümmet ist / in runden Knöpfflein wie Pillen verschlossen. Die kleine Füßlein an der Wurtzel vergehen alle Jahr / aber gegen dem Frühling kommen wiederum neue her.

3. Das dritte Geschlecht die Clematis Cretica hat gar eine fäselichte Wurtzel / aus welcher auch viel eckichter Reben wachsen / zu öberst in einem Neben-Zweiglein / gleichwie die Flügel ausgetheilet / um welchen seine blaue und gekrümmte Blumen stehen / wie an dem vorigen Geschlecht / aus-

nommen/daß sie nicht so unter sich nach der Erden hangen: Seine Blätter sind auch den vorigen Blättern gleich/ allein daß sie nicht mit so vielen Adern durchzogen sind.

Das letzte Geschlecht/ die Purpur-braune Wald-Rebe/ ist dem ersten Geschlecht in allen Stücken an Wurtzeln/ Stengeln/ Blättern und Blumen gantz und gar gleich/ ausgenommen/ daß jene von Farben blau/ diese aber Purpur-braune Blumen trägt.

4. Die Colutea siliquosa l. Scorpioides, deren unser Autor p. 787. gedencket/ wird sonst auch Schaflinsen genennet/ und erzehlet derselben Tabernæmontanus vier Geschlechte: Das erste nennet er Schaflinsen mit Scorpions-Kraut-Schötlein/ ist ein Bäumlein 2. oder 3. Elenbogen hoch/ mit schwancken/ doch starcken Aesten/ welche sich in viel andere Zweiglein abtheilen: An den Neben-Aestlein hat es 7. oder 9. Blätlein stehen/ je zwey gegen einander gesetzt/ ohne das oberste/ so allein stehet/ den Blättern der Welschen Linsen beynahe gleich/ allein daß sie grüner sind/ eines bittern und unfreundlichen Geschmacks/ an den Aesten kommen herfür dünne und zarte Stielein/ an welchen gemeiniglich zwo Blumen hangen/ an Farb und Gestalt den Welschen Linsen-Blumen gleich/ ausgenommen/ daß sie kleiner sind/ und ein wenig lieblich riechen: Nach den Blümlein erfolgen länglichte/ runde Schöttlein/ gleich als mit etlichen Glaichen abgetheilet/ in welchen länglichter/ glatter und brauner Saame lieget/ eines unfreundlichen Geschmacks/ in einem jeden Glaich ein Säulein. Die Wurtzel ist holtzicht/ und breitet sich weit und breit aus.

5. Das ander Geschlecht bleibet viel kleiner und niediger/ dann das vorige/ ist aber demselbigen fast gleich/ gewinnet auch an einem Stielein 5. oder 7. Blättlein wie das vorige/ trägt auch dergleichen Blumen/ je zwo an einem Stiel: Seine Aeste oder Gerten sind einer Spannen hoch/ welche des Winters mehrentheils vergehen/ kommen aber im Frühling wiederum herfür: Die Schotten und der Saamen darinn/ seynd gantz und gar gleich/ wie am vorigen Geschlecht/ so ist auch die Wurtzel hart und holtzicht/ und bereitet sich weit aus.

Das dritte Geschlecht hat eine dicke holtzichte Wurtzel/ mit einer gelblichten zähen Rinden umgeben/ und gantz faselicht. Aus derselbigen wachsen alle Jahr viel Gerten und Ruten/ eines Schuhes hoch/ bißweilen auch eines Elenbogen hoch/ glatt/ grün und zähe/ lassen sich leichtlich biegen/ an welchen andere zarte Aestlein herfür wachsen/ mit 5/ 7. oder 9. Blättlein besetzet/ welche ein wenig grösser sind dann an der Polygala Hispanica, oder auch den vorigen etwas gleich/ erstlich eines trocknē/ darnach eines bittern Geschmacks; Oben an den Aestlein überkommt es viel gelbe Blumen/ gleich wie eine Kron beysammen gesetzet/ an der Gestalt den vorigen gantz verwandt/ keines lieblichen Geruchs/ nach welchen die Schöttlein erfolgen/ in welchen der Saame liegt/ wie in der Polygala Hispanica.

Das vierdte Geschlecht ist den vorigen in allen Stücken gleich/ ausgenommen/ daß es kleiner ist. Die zwey erste Geschlecht wachsen in Ungarn und um Wien herum/ auch um Basel/ blühen im Majo/ wie auch das dritte Geschlecht.

6. Laureola, oder Kellerhals/ hat zweyerley Geschlecht: Das erste wächst zwey Elenbogen hoch/ nicht viel dicker dann ein Strohalm/ mit vielen holtzichten Aesten/ welche zähe seynd/ und sich leichtlich biegen lassen. Seine Blätter sind länglicht und ein wenig breit/ weich und bleich-grün/ fast schier dem Rhein-Weidenlaub ähnlich. An den Aesten gewinnet es seine Purpur-rothe wolriechende Blümlein/ das Holtz aber riechet sonst allerdings sehr übel. Die Beer sind rund/ wann sie zeitig worden/ roth/ und so sie dörre werden/ haben sie eine schwartze Farb. Der innwendige Kern ist dem Hanff-Saamen gleich/ mit weissem Marck ausgefüllet/ hat eine lange Wurtzel/ damit sie tieff in der Erden steckt. Im Hornung blühet das Gewächs ehe die Blätter wachsen.

7. Das andere Geschlecht hat unser seel. Autor pag. 787. allbereits beschrieben.

8. Die Seidelbast-Wurtzel/ oder Radix Thymeleæ, ist eine holtzichte und zaselichte Wurtzel/ von unterschiedlicher Grösse/ auswendig röthlicht/ und innwendig weiß: schmäcket anfänglich süß/ lässet aber eine solche Schärffe auf der Zunge zurück/ daß es wie Feuer brennet/ absonderlich/ wann sie frisch gegraben ist. Sie wird aber selten gantz in den Apothecken gefunden/ sondern nur die äussere Rinde/ wie es mit der Wolffsmilch-Wurtzeln/ oder Radice Esulæ, sonsten auch zugeschehen pflegt; Weßwegen sie dann auch von andern/ unter dem Namen Corbicum Mezerei, zu den Rinden gezehlet wird.

Aus dieser Wurtzel entsprosset ein Sträuchlein mit schön-grünen- und gläntzenden Blättern/ wie Lorbeer-Blätter anzusehen/ weßwegen es auch Laureola genennet wird: Trägt rothe Blümlein/ woraus die Bienen einen Gifftmässigen Honig saugen/ und nach denselben Beerlein/ welche Anfangs grün/ zuletzt aber roth seynd/ und in den Apothecken Granum, Coccus Gnidius, Sem. Coccognidii, oder Kellerhals-Saamen genennet werden. Er wächset auch bey uns in den Wäldern und Gärten/ doch kommen die beste Wurtzeln aus Italien/ von Pisa, Rom und Neapolis.

9. Beyde/ nemlich Wurtzeln und Saamen/ haben einerley Kräfften/ treiben und purgiren gewaltig das böse Gewässer in der Wassersucht/ weswegen man in den Apothecken auch die Pilulas de Mezereo, zu solchem Ende verfertiget hält/ mit welchen aber/ wie auch mit den Wurtzeln/ und den Körnern selbsten/ gar behutsam zu verfahren/ und brauchen deßwegen eine gute Correction und sichere Dosin, darvon beyderseits D. Ettmüller in seinem Comment. in Schrœder. kan gelesen werden.

Aeusserlich aber thut die Wurtzel/ in bösen flüssigen Augen/ sehr gut/ wann man das Ohr-Läplein durchbohret/ und ein Stück davon in das Loch stecket/ daß sich die böse Flüsse dadurch heraus ziehen mögen.

10. Sonsten hat man vor kurtzer Zeit eine Wurtzel aus Indien gebracht/ welche dem äusserlichen Ansehen nach/ der Seidelbast-Wurtzel ziemlich gleich siehet/ und von den Portugiesen Pareira Brava genennet wird/ welches so viel/ als eine wilde Wein-Rebe heisset/ wie-

len aus dieser Wurtzeln eine dergleichen Rebe/so sich an die Gemäuer und Bäume anhänget / hervor schiessen soll. Hermannus nennet so wohl das Kraut als die Wurtzeln Botnam, und beschreibet sie in seinem Mſſc. de Mat. Med. daß es eine lange und Daumens-dicke Wurtzel sey/ etwas gewunden / und gleichsam gedrehet / auswendig schwartz/ und mit vielen erhöheten Ringlein und Knötlein gezieret / innwendig graulicht und circuliret/ eines scharffichten und süssen Geschmacks/ dem Süssen-Holtz nicht ungleich. Wächset in Brasilien.

Ihre Kräffte betreffend / hat sie viel mit dem Süßholtz gemein / præserviret und curiret auch den Stein/ welchen sie gewaltig treiben soll; weßwegen sie auch in Portugal fast in allen Apothecken zu finden/ und viel gebräuchlicher/ als die Ipecacuanha, seyn soll. Die Dosis davon ist ʒß. ad ʒj. wird pulverisiret und Morgends nüchtern im Wein eingenommen. Andere infundiren sie in heissen Wasser / und wann die Krafft heraus gezogen ist/ nehmen sie es wie Thée oder Coffée ein.

11. Periclymenum, wird (wie unser Autor meldet/) Speck-Lilien und Rose von Jericho genennet. Man heisset dieses Gewächs auch insgemein Waldwinde/ Zäunling und Geißblat; Frantzösisch Cheure feuille; Italiänisch Vinciboſco; Spanisch Madreselva; Niederländisch Gheytenblat; Englisch Woodbinde/ Hanisuckle. Tabernæmontanus nach dieser Speck-lilien oder Waldwinden siebenerley namhafft.

Das erste Geschlecht hat eine holtzichte Wurtzel/ innwendig weiß mit vielen andern Reben-Wurtzeln. Aus derselbigen wachsen lange/ schmale und holtzigte Reben/ mit welchen sie sich um die Bäume und andere Stauden umwickeln: An den Reben wachsen feine weiche länglichte Blätter / welcher je zwey gegen einander gesetzt seyn / auf einer Seiten grün/ auf der andern aber etwas graulicht / oder bleich wie an den Weiden: Oben an den Reben oder deren Gipffeln kommen herfür viel weisse wolriechende länglichte Blumen / innwendig hohl / etwas zertheilet/ und an einem Ort umgebogen / aus welcher Mitten etliche Fäselein herfür hangen.

Wann die Blumen verfallen / so folget die Frucht hernach / gleich wie Träublein / welche erstlich grün ist/ darnach aber wann sie zeitig worden / ein Schotte in welcher ein harter Saame erfunden wird.

12. Das andere Geschlecht überkommt auch lange holtzichte Reben/ wie das vorige / mit welchen es auch mit seinen Blättern übereinkommt/ ausgenommen/ daß sie an dem Stiel gar zusammen wachsen / anzusehen wie ein Faß-Boden: An den Reben bekommt es auch seine Blumen / so sich mit den vorigen gantz und gar vergleichen / allein daß sie kürtzer und geringer seyen/ von Farben Purpur-weiß / welche ehe dann sie sich aufthun/ sind sie rund / der Bonen-Blüht nicht sehr ungleich / und ist der Geruch an dieser etwas anmutiger / dann der ersten: Seine Blätter seynd den vorigen auch gleich / doch etwas Liecht-röther.

Das dritte Geschlecht hat Stengel einer Spannenlang / eine dünne schmale Wurtzel / mit welcher er sich weit ausbreitet/ und ein grosses Feld einnimmt/ hin und wieder mit kleinen zarten Fäseln behencket. An den Stengeln wachsen gemeiniglich 4. oder 6. gantz langsam/ aber 8. Blätter/ deren je zwey gegen einander gesetzt / eben aus spitzig / mit fünff Aederlein durchzogen; Oben am Stengel wachsen herfür zwey andere Neben-Aestlein gleich neben einander gesetzt / mit Blättern/ den untersten gleich / ausgenommen daß sie an den Spitzen vier Blätter beysammen stehen haben. Mitten zwischen denselbigen beyden Zweiglein tritt herfür ein blosses nackendes Stielein / ohne Blätter an welches Gipffel rothe Beerlein wachsen / wie eine Traube anzusehen.

Das vierdte Geschlecht ist dem ersten an Blättern und Blumen beynahe gleich/ seine Aeste sind rund und holtzicht/ mit einer weissen Rinden umgeben: Die Blumen sind etwas kleiner dann am ersten Geschlecht deren als zwo an einem Stiel hangen / wann die Blumen verfallen/ so folget die rothe Frucht hernach / wie zwo rothe Kirschen beysammen/ deren eine grösser ist dann die andere.

Das fünffte Geschlecht hat eine harte holtzichte Wurtzel/ aus welcher wenig und schwancke Aeste wachsen/ mit einer weissen Rinden umgeben: Die Blätter seynd etwas lang und zerkerffet / am obern Theil von Farben grün/ auf dem Rucken aber ein wenig weißlicht. Zwischen den Blättern kommen zarte Stielen herfür an welchen bißweilen ein / bißweilen auch zwey kleine und zarte Purpur-braune Blumen wachsen/ nach welchen zwey Beerlein erfolgen/ von Farben schwartz und Safft-reich/ eines unfreundlichen Geschmacks.

Das sechste Geschlecht ist ein niedriges Gewächs kaum einer Elen hoch / seine Aeste sind dick und weich auch viel zäher dann an dem vorigen: Die Blätter sind hart und spitzig / den Lorbeern gantz gleich / oben grün und unten weiß/ an den kleinen langen Stielen wachsen zwey weisse Blümlein/ nach welchen die rothe Frucht erfolget / anzusehen wie eine Kirschen / an jedem Stielein eine/ gar voll Saffts / innwendig haben sie auch einen Kern. Mit diesem kommt das letzte Geschlecht gantz und gar überein/ ausgenommen / daß die Frucht eine andere Farb gewinnet.

Sie werden an etlichen Orten in den Gärten gepflantzet / wachsen auch von sich selbst auf den Bergen in Wäldern und in den dicken Büschen und Hasel-Stauden: Die Blumen aber erscheinen im April bißweilen auch im Majo und Junio: Die Frucht wird im Herbst zeitig.

13. Leonhardus Fuchsius meldet/ daß dieses Kraut die faule/ unreine und feuchte Geschwär heile und austrockne/ vertreibe auch die Flechten und andere Unreinigkeit der Haut / wie auch Flecken unter dem Angesicht. Dioscorides schreibet / wann man die Blätter in Oel koche/ und den Ruckgrad damit reibe/ erwärme es den gantzen Leib/ so vertreibe es das Schauder der Fieber.

Daß etliche / unbedachtsamer-weise / dieses Kraut Blätter zum Gurgel-Wasser/ für die Bräune und andere hitzige Versehrung des Hals zu kochen pflegen / ein schädlicher Fehler: wie auch der nicht geringer/ daß ihrer viel aus den Blättern und rothen Träublein den Safft ausdrucken / und für den Safft Licium, wie

cher kühlet und hefftig zusammen ziehet / verkauffen. Aus dem Safft der Blätter machen die Wund-Aertzte eine gute Salbe zu dem verwundeten Haubt und Hirnschalen.

Wann die Blumen am vollkommesten seynd/ wird ein heilsames und nützliches Wasser gebrandt/ welches zur Stärckung des Haubts/ sampt dem weissen Geäder/ sonderlich aber denen / so zu dem Schlag geneigt sind/ gebrauchet wird/ stillet das Hertzklopffen / dienet der Brust/ schwerem Athem/ Keichen und Husten / etwann zum Tag einmal oder zwey/ jedesmal 3. oder 4. Löffel voll getruncken / wie auch denen / welche zu Nacht die Nachtmännlein mit hartem Trücken viel beleidigen : Benimmt die anfangende Wassersucht/ reiniget das Geblüt / die Nieren/ Blasen und Harngäng.

Aeusserlich wird es auch gebraucht; Wann die Augen wol damit gewaschen / benimmt die Flecken derselbigen ; Das Angesicht darmit gewaschen / macht es schön und klar / vertreibt die rothen Blätterlein desselbigen. Mit Alaun vermischet/ und damit alte faule Wunden und Schäden gewaschen / säubert sie und fördert sie zur Heilung : Mag auch zu den Fisteln und Krebs gebrauchet werden. Es ist auch eine kräfftige Brand-Löschung/ die Glieder/ da der Schaden/ damit gewaschen.

14. Von einer andern/ nemlich der Arabischen Rosen von Jericho meldet Herr D. Valentini in seiner Natur- und Materialien-Kammer folgendes : Was die Rosen von Jericho anlanget / so hat sie diesen Namen von einem müssigen und ungelehrten Mönchen bekommen/ indem sie nicht um Hiericho , sondern in denen Arabischen Wüsten / an den Ufern des rothen Meers / aus dem Sand hervor wächset: Wird sonsten in Italien auch Ros Sanctæ Mariæ, Rosa Hierici, insgemein aber Lateinisch Rosa Hierichuntina genennet. Sie bestehet aus einem fast Handbreiten Stäudlein/ hat viele sich in einander flechtende und holtzichte Aestelein/ kleine / länglichte und schmale Blätter/ träget in der Mitten runde Körner/ oder Früchte/ und ist insgemein selbsten rund/ ehe sie sich von einander thut/ welches in warmen Wasser geschichet.

Von ihren Tugenden hat Joh. Sturmius, Prof. zu Löwen ein eigenes Büchlein / aber voller Aberglauben/ geschrieben. Der gemeine einfältige Mann glaubet/ daß sie sich in der Christ-Nacht aufthue / sie möge so dörre seyn / als sie wolle ; allein es ist eine Fabel und Mährlein. Thut sie sich auf / so kommt es von des Winters Feuchtigkeit/ und kan solches auch in den andern Nächten geschehen/ wie Wormius in seinem Museo pag. 52. nechst der Erfahrung zeiget. Vid. Dn Nebelius in Not ad Amm. Charact. Plant pag. 546. Die übrige Kräfften werden in einem Zettul / so die Charlatans und andere Läuffer ausstreuen/ also beschrieben:

1) Wann solche Rose in ein Glas voll Brunnen-Wasser biß zu Ende der gantzen Wurtzel gethan wird/ thut sie sich in Zeit einer ½. biß 1. Stund ausbreiten und eröffnen ; Und da man sie aus dem Wasser nimmt/ wird sie sich/ nach wenig Stunden / wieder in vorige Form zusammen krümmen. Diesen Effect wird sie täglich thun/ sie mag so alt werden/ wie sie will.

2) Gebrauchen solche die Morgenländische Weiber in Judäa und gantz Asien/ den gebährenden Weibern/ wann solche nicht genesen können / und werffen diese Rose in das Getränck oder Wasser / und geben davon zu trincken/ soll gute Hülffe leisten.

3) Wann man solche der Gebährenden auf den Kopf/ oder auf den Leib hält (versiehet sich mit der gantzen Wurtzen in der Hand) oder thr selbsten in die Hand gibt/ oder aber die Rosen in ein Trinck-Glas mit Wasser (wie oben gemeldt) stecket / und wann sich dieselbe nach wenig Zeit eröffnet/ soll es ein Anzeig seyn/ daß solche genese ; da es sich aber nicht eröffnet/ solle sie nicht genesen/ und des Lebens nicht sicher seyn.

15. Von dem Rhus Sumach meldet Herr D. Valentini p. 226 diese Worte : Die Färber und Gerber brauchen eine frembde Farbe / welche Sumach oder Schmack genennet wird / und von einem frembden Baum / so Rhus Sumach, und Teutsch der Fieber-Baum heisset/ herrühret: bestehet entweder aus denen zerstossenen Stengeln und Blättern / oder dessen rothen Zapffen oder Früchten.

Man hat dessen zweyerley/ nemlich den Portoportischen und Italischen : Jener ist der beste / hat einen lieblichen Geruch und ist röthlich / hat jedoch wenig Stengel/ sondern viel Körner. Dieser hat vielmehr Stengel und ist weis / darum ist er nicht so gut/ wie Schurz. in seiner Material-Kammer pag 101 lehret. Der beste ist der frische und grünlichte / welcher zur schwartzen Farbe dienet. Wird in der Medicin auch zu Stopffung des Durchlauffs und andern Affecten gebrauchet.

Cap. XXXI.

Von den Rosen-Stauden/ Schneeballen/ und Syringa alba & cœrulea, oder weissen und blauen Hollunder.

1. DEr Rosenstrauch ist gar wol bekandt / und wird wegen seiner Blumen werth gehalten/ dann die Rose ist eine Königin der Blumen / ein Schmuck der Erden / eine Zierde der Gärten/ eine Lust dem Gesicht/ dem Geruch eine Anmuthigkeit/ und dem Hertzen eine kräfftige Erquickung. Daher wo nicht wol ein Gärtlein/ wie klein auch dasselbe seyn mag / wird anzutreffen seyn / darinnen nicht ein Rosenstock zu finden wäre. Diese Rosen-Blumen haben acht sonderbare Theile:

1) Calix, ist das Kelchlein oder der Rosenknopff/ begreifft in sich den untersten Theil der Blumen/ aus welchem die andern Theil herfür wachsen.

2) Cortex, die Schelffen / ist der obere Theil des

Knopffs/ ehe er aufgehet/ und in sich die Zäserlein und Blätter begreifft/ auch dieselbigen zusammen hält. Diese Schelffen hat fünff schmale / satte und steiffe Blätlein/ welche theils zerkerfft sind. Zwey haben gleichsam Blättlein ; zwey sind gantz glatt : Eines hat ein Blätlein auf einer Seiten/ auf der andern ist es glatt. Diese Blätlein werden sonst Alabastri genennet.

3) Flos, sive Anthora, die Blühte. Diese sind die gelben Düpffelein oder Zäserlein / mitten in der Rosen.

4) Folia, die Blätter/ welche sich ausbreiten / mit ihrer lieblichen Gestalt und wunderschönen Farben/ das Menschliche Gesicht erfreuen / und mit ihrem anmuthigen Geruch/ den Menschen belustigen.

5) Unguis, der Nagel / ist der unterste weisse Theil der Blätter/ damit sie an dem Rosenknopff oder an dem Kelch angehefftet sind.

6) Capillamentum, das Häuptlein / ist der obere Theil des Rosenknopffs / auch der Grund der Blüthe und der Blätter.

7) Lana, die Wolle/ sind subtile Härlein/ so eigentlich eine Behaltnus des Saamens sind.

8) Semen, Der Saamen/ sind die inwendigen gelben Körnlein/ so sehr hart sind/ die stecken in einem länglichten Balg/ so Anfangs grün/ hernach aber roth und gläntzend wird: Wird derselbig. weich/ so ist es eine Anzeigung / daß der darinn behaltene Saame zeitig. Solcher rother Saamen-Knopff/ wird eine Hüfenbütte genandt: Hiezu könnte das neundte Theil/ Viburnum, das Zweiglein/ an welchem die Rosen hanget/ gethan werden; aber weil nur die eigentliche Theil der Rosen-Blumen haben sollen erzehlet werden/ also kan das Zweiglein/ ein Theil des Rosenstrauchs seyn/ und bleiben.

2. Die Kunst / fünfferley Rosen auf einem Stock zu haben/ bestehet hierinnen: Im Frühling wann die Rosenstöcke anfahen zu drucken / daß sie ihre Augen- oder Knotten herfürtreiben / so bohre mit einer Ahle unter dem Aug ein Loch unter sich / biß auf den Kern/ sencke durch einen Federkiel / so unten ein Schnäbelein wie eine Schreibfeder hat/ rothe Bräsill-Farb hinein/ mache es ferner mit den andern / dritten/ vierdten und fünfften Aug auch also / und lasse grüne/ in das dritte gelbe/ in das vierdte blaue/ in das fünffte grüne Farbe tropffen/ was vor eine Farbe nun das Auge bekommt/ also werden auch die Rosen / die aus solchem Auge wachsen/ gefärbet.

3. Eine Rose / halb roth und halb weiß zu machen: verdecke die Rosen auf den halben Theil/ zünde dann ein Schwefel-Höltzlein an/ und lasse den Rauch an die halbe gehen / so wird sie weiß / das verdeckte Theil aber bleibet roth. Solcher massen können die Betonien-Rosen / halb weiß oder gantz weiß gefärbet werden ; Auf gleiche Art werden auch die Stern-Blümlein gefärbet/ und hernach den Winter durch behalten.

4. Das gantze Schnee-Ballen-Gewächs gehöret eigentlich unter die Stauden / dann es nicht hoch steiget / doch wann es an den Aesten fleissig ausgezencket wird / so kan man es zu einem feinen Baum bringen. Die Rinde am Stamm und Aesten ist Aschen-farb / und eines unlieblichen Geruchs / das Holtz ist wenig / aber viel weisses Marck darinnen. Die Blätter sind gespaltet und zackerfft / gleich wie die Wein-Blätter/ doch kleiner / geringer und weicher. Die Blühte/ so Kugel-rund ist / und deroselben Blumen viel auf einem Stiel wachsen / ereignet sich im Ende des Frühlings / wann die gefüllten Beonien ausschlagen / da wird der Baum oder Stauden gantz weiß bekleidet / und werden die Blumen von den Gärtnern Schnee-Ballen geheissen / weil sie den Schnee-Ballen gantz ähnlich sind. Gleichwie gemeiner Holder und Nußstauden viel junge Beyschosse treiben ; Also hat der Holder-Rosen-Baum seine Brut / davon man ihn fortpflantzen kan.

Wann man vergewissert ist/ daß die jungen Schößling/ in das Neben-Erdreich mit Wurtzeln eingeschlagen / so können sie alsdann vom Stämmen abgeleidiget werden. Darum nicht alsbald im ersten Jahr / sondern im andern und dritten Jahr / die Ablediguug und Versetzung im Herbst / am füglichsten geschehen kan.

4. Der Syrings-Baum wird ein Pfeiffe genannt dieweil man die Aestlein zu Pfeiffen gebrauchen kan / so das Marck wird heraus genommen: Ist zweyerley Gattung / weiß und blau.

Der weisse Syrings-Baum ist mit einer graulichten Rinden bekleidet/ treibet viel Stämmlein neben einander auf/ daß ein dickes Gesträuch wird/ doch nicht hoch/ sondern niedrig. Das Holtz ist weich/ und das Marck schwammicht. Die Aeste sind schwach und gering. Die Blätter länglicht/ und mit vielen Aederlein durchzogen / welche am Umkreiß zerkerfft/ den Biern-Laub nicht unähnlich sind/ aus einem Gleich kommen zwey gegeneinander herfür/ etwas haarig und eines scharffen/ aber doch eines lieblichen Geschmacks/ oben an den Aesten gewinnet die Syringes-Staude weisse Blumen / deren jede vier weisse Blätlein hat/ welche einen starcken Geruch von sich geben: Die Blumen hangen auch geährt beysammen/ werden von den Gärtnern/ wegen des starcken Geruchs Pomerantzen und Kandel-Blüht geheissen.

5. Der blaue Syrinx übertrifft den weissen/ dann er wächset/ wie Herr Dümler meldet/ höher / und kan durch der Gärtner Fleiß zu einem formlichen Baum gebracht werden; gehöret eigentlich unter die Stauden / weil er etwas niedrig bleibt / und viel Stämme nebeneinander treibet / welche Aschen-farb und geschmeidig sind; Unter der Aschen-farben Rinden ist eine grüne Schelffen / unter derselben ein hartes Holtz: die Blätter sind fast wie ein Hertz geformet/ allein, daß sie am Gipffel spitzig / ihre Farbe ist lieblich grün: und stehen immer zwey gegen einander. Am Gipffel der Aeste wachsen schöne Blumen/ blau und braun färbig/ in grosser Menge / wie die Trauben aneinander hangend.

Was andere von dem Saamen schreiben / das habe ich noch nicht observiren können/ ungeachtet der blaue Holder allhier so gemein/ daß er auch in die Garten-Hecken gebunden wird/ aber doch mit seiner Blühte die Leute zu sich locket/ welche um der Blumen Willen die Hecke zerreissen und verderben. Beyde Syringes-Bäume / werden von den jungen Schößlein/ so die

Wurtzeln von sich treiben / gezielet und fortgepflantzet; dabey doch zuzusehen / daß solche junge Schößlein ihre eigene Wurtzeln haben / damit sie im Versetzen bekleiben. Die beste Zeit ist hierzu der Herbst / und der zunehmende Mond. Dann die Winter-Feuchte ihnen gar nutzlich ist. Will man aber die Versetzung bis im Frühling versparen / soll man zeitlich darzu thun / weil die Winter-Feuchte noch währet; Wartet man aber lang / so müssen die jung-gesetzten Schöße durch den Sommer fleissig begossen werden. Wann sonderlich der blaue Syring angeschlagen / so muß man hernach jährlich / denen von der Wurtzeln ausschlagenden Schößlingen währen / dieselbe im Herbst oder zu Ende des Winters ab- und hinweg schneiden. Dann / wo man das nicht thut / machen sie in den Gärten einen Unform / so man aber die junge Schößlinge / embsig hinweg thut / so giebt der blaue Holder dem Garten einen Schmuck / es können auch feine Bäume daraus gezogen werden.

Caput. XXXII.

Vom Abrotono oder Stabwurtz / Basilico, Camillen / Hyssop / Lavendel / Spicanard / Stöchas / Maro / Melissen / und Frauen-Blättern.

1. Abrotonum oder die gemeine und gebräuchliche Stabwurtz hat ihren alten und rechten Namen bey allen Aertzten / biß auf diesen Tag behalten. Sie wird von den Lateinern Abrotonum genannt / oder wie etliche subtilere Grammarici wollen / Habrotonum, Cholopœon, Procampylon, Cynanchites, und Auronum, von dem Frantzösischen Wort Auronne. Arabisch bey dem Serapione de simpl. c. 306. Caisum. Bey dem Averrhoë, Halscia. Bey Ebenbitar, Asuila. Bey Haliabbati, Bereniaseton und Quisomumschum. Sonst wird dieses Kraut hin und wieder bey den Arabischen Aertzten in ihren Büchern mit vierley Namen und Tituln genannt / wie folget: Abure, Saguasara, Sanguasora, Sanamen, Sarian, Sekebinegi und Schebingi, sonderlich aber bey dem Amansori tract. 2. und bey andern, Seisegurab, Sgusera, Alselisil, Cuisar, Delegensiter, Halsia, Hanudab, Helum, Kaisum, Kesimi, Vakilem, Kelilech, Naesul, Nasar, Rutinas, Sachinabiam, Sasara, Sagarion und Tauschaurarim. Von den Italiänern wird es genennet Abrotono oder Abrotano, Protano, Herba Consecrata, und von dem Land-Volck in dem Hertzogthum Ferrar Aurodano. Hispanisch / Abrotono, Yerua, Lombriguera. Frantzösisch / Auron, Aurone, Auronne, Aurosne, Aueron, und Bois de S. Jean Englisch / Sothernwood. Böhmisch / Brotan. Pohlnisch / Bosedrzeunko. Ungarisch / Obruta / Seprόruta / das ist / wie es Herr Carolus Clusius verdolmetschet / Scoperia ruta, und Isten Faya / das ist Lignum Dei. Flemisch und Brabandisch / Averoone und Avertruyt. Hochteutsch / Stabwurtz / Gertwurtz / Garthagen / Affrusch / Ebrich / Garthan / Gertel / Gertelkraut / Gertelwurtz / Küttelkraut / Ganserkraut / Gampferkraut / von wegen seines starcken Geruchs / der sich dem Campffer vergleichet / Abrauten / Gertwurtz und Schloßwurtz / darum / daß es Pfeil / Spreissen / und Dörn / wie Hieronymus Brunsuicensis schreibt / ausziehet / so es Pflantzen-weis übergeschlagen wird.

2. Der Stabwurtz oder Gertwurtz haben wir zu unserer Zeit fünff Geschlecht / unangesehen / daß Dioscorides nur zweyer Meldung thut. Das erste Geschlecht / wird Abrotonum mas genennt / aber das Männlein / das bringt lange dünne Ruten oder Gerten / mit schönen Sattgrünen / dünnen und tieff zerschnittenen Blätlein gezieret / der Chamillen oder Fenchel-Blätlein gleich / doch etwas breiter. An dem gemeldten langen Gertlein / oder Zweiglein / wachsen von unten an bis oben aus / gegen dem Augustmonat / viel kleine goldgelbe Blümlein wie runde Knöpfflein / an kleinen besondern Stielen / den Wermut-Blümlein ähnlich / aber doch kleiner: Diese sind / wie auch die Blätter / eines sehr starcken guten Geruchs / und bittern Geschmacks. Dieses Gewächs erstarcket mit der Zeit / und werden die Stengel gar holtzicht / wie auch die Wurtzel / daß es mehr einer Stauden gleich sichet / dann einem Kraut / wird fast eines Manns / oder bis in die vierthalb Elen lang. Der Stengel schlägt jährlich gegen dem Frühling wieder aus / doch fast langsam / und bringt wieder neue Zweiglein / darvon andere Gerten oder Ruten werden. Die fürtreffliche Erkünder der natürlichen Ding und der Erden-Gewächse / der Griechische Theophrastus und der Lateinische Plinius stimmen nicht miteinander / in der Pflantzung der Stabwurtz / überein / dann einer will / es wachsen solche Gewächs am besten / von den abgerissenen Schößlein / so der andere zuwider / und will / daß solches von dem Saamen aufgezielet und gepflantzet werden soll.

Diesen Streit aber nimmt hinweg die tägliche Erfahrung / daß sie viel leichter von den abgerissenen Zweiglein / dann von dem Saamen gezielet werden. Dann / so man junge Stöcklein davon will aufziehen / soll man die jungen zarten Reißlein darvon abbrechen / und im Frühling oder im Herbst sie setzen / wie die jungen Roßmarin oder Lavandel-Stöcklein: Aber man muß sie anfänglich / bis daß sie erstarcken / wol vor unmässiger Kälte / und der Sonnen Hitze verwahren / so gerathen sie wol / und werden schöne Stöcke daraus / welche nachmahls auch den Winter dulten mögen / so sie recht gehalten werden / wie wol der obgemeldte Theophrastus lib. 6. c. 7. und andere schreiben / daß sie den Frost nicht leiden mögen.

Dieser jetzt-gemeldten Stabwurtz ist noch ein anderes Geschlecht / welches in unsern Lust-Gärten auch /

wie das vorgemeldte gemein ist// ist doch etwas kleiner/ der gemeinen Stabwurtz mit den holtzichten Stengeln/ Gertlein und Blättern durchauß gleich/ allein/ daß die Blätter grauer und Aschen-farber sind/ wie die Blätter am Wolltraut/ und das Gewächs kleiner. Diese beyde Stabwurtzel werden zum nützlichen Gebrauch der Artzney/ samt ihren Blümlein und Knöpfflein mit den zarten Gertlein im Augustmonat gesammlet und aufgetrecknet.

3. Das andere Geschlecht der Stabwurtz/ welches von Dioscoride Abrotonum fœmina, das Weiblein genennet wird/ und von uns Teutschen Cypreßkraut oder Garten-Cypreß/ ist wie die ersten jetzt gemeldten Geschlecht/ unseren Lust-Gärten auch gemein/ und männiglichen bekannt. Und ist aber dieses Gewächs mehr ein holtzichtes Stäudlein/ dann einem Kraut/ oder kleinem drauschlechtigen Bäumlein ähnlich/ vergleichet sich mit den Aschen-farben/ grauen/ krausen/ zerschnittenen und klein zerkerfften Blättlein den jungen Heiden-Rüttlein. Die Stengel werden selten über anderthalb Elen lang/ sechs oder sieben/ auch weniger und mehr von einer holtzichten Wurtzel herkommende/ mit vielen Neben-Gerten oder Aestlein. Im Gipffel eines jeden Stengeleins oder Gertleins kommen herfür die schönen bleich gelbe/ runde knöpffichte Blumen/ in der Gröss und Gestalt der Reinfahren oder Meer-Wermuth-Blumen/ ein jede Blumen auf einem Stengelein/ wie ein Käßlein gesetzt/ die sind eines lieblichen Geruchs/ und bittern Geschmacks. Dieses Gewächs kan den Winter-Frost in unsern Landen nicht leiden/ muß derowegen vor dem Winter aufgesetzet/ und in warmen Kellern erhalten werden. Desgleichen kan es die grosse Hitze der Sonnen auch nicht wohl erdulten/ dann/ so es dieselbe berühret/ muß es verwelcken/ sintemahlen es nicht so kräfftig/ daß es genugsame Feuchtigkeit aus der Erden an sich ziehen mag: Und mag wol seyn/ daß der obgemeldte Theophrastus, dieses Geschlecht der Stabwurtz gemeinet/ da er am oben angezogenen Ort schreibet/ daß die Stabwurtz den Winter-Frost nicht leiden mag; Und stimmet dieses Gewächs durchaus zu mit der Beschreibung der Stabwurtz des Weibleins/ wie die Alten dieselben beschrieben haben.

4. Das dritte Geschlecht/ der Stabwurtz hat viel Gleichnus und Gemeinschafft mit der Stabwurtz Männlein/ in der ersten Stell beschrieben/ breitet sich auf der Erden aus/ wächst gar nicht übersich/ legt sich mit seinen braun-rothen runden Gertlein oder Rütlein auf die Erden/ die sind auf die anderhalbe Elen lang/ mit wenigen rein zerspaltenen Blätlein bekleidet/ oben an den Stengelein hat es viel kleine knöpffichte und Aschenfärbichte Blümlein/ wie am Beyfuß/ eines ziemlichen lieblichen Geruchs/ und Geschmacks. Wächset gerne an den sandichten Büheln/ an den Hölen und Weg-strassen/ desgleichen an den Enden der Felder und Aecker/ da die Sonne hinkommen kan.

5. Das vierdte Geschlecht der Stabwurtz/ hat eine harte graue Wurtzel/ mit vielen Neben-Wurtzeln/ daraus wachsen drey oder vier Stengel/ die werden nit viel über ein Elen hoch/ die Blätter sind breiter dann der Stabwurtz/ und viel kleiner dann der Beyfuß/ die Blumen und Saamen vergleichen sich denenselben Beyfuß/ haben keinen Geruch/ wie auch das Kraut. Dieses Kraut wächset nicht von sich selbst in Hoch-Teutschland/ so viel mir bewust ist. In Flandern wächset es auf den kleinen Bergen um Udenarde dann und wieder: Wird sonsten in Brabant in den Gärten gezielet.

6. Das fünffte Geschlecht der Stabwurtz hat eine lange/ krumme und holtzichte Wurtzel/ mit wenig Zasen oder Neben-wurtzeln/ daraus wachsen herfür acht oder neun holtzichte Stengel oder Gerten/ eine acht bis zu die anderthalbe Elen lang/ und hat ein jeder Stengel drey oder vier Neben-Aestlein/ welche mit vielen kleinen tieff zerschnittnen Blättern bekleidet sind/ die vergleichen sich fast der gemeinen Stabwurtz/ neben acht zarte grün-gelbe knopffichte Blümlein/ die eben an den Stengeln und Neben-Aestlein im Augustmonat häuffig sich erzeigen.

6. Die obersten Schößlein samt ihren runden gelbfarben Knöpfflein und Blumen im Wasser oder Wein oder aber in gutem Bier gesotten/ und die durchgesehene Brühe mit Honig oder Zucker süß gemacht/ und solchen Tranck Morgends und Abends/ jedes mahl drey oder vier Unßen warm getruncken/ ist eine kräfftige Artzney denen/ so schwerlich athmen/ das Keuch- und Heuß-Gespert haben.

Solcher Tranck dienet auch vor alle innerliche Verletzung/ Beulet/ so etwas innerhalb des Leibes zerbrochen ist/ befördert den Harn/ eröffnet die Verstopfung der Harn-Gänge/ fördert den Weibern ihre Monat-Blumen/ und erwärmet die erkaltte Mutter und Gebunts-Glieder. Diese Wurtz gepülvert und mit Milch oder Honig eingenommen/ tödtet und treibt aus die Würmer/ von alten Menschen und jungen Kindern.

Item/ ist auch sehr gut/ wann man Stabwurtz weichen lässet sieden im Wasser/ so man der Brühen ein halb Viertel einer Maaß mit Honig vermischt/ durch ein Clystier-Zeug warm zu sich tiut/ so führet es die breite Bauch-Würmer gewaltiglich aus. Stabwurtz mit Peterlein-Wurtzel und Zucker im Wein/ Bier oder Wasser gesotten/ und der durchgesehenen Brühe Morgens und Abends/ jedes mahl 3 oder 4 Unßen warm getruncken/ bricht den Stein in den Nieren und führet diesen aus/ vertreibet auch die Harn-Winden.

Stabwurtz in Meth oder Honig-Wasser gesotten/ darnach durchgesiehen/ und die Brühe Morgens und Abends warm getruncken/ jedesmal auf die vier Unßen/ vertreibet den Schmertzen der Lenden und des Nierengrads/ der von Kälte seinen Ursprung hat: Gepülvert Stabwurtz ein Gulden schwer in Wein/ und zwey Loth des sauren Essigs-Syrup mit Honig bereitet (Oxymellis simplicis) und getruncken/ ist eine gewisse Artzney für den Schwindel/ der von der Kälte seinen Ursprung hat. Stabwurtz in Wasser und Wein gesotten/ und von der durchgesiehenen Brühe Morgens und Abends jedes mal vier Unßen warm getruncken/ und diesen Tranck eine Zeit lang beharret vertreibet das schmertzliche Hüfftwehe. Man muß aber das ge-

sotten Kraut auch äusserlich/ so warm es zu leiden ist/ über die schmertzhaffte Hüfft legen.

8. Stabwurtz in Oel gesotten/ und das Haupt darmit gesalbet/ macht das ausgefallene Haar auch wieder wachsen. Stabwurtz mit Kraut/ Wurtzel/ und aller seiner Substantz zu Aschen gebrandt/ oder aber Stabwurtz-Safft mit Eyer-Oel/ Dillen/ Zeckenkörner/ oder Rettich-Oelen zu einem Sälblein temperirt/ und darmit die kahlen Oerter/ da das Haar ausgefallen/ zum öfftermal bestrichen/ machet das Haar/ auch ausgefallenen Bart/ bald und dick wachsend: Nim Stabwurtz/ Cameelheu/ jedes ein Händlein voll/ gieß Dillen-Oel darüber/ daß die Kräuter damit bedecket sein/ laß in einem doppelten Geschirr in einem Kessel mit Wasser sieden/ ohngefehr ein paar Stund/ darnach seyhe es durch/ vermische darunter ein Loth rein pulverte Stabwurtz/ und salbe dich offtermahls darmit.

Oder nim eine Hand-voll Stabwurtz/ gieß darüber 4. Untzen Dillen-Oel/ Meer-Zwiebeln anderthalb Quintlein/ firnen Wein auf die 5. Untz; Laß: diese Stücke sittiglich miteinander sieden/ biß der Wein ich verzehret/ seyhe es dann durch ein Tuch/ und drucke es hart aus/ darmit schmiere dich zum öfftermahl.

Wilt du schöne und hübsche Haar am Bart machen wachsen/ so nim zwo Hand-voll grüner und frischer Stabwurtz/ frisches und gutes Jungfrauen-Honig ein Pfund/ vermische es durcheinander/ und destillire es in einem Brenn-Kolben mit sanfftem Feuer. Mit solchem Wasser bestreiche den Bart offtmahls/ und trincke es auch wohl ein/ du gewinnest schöne Haare. Wir könnten hier noch viel herrliche Sachen beybringen/ wo uns die viele andere ruckständige Materien von anderen Gewächsen dißmal nicht davon abhielten/ darvon wir aber anderwärts eins und anders mitzutheilen Gelegenheit nehmen wollen.

9. Basilien/ Basilg oder Basilgram heisset Lateinisch: Ocimum, Basilicum, herba basilica, herba regia. Arabisch Berendaros, Italiänisch Basilico, Französisch Basilic, Spanisch Albahaca, Niederländisch Basilicom/ Böhmisch Bazilika/ Englisch Basil. Uber die von unserm seeligen Autore angeführte Geschlecht der Basilien/ gedencket D. Camerarius noch eines Geschlechts/ so grosse blaulichte/ krause/ zerkerffte Blätter habe/ gantz wolriechend/ werde in Italien genennet Ocimum crispum Hispanicum. Dieses ist ein sonderliches schönes Gewächs/ dann aus einer kleinen weißlichten Wurtzel/ erhebt sich ein Stengel fast einer Elen hoch/ so etwas rauh und braun-roth/ und in kurtze Aestlein sich theilet: Die Blätter sind rund und zweyer finger breit/ glatt/ etliche roth schwartz/ etliche blau/ etliche gefleckt: und tieff zerkerfft und krauß/ so an langen Stengeln hangen. Die Blum ist weißroth/ der Saame ist schwartz und grösser/ dann der andern/ so in kleinen Hülslein eingeschlossen: Blühet im Heu und Augustmonat: Diese ist aus Indien in Spanien/ und von dannen in Italien/ und endlich in Teutschland gebracht worden. Sie werden in den Lust-Gärten gepflantzet/ man zielet sie gemeiniglich in den Scherben vor den Fenstern/ wächst geschwind herfür/ wie Theophrastus meldet/ blühet im Brach- und Heumonat. Camerarius sagt/ daß es nicht gegen Nacht/ sondern im Mittag/ wann die Sonne am heissesten scheinet/ will begossen werden. Zu dem/ wann man es in ein Wasser setzet/ pfleget es darinnen eine lange Zeit/ wie in der Erden zu grünen/ auch zu blühen/ und bißweilen Saamen zutragen.

10. Basilien-Kraut soll im Brachmonat mit aller seiner Substantz gesammlet/ und in Balneo Mariæ gebrennet werden. Oder nimm das Kraut/ wann es in bester Blühe ist/ zerhacke es klein/ und besprenge es sänfftiglich mit Wein/ damit du den lieblichen guten Geruch mit dem Spiritu des Weins auch auftreibest/ darnach mache es gehb zu/ und stelle es an die Sonne/ daß es wol durch einander steige. Dieses Wasser ist eine sonderliche kräfftige Hertz-Haupt- und Hirnstärckung/ benimmt alle Breste und Kälte derselben. Bekräfftiget die Glieder und Geäder/ so von Kälte verletzet sind/ wol darmit gerieben/ und vertreibet das Zittern. Reiniget die Brust von allem Schleim: Zertheilet den zähen groben Koder/ stillet den langwierigen Husten: Vertreibet das häfftige Keichen/ treibet den Harn/ den Weibern ihre Zeit/ und stärcket ihnen ihre Mutter/ und reiniget sie von allem Schleim. Basilien-Wasser getruncken/ soll gut seyn/ wann ein Wurm in einen Menschen gekrochen wäre/ oder im Leib gewachsen/ denselbigen soll es ohne Schaden austreiben.

Item Basilien-Wasser mit Borragen-Wasser getruncken/ oder übergeschlagen/ stärcket das Hertz und und wendet ab die Ohnmachten. Ist auch gut den traurigen Personen/ so mit schweren Gedancken umgehen.

11. Der Chamillen werden sechserley Geschlecht gefunden. Das erste wächset in denen Korn-Feldern/ hat eine kleine Wurtzel/ mit vielen Zaseln/ daraus wachsen gegen dem Frühling viel kleine starcke Stengel einer Elen lang/ die viel Reben-Aestlein haben/ mit sattgrünen/ kleinen tieff-zerspaltenen zarten Blätlein/ die vergleichen sich den Blättern des Corianders oder Dillkrauts: Oben auf dem Stengel bringt es viel wolriechender gelber Knöpfflein/ mit schönen weissen Blätlein besetzt/ dieselbige werden im Brach- und Heumonat zeitig/ in welcher Zeit man sie auch zum Gebrauch der Artzney pflegt einzusammlen. Diese Chamill wächset von ihrer selbst eigenen Pflantzung/ von ihrem ausgefallenen Saamen/ welcher sich dem Saamen des Reinfahrns vergleichet/ in Teutschland überflüßig in denen Frucht-Feldern/ und blühet zweymahl bey uns.

Erstlich/ wie gemeldt im Brachmonat/ welches seine natürliche Zeit ist zu blühen/ oder aber in wärmeren Orten im Mayen: Darnach blühet es im Herbst-Monat/ da man es wiederum häuffig findet in den gebaueten Rüben-Feldern. Wo es aber sonsten in rauhem magerem Erdreich/ da es dann für sich selbst gerne wächset/ als neben den Strassen und Wegen herfür kommt/ blühet es nur einmahl.

12. Das andere Geschlecht/ Römische Chamillen genannt/ ist den Alten unbekannt gewesen/ und nicht von ihnen beschrieben worden: Dieses ist erstlich aus

Hispanien / Engelland und andern frembden Orten zu uns gebracht worden / und ist heutiges Tages in Teutschland sehr gemein; dann es fast in allen Lust-Gärten gezielet wird.

Es hat diese Chamillen eine kleine / weisse / zaselichte Wurtzel / daraus wachsen kleine und dünne Stengel / ohngefehr einer Spannen lang / die sind krumm und zu der Erden gebogen / darum flicht es sich selbst ein auf der Erden / hänget sich an / kriechet hin und her / wie der Poley oder Quendel und mehret sich also selber. Im Brachmonat bringet es auf den Gipffeln der Stengel / schöne gestirnte Blumen der gemeinen Chamillen gleich / allein sie sind nicht also hinter sich zurück gebogen. Die Blätter und die Stengel / von unten an bis oben aus / vergleichen sich auch der vorigen Chamillen / sind doch grösser und bleich-grüner. Dieses Gewächs mit Stengel / Kraut und Blumen / riechet über die massen wol und lieblich / gleich einem wolriechenden Gewürtz / sie seye gleich grün oder dürr. Der Geschmack ist bitter / gleich wie der Wermuth oder Netzkraut. Es kan dieses den Winter wol leiden / und erjüngert sich auch jährlich wiederum von seiner Wurtzel / die unversehrt den Winter über stehen bleibt.

In Hispanien wächset es von sich selber ungepflantzet auf der Erden / desgleichen auch in Engelland bey Londen / und andern vielen Orten. Bey uns in Teutschland muß man es in Gärten zielen.

Es lässet sich auch gern von den jungen abgebrochnen Pflantzlein wieder pflantzen / dann es wächst sehr gern / und erweitert sich bald. Derowegen / so man es pflantzen oder säen will / muß man ihm Raum und Platz genug geben / dann sonst wächset es dick und faulet übereinander.

13. Das dritte Geschlecht ist der jetztgemeldten mit Wurtzeln / Stengeln und Kraut durchaus gleich / allein / die Blume ist so manigfaltig gedoppelt / und rings um so rund gefallten: daß man vor den schönen weissen Blättlein / das gelbe Knöpfflein in der Mitten nicht sehen kan. Ist sonst auch / soviel den lieblichen Würtz-Geruch / und den Geschmack belanget / der vorigen gleich.

14. Deren ist noch ein Geschlecht von der jetztgemeldten gar nicht unterschieden / was die Gestalt / den edlen Geruch und Geschmack belanget / dann allein / daß die Blume schön gefüllt / doch nicht also gerundet / wie die nächstgemeldte / dann man in der Mitte das Bützlein noch ein wenig siehet.

15. Das fünffte Geschlecht ist die gelbe Römische Chamillen-Blum / welche mit Stengel und Blättern / der zweyten dieser oben beschriebenen gar gleich ist / aber die Blumen sind allein gelbe / runde und erhabene Knöpfflein / haben kleine Blättlein herum wachsen / wie die andern. Der Geruch ist lieblich und annuthig / wie der obgemeldten / doch geringer. Es wächst auch diese nicht für sich selbst / sondern wird nicht allein bey uns in Teutschland / sondern auch in Braband und Engeland / in den Lust-Gärten mit grossem Fleiß geziehlet.

16. Das sechste Geschlecht / das ist die rothe Chamillen / hat ein kleines / dünnes und krummes Würtzlein / mit wenig Zaseln / daraus wachsen zwey oder drey kleine Stengel / eines Schuhes lang / mit wenig Neben-Aestlein / die sind mit kleinen zerschnittenen Blättern bekleidet / der Chamillen nicht ungleich / doch ein wenig grösser: Gegen dem Brachmonat bringt es an den Gipffeln der Stengel und Neben-Aestlein über die Massen schöne / rothe Mennig-Farbe / oder Feuer-rothe Blümlein / innwendig mit einem schwartzen Büschlein / eine jede Blume hat sieben Blättlein / die sind am Ende ein wenig hinter sich zurück gebogen. Nach der Blüthe folgen kleine stachlichte Kälblein / darinn der Saamen verschlossen ist. Es wächset dieses Kräutlein auch in den Frucht-Feldern hin und wieder in dem Wormser- auch in dem Altzheimer-Gäu.

17. Es schreibet Actius, der Griechische Artzt / daß Nechepsion der Aegyptier die Chamillen-Blumen / wann sie in ihrer besten Zeitigung und Kräfften ist / habe pflegen zusammen / in einem Mörßner gantz klein zu stossen / und kleine Küchlein daraus zu machen / dieselbigen darnach im Schatten lassen trocken werden und aufheben. Wann nun die Zeit kemme / daß einem ein Fieber anstiesse / soll er der Küchlein eines zu Pulver stossen / und mit gutem frischen Baum-Oele wie ein Säblein vermischen / und damit den gantzen Leib von Haupt an biß zu den Füssen / salben / darnach den Krancken niederlegen und ihn wol zudecken. Darauf wird bey denen / so davon kommen sollen / ein guter Schweiß sich erzeigen / und sollen also von dem Fieber erlediget werden: Soll an viel Menschen probiret worden seyn / und ist solches denen / so über Feld reisen / eine bequeme Artzney / sintemal sie leichtlich mitgenommen werden kan.

Er befiehlet aber auch darneben / daß man dem Patienten einer Bohnen groß von gemeldten Küchlein mit warmen Wasser zertrieben soll zu trincken geben.

Dioscorides lobet gleicherweis die Chamillen für die Fieber / als er spricht: Man macht die Chamillen zu einem Pulver / die unterlassende Fieber (das ist / die Fieber / die ihre gewisse Tage haben) damit zu vertreiben: Man nimmt die Blumen und Blätter / stösset jedes besonder und machet Küchlein daraus / dieselbige man auf und verwahret sie. Die Wurtzel trücknet man und verwahret sie besonder / darnach wann es die Noth erfordert / so giebt man des Krauts 2. Theil der Blumen oder Wurtzeln / ein Theil. Hernach giebt man auf eine andere Zeit der Blumen oder Wurtzel zwey Theil / und des Krauts ein Theil / also daß man es über den andern Tag verwechseln / des einen noch so viel als des andern / und mit leichtem Wein oder Honig-Wasser trincken.

18. Isop / oder Ysop / heisset auch Ispen oder Klöster-Hyssop / Lateinisch Hyssopus oder Hysopus / Arabisch Cyse und Suba, Welsch und Spanisch Hisopo, Englisch / Böhmisch und Frantzösisch Hysop. Des Isops sind zwey Geschlechte / der gemeine und frembde.

Der gemeine Isop hat einen lieblichen Geruch / schönen / grünen / steiffen und länglichten Blättern bekleidet / gleich wie die Satureyen / allein daß sie etwas grösser seynd / hat eine holtzichte Wurtzel / daraus seine Stengel kommen / anderthalb Schuhe lang / eb-

mit blauen Farben geährten Blumen / zu Zeiten auch weis / gegen dem Heumonat geziert. Dieſem folget ein Häuslein / darinnen ein kleines ſchwartzes Sämlein verſchloſſen.

Das andere Geſchlecht iſt dieſem faſt gleich / allein daß es rothe Blumen überkommt / und zu Zeiten die Blumen alle auf eine Seite ſich neigen. Paulus Ægineta ſchreibt lib. 7. de re medica, der Iſop ſey gar einer ſubtilen Subſtantz, warm und trocken im dritten Grad. Er machet dünne / öffnet / durchdringet und ſäubert. Im Auguſt-Monat ſoll man ihn beſchneiden und dörren.

19. Iſop mit Salbey geſotten und darvon getruncken / iſt denjenigen gut / die ſich beklagen / daß ſie zu ſchwer und hart gehoben / und ihnen darüber Wehe gethan haben.

Dieſer Syrup ſoll alſo bereitet werden: Nimm Iſop die zarteſten obern Stäudlein mit den Blumen ſo recht getrocknet ſeyn / Eppichwurtzel / Fenchelwurtzel / Peterleinwurtzel / oder an ſtatt der Wurtzeln die Saamen / als die lieblicher und kräfftiger ſind: Rein geſchabtes Süßholtz / jedes dritthalb Loth / gerölter Gerſten 1. Loth / Pappel-Saamen / Gummi-Tragant / Quitten-Körner jedes 3. Quintlein / edle Mauerrauten anderthalb Loth / rothe und ſchwartze Bruſt-Beerlein / jedes an der Zahl 30. / friſcher feiſter Roſin oder Meerträubel von den innern Kernen gereiniget drey Loth / aufgedörrete weiſſe Feigen / feiſter friſcher Dattelen / jedes an der Zahl 10. / Zuckerpenid der ſchön weis ſeye / 2. Pfund / aus dieſen Stücken mache den Syrup. Nimm 8. Maaß Waßers / laße nach der halt dieſe Stücke zerſchneiden / etliche grob zerſtoſſen / laß in rechter Ordnung ſieden / biß der dritte oder halbe Theil des Waſſers eingeſotten / ſeyhe es durch / nim den Zucker / zerlaß ihn / und ſiede einen Syrup darvon zu einer rechten Dicke: Etliche nehmen an ſtatt des Zuckerpenid / geſottenen Wein und Zucker / jedes zwey Pfund. Dieſen Syrup brauchet man zu obgemeldten Gebrechen / mit einem dienſtlichen / geſottenen oder gedeſtillirten Scabioſen- Andorn- Roßhuben- oder ander Waſſer vermiſcht. Mit Fenchel- oder Spargen-Waſſer getruncken / treibet den Sand- und Nierenſtein.

20. Spicanard und Lavendel heiſſet Lateiniſch Lavendula, Pſeudonardus fœmina, Italiäniſch Lavanda, Frantzöſiſch Lavande, Spaniſch Eſpliego. Spicanard oder gröſſer Lavendel / heiſſet Lateiniſch Spica domeſtica, Spicanardi, Pſeudonardus mas, Italiäniſch Spico, Spigo, Frantzöſiſch Aſpic, Spaniſch Eſpigaſil. Der Autor der Land-Bibliothec meldet unter andern vom Spicanard und Lavendel folgendes: Beede Geſchlechte / ſowol Spicanard als Lavendel ſind holtzichte Stäudlein / dem Stöchaskraut oder Roßmarin ähnlich / ein biß zwey Spannen hoch / mit viereckichtem kleinen dünnen Stengelein / und ſehr vielen längichten / ſchmalen / dicken / Aſchenfarben / grünen Blätlein / tragen aber braun-blaue Blümlein / wie ein Aehre. Der Saame iſt grau-ſchwartz.

Sonſten iſt der Lavendel dem Spicanard gantz gleich / ausgenommen / daß er in allen Stücken kleiner / dünner / ſchmäler / zarter / milder / gebräuchlicher / dem Geruch nach / aber nicht ſo lieblich. Man kan auch die Lavendel-Blumen an ſtatt der Stöchas-Blum nützlich gebrauchen / weilen man dieſe ſelten friſch bey uns findet.

Die Spicanard und Lavendel werden in Teutſchland in den Gärten gepflantzet; In Spanien aber und in Narbonenſiſchen Franckreich wachſen ſie häuffig auf den Feldern und bergichten Orten.

21. Unter vielerley Spicanarden werden nur die zwey vornehmſte / nemlich die Indianiſche und Welſche Spic von den Materialiſten und Apothekern geführet. Jene / nemlich die Indianiſche Spic / heiſſet Lateiniſch Nardus indica, oder auch Spica indica, welche nichts anderſt / als der öberſte und haaricht te Theil der Gangetiſchen Cyper-Wurtzel / und gleichſam aus den Rippen vieler zertriebenen Blättern zuſammen gewickelt anzuſehen iſt. Iſt etwa eines Fingers lang und auch beynahe ſo dick / röthlich-braun / eines ſcharffen / bitteren und gewürtzten Geſchmacks und am Geruch der Cyper-Wurtzel nicht viel ungleich. Sie kommt dürr aus Aegypten von Alexandria / ſamt andern Specereyen / ſo man jährlich gegen Venedig bringet.

Es giebt deren zweyerley Species, nemlich die kleinere und gröſſere; Man findet aber dieſe letztbenandte nur allein in den Officinen: Und ob zwar von dieſen auch zwey Sorten / als die feine und Mittel-Gattung / bey denen Materialiſten zu haben ſind / ſo müſſen doch beyde / wann ſie zum Theriac genommen werden / von den mittelſten bleichen Rippen und allem ſtäubichtem Weſen wohl geſäubert werden / damit der beſte aromatiſche Theil nur zurücke bleibe.

Die beſte muß ſchön kurtz / leicht / viel häricht / gelbbraun / friſch / feſt und wolriechend ſeyn / auch am Geſchmack dem Galgant oder Cyper-Wurtzeln gleich kommen. Und weil ſolche offt mit der Frantzöſiſchen und falſchen Nard vermiſchet wird / ſo iſt wol zu mercken / daß die Frantzöſiſche Spic ſonſten Nard de Montagne oder Berg-Nard genandt / in der Mitten der Aehren einige harte und höltzichte Fäſerlein hat / woran ſie gar leichtlich zu erkennen iſt.

Die andere falſche Nardus (ſo auch aus Franckreich kommt und Nardus Narbonenſis heiſſet /) hat gar keinen aromatiſchen / ſondern moſichten Geruch. Ihre Kräfften ſind erwärmend / zertheilend und etwas anhaltend. Sie ſtärcket den Magen und zertheilet die Winde: treibet den Urin und Monatliche Reinigung / wird aber allein nicht gar offt verſchrieben / ſondern kommt mehrentheils zum Theriac; Doch hat man auch ein zweyfaches Oel davon in den Apothecken / nemlich das Oleum Nardinum ſimplex & compoſitum; oder das gemeine und vermiſchte Narden-Oel / welches gegen dem Krampff und Lähmung der Glieder ſehr gerühmet und vom Schrœdero und andern beſchrieben wird.

22. Der Welſche Spic oder Nardus celtica, beſtehet aus langen ſchuppichten und mit vielen Fäſerlein behängten Würtzlein / ſamt den öbern gelbichten Blättern / eines ſcharffen / bittern und aromatiſchen Geſchmacks / und ſtarcken Geruchs: kommt in Büſchlein gebunden / theils aus Welſchland (dahero ſie den Na-

men hat/) theils aus Tyrol/Kärnten und der Steyrmarckt/ allwo sie auf den hohen Gebürgen zu finden ist.

Das Gewächs selbsten wird von denen heutigen Botanicis vor eine Art Baldrian gehalten / hat längslichte bleich-gelbe Blätter / und treibet einen dünnen Stengel mit gelben Blümelein/ welche mit der Valeriana oder Baldrian eine grosse Gleichheit hat / weil aber auch diese Celtische Nardus mit einem andern Gewächs/ welches ihr an der äusseren Gestalt fast gleich kommet/ und von den Kräuter-Verständigen Hirculus oder Geißböcklein genandt ist / verfälscht wird / so ist zu wissen/ daß dieses letztere Kraut weissere Blätter/ ohne Stengel habe/ die Wurtzel aber nicht bitter sey/ auch einen unfreundlichen und fast stinckenden Geruch habe/ weßwegen es Hirculus genennet worden. Die rechte und aufrichtige Welsche Nardus aber hat einen wohlriechenden aromatischen Geruch und etwas bittern Geschmack/ gleich wie die Indianische / und muß die beste schön gelb und roth seyn.

Gleichwie nun diese Celtische Nardus an der äusserlichen Gestalt mit dem Baldrian übereinstimmet/ also hat sie auch dergleiche Tugenden und Kräfften an sich/ weßwegen sie nicht allein erwärmet / und wie die Indianische / die Winde und böse Feuchtigkeiten zertheilet/ sondern auch wider giftige Thier-Bisse und alle giftmässige Pestilentzialische Fieber gerühmet / auch deßhalben mit zum Theriac genommen wird.

Ehe man aber dieselbe zur Dispensation aussetzet/ muß sie zuvor von allen abgeschmackten Fäserlein und Unsauberkeit wol gereiniget/ und deswegen auf einem Papier an einem feuchten Ort gestellet werden/ damit sie etwas Feuchtigkeit anziehe/ und die Wurtzel nicht in viele kleine Stücklein unter dieser Præparation zerspringe.

23. Uber das jenige/ was unser seel. Autor von dem jenigen Gewächs / welches Stöchas genennet wird/ Cap. 49. gemeldet/ wollen wir hier das jenige beybringen was Herr D. Valentini in seiner Natur- und Materialien Kammer davon gemeldet : Zu dem Gebrauch und Zubereitung des Theriacs / heissen seine Worte p. 239. werden auch die Blumen von dem Arabischen Stöchas / oder Flores Stœchadis Arabicæ , angewendet / welche in länglicht-runden/ schuppichten / und oben mit Helm-Blümelein gezierten Köpfflein bestehen/ und einen scharffichten auch etwas bitteren Geschmack/ und starcken Geruck haben: Kommen heutigs Tags aus der Provintz Languedoc in Franckreich / und können derowegen nicht mehr vor ein Arabisch Gewächs / wie vor diesem gehalten werden.

Das Kraut dieser Blumen soll in verschiedenen Insulen (welche Stœchades heissen / und 2. Tagreise von Massilien abgelegen sind) in solcher Menge wachsen/ daß die Einwohner solcher dörren / und die Stuben damit einheitzen können: Ist sonst mit Wurtzen/ Stengeln und Blättern dem Lavendel nicht viel unähnlich: Hat eine holtzichte Wurtzel und viele dergleichen Aestlein / länglichte / dicke/ und graue Aschen-färbichte Blätlein/ auch oben am Stengel hat es einen geährten Kolben/ aus vielen kleinen blauen Blümlein zusammen gesetzt. Es trägt ein kleines Sämlein / wie Melissen/ aus welchem es zwar auch bey uns aufgehet/ aber selten Blumen oder Saamen trägt.

Es müssen aber diese Blumen/ absonderlich wann sie zum Theriac gesuchet werden / aus ganzen Aehren und Knöpffen bestehen und ihre blaue Farbe noch haben/ welche sie leicht verlieren; wiewol die Frantzösische Apothecker solchem auch zu remediren wissen/ indem sie die zuvor aus getrocknete Blätter in gewisse Becher legen/ und also die Farb conserviren; weßwegen dann auch der Geschmack und Geruch darbey zu examiniren / welcher zeigen kan / ob die Blumen frisch oder alt.

Was die Kräfften dieser Blumen anbelangt so haben sie / in Ansehen ihres sehr flüchtigen Saltzes und aromatischen Oels/ eine sehr erwärmende und zertheilende Tugend/ und werden deswegen in allen Haupt und Nerven-Kranckheiten sehr gerühmet ; weswegen sie auch von den Alten in viele Hauptstärckende Artzneyen gemischet werden / welche sonsten gegen den Schlag Schwindel/ Haupt-Schmertzen und dergleichen sehr gerühmet werden/ als da sind der Syrupus de stœchade simplex & compositus. So sind sie auch zu diesem in den Brust-Schwachheiten Mutter-Beschwerungen/ und dergleichen / im Gebrauch gewesen.

Einige haben in Acht genommen / daß sich die Seiden-Würmer gern an dieses Kraut anhängen und dessen Geruch sehr lieben.

Die bey uns wachsende Stœchas Citrina , oder Rhein-Blumen sind so bekandt und gemein / daß wir vor unnöthig achten/ dieselbige / samt deren Tugenden / weitläufftig zu beschreiben / zumahlen sie auch langsam innerlich / aber mehr äusserlich zum Streichen oder Räuchern gegen die Flüsse gebraucht / und deßwegen auch Streich-Blumen genennet werden. Sie sind sonsten gar dauerhaffte Blumen/ welche ihre Farbe und Glantz / wie die Perpetual-Blümlein viele Jahr halten und erhalten.

24. Majoran heisset auch Maseran oder Maseran Meyten und Meyron: Spanisch Mayerana , Italiänisch Majorana, Frantzösisch Maronne, Niederländisch Marioleyne, Englisch Marieronu, Böhmisch Majoran. Der edlen wohlriechenden Majoranen , oder Meyronen werden 4. Geschlechte fürgestellet an Wurtzeln/ Stengeln/ Blättern und Blumen fast gleich.

Das erste Geschlecht / wie auch die andern hat einen holtzichten Stengel/ mit vielen zarten Neben-Aestlein daran viel kleine / runde / weis-graue/ wohlriechende Blätlein: blühet mit grünen schuppichten Knöpffen/ darauf weisse/ kleine / subtile Blümlein stehen : Nach welchen ein gar kleiner brauner Saamen erfolget. Die Wurtzel ist holtzicht mit vielen Zasen umgeben.

Das andere Geschlecht kommt mit dem ersten in allen Stücken überein/ ausgenommen mit seinen gestutzten Blümlein/ mit 5. zarten Blätlein besetzet / welche am Gipffel des mittelsten Stengels sehr viel ankommen und gantz getrungen zusammen stehen.

Das dritte Geschlecht vergleicht sich gantz und gar dem ersten/ nur daß seine Blätter etwas schmäler sind darzu ist es am Geruch stärcker/ dann die andern. Daher es auch edler Majoran genennet wird.

Das vierdte Geschlecht / die Epimajorana, ist ei-

Stäudlein den vorigen gleich / allein daß seine Stengel mit vielen Fäden oder Haarlöcken verwirret seyn/ gleich wie an dem Epithymo. Sie werden gesäet und gepflantzet: müssen aber am Schatten stehen / und in alten Mist gesetzet / dazu offt begossen werden. Gegen dem Winter muß man sie aussetzen / und in Kellern oder andern warmen Orten/ behalten / dann sie keinen Frost leiden können. Jedoch findet man eine Art/ so auch den Winter über im Garten bleibt / wann man ihn zudeckt/ wie davon unser Autor meldet.

25. Marum verum, oder das rechte sogenandte Amberkraut wird in den Material-Kamern vor das jenige passiret/ dessen gebräuchliche Blätter sehr klein/ grün/ auch wie die eiserne Spitzen an den Piquen gestaltet sind / und einen sehr bitteren und widrigen Geschmack haben/ in Ansehen dessen es auch Marum, quasi amarum, genandt worden ist. Dieses Kräutlein wird insgemein vor eine Art Majoran gehalten/ allein der erste Anblick dessen zeiget / daß es mehr mit dem Thymian übereinkomme: Wächset in Franckreich um Toulon/ trägt Purpur-färbichte und wohlriechende Blümlein/ welche als kleine Aehren / wie die Lavendel-Blumen/ hervor kommen.

Die beste Blätter sind/ welche nicht alt / schön grün und ihre Blumen noch haben/ auch einen starcken Geruch von sich geben; und wann sie zum Theriac kommen / müssen sie von ihren Stielen gesäubert und ausgelesen werden. Der Geruch kommt mit dem Majoran und Thymian überein / und wird dieses Kraut/ wegen seines aromatischen und erwärmenden Geschmacks/ in den Schlag- und andern Flüssen/ sehr gerühmet/ so gar / daß es billich zu allen Haupt-stärckenden Spiritus und Essenzen kommen solte. Weil es aber hier zu Land/ ziemlich rar ist/ so wird es auch langsam verschrieben/ ausser/ daß es zu zweyen Compositis gesuchet wird/ nemlich zu den/ so davon die so genandten Pil. Marocostinis Mindereri bereiten/ und zu den Trochisci Hedychroi, welche sonsten unter den Theriac kommen/ wie D. Valentini p. 214. 215. meldet.

26. Melissen/ oder Melissenkraut/ heisset auch Honigblum. Immenblat/ Bienjauge und Mutterkraut; Lateinisch Melissa, Citrago, Melitis, Apiastrum und Citronella, Italiänisch Cedronella, Meladella, (Naranzata.) Frantzösisch und Böhmisch Melissa, Arabisch Bederangie, Spanisch Torongil, Yerva cidreira. Englisch Bawme. Melissen ist dreyerley / berichtet Tabernæmontanus.

Von dem ersten Geschlecht schreibt Dioscorides, daß sich seine Blätter dem schwartzen Andorn vergleichen oder der Bienjauge / allein daß sie grösser sind / und nicht so rauh. Seine Wurtzel ist der Nessel-Wurtzel gleich/ daraus lange viereckichte Stengel wachsen / an welchen es bleich-gelbe Blumen trägt. Der Saame ist dem Agley-Saamen gleich/ doch etwas kleiner/ in kleinen Hülsen.

Das gantze Gewächs giebt einen guten Geruch wie die Citronen-Aepffel/ fast überall in Italien/ aber bey uns riechet sie schier wie Wantzen / je mehr man aber daran riechet/ je süsser der Geruch wird.

Das andere Geschlecht/ die Türckische Melissen/ hat schmälere und längere Blätter/ dann die erste/ sind ein wenig zerkerfft/ die Blumen sind gröisser / Purpur-farb oder blaulicht/ etliche auch weis. Der Saame ist länglicht und schwartz.

Das dritte Geschlecht ist die wilde Melissen/ so etliche für die rechte Melissen halten/ wir aber vermeinen / es könne kömmlicher unter die todte Nessel gesetzet werden. Diese hat eine zaserichte Wurtzel / aus welcher jährlich etliche lange viereckichte rauhe Stengel / wie auch an den todten Nesseln herfür wachsen: An welchen die Blätter der ersten Melissen gleich/ jedoch gröisser/ runzelichter / schwartz-grün / und etwas hitzig am Geschmack. Die Blumen sind lang/ ohne Geruch / 3. oder 4. bey einander / gemeiniglich leibfarb/ etliche wol gantz weis / aus Hülsen herfür schiessende/ in welchen ein schwartzer ziemlich grosser Saamen eingeschlossen ist. Beyde Geschlecht werden in Gärten gepflantzet/ blühen im Julio.

Das dritte wächst auf den schattichten Bergen/ und blühet im Mayen. Aus den Blättern machet man mit Zucker eine Lattwerge oder Conserve. Man nimt der Blätter ein Pfund / zerstosset es wol / thut darzu anderthalb Pfund rein gestossenen Zucker/ stellet es an die Sonne/ und umführet es des Tages vielmal. Solche Conserve ist gut denen so schwer Athem holen/ wie dann auch dem erkalteten Magen; treibet aus die unreine böse/ melancholische Feuchte: Da man auch des Abends/ wann man zu Bette gehet / einer Baum-Nuß groß einnimmt / vertreibet es alle erschröckliche Träume.

27. Frauen-Blätter werden auch Balsam- und Spitzmüntz genennet; Welsch Menta, Arabisch Nahabaha, Spanisch Hierva buenna, Frantzösisch Mente, Böhmisch Mata, Niederländisch Balsem-Munte/ Englisch Mynte. Diese Balsam oder Frauen-Müntz hat eine vielfältige Wurtzel/ welche auf dem Land hin- und her flattert / begiebt sich nicht tieff in das Erdreich: Aus der Wurtzel kommen viereckichte härige Stengel / fast einer Elen hoch/ an welchen trauschlichte dicke / bleich-Purpur-farbe Blumen wachsen. Die Blätter sind etwas rund/ rings umher zerkerfft/ und ein wenig runzlicht / die stets wol riechen.

2. Es ist ein nützlich Kraut / zu vielen Gebrechen dienstlich / sonderlich aber dem Magen gar wol/ denselben zu erwärmen und zu stärcken / und also die Däuung desselbigen zu fördern / stillet das hefftige Aufstossen/ Unwillen des Magens und harte Schluchsen/ vertreibet den Sood/ grün und dörr gebrauchet/ entweder darüber getruncken/ oder darvon gegessen/ wie sie dann in Salsen auch gebraucht werden / den Appetit und Lust zur Speise zu erregen.

Diese Müntz in Wein geleget und darüber getruncken/ erwärmet den Magen / öffnet die verstopffte Leber/ und zertheilet allerley groben Schleim/ so sich im Magen und in der Leber verhält. Doch soll sie nicht zu überflüssig gebraucht werden/ dann das Blut wird davon dünn/ wässerig / und leichtlich in Gallen verändert/ darum die/ so viel Gallen haben / sollen der Müntzen müssig gehen.

Ætius schreibet/ wann man das Kraut in Wein siede/ und drey Tag nach einander einen guten Trunck darvon thue / benehme es das Grimmen gantz und gar.

gar. Es ist auch der Balsam dem Haupt gut / wie aus dem Geruch kan abgenommen werden / daher er auch von etlichen wider den Schwindel des Haupts gebraucht wird.

Simeon Sethi und Matthiolus schreiben / daß der Balsam in Wein gesotten und darvon getruncken / helffe den Weibern / so in schweren Kinds-Nöthen liegen. Es meldet auch Simeon Sethi, daß solcher Tranck gut seye / welche Blut ausspeyen / helffe denselbigen gar bald.

Welche stets Milch essen / die sollen die Blätter zerreiben / und mit der Milch essen / es macht / daß die Milch im Leib nicht gerinnet / oder dick wird. Dieses thut er auch / wann man die Blätter in Milch leget / lässet er dieselbige nicht gerinnen oder dick werden.

29. Müntz mit Gersten Mues / wie ein Pflaster / übergelegt / vertreibet die Geschwär und Geschwulst. Das Kraut gepulvert mit Gersten-Mel zu einem Cataplasma gemacht / und warm unter den Nabel gelegt / verzehret viel böser Feuchtigkeit in der Blasen / und in den Därmen.

Wer den Schnupffen von Kälte hat / der thue Balsam-Blätter in ein Säcklein / und lege dasselbige des Nachts über den Scheitel des Haupts / so benimmt es den Fluß und machet das Haupt leicht.

Das Kraut in Wasser und Essig gesotten und wie ein Pflaster über die Blase geleget / hilfft denen so den Harn nicht halten können.

Zu der erstockten Milch in den Brüsten / soll man nehmen das Kraut von den Münzen / Essig und trocken Brodt / einen Brey daraus machen / und über die Brüste legen / so zertheilet es die harte Knollen in den Brüsten.

Münz in Wasser oder Laugen gesotten / und das Haupt damit gewaschen / vertreibet und heilet den fliessenden Grind des Haupts gar wol.

Münz gedörret / gepulvert / und mit Sauerteig unter einander temperiret / auf ein Tuch gestrichen als ein Pflaster / über das Herz-Gübelein gelegt / stillet das Aufstossen und Brechen des Magens.

Münz mit Saltz gestossen / und auf die Bisse der unsinnigen Hunde geleget / heilet ohne Sorg und Schaden.

Der Saamen zerstossen und zerknitschet auf das Haupt geleget / stillet desselbigen Schmertzen / mildert auch die Brüste / so von der Milch hart werden.

30. Es werden auch aus den Blättern der Frauen-Münz gute Pfannküchlein / zu Stärckung des Magens und der Mutter / bereitet.

Cap. XXXIII.

Von Bach- und Krausen-Münz; Item / Katzen-Münz / Poley / Wein- Rauten / Berg- Hermel- Beer- und Hunds-Raute / Römischen Quendel / Römischen Wermuth / Salbey / Saturey- und Buxbaum.

1. Krause-Münz / krauser Balsam / oder zahmer Sisymber heisset Lateinisch Sisymbrium domesticum, Mentha, rotundi folii, crispa, spicata, Silvmbrium sat vum seu hortense. Ist männiglich bekandt / und wird gemeiniglich in den Gärten gezielet. Hat kürtzere Blätter als vergedachte Münz / die sind am Umkreiß krauß und schön anzusehen.

Ferner ist auch bekandt die Bach- oder Fischmünz / so man auch wilden Sisymber nennet / heißt Lateinisch / Sisymbrium sylvestre, Mentha aquatica, Silvmbrium rotundi folii palustris, Ballamita agrestis, diese wächst an feuchten Orten / hat einen Stengel wie die Krause-Münz / die Blätter sind etwas breiter / und umher zerkerbet. Die Blumen sind Purpur-braun mit weissen Haarlocken; Der Geruch ist aber nicht so starck / als an der Krause-Münz. Beyde Sisymber sind warm und trocken biß im dritten Grad: führen also ein öllicht balsamisches alcalisch-flüchtiges / bitterliches Saltz bey sich / dardurch sie aller Säure widerstehen / Wind und Blähung zertheilen / Bauch- und Mutter-Grimmen befördern / und hiemit alle die Kräfften haben / welche der Spitz-Münz zugeschrieben werden.

2. Bach- oder Krause-Müntz in weissen Wein gesotten / und einen guten Trunck davon gethan / befördert den verstandenen Harn / zertheilet die Wind / und tödtet die Würmer. Frische Krausemüntz-Blätter zerrieben / und zu der Nasen gehalten / stärcket das Hirn und die Lebens-Geister / wendet auch die Mutter / machten / wegen ihres edlen Geruchs. Ein Gurgelwasser für die Nachwehen der Kindbetterinnen: Nimm Krausemüntz / Mutterkraut / Chamillen-Blumen / Tag- und Nachtkraut / jedes zwo Hand voll / zerschneide alles / und binde es in ein viereckichtes Säcklein / siede solches in einer halb Maaß Wasser und weiß Weins / drucke es alsdann zwischen zween Tellern aus / und lege es den Kindbetterinnen über den Unterleib.

3. Poley heisset auf Arabisch Alnegem, Alnam Lateinisch Pulegium / das ist / Flöhkraut / weil der Rauch davon gemacht / die Flöh vertreibt / wie Plinius bezeuget. Welsch Pulegio. Frantzösisch Pouliot Spanisch Poleio. Böhmisch Poleg. Drey Geschlechte der Poleyen haben ihren Namen von der Gestalt der Blätter und der Blumen. Das erste Geschlecht wird genennet Rosinarin-Poley / dieweil sich seine Blätter den Blättern des Roßmarins vergleichen / und Poley dieweil seine Blumen der Poleyen-Blumen ähnlich seyn. Hat eine zertheilte knottichte Wurtzel / daraus viel kleine / subtile zarte Stengelein kommen / mit den schmalen Blätlein besetzet.

Das ander Geschlecht der Massilische Poley ist dem

ersten gantz gleich / ausgenommen / daß seine Blätter etwas grösser und breiter sind. Sie werden in Creta und Massilien gefunden.

Das dritte Geschlecht ist der teutsche Poley. Dieses ist ein Kraut / so hin und her auf der Erden kriecht / wie Quendel / dann es nicht in die Höhe wächst / es wolle dann blühen / doch nicht einer Spannen hoch / und ist seine Wurtzel dünn und zasicht. Der Stengel ist Spannen lang / etwas rauh / um welchen die Blumen sind / wie an der Basilien bis oben aus / gemeiniglich weiß-leibfarb etliches roth-leibfarb / bisweilen gantz weis: So im Sommer / wann die Kräuter der Hitz halben dörren und welcken / anfänget zu blühen / ob er schon auf dürrer Heide stünde. Ja er wächst so gern / daß er auch auf die Krantze gebunden / zunimmt und wächst. die Blätter vergleichen sich dem Majoran / sind doch etwas grösser. Dieses wächst gemeiniglich an feuchten Auen / Wiesen und Wäldern / flottert hin und wieder / und zu Zeiten überziehet es ein gantzes Feld. Der Heilige Hieronymus schreibet / daß bey den Indianern der Poley in grösserem Werth sey / als der Pfeffer.

4. Poley gerochen / ist dem kalten und feuchten Hirn behülflich. Aber über die Stirn gelegt / vertreibet das Hirnwehe. Dannach ein Kräntzlein von Poley gemacht und aufgesetzt / ist gut für das Hauptwehe / und vertreibet den Schwindel. Poley zerknitscht / auf die Podagrische Glieder geleget / biß daß sie roth werden stillet den Schmertzen / mildert das Hüfftwehe. So man es aber stösset / mit Essig vermischet / und den jenigen so in der Schlaffsucht und Ohnmacht liegen / für die Nasen hält / oder in Mund giebt / bringet sie widerum den Verstand. Welcher allezeit schläfferig / und unlustig / der lege frischen Poley unter die Zung / und erfrische sie offt. Mit Essig und Saltz gestossen dienet den Mutzsüchtigen / und wider den Krampff / warm damit gerieben / heilet auch Spinnen- und Scorpionen Stich. Mit Gersten-Meel gestossen / und auf den Brand geleget / löschet denselbigen.

5. Die Weinraute ist bey den Alten gemein und bekannt gewesen / daß sie keiner sonderen Beschreibung nicht wol bedörfft / derowegen sie auch von dem Dioscoride um solcher Ursach willen nicht beschrieben worden. Wewol nun dieses Gewächs heutiges Tags auch so gemein / also / daß es von allen andern Garten-Kräutern leichtlich erkandt und unterschieden werden mag / wollen wir es doch nichts destoweniger kürtzlich ein wenig beschreiben.

Das eine und grössere Geschlecht ist in denen Blättern grösser und breiter / dann das andere / die sind von Farben liecht-grün und Schweitzer-grün / auch kleiner / dann die gemeine / sie hat an einem Blat viel kleiner / runder / länglichter Blätter / als wenn sie sonderlich beieinander getheilet wären / die vergleichen sich etlicher massen den Linsen-Blätlein: Doch tragen sie alle beyde zeibe / schöne und gestirnte Blümlein / diese sind wie das Kraut eines starcken widerspenstigen Geruchs / nach Verwelckung derselbigen werden daraus viereckichte / und auch bisweilen fünffeckichte Schöttlein / oder Häußlein / den Knollen-Mötzlein / oder Welschen Pfaffen-Hauben ähnlich / die auch etlichermassen den Hanhütlein zuvergleichen sind / darinn findet man einen kleinen schwartzen Saamen / deren jedes formiret ist wie ein kleines Nierlein innwendig voller weisses Marcks / daraus die jungen Rauten-Stöcklein wachsen / wie wol man sie viel besser von Zweigen pflantzen kan / wie die Salbey / Spicanarden / und Lavendel. Die Stengel der Rauten und auch der Wurtzel sind holtzicht / und innwendig gelb / wie das Burbäumen-Holtz. Die kleine Raute trägt gar selten Blumen.

6. Es haben die Alten sonderlichen grossen Fleiß / Mühe und Arbeit angewendet / die Rauten in ihren Wurtz- und Lust-Gärten / von wegen ihrer grossen Krafft / Tugend und manchfaltigem Nutz / und täglichem Gebrauchs zu zielen und zu pflantzen / auch alles schädliches / giftiges Ungezieser / und unreine giftige Thier / durch den starcken Geruch / und sonderlichen Widerstand / damit die Rauten von GOTT dem HErrn begabet / aus ihren Gärten zu treiben / wie dann noch heutiges Tages bey unseren Weibern und fleissigen Gärtnern der Gebrauch ist / die die Rauten in die Gärten / fürnehmlich aber zu der Salbeyen / zu setzen und zu pflantzen pflegen / die giftigen Kroten daraus / sonderlich aber von der Salbeyen / welches dieses schändliche Ungezieser sehr liebet / davon hinweg zu vertreiben.

Es liebet aber die Rauten einen dürren und heissen Grund / und mag weder Kälte / Feuchte / noch ein fettes oder wol gedüngtes Erdreich leiden; derowegen wann man dieselbige säen oder pflantzen will / soll man den Boden wol mit Aschen oder gestossenem Ziegel-Meel vermischen / so wächset sie schön und hübsch: Man soll auch die Rauten im Winter allwegen mit Aschen beschütten / sintemahlen dieselbige ihrer natürlichen Wärme halben / sie vor dem Frost und Kälte verhütet.

Man zielet aber die Rauten auf zweyerley Wege auf: Erstlich von dem Saamen / und dann auch von den abgerissenen Aestlein oder Zweiglein. Den Saamen säet man in Hornung / Mertzen / August- und Herbst-Monat / jedoch wächset sie viel eher und besser / so man die abgerissene Aestlein oder Zweiglein pflantzet. Die junge Stöcklein / die man im August- und Herbstmonat gesäet hat / muß man den künfftigen Frühling in einen magern und dürren Grund mit Aschen und Ziegel-Meel vermischet / einsetzen / doch nicht zu tieff / viel mehr hoch / damit das Wasser und die Feuchte nicht darzu sinckern / sondern ablauffen könne. Wann ein heisses und dürres Wetter ist / mag sie das Begiessen wol leiden / sie wächst aber viel freudiger / wie der alte Griechische Lehrer Theophrastus bezeuget / so man sie mit Saltz-Wasser begiesset / wie auch unser Autor meldet.

So man schöne und wolriechende Rauten haben will / soll man sie unter einen Feigen-Baum in Schatten / oder in eine Feigen-Baums-Rinde pflantzen / dann die Schärffe der Rauten wird durch die Lauigkeit des Feigen-Baums gemiltert; Also haben die Alten die Rauten gepflantzet / dardurch sie dann / wie Dioscorides l. 3. c. 44. bezeuget / bequemer und besser zu essen wird. Es soll auch die Rauten / so also gepflantzet wird / viel schöner wachsen / und geschlach-

ter werden/ sintemahlen der Feigenbaum/ und dieses Gewächs ein angebohrne Liebe zusammen tragen. Imgleichen soll die Rauten viel hübscher und schöner wachsen/ wann man die abgerissene Schößlein in die Bohnen oder Zwiefeln stecket/ und also miteinander in den Grund setzet.

7. Der Rauten-Stock/ wann man seiner wohl pfleget/ bleibet er viel Jahr beständig/ also/ daß er mit der Zeit zu einem Baum wird/ wie Flavius Josephus l. 7. c. 27. der Jüdische Historicus, in seinen alten Geschichten vom Jüdischen Krieg bezeuget/ daß in der festen Stadt Macherunis, in dem Königlichen Hof/ von des Königs Herodis Zeiten an/ bis auf den Jüdischen Krieg/ ein wunderbarlicher grosser Rautenstock gestanden seye/ in der Grösse eines Feigenbaums/ welcher durch das Kriegs-Volck in der Zerstörung gemeldter Stadt hinweg genommen worden seye. Wann man die Rauten obgemeldter massen bewahret/ deren wol pfleget/ kein Eisen darzu brauchet/ auch die Weibs Personen/ so die Monat-Blumen haben/ nicht darzu kommen lässet/ kan man sie in kurtzen Jahren zu einem Baum wachsen machen/ doch also/ daß man alle Jahr die Aeste/ und Neben-Stengel zweymal mit einem silbernen Messer bis an die Wurtzel abschneide. Man solle sie auch nimmermehr blühen lassen/ sondern ehe sie zu blühen anfähet/ die keinen oder obersten Gipfeln/ daraus die Blumen kommen/ abbrechen/ dann/ wann man sie blühen läßet/ so dörret sie desto eher.

8. Die Raute wird auf Lateinisch genennet Peganum, Rhyte, Ryte, Piganum, von Nicandro Rhysimum, von Apulejo Eriphium, von den Kräutlern/ Ruta, Ruta hortensis, und Ruta hortulana. Von dem alten Philosopho Pythagora, ist auch ein sonderlicher Unterscheid von der Rauten gehalten worden/ welcher das kleineste Geschlecht das Männlein/ und das grössere/ die gemeine Rauten/ das Weiblein genennet hat. Welcher Unterscheid heutiges Tages bey uns/ nicht allein bey den Kräutlern/ sondern auch bey dem gemeinen Mann gehalten wird.

Sonst wird die Raute ins gemein auch Todten-Kraut/ dieweil man die Todten damit hat pflegen zu räuchern/ und Weinraut genannt/ wiewol der Name Weinraut eigentlich der kleinen und edlen Rauten gebühret/ die die Kräutler auch Rutam angusti folii, und Rutam nobilem, und minorem nennen: Desgleichen auch die grössere zum Unterscheid der kleinen/ Rutam majorem, und Rutam lati folii.

Die Rauten-Blätter werden von dem Poëten Serено, Gramina Rutæ genennt/ wie etc. 55. mit diesen Versen solches bezeuget

Convniunt acidis Euphorbia mixta fluentis.
Gramina vel rutæ gemina nare trahant.

Italiänisch wird die Raute genennt Ruta, Hispanisch/ Arruda, la Arruda und Rudæ. Frantzösisch/ Rue, de la Rue, sind Rue de Jardin. Böhmisch/ Ruta. Syrisch/ Harmala und Besasa. Egyptisch/ Epnube. Africanisch Curma. Hungarisch/ Kutha Zegesrutha. Englisch/ Rue/ und Rebe. Flemisch/ und Brabandisch/ Ruyte und Wynruyte.

Ein treffliches Weinrauten-Wasser/ herrlicher Conserven-Zucker/ guter Essig/ köstlicher Safft herrlicher Extract/ nützliches Saltz/ und dergleichen wird in den Apothecken bereitet/ von welchen uns gäntzlich in denen vorhergehenden Büchern zur Genüge gemeldet haben.

9. Der Berg- oder Wilden-Rauten/ davon unser Autor nichts gedencket/ sind beyderley Geschlechte/ das erste/ und die wahre Bergraute/ hat eine dicke harte/ holtzichte Wurtzel/ die überzwerch in den Erden sich ausbreitet/ mit etlichen Neben-Wurtzeln und Zaseln/ die ist an der Farbe der zahmen Rauten-Wurtzeln gleich: Was fernsten die Form und Gestalt anlanget/ ist sie der Weinrauten in allen Dingen durchaus gleich und ähnlich/ ausgenommen/ daß sie kleiner/ zärter/ und schmälere Blätter hat/ die am Geruch stärcker und unlieblicher/ und am Geschmack bitterer und schärffer sind. Die wächst in dem hohen Gebürg/ und sonderlich um Görlitz. In dieser unserer Landschaft wird sie nicht gefunden/ darum allein in den Lust-Gärten. Es liebet einen schlechten/ steinichten Grund/ begehrt kein feistes/ gedüngtes Erdreich/ gleich wie die Wein-Raute.

10. Das zweyte Geschlecht hat lange/ holtzichte Wurtzeln/ kleinen Fingers dick/ mit wenig Zasen/ und ist der jetzt gemeldten Berg-Raute in allen Dingen durchaus ähnlich/ ausgenommen/ daß sie viel kleiner ist/ und schmälere Blätlein hat; von Farben falb oder bleich-grün/ eines starcken und schier stinckenden Geruchs/ und unlieblichen bittern Geschmacks. Dieses wächst in der Provintz Franckreich/ und in Languedoc in grosser Menge von sich selbst/ aber in unserm Teutschland mus sie ebe so wol als die zahme Wein-Raute gepflantzet werden. Sie liebet steinigte und felsichte Oerter. Wann man sie aber in die Gärten pflantzen will/ mus man Ziegel-Meel und Asche mit dem Grund vermischen/ so wächset sie freudig.

11. Die Berge- oder Wilde-Raute ist am Geschmack scharff und bitter/ dannenhero sie eine Krafft hat abzulösen und zu zertheilen/ den groben/ dicken/ und zähen Schleim auch durch den Harn zu reinigen. Sie machet auch dünn und subtil/ zertheilet die Winde und wird gerechnet unter die Artzneyen/ die kräfftiglich trocknen und erwärmen/ solche ist aber trocken und warm biß in den vierdten Grad; Derowegen sie in der Speis zu gebrauchen vermiden werden soll/ dann sie ist wegen ihrer feuerigen Krafft schädlich/ sonderlich aber thut sie/ wie Retius bezeuget der Blasen Schaden/ sintemalen wie ihr Geruch stärcker und unlieblicher/ der Geschmack schärffer und bitterer ist/ auch die feurige Krafft genugsam zu verstehen gebe/ daß solche allein ohne Gefahr nicht im Leibe klein gebrauchet werden.

Die Berg-Raute/ wann sie blühet (spricht Dioscorides) und zum Einmachen/ und zu Saltzen abgebrochen und eingesammlet wird/ machet sie die Hände voller rother schwärender Blattern/ und blähet die Haut mit einem Jucken und häfftiger Entzündung/ derohalben muß man vorhin/ ehe dann man sie anrühret/ die Hände und das Angesicht mit Baum-Oel bestreichen; Er sagt auch darbey/ daß sie tödtlich seye.

wann man deren zu viel in der Speiß gebrauche. Meldet auch weiter / daß die wilde Raute / so in Macedonia bey dem Wasser Oleymum wächset / gessen / tödtet von Stund an / aber der Ort seye bergicht und voller Viper-Schlangen.

12. Berg-Rauten in der Speiß oder sonsten gebrauchet / unterdruckt die unmässige Begierd zur Unkeuschheit / sintemal sie den natürlichen Samen gar austrocknet. Der Bergrauten-Saamen wird nutzlich vermischet mit den Artzneyen / die wider das Gifft einzunehmen bereitet werden / Antidota genannt. Berg-Kraut ist nützlich getruncken wider die hinfallende Kranckheit / und wider die Schmertzen der Hüffte; des gepülverten Saamens giebt man auf einmal ein Quintlein mit Wasser zu trincken.

Die wilde Raute ist dienlich wider alle kalte Gebrechen des Hirns / und insonderheit wider alle fallende Kranckheit / gegessen oder getruncken / wie solches Alexander Trallianus bezeuget und saget / daß sie ein Principal sey wider die gemeldte Seuche. Etliche rathen / unter welchen Alexander Benedictus der vornehmste ist / daß man einem Menschen / der mit dieser Seuche beladen ist / auf die 6. Unzen des ausgepreßten Saffts eingeben soll / aber mich bedünckt / der halbe Theil wäre zu einem mahl übrig genug. Berg Rauten zu Pulver gestossen / und bisweilen mit Saltz in anderer Speiß gegessen / erkläret und schärffet das finstere und dunckle Gesicht kräfftiglich.

Berg-Rauten vertreibet auch durch ihren starcken Geruch alle vergiffte Thier / Schlangen / Nattern / und anders Ungeziefer aus den Gärten / da sie hingepflantzet oder gestreuet wird. Aëtius schreibet / so einer sich mit dem Berg- oder wilden Rauten-Safft anstreiche / der soll von keinem giefftigen Thier mögen beschädiget / oder gebissen werden / so er es gleich mit den Händen angriffe. Es sollen die Katzen / Füchse / Marder / oder andere dergleichen Thier kein Huhn anrühren / so man den Hühnern wilde Rauten unter die Flügel bindet / wie Africanus bey dem Constantino lib. 4. c. 1. bezeuget. Berg-Rauten in die Küsten zwischen die Felder gelegt / bewahret dieselben / daß sie von den Schaben und Würmern nicht gefressen oder beschädiget werden.

13. Hermel-Raute hat eine dicke / lange und schwärtzlichte Wurtzel / die ist mit vielen Neben-Wurtzeln behenckt / von deren wachsen herfür 4. oder 5. Stengel / die werden selten über einer Spannen lang / welche mit tieff-zerschnittenen Blättern der kleinen Berg-Rauten gleich zerspalten sind / sind doch länger als dieselbige und schmäler / eines starcken und schweren Geruchs. An den Gipffeln der Stengeln kommen weisse Blumen von fünff Blättern / wann sie abfallen und vergehen / folgen hernach dreyeckichte Häuptlein oder Knöpfflein / die sind grösser dann die Knöpfflein der Weinrauten / und scharffen / subtilen / haarichten Bälglein überzogen / darinnen liegt der Saamen verschlossen / der ist dreyeckicht / von Farben braun-roth / eines bittern Geschmacks / wie auch das gantze Kraut. Es wird auch bey uns in den Lust-Gärten gezielet / wächst von sich selbst in Cappadocia und Galatia / wie Dioscorides lib. 3. cap. 45. bezeuget / und soll erstlich von Constantinopel zu uns in dieses Land geschicket worden seyn.

14. Die Hermel-Raute ist warm und trocken im dritten Grad / und hat eine Krafft und Eigenschafft subtil zu machen den zähen und dicken Schleim / und den Harn zu treiben.

15. Wider die fallende Sucht ist der Hermel-Rauten Saamen eine fürtreffliche Artzney / wie die Arabischen Aertzte Albasari und Habix, bey dem Serapione c. 275. bezeugen / so man 15. Körner mit reinem süssen Wasser abwäschet / hernach 8. Loth fliessend Wasser daran giesset / wohl in einem Mörßner zerstösset / und durch ein Tüchlein seyhet. Folgends das abgesiehene Wasser mit 4. Unßen verschäumtes Honigs / und 2. Unßen Sesam-Oels vermischt / des Morgens nüchtern getruncken / das machet sehr kotzen / und dienet wider die obgemeldte Seuche / vor allen andern Artzneyen / wie Albasari bezeuget.

Es soll auch der Saamen der Hermelrauten die melancholische Feuchten / samt dem zähen Schleim durch den Stulgang ausführen.

Abugerig, auch ein Arabischer Artzt schreibet / daß der gemeldte Saamen erbrechen / und denjenigen der ihn trincket / truncken mache / als wann er vom Wein trunecken worden wäre. Ferner ist er auch den gut / so die Liebe gesessen / oder denen mit Lieb vergeben ist worden / sintemal er dieselbigen schlaffen machet / so man dieses Saamens ein halbes Quintlein / biß auf ein Quintlein gepulvert mit einem Trunck einnimmt. Es soll auch dieser Saamen den Melancholischen / die mit schweren Fantaseyen umgeben / dienstlich seyn / und solle das Geblüt reinigen.

16. Wider die langwierigen Wehethum des Haupts / brauchet das Bauers-Volck die Hermelrauten / wie Aëtius bezeuget / sie sieden dieselbige in Wasser / und waschen das Haupt damit. Man möchte auch Tücher in den gemeldten Wasser netzen / und warm / wie einen Uberschlag über die Stirn und beyde Schläff legen / oder das gesottene Kraut über das Haupt warm schlagen.

Hermelrauten gestossen / den Safft davon ausgedruckt / und denselbigen / wann er sich gesetzt hat / mit Honig vermischt / giebt ein edles Augen-Wasser die Flecken derselben zu vertreiben / so man des Tages etlichmal etliche Tröpflein darein thut.

17. Die Beer-Raute / davon unser Autor nichts gedencket / hat eine lange holtzichte / überzwerche / krumme Wurtzel / die sich weit und breit in der Erden ausbreitet / die schwerlich auszugraben ist / am Geschmack zängerlicht mit einer Bitterkeit. Von der Wurtzel wachsen herfür viele dünne / höltzichte und runde Stengel von Ruten / die haben eine dunckel-grüne Rinde / wie die Pfrimen / die werden drey und auch bißweilen vier Elen lang / haben etliche Neben-Aestlein / die sind von unten an biß oben aus / mit dicken und steiffen Blättern besetzt / je ein Gesätze über dem andern / auf einem jeden Stiel 3. / die vergleichen sich etlicher massen den Blättern der Rauten / allein daß sie grösser sind / dem Geißklee fast ähnlich / ausgenommen / daß sie satt-grün von Farben sind. Am Obertheil der Stengeln und der Neben-Aestlein / erscheinen zu Ende

des Majen/ schöne gelbe Blumen / die sind den Blumen der Veiel-Reben ähnlich/ eines geringen Geruchs. Wann die Blumen vergehen / so folgen im Ende des Augustmonats/ schwartze runde Beeren / die werden im Herbstmonat zeitig/ die vergleichen sich den Beeren des Faulbaums/ sind voll braun-rothes Saffts.

Dieses Gewächs wächst nicht bey uns in Teutschland von sich selbst/ sondern wird wie ein anderes fremdes Gewächs in den Lust-Gärten gezielet und gepflantzet. Um Montpelier und in der Provintz Franckreich wächset es viel in steinichten Hügeln und Bergen. Der zängerlicht und bittere Geschmack der Beet-Rauten/ giebt genugsame Anzeigung/ daß solches Gewächs warmer und trockner Complexion sey.

18. Die so genandte Hunds-Raute / davon unser Autor ebenfalls nichts gemeldet / hat eine lange Wurtzel/ fast eines kleinen Fingers dick/ mit wenig Neben-Würtzelein/ von Farben grau oder schwartz-grün / davon wachsen etliche gerade runde Stengel / die werden etwann auf die anderthalb Elen hoch/ sind biß über die Mitte mit Blättern besetzet / und vergleichen sich etlicher massen mit den Blättern des Eisenkrauts, oder den Blättern der Klapper-Rosen/ sind doch etwas kleiner/ dick/ und von Farben dunckel-grün / die über die Helffte der Stengel kleiner und auch weniger zerkerfft sind/ und je höher hinauf gar klein und spitzig ohne Keufflein/ gesehen werden/ sonderlich zwischen den Blümlein/ deren es sehr viel gewinnet an den obersten Neben-Zweiglein / sind den Blumen des Orants fast ähnlich/ wann sie abfallen und vergehen / folgen kleine / runde / länglichte Bälglein/ darinn liegt der kleine schwartze Saamen verschlossen.

Es hat dieses Kraut einen sehr unlieblichen und abscheulichen Geruch / wiewol es sonst lieblich und lustig anzusehen ist. Es wächst bey uns in diesen Landen nicht von sich selbst / sondern wird allem wie die andere frembde Gewächs in den Lust-Gärten gepflantzet. In Italien aber und Languedoc / wächset es von sich selbst in grösser Menge / in trocknen und heissen Erdreich/ und muß viel Sonnenschein haben.

19. Von der Geiß-Rauten hat unser Autor pag. 849. gehandelt/ darbey wir auch ein- und anders fügen werden. Von der Mauer-Raute ist pag. 719. und 689. zur Genüge zu lesen. Item/ von der Non-Raute pag 691. dabey auch unser Supplementum kan aufgeschlagen werden.

20. Römischer oder Welscher Quentel oder Thymian heisset Arabisch Halee, Welsch Tymo, Frantzösisch Thym oder Marriolaine d' Angleterre, Spanisch Tomillo salsero, Böhmisch Thym. Dioscorides beschreibet diesen Römischen Quentel in seinem dritten Buch/ daß es seye ein kleines staudichtes Kräutlein/ mit vielen Zweiglein umgeben / daran viel kleine/ zarte/ schmale Blättlein/ und zu oberst trage es kleine/ länglichte/ schuppichte Knöpfflein/ voller kleiner schöner Purpur-farben Blumen/ auf dem Kraut spühret man keinen Saamen/ dann er wächst erst aus den zerriebenen Knöpfflein / oder dünnen verfallenen Blümlein auf der Erden. Die Wurtzel ist holtzicht / die in der Artzney gebraucht wird.

Der beste Welsche Quentel wächst in Creta/ auch in Welschland und Hispanien / wachsen gern im unfruchtbaren und steinichten Erdreich: blühet gar langsam / wie Theoph. bezeuget.

Das andere Geschlecht des Quentels/ so wir viel in unsern Gärten pflantzen / hat Blätter / die nicht so schmal sind/ wie des vorigen/ sondern ist mit den Blätlein/ Blumen und Geruch dem Quentel fast gleich; allein daß die Blätlein an dieser kleiner schwartz grüner/ der Geruch auch stärcker / aber lieblicher / dann des Quentels ist. Dieses Gewächs ist aus Welschland zu uns gebracht / und von fleissigen Gärtnern aufgehalten worden/ und wird nicht allein in Gärten gepflantzet/ sondern auch in Häfen/ wie ein kleines Bäumlein.

21. Actius schreibet/ daß der Thymian gut für den traurigen/ unsinnigen und melancholischen Menschen alle Morgen 3. Quintlein des Pulvers von dem Kraut mit einem Trücklein Honig-Essig eingenommen. Seye auch gut denjenigen / welchen das männliche Glied oder Gemächt geschwollen ist. Die Podagrische / und so mit der Gliedersucht beschweret sind/ sollen alle Morgen nüchtern ein Loth des Pulvers auf gedachte Art eintrincken/ dann es die Gall und dandere böse Feuchtigkeiten austreibe/ und bekommt den Krancken gar wohl: Es mag auch solches Pulver mit Wein eingenommen werden.

Thymian zu Pulver gestossen/ und eines Quintleins schwer mit einem Löffel voll Honig-Wasser nüchtern eingenommen/ bekommt dem geschwollenen Leib nohsonderlich im Anfang. Auf 3. Quintlein schwer mit dem gemeinen Oxymel zertrieben / jedesmal auch einen Löffel voll nüchtern gebraucht / nimmt allen Schmertzen der Lenden und Hüfften / des Seitenstechens / Brust-Sucht / und das Drucken um das Hertz.

Von dem äusserlichen Gebrauch dieses Quentels schreibet Dioscorides, daß er mit Essig vermischt und wie ein Pflaster übergeleget/ die neue frische Geschwulst so von kalten Flüssen entstehet/ vertreibe: nehme hinweg die Wartzen und die Geschwehr/ so von den Gliedern Thymi genennet werden.

Thymian mit Honig und Essig vermischet / und warm auf den Bauch gebunden / vertreibet gewaltig die Blähungen und Winde im Leib. Mit Wein und Gerstен-Maltz gekocht/ und übergeschlagen/ benimmt die Hüfftsucht.

In Spanien pfleget man die Gefäße mit Wasser darinnen Thymian gesotten / auszuwaschen / darinn man Wein oder eingemachte Oliven thun will. Plinius schreibet / man solle den Römischen Quentel denjenigen vor die Nase halten/ welche die fallende Sucht haben/ so kommen sie wieder zu sich selbst. Sollen Bett und gewöhnlich Gemach damit umstreichen und besprengen.

Der Römische Quentel-Syrup wird auf folgende Weise bereitet: Nimm der obersten Zweiglein von dem wohlriechenden Quentel/ samt den Blümlein/ 4. Loth/ Acker- oder Feld-Münze aufgedörreter Krausemünz/ jedes 3. Quintlein/ Fenchel-Anis- und Eppich-Saamen/ des Saamen Dauci jedes 1. Loth / frische feißter Rösinlein / oder Meerträubel zehenthalb Loth/ siede alle diese Stück bequemlich in Wasser / nach Art

der Syrupen: die Bryhe seyhe durch: nimm 2. Pfund Honig darzu/ siede ihn zu rechter Dicke eines Syrups: Etliche würtzen ihn mit einem halben Loth Galliæ Moscatæ.

Dieser Syrup ist sehr nützlich/ dann er kräfftiglich wärmet und erhitzet/ benimmt allen Husten und Gebrächen von Kälte verursachet/ dann er zeitiget und däuet den zähen Köder und kalten Schleim/ in der Brust und Lungen/ versammlet/ stärcket und bekräfftiget das Zwerchfäll: erwärmet den Magen und alle innerliche Glieder.

22. Den Römischen oder Berg-Wermuth nennet Serap. de simpl. cap. 14. wie auch der Arabische Artzt Mesarugie an demselben Ort/ Cuscute Romanum, und Scha, oder Sciha Romanum, Italiänisch heißt der Berg-Wermuth Assenzo Pontico, und Assenzo Romano, Hispanisch Alona montesina, Frantzösisch Aluine de montagne, Flemisch und Brabändisch Berg-Alssen/ und Englisch Montaine Wormwood. Ersst/ nach des Tabernæmontani Bericht/ dem gemeinen Wermuth/ mit der Würtzel/ Stengel/ Blättern und Blumen gantz und gar gleich/ allein daß er kleiner ist/ wird selten über 2. oder 3. Spannen hoch/ ist bitter/ doch lieblicher und anmuthiger zu gebrauchen/ ist auch nicht so eines abscheulichen/ unlieblichen Geschmacks und Geruchs/ wächst hin und wieder an vielen Orten im Gebürg des Teutschlands/ sonderlich aber um die Berg-Häuser Magdeburg und Kestenburg/ im Bisthum Speyer/ desgleichen in dem Rheinau an dem Gebürg/ den Rheinstrom hinab bey Coblentz im Ertz-Stifft Trier/ unter der Vestung Ehrenbreatstein/ und andern vielen Orten am Gebürg an der Mosel/ und im Elsaß.

Dieser Wermuth sollte billich allewegen in allen compositionibus und Artzneyen von unsern Medicis und Apotheckern gebraucht werden/ insonderheit aber zu den innerlichen Artzneyen: So man aber den nicht allwegen bey der Hand haben möchte/ soll man an dessen statt den/ der auf den Mauren und alten Gebäuen wächset/ nehmen/ oder aber zum wenigsten den/ so in seinen lüfftigen trockenen Felderen wächset. Von diesem Römischen Wermuth hat unser seel. Autor mit wenigen Wörte/ sehr viel zu verstehen gegeben/ und also unnöthig etwas mehrers bey zufügen.

23. Der Sälbey wird Arabisch genennet Æliffacos, Italiänisch Salvia, Frantzösisch Sauge, Spanisch Salvia, Böhmisch Sallwieg/ Englisch Sage, Niederländisch Savie/ Lateinisch Salvia, Quia innumeros Salvos & incolumes servat, dieweil sie dem gantzen Leib nützlich und heilsam ist. Dahero der Poët spricht:

Cur moreretur homo cui salvia crescit in horto?
Antiphone:
Contra vim mortis, non est medicamen in hortis

Salbey ist zweyerley: Zahm und wild. Von der wilden ist allbereit von unserm Autore pag. 702. gehandelt worden. Der zahmen werden viererley Geschlecht gefunden.

Das erste hat eine lange holzechte Wurtzel mit vielen Fäseln behencket/ daraus seine viereckichte weisgraue Stengel herfür tetten/ daran weislichte und Purpur-braue Blumen (zu weilen gantz weisse) erscheinen/ gleich dem Feldscharlach/ nach welchen ein runder schwartzer und glitzender Saamen erfolget. Seine Blätter sind dick/ rauh/ runzlicht und weis-grün/ eines starcken lieblichen Geruchs.

Das andere Geschlecht/ die Creutz-Salbey/ oder Spitz-Salbey/ ist dem ersten fast gleich/ allein daß seine Blätter und Stengel kleiner und spitziger sind/ an welchen zwey angehenckte Aehrlein stehen/ gleich einem Creutz/ doch nicht allezeit/ am Gerüch nicht so starck/ als die erste. Diese beyde mögen vom Saamen und Zweiglein gepflantzet werden.

Diese grosse Salbey wird in Gasconien/ Languedock/ und Piemont in den Weinbergen gefunden/ welche in Gärten gepflantzet/ zärter und schöner wird. In Franckreich und etlichen Orten des Welschlands/ wächst diese Salbey von sich selbst in grosser Menge/ daß man sie in grosse Büschlein sammlet/ dörret/ und die Backöfen mit einheitzet.

24. Die Indianische Salbey ist dem andern gleich/ allein/ daß ihre Blätter nicht so dick/ rauh und runtzlicht seynd/ sondern etwas weisser/ und eines lieblicheren Geruchs. Die Alpen-Salbey ist ein wildes Geschlecht/ mit langen/ breiten und rauhen Blättern ein wenig zerkerfft/ der Stengel ist viereckicht und etwas braunlicht/ trägt eine braune Blume.

25. Der Satureyen sind dreyerley Geschlecht. Das erste ist der gemeine Garten-Saturey/ welcher Blätter sich dem Thymian vergleichen (wie Dioscorides schreibet/ oder aber dem Hysop/ allein/ daß sie kleiner und zarter sind/ aus welcher Mitten kleine leibfarbe Blumen kriechen/ wie kleine Aehren. Hat eine holtzichte Wurtzel in viel Zaseln zertheilet/ aus welcher seine schmale/ runde/ holtzichte und röthlichte Stengelein kommen. Ist ein gemeines und wolbekanntes Garten-Kräutlein.

Das andere Geschlecht wird genent Römische Saturey/ und ist zweyerley/ das erste hat eine dicklichte Wurtzel/ mit sehr vielen kleinen/ zarten Fäselein behencket/ daraus viel holtzichte Stengel kommen mit kleinen Neben-Zweiglein/ daran die Blätter herfür kommen/ der gemeinen Satureyen gleich. Seine geährte Blumen fangen mitten am Stengel an/ bis oben aus/ den gemeinen gleich zu werden/ allein/ daß sie etwas grösser sind.

Die andere Römische Saturey hat einen runden/ starcken/ holtzichten Stengel mit zarten Zweiglein besetzt/ seine Blätter vergleichen sich dem Isop/ aber doch/ je höher sie kommen je kleiner und spitziger sie werden.

Das dritte Geschlecht die Thymbra vera ist dem Thymian fast gleich/ hat eine kleine zertheilte Wurtzel/ daraus viele schwartze Stengelein kommen/ mit kleinen spitzigen oder schmalen Blättern besetzet/ oben an den Stengelein erscheinen seine geährte Purpur-braune Blumen. Die gemeine Saturey wird allenthalben in den Gärten gepflantzet/ wie auch andere Ausländische; Blühen den Sommer über.

26. Die gemeine Saturey wird auch genennt Kunel/ Joseplen/ Garten-Hyssop/ Kalbs-Hyssop/ Zwie-

bol-Hyssop / Hünerfüll und Seegen-Kraut. Lateinisch / Cunila, Arabisch / Sahater. Welsch / Thimbra, Coniella, Peverela, Savoreggia. Spanisch / Segurella. Frantzösisch / Savorrie, Sarriette. Böhmisch / Saturege. Es schreibet Trogus, daß die Satureyen gar nützlich / und wol von dem gemeinen Mann / zu und mit anderer Speiß gekochet werden / sonderlich bey jungem Fleisch / und bey den Fischen / und sey der armen Leuth Gewürtz / giebt eine liebliche Schärffe / damit sie den Lust und Begierd zum Essen erwecke / erwärmen den Magen / befördern das Dauen / benehmen den Unlust und das Würgen / und reitzen zu ehelichen Wercken. Dahero es auch in Lateinischer Sprach von Satyris seinen Namen bekommen.

Wann man den Cappes damit kochet / bekommet er einen guten Geruch / und lieblichen Geschmack. Fernelius schreibet / die Satureyen genützet / zertheile die grobe kalte Feuchtigkeiten / mache sie dünn / und treibe sie aus dem Leib / sey gut den jenigen / welche eine grosse Versammlung von groben / kalten Schleim oder Phlegma um die Brust haben / darvon sie stets keichen / und keinen Athem haben können / denselbigen zertheilet sie und befördert das Auswerffen / mit Hönig-Wasser gesotten.

Die kalte phlegmatische Leuthe sollen sich der Satureyen viel mahls bedienen / dann sie verwahren dieselben vor dem Schlag. Saturey im Ochsen-Zungen-Wasser gesotten / und darvon getruncken / wehret der Ohnmacht Saturey mit Hönig-Wasser auf folgende Weis bereitet: Nimm 4. Maaß Wasser / ein halb Pfund Hönig / sied es miteinander den dritten Theil ein / verschäumet es wol / diesen Tranck täglich gebrauchet / ist ein gutes Mittel für die Erlähmung von dem Schlag.

Ferner ist sie auch gut für das Magen-Drucken / und Mutterwehe / so von Blästen entstanden / dann dieses die Bläste mit Gewalt zertheilet. Sein täglicher Gebrauch ist auch den Augen gut / dann das Gesicht dardurch geschärffet wird. Soll auch nutz und gut seyn für die Beschädigung unreiner gifftiger Thieren / innerhalb gebrauchet / und auch äusserlich wohl zerknitschet auf dieselbe geleget. Das frische Kräutlein im Mund offt zerkäuet / stärcket die Wurtzel der Zähne / und nimmt allen Gebrechen von Kälte verursachet.

27. Von dem Burbaum hier in diesem Capitel noch etwas zu gedencken / wovon unsers Autoris 53. igstes Capitel handelt / so haben wir bis dato noch davon die Gefäße / darein man in den Apothecken allerley Specerey und andere Materien zu thun und zu verwahren pflegt / Büchsen oder Apothecker-Büchsen zu nennen; weil Anfangs solche mehrentheils aus Burbäumen-Holtz gemacht worden. Und weil auch vor Alters / wiewar auch noch itzo / die Pfeiffen von solchem Holtz gedrehet sind / so wird bey den Poeten das Wörtlein Burbaum offermals also gebraucht / daß sie doch das Pfeiffenwerck dardurch verstehen: Als daß sie sagen / man blase auf dem Burbaum-Holtz das ist so viel. auf Pfeiffen / von solchem Holtz gedrehet.

28. Der Burbaum ist von Farben bleich / doch auf etwas gelb geneigt; Dahero man die bleich-gelbe Farb / die etwa liechter / als dunckel-gelbe ist / bey den Lateinern / Burbäumen-Farb nennet. Und von denen Leuten / die unterm Antlitz bleich-roth / und schier die Farbe / wie die Wieselin haben / und also keine liebreiche / lebhaffte Gestalt erzeigen / pflegte zu sagen: Sie sehen aus wie Burbaum. Und wegen solcher blassgelben Farbe wird dieser Baum auch den Buhlern und liebsüchtigen Menschen zugeeignet.

28. Cælius Calcagninus in seinen Beyspielen hat folgenden sinnreichen Apologum von dem Burbaum hinterlassen: Die Natur- oder Creatürliche Gewächse haben auf eine Zeit / als einen Gesanden / zu dem höchsten Gebieter und Schöpffer abgefertiget / und bey demselben lassen ansuchen / daß er ihnen gnädig wolle vergönnen: Daß sie / als die Bäume / Stauden / Graß und Blumen immerdar möchten und könnten grünen und blühen.

Der Burbaum zog hin / und kam zum höchsten Gebieter / und ward bald vorgelassen. Nachdem er aber sein Credentz-Schreiben gelieffert hatte / und ihme Audienz oder Gehör gegeben ward / setzete er die gemeine Werbung / so er wegen aller Gewächse thun sollte auf eine Seite / und thät den Vortrag alleine vor sich und von seinetwegen / vollbrachte seine Rede: Und nach langem Bitten und Begehren / erlangete er endlich / daß er und sein Geschlecht mit immerwährender Farbe grünend / vor allen andern Gewächsen sollte begnadet und begabet seyn. Da nun der Burbaum wiederum anheim kam / und nur allein für sich solche Gutthat erlanget / der anderen aber sich nicht angenommen hatte: Da wurden ihm die andern Gewächse allesamt feind und gehäßig. Also / daß die gantze Natur / wegen solcher bösen unredlichen That / häfftig über ihn erzürnet ward. Und / weil sie des höchsten Gebieters Decret und Bewilligung nicht ändern / noch zurück treiben möchten: Also verurtheilten sie doch den Burbaum / daß er immerdar unfruchtbar seyn / und bleiben solte.

20. Der Burbaum hat ein festes / sattes / und hartes Holtz / so sich mit der Härte des Horns und Eisens etlicher massen vergleichet: Dann es hat einen geringen Kern / und wegen seiner Schwere / und daß es satt und fest ist / so schwimmt es nicht leicht auf dem Wasser / brennet sehr ungern / giebt auch keine glühende Kohlen / und ist ein wehrhafftes Holtz / ist sonderlich gut zu dem Formschneiden / dann / was man darein schneidet / das bleibet und drucket sich scharff ab / und verschliest nicht leicht.

Cap. XXXIV.

Von der Aloe und denen Anemonen.

1. VOn der Aloë hat der Autor der Hiſtoriſchen Remarques über die meiſten Sachen in Europa, und zwar über das 1700.te Jahr pag. 199. folgende merckwürdige Dinge verzeichnet / indem er von der in dem Boſiſchen Garten zu Leipzig verblüheten Americaniſchen Aloe alſo ſchreibet: Daß eine blühend Aloe eine ſonderbare Rarität / iſt auch dem geringſten Liebhaber der natürlichen Seltenheiten nicht unbekannt: Zumahl / weil die Alten dafür gehalten / es blühe dieſes Gewächſe erſt in ein hundert Jahren einmal / welches auch noch viele von den Einfältigen glauben. Allein die Erfahrung und Kunſt haben bewieſen / daß kaum das vierdte Theil einer ſo langen Zeit darzu erfordert werde; Wie dann die abgeblühte Boſiſche Aloe nicht über 28. Jahr ſeyn ſoll. Selbige iſt vor 11. Jahren Anno 1689. da eben die Aloe zu Zeitz blühete / in den berühmten Boſiſchen Gärten gekommen / und hat der erfahrne Gärtner / Elias Pein / in ſolcher Zeit ſo groſſe Kunſt und Mühe daran erwieſen / daß ſie in dem 1700.ten Jahr am 13.ten May den Stengel angefangen zu treiben / und den 13. Auguſti die erſte Blume aufgeblühet.

Ihre Höhe hat ſich erſtrecket auf 25. Werck-Schuhe / und ſind auf 35. daraus entſproſſenen Aeſten ins gantze 5135. Blumen gezehlet worden. Ihro Majeſtät die Königin von Pohlen kam zu Anfange des Septembris von Torgau aus nach Leipzig / um dieſes Wunder-Werck zu ſehen / woraus man den Zulauff der übrigen Zuſchauer / inſonderheit in der Michaelis-Meſſe leicht erachten kan. Der beſagte Gärtner hat ſie auf eigene Koſten / nebſt den Abriß des Boſiſchen Gartens in Kupffer ſtechen laſſen / und ſtehet faſt nicht zu zweiffeln / es werde die genaue Beſchreibung dieſer Rarität Gelegenheit zu einem eigenen Tractat geben: Gleichwie etwann ehemahls Aldinus, die zu Rom in dem Garten Farneſe, D. Zapf, die zu Zeitz / in dem Herzoglichen Garten / blühende Aloen beſchrieben / wohin auch des Kieliſchen Profeſſoris D. Majors Programma zu rechnen / in welchem er die Liebhaber zu Betrachtung der vor etlichen Jahren in dem Hertzoglichen Garten zu Gottorff blühenden Aloe invitiret hat.

Die Aloe als ein bey uns Ausländiſches Gewächs / iſt Anfangs aus Africa und Aſia / (allwo die beſte auf der Inſul Sucoträ zu finden) letztens auch aus America in Europam gekommen / allwo ſie / inſonderheit bey Mexico, ſo häuffig gefunden wird / daß man dieſelbige zu den Zäunen um die Gärten und Höfe / als wie bey uns die Dornen und anders Buſchwerck / gebrauchet. Uber dieſes können die Americaner nicht nur Apotheken / ſondern auch faſt eine gantze Haushaltung mit ihrer Aloe verſorgen. Das dicke Holtz davon dienet ihnen ins Feuer; die Aſche zur Lauge; die Spitzen zu Nadeln und Pfriemen; die dürren Blätter zu Deckung deren Häuſer / und zu einer Art Papier / ingleichem zu einer Art Schuh / zu Hemden / Netzen und andern Sachen / welche auch die Spanier vielfältig tragen; Die zarten friſchen Blätter und Blühte zu einer Conſerve; Der Safft aus den auf Kohlen gebratenen Blättern zu Heilung der friſchen Wunden / wie auch wider den Natter-Biß; Der Rauch vom Decocto zur Cur der Spaniſchen Pocken; Der aus der Wurtzel kommende Liquor zu dem Hönig; dieſes durch fernere Reinigung zu Zucker; Dieſer durch eine Verdünnung zum Eßig; und durch Zuſetzung der Wurtzel Oepatli zu einem Wein / welcher aber ungeſund / und den Kopff ſehr beräubet / und ſtincket der Athem derjenigen / ſo ſich darinnen berauſcht / viel ärger / als ein Aas.

Die Tugenden und Würckungen der Aloe in der Medicin iſt allhier zu beſchreiben unnöthig / weil alle von der Materia medica handlende Autores ſolches überflüſſig gethan / auch der berühmte Medicus Minderus einen beſondern Tractat / ſo er Aloëdarium tituliret / davon geſchrieben. So weit der Autor der Remarquen.

2. Von einer andern Wunder-Aloe meldet eben dieſer Autor in ſeiner hiſtoriſchen Remarques über das 1701.te Jahr pag. 236 folgendes: Unſere Laurentii Meſſe wird dieſes Jahr eben das Glücke haben / welches vorm Jahre die Leipziger Michaelis-Meſſe gehabt. Denn gleich wie dort in dem Seel. Herrn Boſen Garten eine ſchöne Aloe blühete / alſo wird gegen das Mittel des bevorſtehenden Auguſti in dem Hochfürſtlichen Luſt-Garten zu Saltz-Dal / vermittelſt fleißiger Verpflegung des Hochfürſtlichen Luſt-Gärtners M. Frantz Carl Printzlers / ein gleich ſchönes Wunder-Gewächs zur Blühte kommen / welches in Würde / Schönheit / und Gröſſe dem Leipziger wenig oder nichts nachgeben wird / maſſen die Stange innerhalb 10. Tagen mehr denn 12. Fuß hoch geſchoſſen / und dieſes Wunder- und Meiſter-Stück der Natur täglich / ja augenſcheinlich an Schönheit zunimmt.

3. Ferner ſchreibet berührter Autor p. 350. hiervon alſo: Die Aloë Americana in dem Hochfürſtlichen Luſt-Garten zu Saltz-Dal / iſt ſeithero den 20.ſten Junij bis auf den 3. Octob. auſſer dem Kaſten 30. Fuß hoch aufgeſchoſſen / als ſo viel die reine Stange oben auſſer dem Kaſten ſtehet / wann man ſie aber bis in den Kaſten rechnen will / ſo iſt der Stamm wol 35. Fuß hoch. Am beſagten dritten October hat ſie angefangen zu blühen. Der Stamm daran hat 40. Arme oder Aeſte / welche ſo artig rund gebogen / als wenn ſie an einer Krone hiengen / und am Ende des Aſts ſind nach Proportion an etlichen 200. bis 250. oder auch wohl weniger Blumen. An allen Aeſten und Zweigen aber ſind zuſammen 6166. Blumen.

Sie iſt im 33. Jahr ihres Alters / und das merckwürdigſte dabey / daß dieſes rare Gewächs nicht ſo / wie ſonſt wol geſchiehet / getrieben / ſondern von Natur zu der Blühte und Vollkommenheit kommt. Es

sind schon unterschiedene Arme davon abgeschnitten / und zur Rarität an fremde Höfe verschickt. Es ist auch eine Medaille auf dieses wunderblühende Gewächs geschlagen worden / deren Lemma ist: Florida Senectus. Es hat diese Saltz-thalische Aloe mit dem Aufschiessen 13. Tage länger zugebracht / als die vor wenig Jahren zu Leipzig im Bosischen Garten blühende; Hingegen hat sie diese / an der Höhe / an Vielheit der Aeste / und Menge der Blumen um ein gutes übertroffen. Das Lemma auf diese Aloe seye: Finis coronat opus; Das Ende krönet das Werck.

4. Von den Anemonen oder Argemonen giebt der Autor der neuen Unterweisung zum Blumen-Bau einen stattlichen Bericht; Er lobet 1.) die Schönheit derselben / meldet 2.) Von tüchtiger Erden zu ihrem Bau. 3.) Von Zeit und Art sie zu pflantzen. 4.) Sie von Zeit der Versetzung bis zur Blühte zu tractiren. 5.) Sie auszunehmen. 6.) Die Art und Weis ihren Saamen zu säen / und zu bauen / und stellet 7.) ein Register der haarigten Anemonen-Rößlein nach dem Alphabet vor / auf folgende Weise:

5. Von der Schönheit der Anemonen-Rößlein redet er also: Die Anemonen-Rößlein haben wir aus Indien bekommen; Herr Baschelier, ein sonderbahrer Blumen-Verständiger / und einer von den curieusesten in diesem Stücke / hat sie vor ungefehr 46. Jahren (nunmehr ist es länger) von dar heraus gebracht. Das Blat an den Anemonen ist so angenehm / daß sie ihre Schönheit erhebet. Je krauser sie ist / um so viel schöner ist sie. Ihr niedriger und dicker Busch machet alleine / daß man sie mit Lust ansiehet.

Zu dem Stengel der Anemonen-Rößlein wird sehr viel erfordert; Wann er schön soll seyn / so muß sein Grösse mit der Blumen ihrer Grösse überein komen / und muß er selbige gantz aufrecht / ohne / daß er sich biege / tragen; Wann er zu hoch oder zu niedrig ist / so ist er mangelhafft / ist er zu dick oder zu dünne / so ist er gleichfalls unvollkommen. Der Glantz der Farbe ist jederzeit eine vortreffliche Eigenschafft an den Blumen; und wie unter allen andern; Also sind auch unter den Anemonen die Dunckeln zu verachten: Doch hat es diese Meinung nicht / als ob man nur lauter leibfarbe / feuerfarbe / weisse / oder von andern hellscheinenden Farben auslesen sollte / dann es gibt Bizarden (die eine unordentliche Vermischung der Farben haben) und braune / die Verwunderungs würdig sind; sondern sie müssen einen Glantz haben.

Die Gewölckte / oder welche abstehende Farben haben / die sich wol auf einander schicken / sind rar und von hohem Wehrt. Die dem Sammet gleichen / werden auch unter die Schönen gezehlet. Die Bundfärbigen sind denen Vielfärbigen vorzuziehen / wann ihnen an denen übrigen Eigenschafften / die zu der Schönheit erfordert werden / nichts abgehet.

Eine Anemone / wann sie schön seyn solle / muß dicke seyn / und oben in einem Knopff zusammen gehen: Die Haare müssen einen kleinen Thurn / wie auf dem Mahen / formiren. Die Haare sollen auch mit kleinen Blättlein wol untermenget seyn. Die grossen Blätter sollen die Haare / doch nicht um viel / in der Dicke übertreffen. Wann diese Blätter spitzig oder schmahl sind / so ist es ein grosser Fehler. Die kleinen Blätter müssen an der Spitze rund seyn; Die Spitzigen sind nicht gar annehmlich. Je breiter jetztbesagte kleine Blätter sind / um so viel höher ist die Blume / woran sie sonst keinen Mangel hat / zu schätzen.

Die Frantzosen nennen sie Chardon, oder eine Distel. Die Schnur / Krös und Kragen / (ist dasjenige was unten in den grossen Blättern der Anemonen sich befindet / und um die Haare herum stehet / und bald nur eine / bald vielerley Farben zeiget /) muß sich ein wenig sehen lassen / über die kleine Blätter aber muß er nicht hervor gehen / noch seine Dicke einen Wulst machen. Wann diese Schnur aus vielerley und von ihren grossen Blättern / oder Haaren unterschiednen Farben bestehet / so ist die Anemone um so viel schöner. Die Schnur soll gantz keine Körner haben; Es ist eine falsche Einbildung / wann man vergiebt / daß diese Körnlein in dem Blühen länger werden / und diese veränderliche Körnlein vor kein böses und dieser Pflantze schädliches Zeichen hält.

So offt sich solche Körnlein in der Anemonen befinden / so ist es eine ohnfehlbare Anzeigung / daß / wann sie etliche Jahr alt ist / sie mitten in den Haaren ausfalle und nur etliche wenige kleine Blätter behalte. Diejenige / welche ihre Anemonen / wann sie Körnlein haben / hoch schätzen / verstehen nicht / was es nach sich ziehe: Es ist ein solcher Unterscheid zwischen einer Anemone mit Körnlein / die nur 3. oder 4. Jahre hat / und einer / die deren 10. oder 12. alt ist / daß / wann sie im Anfang einen Louis d'Or wehrt gewesen / sie am Ende nicht wol einmal 2. Groschen wehrt ist.

Die Anemonen / welche eine klare oder reine Schnur und keine Körnlein haben / fallen nicht aus. Von einer Anemonen ihrer Schönheit / muß man in dem ersten und andern Jahre / als sie gezeuget worden / kein völliges Urtheil fällen; Eine solche neue Anemone hält / weil sie noch kräfftig und frisch ist / die bundte und abstehende oder gewölckte Farben offters zurücke / und wird mit der Zeit erst schöner.

Die untere Helffte der grossen Blätter / welche zunächst an dem Stengel oder Stiel stehen / geben zu erkennen / wann eine Anemone in der Farbe zu nehmen solle / und sind gemeiniglich von der obern Helffte dieser grossen Blätter in der Farbe unterschieden. Wann die Haare alsbald eine einige Farbe bekommen / die grosse Blätter aber zwey / so hat man Ursach zu hoffen es werde die Farbe / welche an dem untern Theile der grossen Blätter sich befindet / auch über sich in die kleine Blätter der Haare steigen.

Einige Anemonen wechseln in der Farbe ab; Wann sie in einem Jahre die grossen Blätter in der bundten Farbe übertreffen / und breit gesprengt sind / und ihre kleine Blätlein einen Rand oder Einfassung haben / so wird das andere Jahr alles bundtfärbig seyn / und scheinen / als ob es mit Thränen begossen wäre; Wieder in einem andern Jahre werden die grossen Blätter gedüpffelt / die kleine Blätter aber rein oder einfärbig seyn.

Diese Anemonen sind den andern vorzuziehen; dann durch ihre eigene Zwiebeln kan man unterschiedliche Arten haben / als ob es andere Pflantzen wären.

Caput. XXXV.

Fernerer Bericht von denen Anemonen / und zwar von der zu derselben Bau tüchtigen Erden / Zeit und Art / die Anemonen zu pflantzen / sie biß zur Blüthe zu tractiren und auszunehmen.

1. VOn der tüchtigen Erden zum Anemonen-Bau giebt der ungenandte Autor der neuen Unterweisung zum Blumen-Bau folgenden Bericht: Wir haben biß hieher keinen curieusen Blumen-Liebhaber gehabt / der eine einige Regel von der Anemonen hätte geben können / meistentheils liessen sie sich mit ihrer natürlichen Garten-Erden / die sie nach ihrem Gutdüncken gebessert / begnügen; und die / so die Sache klüger anzugreiffen gedachte / und neue Erde herbey bringen liessen / haben ein solches schlechtes Vergnügen bey ihrer Experienz gefunden / daß sie sich dessen nicht gerühmet haben.

Eine Erde ist zu diesen Pflantzen glücklicher als die andere; doch wollen sie allezeit ein wenig Hülffe haben. Insgemein ist bekandt / daß die Anemone eine leichte Erde erfordere / man weiß aber auch insgemein / daß die Anemone / so zu sagen / vielfräßig ist / und also Nahrung haben müsse; Nichtsdestoweniger stehet sie gern in dem Sande; diesen muß man dann mit geschickter Erden und kurtzer Düngung / in solcher Menge / als man durch die Erfahrung genug zu seyn befunden / bessern / und ihm Stärcke oder Nachdruck geben. Aller fetter und heisser Mist ist der Anemone sehr schädlich. Die meisten Gewächse werden durch diese Art Düngung getrieben: man hat diese Blume auf gleiche Weise zu treiben versucht / und hat alles verdorben. Der verweste Menschen-Koth und Tauben-Mist schaden ihr ebenfalls.

Die Besserung muß gantz leicht seyn / und aus 2. oder 3. Jahre gelegenem und verfaultem Pferd-Mist / oder aus Mist von Graß und Kraut / so man in dem Garten ausgerafft / oder aus Baum-Blättern und grünen Hülsen von Bohnen oder Erbsen bestehen; Dieses alles zu einen wohlverfaulten Mist werden lassen / und mit Erde vermenget / ist vortrefflich. Der Mist / welchen man in den Gängen zusammen scharret / wann er wol verwest ist / kan gar bequem darunter gemischet werden.

Die beste Erde wird aus 5. Butten Sande / 3. Butten frischer Erden und 4. biß 5. Butten kurtzer Düngung gemacht. Alle diese gemachte Erde wird im Anfange des Herbstes untereinander gemenget / und bedienet man sich ihrer erstlich in dem folgenden Jahr / auch wiederum um die Herbst-Zeit. Dieses Jahr durch muß sie 15. biß 20. mal durch die Harke geworffen werden / wann man sie aber in die Beete thun will / wird sie wieder durch ein von Drath geflochtenes Sieb gesiebet. Es ist nicht genug / daß man diese Erde in die Beete thue / wann der Grund oder Boden des Gartens nicht sandicht oder leicht ist; dann wann es ein leimichtes / zähes Erdreich wäre / so würde (ausser daß dieses die Herbst-Regen / welche die Anemonen verderben / aufhält) das heisse Frühlings-Wetter einen allzu dicken Dampff ausziehen / welcher den Anemonen-Wurtzeln nachtheilig seyn würde: Derohalben wann der Boden von einem klebrichten oder zähen Wiesen-Grund ist / so läst man die Beete anderthalb Schuhe tieff ausgraben / davon die eine Helffte mit sandichter Erden / die ander Helffte biß oben an / mit der / zu den Anemonen zu bereiteten Erden / wieder ausgefüllet wird.

Wann man unten auf den Grund Kalck und Steine von alten abgebrochenen Häusern ꝛc. würffe / und streute Reiß-Holtz darauf / so wäre es noch weit besser gethan / dann / wo man Anemonen hin pflantzet / da will das Wasser seinen Ablauff haben. Alle Jahre wollen diese Gewächse neue Erde / sie sind lieber darinnen als in der / die schon einmal dazu gebraucht ist worden.

3. Von der Zeit und Art die Anemonen zu pflantzen lässet er sich also vernehmen: Es finden sich etliche / welche die Anemonen-Rößlein / so sie von dem vorhergehenden Jahre aufbehalten / gleich um Johannis-Tag pflantzen / und hierdurch / wann sie solche anders in neue und ein wenig gebesserte Erden setzen / und so lange das dürre Wetter währet / öffters begiessen / bekommen sie in dem Herbst Blumen.

Andere pflantzen sie später / gegen Remigii-Tag im October / damit sie frühe treiben oder hervor kommen / alsdann behalten sie dieselbige den Winter durch in der Erden auf; alleine / sie müssen durchaus nicht gefrieren.

Die Zeit / die Anemonen zu pflantzen / kommt auf eine Vorsichtigkeit an. Man muß ohngefehr urtheilen können / ob der Herbst naß oder trocken seyn werde. Der jenige ist glücklich / welcher wol trifft. Wann in dem Herbst viel Regen-Wetter ist / so pflantzet mitten in dem October; ist das Wetter aber trocken / so müsset ihr um die Helffte des Septembris pflantzen; es wäre dann / daß die Erde euers Garten-Grundes entweder warm / wie der Sand / oder kalt / wie die Wiesen-Erde wäre / und also verursachte / daß man in Betrachtung dessen / eher oder später pflantzen müste.

In einem sandichten Boden muß man die Anemonen allezeit 14. Tage später pflantzen / sonst wächst sie zu geschwind darinnen auf. Die Anemonen sollen nicht über 3. gute Finger tieff in die Erde gesetzet werden; Den Platz / darinn man sie pflantzen will / muß man mit der Hand / als mit einem Heber / zu rechte machen / damit ihre Wurtzeln nicht entzwey brechen: Auch muß man sich jederzeit in Acht nehmen / daß diese Wurtzeln nicht an die Creutz-Striche zustehen kommen. Damit ihr in euren Beeten die Stelle der verfaulten Zwiebeln wiederum ersetzen und ausfüllen könnet / so pflantzet unterschiedene Zwiebeln in Scherben

oder Töpffe/ doch / daß in jeden Scherben nur eine gestellet werde.

Die Anemone kommt nach dreyen Wochen / von der Zeit an/ als sie gepflantzet worden/ zu rechnen/ aus der Erden wieder hervor / alsdann könnet ihr leichtlich sehen / woran es fehle ; kommt sie in dieser Zeit nicht heraus/ so werdet nicht ungedultig / daß ihr zu der Zwibel wühlen wollet/ zu sehen/ ob sie verstöcket seye/ oder ob sie langsam und träge im Wachsen sey worden / wartet lieber einen guten Monat ; dann / wann man also wühlet/ und die Zwibel noch gesunden / und gesund ist/ so reisset man die Schößlinge ab/ davon sie öffters sterben. Wäre aber endlich keine Hoffnung mehr übrig / so nehmet eure faule Zwibeln heraus/ wo sie gestanden/ und setzet/ an deren Stelle/ andere in eure Beete/ welche in euren Scherben stehen/ nehmet aber die jenige/ welche schon aus der Erden bereits hervor gebrochen haben/ dann wann dieses nicht geschehen wäre/ so könnten sie eben so wol faul seyn/ als die vorigen / so in den Beeten gestanden haben.

Man muß nicht unterlassen die Anemonen abzuzeichnen/ wie an seinem Ort von den Tulipanen solle erwähnet werden. Die Zwibel-Wurtzeln der Anemonen halten sich 2. oder 3. Jahre / ohne daß man sie wieder pflantzen darff / wann sie nur in einem trockenen Ort aufbehalten werden.

Wann ihr im Martio Anemonen-Rößlein in Scherben pflantzet / so bekommt ihr gegen folgenden Johannis Baptistä-Tag Blumen davon/ wann sie anders recht gewartet werden. Durch dieses Mittel könnet ihr noch durch alle Monat des Frühlings/ Sommers / und einen Theil des Herbstes Blumen haben ; Ihr dürfft deren nur alle Monat in dem Frühling setzen.

3. Wie die Anemonen-Rößlein von der Zeit der Versetzung biß zur Blüthe zu tractiren seyen. An diesem Gewächse zeiget es sich viel mehr / als an keinem andern/ daß die Delicatesse und Zärtlichkeit mit der Schönheit pflege verbunden zu seyn. Je schöner eure Anemonen sind / je mehrere Wartung haben sie vonnöthen: Im Herbst wollen sie begossen seyn/ wann das Wetter trocken ist: Regnet es aber zu viel / so bekommt es ihnen sehr wol / wann sie mit Wax-Tuch bedecket werden.

Bey dem ersten Reiffen muß man nicht allzu sehr mit den Stroh-Decken eilen / sie werden nur besser wann sie von der Kälte ein wenig hart und dauerhafft gemacht worden ; Aber/ wann die starcken Froste einfallen/ so decket sie nicht nur mit den Decken zu/ sondern werffet auch noch einen guten Theil gelöschten oder getödteten Mist darüber/ und wie der Winter oder die Kälte sich verdoppelt/ also verdoppelt ihr eure Decken. Man kan sie zwar zu wenig / niemalen aber zu viel zu decken. Wann der Frost vorbey ist/ und das Wetter wieder gelinder worden / muß man nicht säumig seyn/ die Decken von den Anemonen aufzuheben/ und ihnen frische Lufft zu geben: Damit sie aber nicht von einem Reiffen überfallen werden / decket man sie alle Abend zu. Sollte die Kälte wieder anfangen / so thut mit euren Decken dergleichen / und fahret mit diesem Auf- und Zudecken fort / biß sich die Kälte und der Frost gäntzlich verlohren. Wann das helle Wetter in dem Voll-Mond noch einige Reiffen drohet / muß man nicht unterlassen / sie nur mit Stroh-Decken zu verwahren.

Zur Zierde eurer Blumen-Felder/ und zugleich die Blätter an den Blumen einer Anemonen zu erhalten nehmet die faulen und angesteckten Blätter davon ab; stehen sie an dem Fusse/ so zwicket sie mit den Nägeln ab/ und leidet keine andere als grüne Blätter: Sobald im Frühling die Knöpffe an den Anemonen Röslein anfangen hervor zu kommen/ (dann die allerersten Knöpffe fallen gemeinglich ab) so begiesset sie mitten oder am Ende des Februarij / und decket sie alle Abend wieder zu / über 3. oder 4. Tage/ nach dem es das trockene oder nasse Wetter erfordert / wiederholet das Begiessen.

Uber dieses wollen die Anemonen noch weit mehr Wasser haben/ und öffters so gar in der Zeit n. da sie hervor kommen. Zu dem Begiessen nimmt man Wasser / wie es aus dem Brunnen kömmt, das ist, welches weder gestanden und geruhet/ noch von der Sonne gewärmet worden.

In dem Martio muß man sie zu weilen / nach etlicher Meynung/ begiessen: In dem April geschiehet es offt ; Auf diese Weise fähret man fort/ biß sie in voller Blüthe stehen / und wann die Blumen wohl geöffnet sind/ werden sie in den Schatten gesetzet und vor dem Regen verwahret/ damit sie sich desto länger halten ; dann der Regen verderbet sie und schlesset sie wieder zu.

Wann die Anemonen in voller Blüthe / und in der stetigen Sonnen-Hitze stehet/ so stellet sie in den Schatten/ das ist / entziehet sie der grossen Hitze des Tages auf 3. oder 4. Stunden lang / mit Uberdeckung allerhand Gebüsche/ so werden dieselbige desto länger dauren. Es würde über dieses sehr unangenehm zu sehen seyn/ wann man diese Blumen nur ohngefehr pflantzen und 7. oder 8. Weise nach einander/ und dann wieder um 7. oder 8. rothe setzen wollte. Derowegen zeichnet solche ab/ damit ihr sie mit Verstand setzen möget.

4. Von der Zeit die Anemonen-Röslein auszunehmen/ in welcher Ordnung es geschehen solle/ und wie sie zu erhalten seyen/ theilet er folgenden Unterricht: die Sonne reguliret und bestimmet die Zeit/ wann man die Anemonen-Röslein ausnehmen solle; sie sind in gewissen Jahren einen guten Monat eher als in andern herauszunehmen worden ; allein die gewisseste Angehung ist/ wann das Blat anfängt gelb zu werden und verdorren will. Man muß sie nicht gantz und gar austrocknen lassen/ dann wann die Pflantze keinen Safft mehr hat/ so erhitzet sie sich in der Erden und faulet von der geringsten Feuchtigkeit.

In dem Ausnehmen müsset ihr der Ordnung eures habenden Verzeichnüß folgen/ und eure Pflantzen wol kennen. Ehe sie in Schachteln verwahret so lasset sie zuvor in einem Gemache / in der Lufft austrocknen: doch müssen sie deßwegen an keinen allzu warmen Ort geleget werden/ dann es ihnen besser ist / wann sie nach und nach austrocknen. Nach diesem säubert sie wol und nehmet alles faule/ und was nicht eine lebendige Zwibel ist / davon ab / dann öffters findet sich unter/

oder gegen dem Hertzen der Anemonen / eine gewisse Menge schwammichter Zwibeln / welche in dem Austrocknen einschrumpffen / und die / wann sie nicht wol abgenommen werden / das folgende Jahr viel zu der Fäulung beytragen; Derohalben traget kein Bedencken / wann ihr sie reiniget / biß auf das Hertze hinein zu schneiden.

Die Anemonen-Zwibel hält sich wohl 2. oder 3. Jahr / ohne daß sie gesetzet werde / und bringet nachmalen auch grössere Blumen. Weil es Jahre giebt / in welchen diese Blumen gerne faulen / und der grosse Frost / wider alle angewandte Sorge / deren viele tödtet / so behaltet in eurem Cabinet allzeit einen Vorrath auf / damit ihr den Verlust ersetzen könnet: an der Vorsichtigkeit ist in diesem Fall viel gelegen / und haben es curieuse Blumen-Liebhaber offt beklaget / daß sie deren entbehren müssen.

Caput. XXXVI.

Schluß-Bericht von der Zeit / wann die Anemonen zu säen / und wie sie zu bauen / dabey ein Register der haarigen Anemonen-Rößlein befindlich.

1. WElches die Zeit den Saamen der Anemonen zu säen / und wie sie zu bauen / giebt der unbekandte Autor diesen Unterricht: Weilen die gefüllte Anemonen-Rößlein niemalen keinen Saamen tragen / so haben wir nur der einfachen ihren Saamen zu bauen. Wann sich eine gewisse sonderbare Krafft und Tugend in einem Saamen-Körnlein befindet / und kommt eine gute Erde / welche zu Zeugung der doppelten oder gefüllten Blumen nothwendiglich erfordert wird / da zu / so wird besagtes Körnlein / eher als eine gantze Million andere / glücklich fortkommen; oder wann wir über die Creaturen hinauf steigen / und den ordentlichen Lauff der Natur übergehen wollen / so können wir sagen: daß die unendliche Gütigkeit des Allerhöchsten Wesens / welches vor alles / auch so gar vor unsere unschuldige und unsträffliche Ergötzlichkeit sorget / unter einer grossen Menge einfacher Anemonen einige gefüllte hervor kommen lasse.

Es gehet nicht ohne Nutzen ab / wann man in der Zeit / da die einfachen Anemonen blühen / die jenige Blumen bemercket / welche einen grossen Becher / wolgestalte Blätter / hellscheinende oder lichte / ingleichen seltzam untereinander gemengte Farben haben / und die einen dem Atlas oder Sammet gleichenden / Schein von sich geben. Von diesen muß man den Saamen zu säen nehmen / so hat man mehr Ursach zu hoffen / daß sie glücklich fortkommen werden / als die weissen / die spitzigen / und die von dunckelen Farben sind.

Dieser Saamen soll eher nicht gesammlet werden / als wann er das obere Theil oder den Kopff des Stengels verlassen / und bald davon fliegen oder abfallen will / dann um solche Zeit ist er reiff: Man leget ihn in eine Schachtel / und verwahret solchen trocken biß in den Monat Augusti / da er dann gesäet wird.

Die jetztbesagte Art diesen Saamen zusammlen / ist wohl zu mercken / weil / wann man nicht darnach verfähret / der Saamen leichtlich kan verlohren gehen.

Dieser Saamen muß in keine andere / als eine zu bereitete Erde gesäet werden: Ist eure Erde von einem Überichten Wiesen-Grund / so schüttet wohlgefaulten kurtzen Pferd-Mist darauf: Ist sie aber leicht und sandicht / so vermischet euren kurtzen Mist mit eben so viel gereinigtem und zarten Wiesen-Grund. Die Erde / so ihr besäen wollet / bedecket 4. gute Finger hoch mit eurer Düngung; grabet sie ein wenig um / daß der Mist mit der Garten-Erde vermenget werde / darnach machet / sowohl die Erde als den Mist / abermal mit einer Gabel durcheinander / daß es sich ohngefehr vier gute Finger tieff von der Erden setze / machet alles mit einer Harken gleich / und seyd damit noch nicht zu frieden; dann / weilen die Zähne der Harken kleine Lücken oder Löcher machen / und dem Saamen schaden könnten / so nehmet einen dünnen Stecken / der schön gleich sey / und fahret gantz sachte mit demselbigen über eure Erde hin; alles Höckerichte machet eben / und die Lucken füllet wieder aus.

Der Anemonen-Saame hängt so fest aneinander / daß man ihn voneinander sondern muß: Was ihr davon zu säen Willens seyd / das werffet in einen Kübel / oder Eimer / schüttet sehr trockenen Sand / oder aber gantz reine / und klare Erde darüber / und machet euren Saamen so lange mit den Händen untereinander / bis sich die Körnlein alle abgesondert haben / sonsten würden sie / wann sie an einander kleben blieben / in dem Wachsen ersticken. Säet den Saamen auch gantz dünne / und wann ihr euer Land bey nahe einer Ruthen lang damit besäet habt / so streuet mit kurtzer Düngung vermischte Erde auf / daß ihn der Wind nicht entführe / oder untereinander werffe / damit er liegen bleibe / und fahret alsdann in dem Säen fort / wie ihr zuvor gethan habt.

Wann der Saamen ausgesäet / und halb bedecket ist / so fanget wieder auf das neue an / von eben dieser Erden und kurtzen Mist darauf zu streuen / bis er überall bedecket sey / und diese gantze Erde und andere Uberstreuung mehr / als ohngefehr einen kleinen Finger dick / nichts austrage. Nach diesem machet die Erde wieder mit eurem dünnen Stecken gleich / decket sie mit langem Stroh zu / daß die Halmen nur einfach oder doppelt / zu liegen kommen; Dann dieser Saamen ist so zart / daß ihn die Sonne leichtlich tödtet. Auf das Stroh müssen kleine Stecken geleget werden / daß es der Wind nicht hinweg blase; Auch begiesset man den Saamen nur sachte oben hin über das Stroh / und wann die Gieß-Kanne nicht mehr laufft / so wird / was

noch

noch übrig darinnen / anderwerts hingegossen / damit es keine Grube in die Erde mache / und den Saamen all zu tieff in den Boden schlage : Diese erste Begiessung muß starck seyn / und werden zu einem / so 3 Schuhe breit / 5. bis 6. Gieß-Kannen Wasser erfordert. Wann es nicht regnet / so wiederholet euer Begiessen / doch um ein gutes weniger / von 5. oder 6. Tagen zu 5. oder 6. Tagen: Das Stroh aber lässet 15. bis 18 Tag liegen / daß der Saame darunter keime / oder sich aufschliesse. Würde in dieser Zeit der Saame nicht keimen / (dann er öffters nach Verfliessung 5. oder 6. Wochen erstlich hervor schiesset) so unterlasset doch nicht / nach 15. oder 18. Tagen das Stroh hinweg zu nehmen / und traget Sorg / daß die Erden nicht trocken werde: Thut aber der Sachen auch nicht zu viel ; Dann / wann ihr zu viel begiesset / so könnte der Saamen leichtlich verfaulen.

Die Saat soll im Augusto geschehen / und wann alles wol versehen ist / so werden viele von euren Saamen im künfftigen Monat Martio und April im Flor stehen. Eure Beete reiniget fleißig von dem Unkraut / es ersticken die Saamen sonsten / ehe sie kaum hervor kommen.

So lange der Frost wehret / bedecket euere gesäete Beete wol : Bey gelindem Wetter aber müsset ihr sie wieder aufdecken.

In dem folgenden Frühling fahret mit Säubern / und Begiessen fort / und so bald an eueren Saamen / welche zu Erbsen oder kleinen Zwiebeln worden / die Blätter dürre werden wollen / / so nehmet sie aus: oder nehmet die Erde ihres Beets / bis unter die kleine Zwiebeln / und werffet sie in ein sehr klares von Drath gemachtes Sieb / so fället die Erde durch / und die kleine Zwiebeln oder Erbsen bleiben zuruck / solche setzet alsobald / zu samt ihren Blättern und Wurtzeln / an einen sehr trocknen Orth / daß sie austrocknen und wann sie dürr sind / so zerreibet sie zwischen den Händen. Diese Blätter und Wurtzeln werden zu Staube / die kleine Zwiebeln aber bleiben.

Auf den nechstkommenden Herbst werden sie wieder Beet-weise gesetzet / und wann sie blühen / so gehet die Beete nacheinander durch / und sehet / welche darunter gefüllet sind : Ist es der Mühe werth / so zeichnet ihr sie ab / und hebt sie fleissig auf ; Dann es sind Gattungen / welche ihr nehmlich alleine habt / und die / ohne eurem Willen / niemand bekommen kan. Die schöne einige Blumen sind von einem weit höhern Werth / als die jenige / welche eben solche Schönheit haben / und die schon unter andern Leuten gemein sind.

7 Das Register der haarigen Anemonen ist also beschaffen: Alicante, ihre grosse Blätter sind von einer unreinen weissen Farbe / die Haare an dem äusserSten Theil weiß / die Blume selbsten ist Rosen-farb ; In Brettanien wird sie Carnée genennt. Albanoise, ist gantz weiß / ausser / daß sie ein wenig leibfarbe auf dem Boden der grossen Blätter / und an den Haaren hat. Albertine, ist Fleisch-farb / und hat leibfarbes Wasser oder Wolcken / einige nennen sie Paragon, oder Passe sc..la. Amarantine, ihre grosse Blätter sind bleichroth / die Haare braun oder dunckel-roth / auf welchen zu Zeiten eine kleine Haube oder Flocken / so hell Leibfarb ist / sich befindet. Angelique, ist weiß / und hat Flachs-graue Haare. Asiatique, ihre grosse Blätter sind weiß / mit hoch leibfarb untermischet, die Haare ber sind Granat-Aepffel farb / mit weiß untermenget. Asterie, oder Astrée, ist weis / mit leibfarb untermenget / und hat grosse Blumen. Augustine, ihre grosse Blätter sind weiß / mit leibfarb untermischet, die Haar Feuer-farb.

Blanche vulgaire, diese ist gantz weiß / und trägt kleine Blumen. Bleuë oder quasi Bleuë, ihre Blumen ziehen vorn auf blau / nachmahlen werden sie lichter / und hinten nach Flachs-grau. Boulonnoise, ihre grosse Blätter sind weiß / und haben einen leibfarben Grund oder Boden / die Haare sind mit weiß-leib- und Citronen farb untermischet / sie blühet lange Zeit / ihre Haar stehen sehr ordentlich. Briote, hat grosse weisse Blätter / mit heller Leibfarbe untermenget / die Haare sind gantz von dieser Leibfarb. La Bury, hat ein unreine weisse Farb / mit Leibfarb untermenget / der Haar-Pusch ist sehr schmal.

Candiotte, hat grosse weißgraue Blätter / der Grund ist leibfarb / die Haar / so auch leibfarb sind / haben einen Rand / der in der Farb mit grünlicht verwelckten Blättern übereins kommt. Carnea grossa, ist gantz Fleischfarb / auf leibfarb ziehend / ihre Haar sind ziemlich breit: sie ist in Italien gezeuget worden. Cassandre, ist gantz Pfirsich-Farb / und hat ein höhere Farb als die Perquine vulgaire. Cazette oder Cazettane, hat gantz rothe Blätter / mit einem Schwefel gelben Rand / die Haar sind hoch feuer-roth. Celestine, hat grosse weisse Blätter / die Haar sind weiß / mit Citronen farb untermenget / die doch zu letzt gantz weiß werden. Celidée, trägt grosse weisse mit Leibfarbe vermenate Blätter / die Haare sind Celadon, oder Meer-grün / mit Rosen-farb vermischet. Clitidie, ist Fleisch farb / mit hoher Leibfarb vermenget / ihre wolgerichte Haar gleichen der gefüllten Ringelblumen ; diese ist eine von den schönsten Anemonen / die man sehen mag. Columbine ist gantz von einer Farbe / die sich doch mehr auf Pfirsicht-Blüht- als Tauben-Farbe oder lichtbraun ziehet ; Also hat man ihr den Namen gantz unrecht gegeben ; sie ist sehr gemein / Cord Violet, oder Cinq-Couleurs, hat grosse / rothe Blätter / und rothe Haar / ihr Schnur oder Kröß (welches stärcker / als an den andern Anemonen wächst) wird / kurtz zuvor / ehe sie verblühet / Violbraun / auf Amaranten - Farbe ziehend ; Ihr Stengel stehet nicht wol aufgericht, daher man sie auch nicht hoch achtet. Crämoisine, ist von dunckel-rother Sammet-Farbe / ihre Haar stehen in sehr guter Ordnung.

Damasine, ist leibfarb und weiß gesprengt / daß beyde Farben sehr wol und deutlich voneinander unterschieden sind ; Es ist eine von den schönsten Anemonen / so man sehen kan.

Dorimene, hat grosse leibfarbe Blätter / mit weiß untermenget / ihre Haar sind röthlicht.

Existée, eine neue und sehr schöne Persiquine. Extravagante, wird ausschweiffend genennt / weil ihre Haar eine gantze ausserordentliche Figur haben, welche aus weisser / rother / und grüner Farbe bestehen.

Gabrielle, ihre grosse Blätter sind weiß / die Haar grün / weiß und leibfarb. Galiopoli de Toulouse, ist Feuerfarb / mit weiß vermischet. Gayetane, ihre erste Blumen sind weiß / mit Purpur-rothen Haaren; Die letztere aber werden licht- oder Trauben-braun / mit Pfersichtblüht-Farbe untermischet.

Herisée ihre grosse Blätter sind roth / und zuweilen weiß untermenget / ihre Haar aber sind Feuerroth.

Incarnadine d' Espagne, Diese trägt den Namen von ihrer Farbe / welche sehr lebhafft ist / nemlich von der Spanischen Leibfarb. Indique, ihre grosse Blätter sind Fleisch-farb / mit Leibfarb vermenget / ihre Haar von einer weißlichten Celadon: oder Meer-grünen Farb / mit roth untermenget. Jolivette, ist Fleisch-Farbe / mit roth vermischet / die Haare Ziegelfarb. Juliane, ihre grosse Blätter sind weiß / mit Leibfarb untermenget / die Haar sind leibfarb.

Limosine, hat eben die Farb wie die Extravagante, weiß / roth und grün / und siehet ihr im übrigen auch ziemlich gleich. Lionnoise, hat weiß-grünlichte Blätter / auch ein solche Schnur oder Krösß / der Boden ist Tauben-farb / die Haare unten Tauben-farb / oben aber grau.

Mantuane, ist Citronen-farb / und hat einen leibfarbenen Boden Marguerite de Martelleti, ist Flammroth / ihre Haar / die einem Margarethen-Blümlein nicht viel ungleich sehen / sind öffters mit noch einem andern Haar-Pusch vermenget / welcher letztere breiter wird / als der erste. Melidore, ist gantz Feuer-farb / braun und weiß. Merveille de Bretagne, ist halb Carmesin-roth. Meteline, hat eine unreine / graue Farb / welche mit grün und leibfarb vermenget ist. Milanoise, ist eine Persiquine, welche sehr grosse Blumen bringt. Moresque, ist von einer melirten oder vermischten Leibfarbe / der Haar-Pusch ist schmal. Morette, ist Fleisch-farb / die Haar haben rothe Spitzlein. Morine, ist von einer lichten Viol-braunen Farb / die so wol in den grossen Blättern / als auch in den Haaren dem Purpur nahe kommt.

Nantoise, ist gantz leibfarb / diese gelanget zu einer schönen Höhe. Natoile, ist weiß / mit hoher Leibfarb vermenget / so wol an den Blättern als auch an den Haaren. Noiron, ihre grosse Blätter sind roth / die Haare roth / und mit schwartzlichter Farbe vermischet.

Olinde, ihre grosse Blätter sind Viol-braun / bisweilen weiß eingefast / die Haare gantz Viol-braun. Orientale, ist Lavendel-grau / und ziehet so wol in den Haaren / als auch in den grosser Blättern auf Schifferstein-Farbe. Sie trägt grösse Blumen.

Panne Isabelle, sie wird also genennet / weilen ihre Haar Isabell-Farb / oder falb sind: Ihre grosse Blätter sind Tauben-Farb / oder viel mehr Pfirsich-farb: Hier ist zumercken / daß diese in ihren Haaren degeneriren oder aus der Art schlagen kan / welche sich zu Zeiten ändert / daß sie den grossen Blättern in der Farbe gleich werden. Parisienne hat grosse weisse Blätter / ihre Haar sind erstlich Citronen-Farb / die aber hernach weiß werden. Parmesane, trägt grosse weisse Blätter / mit einem rothen Boden / die Haar sind zwischen Rosen- und Leibfarb / und bleichgelb. Perciquine, oder Persiquine, ist gantz Pfirsichblüht-farb / die Haar stehen in guter Ordnung; Diese ist sehr gemein zu Pariß. Picarde, welche einige Junon nennen / ist weiß / mit Pfirsichtblüht-Farb marbirt / so wol an den Haaren / als an den grossen Blättern / sie trägt grosse Blumen. Piemontoise, ihre grosse Blätter und ihre Haar sind von einer Isabell- oder falben Farbe / die auf Leibfarbe ziehet. Purvenche, ist von einer grünen / und noch ziemlich schönen Pfirsichblüht-Farbe.

Quadricolor, wird zu Pariß Amarante regale genennet; Herr Morinus hatte deren vier Gattungen: Die erste hat die grossen Blätter roth mit weiß untermengt / die Haar seynd von einer dunckeln Amaranthen-Farb / auf deren Mitte ein kleiner rother Flecke / oder Häublein / so roth ist / stehet.

Der andern ihre grosse Blätter sind gantz roth / ihre Haar braunroth / oder dunckelen Amaranthen-Farbe / das Häublein ist Leibfarb / und hat einen weissen Rand.

Die Dritte / Belle Françoise genennt / hat ihre grosse Blätter weiß / mit ein wenig roth untermenget; ihre Haar sind von dunckeler Amaranthen-Farb / wie die vorhergehende / das Häublein von hoher Leibfarb.

Die vierdte hat rothe / mit weiß vermischte grosse Blätter / die Haar sind dunckeler Amaranthen-Farb / ausgenommen / daß sie in der Mitten leibfarb ist / diese ist unter allen vieren die rareste.

Regale, ist roth / mit weiß untermenget / insonderheit an den grossen Blättern. Renonculée die Farbe von dieser ist allein in den breiten Haaren / dieweil sie keine grosse Blätter hat / wie die andere Anemonien-Röslein; Sie ist von welcker Rosenfarb / und ziehet auf Violbraun. Rouge vulgaire, ist gantz roth / und sehr gemein.

La saint Carle, ist von einer unreinen weissen Farbe / und gegen dem Boden roth / ihre Haar sind sehr klar und fein. Sanguine de Martelleti, ist gantz roth / ihre Blum ist nicht so groß / als der gemeinen rothen ihre. Sabella, hat grosse / unreine / weisse Blätter / ihre Haar sind Feuer-farb. Sermonette, ihre grosse Blätter und Haar sind Feuer-farb / mit Gemsen-farb untermenget. Sinople, ist gantz von heller Fleischfarb / jedoch von der Carnea grossa welche oben beschrieben worden / unterschieden. Syrienne, ihre grosse Blätter sind von bleicher Isabellen-Farbe / mit hoher Fleischfarben Wolcken / oder Wasser; Die Haare sind hell-grün / und haben ein Fleisch-farbe Wolcken.

Toscane, ist von einer bleich-rothen Farbe / zuweilen mit bleichgelb untermenget; Sie blühet viel länger / als alle andere. Tripolitaine, ist von weißlichter Citronen-Farb / sie wächst hoch von der Erden / und hat grosse Blumen. Turquoise, ist weiß / und hat einen leibfarbenen Boden / so wol in den Haaren / als in den grossen Blättern / sie blühet sehr spät / und hat hohe Stengel.

Victorieuse, ihre grosse Blätter sind Fleisch-farb / mit Leibfarb untermenget; Die Haare sind bleichgelb und Leibfarb. Violette vulgaire, diese ist in ih-

rer Blüthe gantz Viol-braun / nachmahlen aber wird sie bleich / und graulicht: Die Italiäner nennen sie Pavonasso; Die Niederländer aber Cude, Tahen, oder Tan, wie es die Frantzosen pflegen auszusprechen.

Cap. XXXVII.

Von denen Namen der Nelcken/ und auf welche Art man sie ihnen geben solle.

VOn denen Negelein oder Nelcken hat ausführlich genug unser Seel. Autor cap. 66. gehandelt / wir wollen bey dieser Gelegenheit von denen Namen der Nelcken / und auf welche Art man sie ihnen geben solle / zu handeln / und uns befleissigen. Die Namen deren Nelcken / welche ihnen die curieuse Liebhaber gegeben haben / müssen nicht verändert werden / weil man sich sonst öffters selbst betriegt / und eine Blume sucht / die man doch zuvor schon besitzet. Daher o kommet es / daß einige / die dem / welcher die Nelcke wild aufgebracht / oder gebauet / sein Glück mißgönnet / und sich Autores oder Urheber einer solchen schönen Blumen zu werden / angemasset / indem sie ihr den Namen, Dromadere, Beau Louis, &c. beygelegt haben. Herr J. Lau ent, Notarius von Lion, giebt in seinem Abbregé des Arbres nains, &c. oder kurtzen Begriff von denen Zwerch-Bäumen / ꝛc. Eine Unterweisung und Art / wie man die Nelcken / so zu sagen / tauffen / und ihnen Namen / dardurch sie in ihren Farben ꝛc. unterschieden werden / beylegen soll.

Und damit man hierinnen glücklich verfahre / so müssen / sagt er / die erste oder förderste Buchstaben ihre Farben bedeuten / und anzeigen. Zum Exempel: Eine weisse Nelcke / die roth besprengt ist / (blanc panaché de roug · soll man bon Roy, Baron Royal, Benedictin reformé, belle Rachel, bon Riche, beau Rustiquin, bon Recevour, brave Roland oder bien Rayé &c. nennen; Der Buchstaben des ersten Worts B. bedeute alsdann Blanc, weiß / der erste Buchstab des andern Worts R. Rouge, oder roth.

Folgen noch andere Exempel. Bey einer Weissen / die Fleisch-farb gesprengt ist / (blanc panaché de couleur de chair) können die Namen seyn / bon Chapelain, belle Charlotte, bonne Chalonneile, beau Chapeau, bien Charitable oder bon Chanoine &c. Nach eben der vorhergehenden Regel / also / daß der erste Buchstabe B des ersten Namens wieder Blanc, weis; der erste Buchstab des andern Namens aber Chair, Fleisch / oder couleur de Chair, Fleisch-Farbe bedeute. Vor eine Weisse / die Viol-braun besprengt ist (blanc panaché Violet) kan man nehmen / bonne Voye, bonne Villageoise, bon vieillard, beau Visage, bon Vice-Roy, bien Venu, bien Vif. &c. da B. ebenfalls Blanc aber die weisse / V. aber Violet oder die Viol-braune Farbe anzeiget.

Vor die Flachs-graue und Purpur-Farbe (gris panaché de pourpre,) sind die Namen / grand Prieur, grand Pape grand Prêtre, grand Provincial, grand Prompée, gros Paul, gran I Président, grand Partisan, Greffier Presidial, gros pierre, grand Philippe, grand Poussin, grave Philosophe &c. daß wieder nach obiger Regel / G. Gris, grau P. aber Pourpre, Purpurfarb bedeutet.

Unter diesen Namen suchet euch nun heraus / oder erfindet euch andere / wann ihr könnt / und so ihr viel Nelken von einerley Farb habt / die dennoch ihre Namen nicht auf einerley Art herver bringen / oder in der Gestalt von einander unterschieden sind so gebet ihnen entweder von denen vorhergehenden oder nachfolgenden Namen / oder erdichtet euch selbst andere nach eurem Belieben / und setzet / wann ihr es vor gut befindet einen Bey-Namen darzu; Hierunten sollen Exempel folgen: Vor eine weisse und Leib-farbe / (blanc & incarnat,) können die Namen seyn: Jolie oder Jolienne bonne oder belle Indienne, blanc Jacobin, blanc Judith, bon Jardinier, belle oder bonne Infante, Bacha Ibrahim, bon Joseph &c. Vor eine weisse und Purpur-gesprengte: (blanc pannaché de pourpre) belle Paule, bon Prince, beau Poupon, bon Panache, brave Prophete, beau prieur, bon Pasteur, bon Paroissien, &c. Vor die grosse weisse (gros blanc) grand Berger, gros Benedictin, grand Bailli, &c. Vor eine rothe und Flachs-graue (rouge Agris de lin) Rodemont Gaillard, General Role, grand Religieux, gros Rubis, &c. Vor eine Flachs-graue und Violbraune (gris de lin & Violet) General Wirtemberg, grand Vicaire, grand Varlet, grand Vaillant, gentil Vicomte, pai Walon, Grand Visis, &c. Vor eine rothe und Fleisch-farbe (rouge & couleur de Chair) le ravillant Conseiller, le Chanoire Regulier, rusé Commissaire, Cleur Royal, chaste Roy, Rondeur changeent, Capucin reformé, &c. Solcher Gestalt verfähret man auch mit denen andern Farben.

Diese Art die Nelken zu benennen / macht / daß man die Farbe einer jeden leichtlich erkennet / welches die andere schöne Namen / die man ihnen geben mögte / nicht thun. Wann ihr von obgemeldten / oder selbst erfundenen Namen / auf Schifferstein schreibet / und bey jeden Nelken-Fuß oder Stock / einen davon legt / so könnt ihr seine Farbe allezeit wissen.

Ihr könnt auch die Namen / welche man schon ehemahlichen beygelegt / behalten / und auf eben angezeigte Weise nur eine oder die andere Eigenschafft darzu setzen / so könnt ihr ihre Farben ebenmässig erkennen. Zum Exempel: die Duchesse d' Avaro ist weiß und Viol-braun gesprengt (blanc panaché de violet) setzet ihr noch diesen Eigenschafftlichen Namen darzu / bonne veuve, daß das B blanc, das V. aber Violet Viol-braun bedeutet / so behaltet ihr auf besagte Weise die Farbe: also die Sainte Agnes ist auch weis und Viol braun / setzet hinzu brave Vierge, so wisset ihr gleichfalls die Farbe. Zu dem Commandeur, welch-

weis und roth gesprenget / (blanc panaché de rouge,) setzet noch diese Worte hinzu/bien reglé, und zu der Juron, welche auch weis und roth ist / belle réveuse, so bleiben auch die Farben und Namen: Mit denen andern verhält sichs auch also / und ist nichts leichters.

Cap. XXXVIII.

Von der Schönheit und Beschreibung etlicher schönen Nelcken/ insonderheit von den Viol-braunen Nelcken; nach dem Alphabeth.

Apelles ist eine dunckel Viol braune Nelke / auf einer reinen weissen Farbe / die ihre Blätter sehr wol und sauber trägt / sie kommt von dem Saamen der von der Nelke / Orpheline genandt / gesammlet worden; Ihre Pflantze ist zwar zart / doch trägt sie eine ziemlich breite oder grosse Blume: auf ihren Stengel muß man ihr 3. Knöpffe lassen.

Ariel, ist eben von dieser Gattung / Viol-braunerFarbe / auf weis; Anfänglich scheinet das Weisse Fleisch färbicht / wird aber zu letzt vollkommen weis / ihre Pflantze ist zart / und das Grüne daran bleich; sie wird groß / und ist breit gesprengt / das Gesprengte oder die Flecken aber stehen weitläufftig von einander zertheilet. Sie ist zu Compiegne aufgebracht / und von dem Saamen der Orpheline gewonnen worden.

Astre du Monde Wolet, ist hell-Purpur-Viol-braun / sehr schön rund / wendet ihre Blätter wohl / ihre weisse Farbe ist rein / und ihr Gesprengtes wohlzertheilet; doch hat sie hin- und wieder kleine Flecken / die sie aber nicht brouillirt / oder verwirrt und unordentlich machen. Ihre Pflantze ist starck und lebhafft / ihre Einschläge aber wurtzeln schwehrlich zu. Die Blume ist groß / und muß man dem Stengel über 3. oder 4 Knöpffe nicht lassen. Sonst wird sie auch Iris pourpré genandt.

Atchiduchesse, ist Viol-braun auf Weis / so noch mit hingehet: sehr rund von mittelmässiger Grösse / und ist zu L'Isle, oder Isel, in Flandern aufgebracht worden. Auf dem Stengel läst man nur 4. Knöpffe stehen.

Astropole, ist unvergleichlich schön Viel-braun / auf einer Milch weissen und sehr vertheilten Farbe: die Blume noch ziemlich groß: die Pflantze aber zart / und denen Erd-Flöhen unterworffen: Sie trägt Saamen / und ihre Einschläge wurtzeln gerne. Sie ist zu L'Isle aufgebracht / oder gewonnen worden / und soll nur 3. / aufs Höchste / 4. Knöpffe behalten.

Arc / oder Arche de Triomphe, ist von einer dunckeln Purpur-Farbe / auf mittelmässig Weis / ihr Sprenckelung oder Flecken sind breit / die Blume rund und groß; Ihre Pflantze zart / hat überflüssige Einschläge / und wurtzelt gerne: Sie ist denen weissen Flecken unterworffen / welche sich wie eine Räude oder Krätze an ihre Blätter ansetzen. Sonst wird diese Nelke auch Archi-Triomphant genandt. Sie kommt von L'Isle; und müssen ihr nur 4. Knöpffe gelassen werden.

Artamene, ist dunckel Viol-braun / auf einer reinen weissen Farbe / und ist von der Orpheline gewonnen worden: Man muß ihr nur 3. Knöpffe lassen / weil sie nicht groß wird. Sonst ist ihre Pflantze starck / und ihre Einschläge sind lebhafft.

Amiral Tromp / ist Viol-braun / auf einer reinen weissen Farbe / und kommt von L'Isle; Ihre Blume ist groß.

Baton Royal, ist Purpurfärbicht / auf sehr Hell-Weis / trägt eine Blume von mittelmässiger Grösse / aber sehr voller Blätter / und schön rund. Ihre Pflantze ist zart / und die Einschläge schwach / bekommt auch gerne den grauen Rost und die Krätze. Man muß sie vor denen letzten Regen des Herbstes / und Frühlinges verwahren / und ihr nur 3. Knöpffe lassen. Sie kommt von L'Isle.

Belle Agnes, ist eine alte Nelke / hat wenig Viol-braune auf einer mittelmässigen weissen Farbe. Sie springt gerne auf / trägt aber doch leichtlich Saamen / dannenhero man sie auch behalten soll. Dieser muß man 6. Knöpffe lassen.

Brau Rattier, ist Viol-braun auf einer weissen Farbe / und kommt von Amiens aus der Piccardie. Ihre Blume ist groß / und die Blätter stehen in guter Ordnung. Die Pflantze ist sehr zart / trägt aber frühe Blumen. Sie ist dem weissen Rost und der Fäule unterworffen. Man läst ihr 5. Knöpffe stehen.

La Conquete, ist eine Wunder-schöne dunckel Viol-braune Nelke / auf Schnee-Weis. Die Blume ist sehr groß / platzet nicht / und trägt gerne Saamen. Ihre Pflantze ist starck / die Einschläge aber nehmen nicht gerne Wurtzeln. Sie ist zu Isle gewonnen worden. Wann ein Fehler an ihrer Blume ist / so ist es dieser / daß sich zu letzt ihre Blätter zusammen ziehen / und rollen wie kleine Hörnlein. Sie kan 4. Knöpffe leiden. Einige haben sie wollen vor die Primo halten / an der Blume ist auch kein Unterscheid / sondern nur an denen Blättern.

Conquete Bacqurlan, ist Purpur-farbicht und weis / aber sehr zertheilt / und breit / dem weissen Rost unterworffen; Die Einschläge sind zart / die Blume aber ist Blätter-reich und gesprengt / und ziehen sich die bunte Flecken wohl auf denen Blättern hinauf. Sie wird zu L'Isle gefunden. Man läst ihr 4. oder 5. Knöpffe.

Conquete du Sautoir, ist Purpur-Viol-braun und weis / ordentlich gesprengt / groß und rund / blättericht / trägt Saamen und platzet nicht; Ihre Blume mag wohl in den Gärten gedultet werden. Ihre Pflantze ist lebhafft. Monr. du Sautior zu Lisle hat sie gewonnen oder aufgebracht. Man läst ihr mehr nicht als 4. Knöpffe auf ihrem Stengel.

Carme nutige, ist dunckel-Purpur-färbicht / auf einer mittelmässigen weissen Farbe / das ist / die weder Milch-weis / noch weis auf Fleisch-Farbe ziehend / noch

mittelmässig rein-weis / sondern nur gemein weis ist / damit / wann man sich des Worts Mittelmässig gebraucht / es desto leichter verstanden werde. Es ist eine alte Nelke / die jedennoch nicht zu verwerffen ist / weil ihre Purperfarbe dunckel ist / welches man nicht allzeit an denen Nelken findet.

Conquete d' Estrées, ist Viol-braun und weis / trägt eine grosse Blume / die aber doch nicht auffspringt; ihre Pflantze ist zart. Sie ist zu L'Isle aufgebracht worden / und kan / wann sie wohl in Acht genommen wird / Saamen bringen; Man muß ihr 4. Knöpffe lassen.

Comtesse, ist Viol-braun und weis: Es ist eine gute Blume / das Weisse daran ist lauter und rein / die bundte Farbe / oder das Gesprengte ordentlich / und die Pflantze ziemlich starck; Sie kommt von L'Isle. Man muß ihr 4. Knöpffe lassen / damit sie Gelegenheit habe / eine schöne Blume zu treiben / und Saamen zu tragen.

Comtesse d' Ether, ist von einer Viol-braunen und mittelmässigen weissen Farbe; Wird zu L'Isle gefunden. Sie behält alle ihre Knöpffe auf ihrem Stengel und bringt sie zu voller Blüthe.

Conquete Verdur, ist dunckel Viol-braun / auf einer reinen weissen Farbe; sie träget Saamen / ihre Pflantze ist ziemlich zart / und ihre Blume kommt nicht frühzeitig: Man muß ihr 4. Knöpffe lassen.

Cour Royale, ist dunckel-Viol braun und weis / ordentlich gesprengt. Ihre Blume ist dick und breit / und ihre Pflantze lebhafft; Sie findet sich zu L'Isle: Wann ihr weniger als 6. Knöpffe gelassen werden, so dörffte sie wohl platzen.

Charles le Hardy, ist eine sehr schöne Nelcke; Purpurfärbicht / auf einer andern sehr reinen weissen Farbe; Ihre Blume ist sehr dicke und zertheilet / hat grosse / über die Blätter sich ziehende / und wie ein Geweb durcheinander lauffende bunte Flecken; sie wird zu L'Isle gefunden. Auf dem Haupt-Stengel werden ihr 4. oder 5. Knöpffe gelassen.

Conquete constant, ist eben diejenige / welche man Medor nennet / davon hernach soll gedacht werden.

Conquete de l' Aube, ist Viol braun auf sehr weis: Sie ist rund und mit Blättern wohl versehen / auch ist ihre Blume breit und wohl geschnitten; aber die Pflantze ist zart / und treibet nicht viel Einschläge / daß man sie öffters auf dem alten Steck oder Fusse muß stehen lassen. Man findet sie zu Pecomme: 4. Knöpffe sind ihrer genug. Ihren Ursprung hat sie zu L'Isle bey Mont. L'Aube bekomen.

Conquete de prés, ist Viol-braun und weis / trägt eine grosse Blume / mit grossen bundt-färbigen Flecken. Ihren Ursprung hat sie von L'Isle. Man lässet ihr 5. Knöpffe.

Duc de Longueville, ist von einer solchen dunckelen Purpur-Farbe / daß sie schwartz zu seyn scheinet / das Weisse stehet Anfangs Fleisch-färbicht / wird aber nachgehends in der Blühe Milch-weis / welches die Schönheit dieses Purpurs noch mehr erhebet. Ihre bundte Flecke / sind groß / und die Blume sehr breit: Die Pflantze ist zart / und das Grüne daran bleich; Ihre Einschläge bekommen ungern Wurtzeln / und sind denen Flecken / welche sich an die Blätter ansetzen / unterworffen / sie blühet sehr frühe: Weil sie nicht platzet, muß man ihr nur 4. Knöpffe lassen.

Duc de Guise, ist sehr schön Purpur-färbicht / auf rein Weis; Ihre Blume ist breit / die bundte Farbe zertheilet / trägt leichtlich Saamen. 4. Knöpffe muß ihren Stengel schaden nichts. Man findet sie zu L'Isle.

Dispute triomphant, ist von einer ziemlich reinen Viol-braunen Farbe / auf schön Weis: Ihre Blume ist nicht groß / derowegen man ihr nur 3. Knöpffe lassen muß.

Dauphin, ist sehr schön Purpur-färbicht / auf rein Weis: Sie ist sehr groß und Blätter-reich / rund und wol geschnitten; Ihre Blätter breit und starck; ihre Einschläge wurtzeln nicht gerne / und treiben ihren Stengel vor der Zeit: Die bundte Farbe ziehet sich wol auf die Blätter hinauf. Man läst ihr nur 5. Knöpffe.

Dorimene, ist Purpur-färbicht / auf rein Weis / sehr groß blühet; Ihre bundte Farbe ist zertheilet / die Pflantze aber zart und schwach / weil man schwerlich Einschläge davon nehmen kan. Sie ist von dem Saamen der Orpheline gezeuget / ist von Compiegne gekommen. An 4. Knöpffen hat sie genug.

Duchesse de Boheme, ist dunckel Viol-braun / auf schön Weis. Sie ist in ihrer bundten Farbe nicht sehr zertheilet / aber sehr groß; Ihre Blume kommt früh / und trägt Saamen. 4. Knöpffe sind ihrer Blume nützlich.

Duc de Milan, ist entweder dunckel / Viol braun / oder licht Purpur-färbicht / auf schön Weis / ihre Blume ist groß und rund / Blätter-reich / und hat grosse bundt-färbichte Flecken; Ihre Pflantze ist mittelmässig starck. Sie platzet nicht / derowegen man ihr 4. Knöpffe lassen kan / damit man den Saamen davon bekommen möge. Man findet sie gemeiniglich zu L'Isle.

Duc de Duras, ist sehr schön Viol braun und weis; Ihre Blume ist gemeiniglich groß; Die grosse bundt-färbichte Flecken ordentlich gezogen / und wol zertheilet: Die Pflantze ist fast zart / das Grüne daran abscheulich; Die Erd-Flöhe und der weisse Rost greiffen sie erschrecklich an. Man muß sie vor schädlichen Regen verwahren / absonderlich wann man will / daß sie Saamen bringen soll: Lasset ihr 4. Knöpffe.

Dauphin triomphant ist eine sehr neue Nelcke. Man sagt / ihr Weisses sey sehr schön / und die Viol-braune Farbe überaus lieblich / sie sey wol geschnitten / und habe grosse bundt-färbichte Flecken / zu L'Isle wird ihr Einschlag vor 11. Gulden verkaufft.

Excellente Bury, ist gantz dunckel- oder schwartz-Purpur-färbicht / auf rein Weis / welches nicht sehr zertheilet ist: Die Pflantze / weil sie der Fäulung unterworffen ist / läst sich schwehrlich fortbringen: Vier Knöpffe sind vor sie genug.

Florebertini, ist eine sehr schöne dunckel-Purpur-färbichte Nelcke / auf einer sehr weissen Farbe; sehr rund / breit und Blätter-reich; ihre bundte Flecken sind zwar nicht wohl vertheilt / nichtsdestoweniger aber hat die Blume / wegen der guten Ordnung / in welcher die Blätter stehen / und wegen der Schönheit ihrer Farben / einen grossen Glantz und Ansehen. Man kan sie leichtlich zu Compiegne und Noyon bekommen. Weil ihre Pflantze denen Einflüssen der Lufft widerstehet / so

läst man ihr vier Knöpffe / und dannoch platzt sie nicht.

Grand Conquerant, ist dunckel Viol-braun/ auf einer fast reinen weissen Farbe ; Ihre Blume ist sehr groß / und weil sie sehr blättericht ist / erhebt sie sich gleichsam wie ein kleiner Thurn / ihre bundte Farbe ist nicht gar groß oder breit gesprengt/ auch nicht sehr zertheilt/ indem sie hin-und wieder kleine Flecken darzwischen auf denen Blättern hat/ die aber die Schönheit ihrer Blume nicht verdunckeln. Ihre Pflantze ist starck / und nichtsdestoweniger dem weissen Rost unterworffen : Ob gleich ihr Knopff groß und dick ist/ so platzet er doch nicht : Dessen ohngeacht / muß man ihr 5. Knöpffe stehen lassen/ zu sehen / ob sie Saamen tragen wolle.

Grand Prieur, ist Purpur-Viol-braun auf Milch-Weis ; Ihre Blume ist starck / rund / groß / mit breiten bundfärbichten Flecken bezogen/ und platzet nicht : Ihre Pflantze ist starck / und das Grüne daran / welches Wunder-schön ist/ giebt allezeit Hoffnung/ daß sie eine schöne Blume bringen werde / wann ihr anders nicht 4. oder 5. Knöpffe auf ihrem Haupt-Stengel nicht gelassen werden.

Grand Preux, welche sonst auch Paon Royal genennet wird/ ist Viol-braun und weis/ trägt eine grosse Blume/ ist zertheilt und starck gesprengt / und trägt Saamen ; auch ist ihre Pflantze starck/ doch aber der Fäze und denen unreinen grauen Flecken unterworffen. Es ist genug/ wann 4. Knöpffe auf ihrem Haupt-Stengel stehen bleiben.

Grand César, ist Viol-braun und weis / breit / sehr schön die bunde Farbe vertheilt / trägt eine grosse Blume / und Saamen.

Grand Beauté, ist dunckel Viol-braun auf Milch-Weis ; Ihre Blume ist groß / die bundte Flecken breit und sehr vertheilt ; Ihre Pflantze lebhafft / dem weissen Rost aber unterworffen. Man muß sie vor denen Mäusen verwahren ; Sie trägt Saamen/ und wird zu Compiegne gefunden. Es werden ihr nur 5. Knöpffe gelassen.

Grand Noir, ist von einer dunckeln Purpur-Farbe groß und breit ; doch ist ihre Pflantze sehr zart / und die bundte Farbe an der Blume nicht wohl zertheilet/ indem sie auf dem Weissen / welches sehr rein und weiber ist kleine Flecken hat / 5. Knöpffe / so man ihr läst/ sind genug.

Illustre Pontoise, sonst le beau de Verny genannt / kommt von Amiens : Es ist eine Purpur-Violbraune Nelcke/ die Saamen bringt/ ihre Blume ist nicht breit/ ihre Bundtfarbe aber zertheilt : ihrem Stengel genügen 4. Knöpffe.

Idiot, ist eben die jenige/ welche man sonst Tertio Violet nennt ; Sie ist dunckel Viol-braun/ sehr vertheilt auf Milch-weiß/ mittelmässig breit/ schön rund/ und blühet sehr frühe : Ihre Pflantze ist ziemlich zart / und der Fäulung unterworffen : Sie trägt Saamen. Es ist eine sehr saubere zarte Blume/ deren man über 3. auf das höchste 4. Knöpffe nicht lassen muß ; Man findet sie leichtlich zu Amiens.

Medor, ist licht oder hellpurpur-färbicht/ wird sonst Conquete Constant genannt / dieweil sie Mons. Constant von Compiegne von dem Saamen der Orpheline gewonnen und aufgebracht hat ; Ihr Purpur-Viol-braune Farb/ ob sie gleich hell / so giebt sie doch einen guten Schein von sich/ weil das weisse / darauf sie sich befindet / sehr rein ist ; Sie ist breit und zertheilt gesprengt/ hat auch darneben gewisse kleine Viol braune Flecken / die sie eben nicht ungestalt machen : Ihre Blume ist rund / und ziemlich breit / die Pflantze aber starck und dauerhafft / und dem weissen Rost selten unterworffen ; Sie platzet nicht / und hat genug an 4. Knöpffen.

Morillon Sivel, ist Viol-braun und weiß/ die Blumen mit grossen bunden Flecken bezogen / und breit : sie blühet sehr früh / wird zu l'Isle gefunden / bringt nicht leichtlich Saamen / und braucht mehr nicht als 4. Knöpffe.

La Majestueuse, ist Purpur-färbicht auf rein weiß ; Ihre Blume ist groß/ und die Pflantze lebhafft : Das Grüne daran ist in gutem Stand. Man läst ihr nur 5. Knöpffe.

Morillon le Fevre, ist eine Nelcke/ die man zu l'Isle findet / sie trägt schön Viol braun/ auf einer zarten oder reinen weissen Farbe ; die bunde Flecken stehen sehr zertheilet auf ihrer Blume / welche breit und rund ist ; ihre Pflantze ist ziemlich lebhafft / und ihre Einschläge gewinnen gerne Wurtzeln : Lasset ihr 4. Knöpffe auf ihrem Stengel stehen.

Maitre des Postes, ist Viol-braun und weiß/ und sehr breit.

Mustapha Violet, ist hell Viol-braun/ auf einer schönen und zertheilten weissen Farbe ; Die Blume ist nicht allzu groß und breit/ aber zart und rein. Ihre Pflantze ist zart/ und bringet Saamen : sie hat an 3. oder 4. Knöpffen genug.

Nompareil de Compiegne, die Viol-braune Farb ist sehr hell/ die weisse aber sehr rein ; Und hat sie dieses besonder / daß sie eben so viel Viol braun / als weiß an sich trägt. Wann sie jemahls bunde Flecken wol von unten an über das Blat hinaus gezogen / so sind es die ihrige / und folget allezeit ein Farbe auf die andere / wann nemlich ein Viol-brauner Flecken gekommen / so folget alsdann wieder ein weisser/ daß es nicht anders aussiehet/ als wie die Farben auf denen gestreifften Weiber-Röcken. Ihre Blume ist ziemlich breit ; die Pflantze bald starck und lebhafft / bald zart/ und öffters dem weissen Rost unterworffen : Man könnte ihr nicht unbillig den Namen der Morillon geben / weil sie ihre Eigenschafften an sich hat ; Zu Zeiten schlägt sie / wegen der grossen bunden Flecken/ aus der Art ; wenn ihre Viol-braune Farbe purpur oder dunckler wäre / als sie ist / so wäre es eine unschätzbare Nelcke. Sie trägt selten Saamen/ die Orpheline ist ihre Mutter / und der Garten des Herrn Constant der Ort ihres Herkommens. 4. Knöpffe sind ihr genug.

Nompareil Royal, ist eine hell Viol braune Nelcke / so von l'Isle gekommen / und auf Schnee-weis gezogen ist / die bunde Farbe an ihrer Blume ist zertheilet / welche letztere nicht sehr breit / aber rein ist ; Ihre Pflantze ist zart / und die Einschläge nehmen gerne Wurtzeln ; sie platzet nicht / und ist es genug / wann man ihr 4. Knöpffe stehen lässet.

Nompareil de Rhodes, ist eine Blume von einer Wunder-samen Grösse / die Viol-braune Farb daran ist schön / die weisse aber nicht gar rein; Ihre Pflantze ist zart / und ihre Einschläge lebhafft; Sie wird zu L'Isle gefunden. Man muß sich vorsehen / daß der Knopff / weil er eine so grosse Blume trägt / nicht abbreche; Auf dem Haupt-Stengel aber bleiben 8. Knöpffe stehen.

Nouvelle Enceinte, ihr Name / (die neue schwangere Nelcke) kommt wol mit ihr überein / dieweil es eine dicke / schöne Purpur-färbichte / und auf eine reine weisse Farbe gesprengte Nelcke ist; Man findet sie zu L'Isle; Sie trägt ein schönes Grüne / und gute Einschläge. Es werden ihr 4. Knöpffe gelassen.

Olidan, ist hell Viol-braun und wird zu L'Isle gefunden. Sie sticht auf der Milch-weissen Farbe / so sie trägt / sehr wol ab; Ihre Blume ist nicht sehr breit / auch die Pflantze nicht gar starck / sie ist aber der Fäulung unterworffen / und muß man sie vor allzuvielen Regen oder Wasser verwahren / indem man sie nur mittelmässig begiesset; Ihre Einschläge sind auch zart / und wurtzeln schwerlich; 4. Knöpffe sind ihrer Blumen verträglich.

Orpheline, ist die Mutter der schönen Nelcken / und ob sie gleich selbst nicht allzuschön ist / so hat sie doch eine schöne dunckel Viol-braune / auf einer weissen Farbe; ihre Blume aber ist nicht allzu groß / weil sie an ihrer Blume sehr weiche und zarte Blätter hat / wirfft sie dieselbe rückwerts; Dahero kan das geringste Wasser der Blume ihren Glantz in einem Augenblick benehmen. Ihre Pflantze ist nicht lebhafft / und die Einschläge gewinnen keine Wurtzeln / man zwinge sie dann durch Mittel: Man lässet 7. biß 8. Knöpffe daran stehen / weil sie leichtlich Saamen trägt / und Neben-Schößlein von einer sehr seltenen Schönheit giebt.

Primo, Ist eben die Nelcke / Conquête genannt / davon oben gemeldet worden / hat eben diese Farben / eben das weisse / eben diese Eigenschafften / nur daß sie in denen Blättern unterschieden sind / der Unterschied ist aber so klein / daß man keinen darinnen machen darff.

Pastorelle, ist dunckel Viol-braun / auf Purpur ziehend / und groß auf rein weis gesprengt; Ihre Blume kommt späte / dieselbige ist aber groß / die Pflantze ziemlich starck / die Einschläge aber haben Mühe / daß sie Wurtzel bekommen; Sie platzet in dem Knopffe auf / wann man ihr deren nicht 6. läst; und trägt selten Saamen. Damit ihre Blume desto eher blühe / mus man sie zu Zeiten an die Mittags-Sonne setzen.

Polimor, diese blühet eben um diese Zeit / wie die Primo, ist dunckel Viol-braun / auf schön weis / sie giebt an Schönheit nichts nach / wann sie auch dergleichen bundfarbe Flecken hätte / und wäre wol noch schöner / wei sie noch breiter und blätterichter / als die Primo ist; Ihre Blume bricht wie ein Thürnlein hervor / ist aber sehr wenig besprengt: Es ist die rundeste / so man haben kan / ihre Pflantze ist zart / das Grüne daran ist zwar lebhafft / wird aber von denen Erdflöhen angegriffen / und die Einschläge verliehren meistentheils ihre Krafft / weil sie der Fäule unterworffen ist; ob sie gleich nicht platzet / so werden ihr doch 4. bis 5. Knöpffe gelassen. Man trifft sie zu L'Isle an.

Perle Royale, sonst Luton genannt / ist von einer schönen Viol-braunen und weissen Farben; Ihre Blume ist von einer mittelmässigen Breite / die Pflantze aber ist schwach / und dem weissen Rost unterworffen. Lasset ihr 4. Knöpffe.

Passe Rose Violet, ist schön Viol-braun / und weis breit / aber flach; die bundfarbe Flecken nehmen unter ihren Ursprung / und ziehen sich wol auf das Blat hin-Blat hinauf; Sie platzet nicht / und müssen ihr fünff Knöpffe gelassen werden. Man findet sie zu L'Isle.

Patriarche le Grand, welche sonst auch Grand Patrice genannt wird / ist dunckel Viol-braun / oder hell-Purpur färbicht / auch sehr schön weiß: Die Nelcke ist sehr groß / auch breit gesprengt; Die Pflantze ist ziemlich zart / und dem weissen Rost unterworffen: An 4. Knöpffen hat sie genug. Sie ist zu L'Isle aufgebracht worden.

Pâle mitigé, ist eine Nelcke / die der Carme mitige gantz gleich kommt: Was schöner macht / ist / daß sie breiter / auch grösser gesprengt ist. Sie wird zu L'Isle gefunden.

Prince de Chimay, ist hell purpur-färbicht auf Milch-weis; Ihre Blume hat nur eine mittelmässige Breite / ist aber gut und rein; Ihre Pflantze ist zart / schön grün / und trägt späte Blumen; Sie bringt Saamen / platzet nicht; Man läst ihr nur 4. Knöpffe.

Pourpre surpassant, ist sehr schön purpur-färbicht auf Milch-weis / die Blume ist breit / hat grosse bunte Flecken / und platzet nicht / wann ihr nur 5. Knöpffe gelassen werden. Sie wird zu L'Isle angetroffen.

Princesse aimable, ist Viol-braun und weis / ihr gesprengtes wohl geschnitten / und die Pflantze lebhafft / wann ihr 5. Knöpffe gelassen werden / so platzt sie nicht. Zu L'Isle wird sie sehr hoch gehalten.

Reine d'Espagne, ist hell Viol-braun auf schön weis. Die Blume ist mittelmässig breit / das Gesprengte groß / aber nicht wol abgesendert oder zertheilt; Die Pflantze ist zart / und wird zu Amiens gefunden. Lasset 4. Knöpffe auf ihrem Stengel stehen.

Superbe de France, ist Viol-braun und weis; Die Blume ist zwar nicht sehr breit / aber ordentlich gesprengt: Die Pflantze ist dem Rost unterworffen. Man findet sie in Flandern / und muß ihr 4. bis 5. Knöpffe lassen.

Scarbourg, ist schön dunckel-färbicht / trägt eine breite / auf rein weis groß gesprengt Blume; die Pflantze ist schön grün. Sie platzet nicht / man hat Saamen von ihr zu hoffen / und läst ihr vier bis fünff Knöpffe.

Superbe Verdier, hat eine sehr grosse dicke Blume / ist Viol-braun auf rein-weis zertheilte bunte Flecken / die Einschläge sind starck / und wann ihr 5. Knöpffe gelassen weren / so platzt sie nicht.

Souverain Royal, ist eine grosse Viol-braun und weis gesprengte Blume; Ihre Pflantze ist so zart / daß man sie schwerlich aufbringen kan; Sie kommt von L'Isle / platzt nicht an ihren Knöpffen / wann sie anders nicht weniger als 4. oder 5. trägt.

Trésorier, ist sehr schön dunckel Purpur-färbicht

auf rein weis/ und wird zu Compiegne gefunden: Ihre Blume ist sehr breit/ deren bundte Flecken sich wohl auf die Blätter hinauf ziehen: Wann fünff oder sechs Knöpffe auf ihrem Haupt-Stengel gelassen werden / so platzet sie nicht.

Unique de Flandres, ist Purpurfärbich und weis / breit/ und wol getheilet; Man hat sie zu L'Isle aufgebracht. Ihre Pflantze ist fast zart / bekommt nicht gerne Wurtzeln / trägt Saamen und platzt nicht/ wañ man ihr bis 5. Knöpffe läst.

Unique Imperial, oder Royal, ist Viol-braun und weis / der Primo gleich / breit/ gros auf rein weis gesprengt; Sie trägt Saamen / und springt an ihren Knöpffen nicht auf/ welche ihr bis auf 4. oder sollen genommen werden.

Unique triomphant, ist Viol braun und weis/ groß und ordentlich gesprengt/ und wird zu L'Isle angetroffen: Ihr Pflantze ist starck/ die Blum kommt frühe / uñ weñ ihr 5. Knöpffe gelassen werdē/so platzt sie nicht.

Victoire de Mastric, ist sehr schön Purpur-färbicht auf rein weis / welche man nach Eroberung dieser Stadt aufgebracht hat; sie ist groß gesprengt / blühet sehr wol / und platzt nicht / wann man ihr 5. Knöpffe läst.

Unique Dauphin, ist braun auf rein weis; ihre Blume ist klein / aber zart/ wie nicht weniger auch der Stengel/ welche der Fäulung und denen Erd Flöhen unterworffen ist. Man muß ihr nur 2. Knöpffe lassen.

Cap. XXXIX.

Von denen rothen Nelcken nach dem Alphabet.

Auguste, ist eine Carmesinfarbe und weisse Nelcke/ trägt eine grosse Blume / die/ wann man ihr weniger als 5. bis 6. Knöpffe läst / platzen wü.de. Ihre Pflantze ist lebhafft/ und wird in Flandern gefunden.

Aimable Orphée, ist auch Carmesin-färbicht / und weis; ihre Blume ist nicht gar breit / aber sauber gesprengt; ihre Pflantze ist schön grün/ hat sehr viel Einschläge / und ist zu L'Isle aufgebracht worden. Man muß ihr nur 3. oder 4. Knöpffe lassen.

Beau Cramoisi, sonst Grand Chambellan, oder Balas genannt/ trägt diesen Namen (die schöne Carmesinfarbe) von wegen ihrer Farbe / das aber hat sie besondes/ das ihre weisse Farb mit dem Schnee um die Wette streiten könnte: Das Gesprengte ziehet sich schön auf die Blätter hinauf/ als man es jemals gesehen hat / ist wol abgetheilet / und hat keine kleine Flecken darzwischen: Ihre Blume ist sehr breit/ und mit einer sehr grossen Menge Blätter versehen / ihrem Knopff aber darff man nicht trol trauen / und ihme deswegen sechs Neben-Knöpffe lassen/ damit er nicht platze; Ihre Pflantze ist lebhafft und schön grün. Sie kommt von L'Isle. Ihr Fehler (1.) daß sie keinen Saamen trägt. (2.) Daß ihre Blume nicht frühe blühet (3.) welches der Gröste ist/ daß die Blätter / als welche sehr zart sind/ ruckwerts fallen/ oder niedersincken/ so/ daß sie mit kleinem harten Papier oder Pappe unterleget werden müssen; Doch ist es nicht allezeit vonnöthen / weil sich die Blumen zuZeiten selbst in der Höhe halten/ insonderheit / wann man sich läst angelegen seyn / die äusserste Theile der Hülse ruckwerts zu biegen.

Baradas, ist braun oder dunckelroth/ hat eine breite Blume / und ist mit vielen Blättern versehen / die Mitten in der Blume einen kleinen Thurn formiren: ihre bundten Flecken sind groß/ stehet aber nicht zertheilt: Das weisse daran ist nicht fleischfärbicht; aber auch nicht rein weis; was man sagen kan / ist/ daß die Blume groß und schön roth ist: Die Pflantze ist dem weissen Rost unterworffen. Man muß ihr 4. oder 5. Knöpffe lassen.

Beauté triomphante, ist Blut-roth auf Milch-weis; die bunde Flecken sind klein/ wie auch die Blume / welche nicht gar viele Blätter hat: Doch ist die Nelcke zart/ und ihre Pflantze lebhafft. Ihr müssen nur drey oder 4. Knöpffe gelassen werden; Man findet sie zu L'Isle.

Bel inconnu, ist hellroth auf schön weis; Ihre Pflantze ist zart/ graulichten Flecken unterworffen / und gewinnet nicht gerne Wurtzeln. Ihr Haupt-Stengel hat mit drey Knöpffen genug.

Beau Trésor, ist hellrot auf sehr weis; Ihre Blume ist rund und breit / und die bundte Flecken zertheilet; Sie bringt Saamen / platzt nicht/ und wird zu L'Isle gefunden. Sie blühet frühe / hat überflüßige Einschläge / schlägt aus der Art / oder fällt aus / und ist dem weissen Rost unterworffen. Vier Knöpffe sind vor sie genug.

Belle Ecossoise, ist eben die Bel inconnu, unter einem unterschiedenen Namen.

Batavie, ist sehr hellrot / und ziehet inwendig auf rosenfarbe/ sie ist sehr breit/ das Weisse daran aber ist nicht rein. Wann man ihr nicht auf das wenigste 6. Knöpffe läst/ so platzt sie leichtlich. Ihre Grösse oder Breite macht die Schönheit ihrer Blume / die bis 14. Daumen oder Zolle breit: Doch ist die Pflantze schwach / und dem weissen Rost unterworffen / in dem sie nicht leicht Einschläge oder Saamen trägt. Sie kommt von Noyon.

Conquête malin, ist eine frühe Carmesin-farbe Nelcke / auf gemein oder mittelmässiger Weiß; ziemlich breit / ihre Pflantze starck / und wird zu L'Isle gefunden.

Couronne Royale, ist Carmesin-färbicht / auf rein weis; Ihr Gesprengtes stehet zertheilt/ die Blätter sind in gutem Stande/ der Knopff ist groß/ giebt eine frühe und breite Blume / die Saamen trägt. An 5. Knöpffen hat sie genug.

Cloris, ist Carmesin-färbicht und gemein weis / die Blume von mittelmässiger Grösse/ die bundte Flecken sind ziemlich voneinander abgesondert/ die Pflantze a-

ber ist schwach. Sie wird zu L'Isle gefunden/ und hat genug an 4. oder 5. Knöpffen.

Constantin, ist braunroth auf Milch-Weis / trägt grosse bundte Flecken / die sich wol auf die Blätter hinauf ziehen/ und keine kleine Flecken darzwischen haben; sie blühet mit grosser Mühe / weil ihre Blume sehr späth kommt; Ihre Blätter / welche sehr zart sind/ wirfft sie rückwerts/ und hat der Hülffe des Blumen-Gärtners vonnöthen. Wann ihr nicht 4. oder 5. Knöpffe gelassen werden/so platzt sie.

Conquête rouge, ist eben von der Art wie die Bel inconnu oder Belle Ecossoise.

Cardinal de Bouillon, ist schön roth auf Milch-Weis gesprengt: Ihre Blume ist breit/ die bundte Flecken sind wohl getheilt / sie trägt Saamen / und wann ihr 4. oder 5. Knöpffe gelassen werden/ so platzt sie nicht. Sie wird zu L'Isle angetroffen.

Duc d'York, ist schön roth auf Weis/wohl zertheilt/ ist klein gesprenckt / und hat eine kleine Blume / die aber zart und rein ist / und Saamen trägt. Ihre Blätter sind schön; auch platzt sie nicht.

Duc de Philippe, diese Nelcke / ob sie gleich unterschiedene Namen bekommen / als Prince d'Epinoy, (welches ihr rechter Name ist) und Saint Felix. hat sie sich doch in ihrer Art selbsten nicht geändert: sie ist Bluth-roth auf schön und rein Weis / ihre Blume breit/ ob sie gleich mit Blättern nicht überhäuffet ist; Ihre Flecken sind groß / aber sehr wohl unterschieden und abgetheilet; Ihre Pflantze ist lebhafft / und weil sie die Ehre haben will / sich über alle Pflantzen derer Nelcken zu erheben / so kan man kaum Stecken vor sie finden / die hoch genug sind. Ihre Blätter sind schön grün/ und denen Flecken nicht unterworffen. Ihr eigener Fehler ist/ daß sie platt oder flach ist: Wann ihr 4. oder 5. Knöpffe gelassen werden / so platzet sie nicht.

Duc d'Anjou, ist hell-roth / auf einer so ziemlich weissen Farbe; die Blume mittelmässig breit/aber sehr rund/ und mit Blättern wol versehen / auch ist die bundte Farbe sehr wol abgetheilet. Sie trägt Saamen/ ihre Pflantze aber ist dem weissen Rest unterworffen / und schwehrlich zu erhalten. Man muß ihr 4. Knöpffe stehen lassen.

Flevé des Granges, ist braun-roth / so auch sehr dunckele Purpur-farbe ziehet/auf einer andern ziemlich reinen weissen Farbe: Ihre bundte Farbe ist groß gesprengt/ und ziehet sich wol über die Blätter hinauf/ stehet aber etwas unordentlich/ und ist mit kleinen Flecken vermischet. Herr Abbt des Granges hat sie zu Paris aufgebracht: Der Stengel wächst sehr hoch/ die Blätter sind sehr grüne / die Blume frühezeitig/ und von einer mittelmässigen Breite. Sie ist der Nelcke / welche Le Soldat genennet wird/ gantz gleich / so wol in der Farbe/ als auch in der Art zu blühen/und in deren Blättern. Wann man ihr 4. oder 5. Knöpffe läst/platzet sie nicht.

Etendard Royal, ist Carmesin-Farb / auf Weis ziehend; Die bundte Flecken sind wolgeschnitten / groß und zertheilt / die Blume blühet frühe / ihre Blätter sind schön grün / und die Pflantze starck: Sie wird zu L'Isle gefunden/ und platzet nicht/ wann ihr 5. Knöpffe gelassen werden.

France triomphante, ist sehr schön/ Carmesin farbicht/ auf rein Weis/ breit/ und ordentlich gesprengt: ihre Pflantze ist von einer sehr schönen Grüne. Sie findet sich zu L'Isle / und hat an 3. oder 4. Knöpffen genug.

Grand Maréchal, ist braun-roth auf Weis so nicht rein ist: Die bundte Flecken sind nicht gäntzlich von einander getheilet; Die Blume aber ist breit/ rund/ und mit vielen Blättern / die wie ein kleiner Thurn die Höhe steigen/ versehen / und bringt Saamen. Sie wird zu L'Isle gefunden/ und platzet nicht/ wann man ihr 4. biß 5. Knöpffe läst.

Guimberlin, ist ein Morillon, der Morillon de Gant, oder Tournoisien rouge sehr ähnlich. Sie kommt aus der Normandie; Ihre Blume ist so breit als eine Morillon seyn kan/ Milch-weis/ und ihre rothe Farbe so wol zertheilet/ daß man sich darüber / als über eine sonderbare Seltenheit / verwundern kan. Ihr Fehler ist 1) daß sie dem weissen Rest unterworffen ist. 2) Daß ihr Knopff platzt/ wann man es nicht zu verhindern sucht. Doch muß man ihr deren mehr nicht als 5. auf ihrem Stengel stehen lassen dann sonst würde sie keine solche breite Blume geben / als man sie wol wünschet. Es ist eine zarte und reine Blume/ und blühet spätherr.

Grand Argentier, ist braun-roth / und der Grand Maréchal gantz gleich.

Grand Craimoisi de L'Isle, ihr Name (die grosse Carmesin farbichte Nelcke von L'Isle) bringt ihr Farbe / und den Ort/ wo sie gezeuget worden/mit sich; ihre weisse Farbe ist so rein/ daß man sich darüber verwundern muß; Die Blume ist breit / mit grossen bundten Flecken besprengt/ die doch nicht unordentlich oder verwirret stehen. Sie bringt Saamen / und wann ihr 6. Knöpffe gelassen werden/ so platzt sie nicht.

Grand Amiral de France, ist auch Carmesin-farbicht/ auf schön Weis: sie wird zu L'Isle gefunden hat eine starcke Pflantze / die viel Einschläge treibt: Wann man ihr 4. biß 5. Knöpffe läst / so springt sie nicht auf.

Grand Chambellan, ist eben die Nelcke/ welche man beau cramoisi nennet.

Louis triomphant, ist Carmesinfärbicht und weis: Ihre Blume ist nicht gar breit / die Pflantze aber trägt viel Einschläge: sie ist rein oder zart / bringt Saamen / und wann man ihr 5. Knöpffe läst so platzt sie nicht.

Morillon de la Croix, hat eine grosse Gleichheit mit der beau Craimoisi und Grand Chambellan; sie ist zwar in etwas / doch aber nicht in der Schönheit und in der Farbe/ davon unterschieden; dann ihre Carmesin-Farbe ist sehr lebhafftig auf Schnee-Weis / die bundte Flecken ziehen sich über die Blätter hinauf und sind so von einander abgetheilet/ wie man es sich wünschen mag; Ihre Blume ist breit und blätterreich / die Blätter aber sind schwach und zart / daß sie sich ruckwerts auf die Hülse legen. Der Stengel ist dick/ und die Einschläge frisch und lebhafftig. Sie wird zu

L'Isle gefunden/ und damit sie nicht platze / müssen ihr 6. Knöpffe gelassen werden.

Morillon Bellone, ihre rothe Farbe hat was besonders/ dann es sind keine rothe Flecken/ sondern nur kleine Düpfflein: Die weisse Farbe daran ist Milchweis / die Blume nicht gar breit / blühet aber späthe/ auch ist sie dem weissen Rost und dem Platzen unterworffen. Sie wird zu Amiens angetroffen / und muß man ihr zum wenigsten 6. oder 7. Knöpffe lassen.

Morillon Magnifique, ist blau-roth auf Milch-Weis; Ihre Blume ist nicht gar breit/ hat auch nicht übrige Blätter: Sie ist nicht groß gesprengt / aber sehr rund / und die Flecken wol vertheilet / auch ist sie schwer zu bauen. Sie wird zu L'Isle gefunden / und hat an 4. oder 5. Knöpffen genug.

Morillon de Gand, oder Tournoisien rouge, sind von der Guimberkin nicht viel unterschieden / ausser daß diese letztere etwas weniges breiter ist: im übrigen ist die Blume denen andern gleich.

Morillon d'Espagne, ist Carmesinroth / auf rein Weis; die bundte Flecken sind groß / vertheilet / und ziehen sich wol über die Blätter hinauf; ihre Blume ist breit/ und trägt Saamen: Wann man ihr 5. Knöpffe läst/ so platzt sie nicht.

Morillon d'Hibernie, sind zwey schöne und gleiche Nelcken/ Carmesinfärbicht und Weis; Ihre bundte Flecken sind groß/ auf einer sehr weissen Farbe abgehalt stehende/ und breit. Sie bringt Saamen / und wann sie 6. Knöpffe auf ihrem Haupt-Stengel hat/ ist sie dem Platzen nicht unterworffen. Man findet solche zu L'Isle.

Morillon de la Cour, ist eine sehr neue Carmesinfarbe und weisse Nelcke.

Marquis d'Humieres, kommt von der Grand Maréchal her / ist braun-roth/ und ihr gantz gleich / ausser daß sie nicht so breit / und ihre Pflantze nicht lebhafftig ist.

Procris, ist Purpur-dunckel-roth/ auf schön Weis/ ist der Elevé des Granges und Soldat nicht ungleich/ dieweil ihre Farbe und ihr Weisses sehr viel mit einander überein kommet / auch wächst der Stengel in gleicher Höhe / und die Blätter daran sind nicht gar sehr unterschieden.

Saint Paulin, ist eine ungeheure grosse Nelcke / hat aber nicht gar viel bundte Flecken / und diese sehr klein; sie platzt gerne.

Roy d'Alger, ist roth auf Carmesin-Farbe ziehend/ hat schöne bundte Flecken auf rein Wein / die gantz keine Verwirrung oder Unordnung machen. Die Blume ist breit aber späthe/ wird zu L'Isle gefunden/ und trägt Saamen. Die Pflantze treibt viel Einschläge/ ist aber dem weissen Rost sehr unterworffen: Man muß ihr nur 4. Knöpffe lassen.

Roy d'Angleterre, ist eine sehr rare Nelcke / von einer überaus schönen Carmesin-rothen/ auf einer Milchweissen Farbe / ihre Blume ist noch so ziemlich breit/ aber rund in dem höchsten Grade; Die Pflantze ist lebhafft / und treibet nicht Einschläge. Es müssen ihr 4. Knöpffe gelassen werden.

Roy de Flandres, ist braun-roth / aber von einer ungeheuren Gröffe; Ihre weisse Farbe ist nicht gar rein / die Blume aber hat meistentheils 14. Zolle oder Daumen in dem Umfange. Sie ist groß gesprengt; die Pflantze starck / treibt aber nicht viel Wurtzeln; Sie platzt nicht/ wann man ihr 5. oder 6. Knöpffe läst.

Cap. XL.

Von den Leibfarben Nelcken/ nach dem Alphabet.

Beau Daumont, ist eben die Incarnat Laubinoy. Und ist es der andere Name/ welchen man ihr nebst noch einem L'Epicier, beygelegt hat. Es ist eine sehr schöne und zu Paris aufgebrachte Nelcke; Ihre Farbe ist von einem ziemlich lebhafften Feuer/ die weisse Farbe nicht all zu rein / sondern ein wenig Fleischfarbicht; Die Blume ist breit/ aber flach; Doch hat sie dieses eigen/ daß sie leichtlich Saamen bringt/ und mit grossen Flecken / die von einer auserlesenen Farbe sind/ gesprengt ist: Ihre Pflantze ist zart/ dem weissen Rost/ ja gar der Fäulung unterworffen; Insgemein platzt sie zwar nicht/ doch muß man ihr 5. Knöpffe lassen.

Benjamin, ist hell leibfarbicht/ auf rein Weis; ihre Blume ist breit/ und mit grossen bundten Flecken / die sich dichte übereinander ziehen/ besprengt/ hat aber keinen grossen Vorrath von Blättern; Ihre Pflantze ist zart/ und bekommt leichtlich den weissen Rost und die Fäulung; Wann ihr 4. Knöpffe gelassen werden/ so platzt sie nicht.

Duc de Florence, ist hell leibfärbicht/ auf rein Weis/ aber unordentlich und verwirret gesprengt; Ihre Pflantze ist ziemlich starck/ trägt aber späthe Blumen. Sie platzt nicht / wann man ihr 4. oder 5. Knöpffe läst.

Feu de Ligny, das Feuer daran ist lebhafft/ auf sehr Weis / die Blume ist breit/ ihre Pflantze aber schwach/ und sie wird zu L'Isle gefunden. Ihr Fehler ist / daß sie sehr gerne ausfällt/ oder aus der Art schlägt; Sie trägt Saamen / und platzt nicht/ wann ihr 5. Knöpffe nicht versagt werden.

Feu & blanc, ist eine schöne Blume/ groß gesprengt/ und die weisse Farbe rein; Sie ist breit / ja gar ungeheuer.

Grand Incarnat, sonst Incarnat, Royal, oder Incarnat Imperial genandt/ ist bleich-färbicht/ nicht groß gesprengt/ auch mit Blättern nicht wol versehen; Sie blühet späthe und bringt Saamen. Ihre Pflantze ist lebhafft / deren Blätter fast dem Lauche gleichen / und öffters von röthlichten Flecken angegriffen werden. Wann auf ihrem Haupt-Stengel nur 4. Knöpffe gelassen werden/ so platzt sie nicht. Sie wird zu L'Isle angetroffen.

Grand Cyrus, trägt eine schöne Blume / die mit grossen bleich-leibfärbichten Flecken/ auf rein und wol vertheilt Weis / gesprengt oder bezogen ist ; Sie ist dem weissen Rost und der Fäulung unterworffen: Wann ihr 2. Knöpffe gelassen werden / so platzt sie nicht.

Grand Albardier, ist von einer lebhafftigen Leibfarbe/ auf rein Weis/ und kommt der Tertio de Paris nahe bey / ausser daß ihr Feuer nicht so lebhafft / und ihre weisse Farbe schöner ist: Ihre Blume ist ziemlich breit / sie ist aber nicht groß und zertheilt gesprengt; Ihre Pflantze ist lebhafftig / und erhebt ihren Stengel sehr hoch; Sie kommt aus Flandern/ und hat genug mit 5. Knöpffen / daß man ihren Saamen davon samnlen/ und sie vor dem Platzen verwahren kan.

Grand Turc, ist bleichfärbicht auf schön Weis/ groß/ aber unordentlich gesprengt ; hat keine breite Blume/ und könnte / vor eine Morilion passiren; Ihre Pflantze ist fast zart/ wann ihr 4. Knöpffe gelassen werden/ so platzt sie nicht.

Hippolyte, ist hell leibfarbicht/ und der Veränderung unterworffen/ dieweil ihr Weisses zuweilen fleischfärbicht/ zuweilen aber Milchfarbicht; mit grossen/ zu Zeiten aber auch mit kleinen bundten Flecken bezogen ist: Wo man ihr nicht 6. biß 7. Knöpffe läst / so platzt sie gerne.

Incarnat Imperial, sehet Grand Incarnat.

Incarnat Grand, ihr warhafftiger Name ist Incarnat Janquille, sonst aber auch Grand Etendard, und sie kommt von L'Isle. Ihre weisse Farbe ist sehr rein/ auch ist sie noch ziemlich groß gesprengt / sie selest aber ist klein und sehr rund; Ihre Pflantze / die lebhafftig/ und von einer schöne Grüne / ist denen Erd-Flöhen unterworffen/ hat aber gute grüne Blätter. 4. Knöpffe geben ihr die schöne Blume.

Incarnat de Gille, ist eine grosse bleich- leibfarbe Nelcke/ blätterich/ und platzt gerne; Ihre weisse Farbe ist zimlich rein/ die Pflantze/ so starck als man es begehren kan/ trägt sehr viele Einschläge; Ihre Blume blühet frühe/ und hat an 6. Knopffen genug.

Incarnat des Fremnes, ist eine leibfarbe Nelcke / so von L'Isle gebracht worden / und ihren Namen von Monsr. des Fremnes daselbst bekommen hat. Sie ist ordentlich und wol gesprengt/ hat aber noch kleine Neben-Flecklein dabey/ die ihre Schönheit um etwas vermindern: Ihre Pflantze ist von einer mittelmässigen Stärcke/ und trägt Einschläge in der Menge. Dieser muß man 4. Knöpffe stehen lassen.

Incarnat Rallly, ist eine grosse leibfarbichte Nelcke/ auf rein Weis: ihren Ursprung hat sie aus Flandern/ ist breit/ und platzt nicht / wann ihr 5. Knöpffe zu dem Saamen gelassen werden. Die Blume ist in ihrer bundten Farbe noch wol vertheilet / und die Pflantzen lebhafftig.

Incomparable, ist Feuerfärbicht und weis/ die weisse Farbe aber ist nicht sehr rein / auch die bundte Flecken nicht wohl von einander abgesondert; Doch hat sie ihre Schönheit / welche in ihrer Farbe / Ründe und Dicke bestehet. Ihre Pflantze/ die schön grün ist / ist dem weissen Rost und dem Krebse / oder der so genandten Fäulung unterworffen: Sie trägt Saamen / und müssen ihr 4. oder 5. Knöpffe gelassen werden.

Incarnat Blonne, ist bleich-leib-färbicht/ hat aber eine sehr reine weisse Farbe/ und dieses vor sich besonders daß sie eine sehr grosse und Blätter-reiche Nelcke hat/ die bundte Farbe wol von einander abgesondert ist. Er wird zu L'Isle gefunden / und platzt nicht/ wann man ihr 4. oder 5. Knöpffe läst: Ihre Pflantze ist nicht gar starck/ als welche der Fäulung unterworffen ist.

Incarnat d'Ath, ist hoch leibfärbicht/ auf rein Weis trägt eine breite/ großgesprengte / und in den gesprengten Flecken wolvertheilte Blume / und wird zu L'Isle gefunden; Ihre Pflantze ist starck, und denen Kranckheiten nicht unterworffen ; Man muß ihr 4. biß 5. Knöpffe stehen lassen.

Monstra pâle, ist bleich-farbicht/ von einer unsechten Grösse/ und platzt gerne; Man findet sie zu L'Isle und müssen ihr 6. Knöpffe gelassen werden.

Polyphile, ist Feuerfarbicht/ auf sehr Weis/ und die bundte Farbe darauf sehr wol von einander getheilet: Dieses hat sie besonders/ daß alle ihre Blumen zu gleiche Zeit zum Vorschein oder Blühen kommen und die letzte eben so breit als die erste ist; Man muß sie an der Sonne blühen lassen / dieweil sie dem weissen Rost und der Fäulung unterworffen ist.

Sauvage, ist zu Paris gezeuget worden/ und hat ihren Namen von demjenigen/ der sie aufgebracht hat. Einige haben sie Dromadere, andere Grand Louis genandt. Es ist eine Wunder-schöne Nelcke; Die Farbe daran ist zwar nicht lebhafftig / ihr Weisses aber sehr rein; Die Blätter ihrer Blume sind breit und dicke/ das Gesprengte groß und ziehet wol auf die Blätter hinauf; Ihre Runde ist hoch zu halten/ ihre Dicke aber / die sich öffters auf 14. Zolle in dem Umkreisse erstrecket / und ihre Art in Gestalt eines Thürnleins zu blühen/ machen sie unschätzbar; Ihre Pflantze ist starck und dauerhafftig/ und ihre Einschläge bekommen gerne Wurtzeln. Ihr Fehler ist dieser/ daß sie platzt / wann ihr nicht unterschiedliche Knöpffe/ nemlich 6. biß 7. gelassen werden.

Tertio de Paris ist eine Schwester der Sauvage: Ob sie an eben demselbigen Orte aufgebracht werden/ so sind sie in der Farbe von einander unterschieden / nicht aber in der Schönheit; Diese ist von einer vortrefflich-lebhafftigen dunckelen Leib-Farbe / das ist / von einer dunckel-rothen Feuer-Farbe/ ihr Weisses ist nicht rein/ sondern ein wenig Fleisch-farbicht; Ihre Blume nicht so breit als der Sauvage; Die bundte Flecken aber sind nicht kleiner / auch nicht weniger von einander abgesondert als dieser ihre / und ziehen sich wol über die Blätter hinauf ; Die Blätter daran sind schmäler/ und dünner / dannenhero fallen sie rückwärts / und müssen mit Pappen / oder sonst etwas hierzu dienliches unterleget/ und aufrecht behalten werden: Auch platzt sie nicht/ wie die Sauvage, und hat mit 4. oder 5. Knöpffen genug; Ihre Pflantze ist starck genug obgleich ihr Grünes nicht von dem schönsten ist; Die Einschläge nehmen gerne Wurtzeln / und sind denen Kranckheiten nicht unterworffen: Ihre Blume blühet nicht so frühe/ wie die Blume der Sauvage.

Victorieux, wird auch Flamboiant, und von andern Incarnat à doubles feüilles genannt/ andere aber haben ihr den Namen petit Sauvage gegeben: Sie ist von einer frischen und lebhafften Leibfarbe/ auf reinweis/ mit grossen bunden Flecken/ und die sich wohl auf die Blätter hinauf ziehen/ bezeichnet/ ihre Blume aber ist flach/ dieweil sie nicht allzuviele Blätter hat/ auch ist sie noch ziemlich breit: Ihre Pflantze ist starck/ deren Blätter was sehr besonders haben/ als welche sehr kurtz/ und wie kleine Cypressen formiret sind. Sie platzt nicht/ und hat mehr nicht/ als vier Knöpffe vonnöthen.

Cap. XLI.

Von denen Rosen- und Fleisch-farben Nelcken.

Celimene, ist eine sehr breite Rosen-farbe Nelcke/ aber unordentlich gesprengt/ platzt gern und bringet Saamen; Ihre Pflantze ist lebhafft; lasset ihr 8. Knöpffe.

Celadon, ist Fleisch-farbicht/ und ziehet auf Celadon, oder Meer-grün: Die weisse Farbe daran ist sehr rein/ und die Blume ziemlich breit: Weilen aber die Farbe sehr bleich ist/ und nicht in die Augen fällt/ so achtet man sie auch nicht gar groß.

Comtesse de Hollande, ist bleicher Rosen- oder frischer Fleischfarbe/ sehr breit/ und ihr weisses sehr rein/ mit zertheilten bundfarbenen Flecken bezeichnet: Ihre Pflantze ist zart/ treibet aber sehr viel Einschläge: Man mus ihr 6. Knöpffe lassen. Sie wird zu L' Isle gefunden.

Doralise, ist von einer lebhafftigen Rosenfarbe/ gleichet der hernach beschriebenen Indigrose in etwas/ die weisse Farbe ist rein/ und die Blume sehr breit; Die Pflantze aber ist zart/ und dem weissen Rost und der Fäulung unterworffen/ daß man sie kaum davor verwahren kan. Ihr müssen vier bis fünff Knöpffe gelassen werden.

Grosse Madelon, oder auch Tour de Babel. ist eine Nelcke von einer unnatürlichen Grösse; Dieses aber ist auch alles was sie hat; Dann im übrigen so platzt sie/ ihre weisse Farbe ist nicht rein/ sie ist verwirrt und unordentlich bezeichnet/ und trägt keinen Saamen: In dem Umfang aber hat sie 14. bis 15. Zolle: Man muß ihr sieben bis acht Knöpffe lassen: Ihre Pflantze ist sehr starck.

Indicrose, oder Rose Indique, ist die allerliebste und angenehmste Nelcken/ welche man unter den anmuthigen Farben finden kan: sie ist sehr breit/ überaus rund/ und mit Blättern wol versehen; Die weisse Farbe ist Milch-weis; ihre grosse und wolgetheilte Flecken scheinen gleich Anfangs Kirschen-färbicht/ hernach Rosen- und zu letzt Fleischfarbicht: Wann man ihr 5. oder 6. Knöpffe läst/ so platzt sie nicht: Ihre Pflantze trägt breite und frische Blätter/ die doch denen Flecken/ welche man anfänglich für den weissen Rost ansiehet/ die aber nichts böses an sich haben/ unterworffen sind. Ihre Einschläge bekommen nicht gerne Wurtzeln/ und können leichtlich faulen: Ihre Blume blühet in dem Frühling/ derowegen man sie auch in dem Herbst pflantzen/ und vor denen allzustarcken Regen verwahren soll. Sie wird zu L' Isle und Amiens gefunden.

Isabelle, ist bleicher Rosen- oder Fleisch-farbicht/ ihr weisses sehr rein/ und die bunde Flecken ziehen sich wol auf die Blätter hinauf; Ihre Blume ist sehr breit/ und mit Blättern wol versehen/ welche sie zuweilen rückwerts fallen läst: Wann ihr 5. oder 6. Knöpffe gelassen werden/ so platzt sie nicht; Sie treibt viel Einschläge/ die denen weiß-röthlichten Flecken/ das ist/ der Krätze/ und einem röthlichten Rost/ welches gleichfalls eine Gattung der Krätze ist/ unterworffen sind: Ihre Blume kommt meistentheils frühe.

Madame d' Humieres, ist heller Rosenfarbe; Ihre Blume/ so sehr weis/ ist mit grossen Flecken gesprenget/ breit/ blühet aber späthe: Ihre Pflantze wurtzelt sehr ungerne/ ist aber starck und dauerhafftig/ und wann ihr nicht 5. Knöpffe gelassen werden/ so platzt sie: Wird zu L' Isle gefunden.

Madame d'Orieux, ist von der vorhergehenden Nelcke nicht unterschieden/ ausser/ daß ihre Farbe bleicher ist.

Rose d' Istrie, ist bleicher Rosen- oder Fleischfarbe/ auf rein weis. Weil die bunde Flecken sehr bleich sind/ so stehen sie auf einer so hell-weissen Farbe nicht viel ab: Ihre Blume ist breit und Blätter-reich; Ihre Pflantze/ die starck zu seyn scheint/ ist es in der That nicht/ dann die Einschläge/ die auch von der Krätze angegriffen werden/ nehmen gar schwerlich Wurtzeln: Wann sie fünff Knöpffe behält/ so platzet sie nicht.

Rosalinde, siehet der Isabelle gar ähnlich/ ausgenommen/ daß sie nicht so breit und wol blühet.

Rose d'Hollande, ist eben die Rose Jericho/ ihr Farb ist sehr bleich/ das weisse aber Milch-farbicht; mit fünff Knöpffen platzt sie nicht.

Rose Royale, ist eine sehr grosse Blume/ von einer sehr reinen weissen Farbe/ und ordentlich gesprengt: Ihre Pflantze ist lebhafftig/ trägt viel und schöne grüne Einschläge: Sie kommt von L' Isle/ 5. Knöpffe machen/ daß sie schöne Blumen bringt: Sie blühet nicht frühe.

Rose Permanente, ist ein reine/ nicht breite/ aber zarte Blume: Sie platzt nicht/ wann man ihr 5. Knöpffe läst: Sie bleibet allezeit Rosen-farbicht/ und ändert ihre Farbe nicht: Ihre Blume bleibt lange/ und wird zu L' Isle gefunden.

Caput XLII.

Von denen weissen picotirten oder gedipfelten / Item/ von drey- vier- und fünffärbichten Nelcken.

Belle douce, ist eine grosse / Blätter-reiche Blume / deren Pflantze starck und lebhafftig ist: Wann ihr 5. oder 6. Knöpffe gelassen worden/ so platzt sie nicht.

Blanc Racine, ist weiß / und so breit / als die erste.

Mons. Racine, hat diese Nelcke zu erst gewonnen.

Blanc de Paris, ist zu Pariß sehr gemein.

Blond de perle, ist eine sehr breite Perlen-weisse Nelcke / mit schönen grünen Stengel und Blättern: Sie wird zu L'Isle gefunden.

Rose Blanche, ist eine wahrhafftige weisse Rose/ dann sie ist nicht breiter/ hat auch nicht mehr Blätter/ als die weisse Rose: Ihre Pflantze ist schwach / ihre Blume aber / wann man ihr fünff Knöpffe stehen läst / platzet nicht.

Auguste Triomphe, ist eine der schönsten picotirten Nelcken / so wol wegen ihrer breite / als auch wegen ihrer vielen Blätter; allein wegen der Schwachheit und Zärtigkeit ihr Pflantze / blühet sie sehr späth. Man muß sie bis Mittags an die Sonne setzen / sie in ein leichte oder luckere Erde pflantzen / und ihr 5. Knöpffe lassen / sonst würde sie platzen: Man findet sie zu L'Isle/ Paris &c.

Astre du Monde, ist eine/ insonderheit um den Rand ihrer Blätter / überaus sehr picotirte Nelcke: Ihre Blume ist nicht gar breit/ aber sehr rund/ und alles was sie an sich hat/ ist ordentlich und wol gestalt/ ihre Pflantze aber ist nicht gar starck: Sie ist dem weissen Rost und der Fäulung unterworffen / und wird zu L'Isle und Amiens gefunden.

Astre triomphant, ist breit und sehr starck picotirt / Ihre Pflantze ist von einer mittelmäßigen Stärcke / wird zu L'Isle angetroffen/ und muß man ihr 4. Knöpffe lassen.

Amarillis agreable, Belle Aminte, und Etoile de Jour, sind vier fast gleich picotirte Nelcken / und bestehet ihr Unterschied nur in der Farbe/ und in den Blättern / in der Breite und Grösse oder Dicke aber sind sie nicht unterschieden. Man muß ihnen 4. bis 5. Knöpffe lassen: Sie werden zu L'Isle angetroffen.

Apollon, ist braun auf rein weis picotirt: Die Nelcke ist klein / und ihre Pflantze dem weissen Rost und der Fäulung unterworffen. Man kan sie zu L'Isle haben / und muß ihr über vier oder fünff Knöpffe nicht lassen.

Beau Biqueté, ist der Verdure luisante sehr ähnlich. Sie ist licht-purpur picotirt / sehr dick und breit / und wann ihr 6. bis 7. Knöpffe stehen bleiben/ so platzt sie gerne. Zuweilen treibt sie 2. Knöpffe in ihrer Blühe/ zuweilen aber kommt sie auch groß gesprengt.

Eudoxia, ist eine sehr klare und reine Nelcke / das weisse daran ist sehr schön; Sie blühet leichtlich; Ihre Blume ist von einer mittelmässigen Breit/ und ihre Pflantze sehr zart / der Fäulung unterworffen / und trägt Saamen. An 4. Knöpffen hat sie genug.

Eminentissime, ist eine gar schöne Nelcke sehr weit auf schön weis picotirt; ziemlich breit; hat eine kleine Pflantze/ wird zu L'Isle gefunden/ und braucht mehr nich/ als 4. oder 5. Knöpffe.

Cros Piqueté, ist wegen ihrer Grösse / die extrem picotirte übernatürlich ist/ und wegen ihrer sehr reinen weissen Farb / eine sehr rare Nelcke. Sie ist schwerlich fortzubringen/ indem ihre Pflantze so schwach, und der Fäulung unterworffen ist / daß man sie kaum erhalten kan: Man muß ihr 4. oder 5. Knöpffe stehen lassen.

Indimion, ist braun auf rein weis picotirt breit und platzt nicht: Ihre Pflantze ist schön grün, und keinen Kranckheiten unterworffen: Wird zu L'Isle angetroffen / und hat mit 4. Knöpffen genug.

Jupiter, Juno, Mars, Mercure, Venus, sind alle braue/ auf rein weis picotirte Gottheiten oder Nelcken die dieser Heidnischer Götter Namen tragen / ihre Blumen aber sind klein: Man kan sie L'Isle haben.

Lys Carangoné, diese Nelcke ist / was ihre Blume anbelangt / vollkommen; dann sie ist wol picotirt breit / Blätter-reicht und rein-weis: Ihre Pflantze hingegen ist zart / der Fäulung unterworffen/ und ihre Einschläge bekommen keine Würtzeln / als in dem Mist-Beete/ man schneide oder schlage sie dann gleich im Anfang des Monats Julij ein; wann sie nicht zum wenigsten 6. Knöpffe behält/ so platzt sie: Man findet dieselbe zu L'Isle.

Piqueté de Tournay, grünet schön/ und wurtzelt gerne; Ihre Blume ist mittelmäßig breit / ihr Weisses rein / und findet man solche gemeiniglich in der Picardie. 4. Knöpffe sind vor sie genug.

Piqueté du Change, ihre Blume ist sehr starck picotirt breit/ aber blühet spät; Wann ihr 6. Knöpffe stehen bleiben/ so platzt sie nicht.

Pulcheria, ist eine sehr starcke picotirte Nelcke/ von einer mittelmässigen Breite / und die Pflantze nicht gar fruchtbar an Einschlägen; Ihre Blume blühet spät / und hat an 5. Knöpffen genug.

Piqueté Briesmans, ist dick und breit / ihre Pflantze sehr zart / und die Einschläge kommen schwärlich und langsam fort.

Piqueté pourpre, ist sehr wol picotirt / grünet schön/ und wird zu L'Isle gefunden.

Triomphe L'Isle, ist eine zarte/ auf schön weis picotirte Nelcke; Ihre Blume ist breit/ und ihre Pflantze lebhafftig: Sie erfordert die Knöpffe.

Verdure luisante, davon sehet / was bey der Beau Biqueté berühret worden.

Tricolor de Compiegne, ist Purpur-farbicht/ bleicher oder welcker Rosenfarbe/ und weis; Der Purpur ist dunckel/ und das Weisse sehr rein: Aber was an einer Tricolor oder dreyfarbichten Nelcken das vortref-

lichste ist / sie ist dick und breit/ ihre Blume sehr rund / mit vielen Blättern versehen / die mit grossen bunden Flecken bezeichnet sind / und sich wol über die Blätter hinauf ziehen / auch eine Gattung der andern folget: Wann nemlich ein Flecken von bleicher Rosenfarb auf rein-weis vorher gegangen/ so folget dann ein Purpurfärbener darauf/ und kan das reine Weisse vor einen bundfärbichten Flecken/ gleich den andern / als vor das Feld oder den Grund/ darauf die andere gezeichnet stehen / gehalten werden: Wann dieser Nelcke 5. Knöpffe bleiben / so platzt sie unten nicht; Ihre Einschläge sind nicht starck / die Fäulung greifft die Tricolor an/ derewegen man sie vor bösen und schädlichen Regen in Acht nehmen muß.

Tricolor poncet, ist von der ersten nichts anders / als in der Grösse unterschieden/ indem sie nicht so breit/ noch ihr Weisses so rein / noch auch ihre Farben so wol voneinander gesondert sind.

Quadricolor und Quincor d'Amiens, diese Nelcken wären schöne/ wann sie nur groß/ und besser vertheilet wären/ alleine sie sind unordentlich / schmal/ und schlagen aus der Art/ indem sie eine Blume über zwey Jahre nicht behalten.

La diversité des trois couleurs, diese Nelcke ist sehr unordentlich und verwirrt/ trägt aber eine grosse Blume/ die sieben sehr unterschiedene und kanntbare Farben hat; Ihr Weisses ist rein / auf welchem sich eine schwartz-braune und schöne rothe Farbe erzeiget; Ihre Pflantze ist von mittelmässiger Stärcke/ und kan man solche zu L' Isle haben. Mit 5. Knöpffen/ die ihr gelassen werden/ und Saamen tragen/ platzt sie nicht.

La Jolicue oder Jolivete des quatre couleurs, ist eine von schöner und sehr dunckeler Purpurfarbe/ schön rother und Rosenfarbe/ auf rein-weis gesprengte Nelcke; Allein / alle ihre Farben sind sehr wol und gleich voneinander abgesondert und unterschieden: Man findet ebenfals zu L' Isle.

La Chinoise, ist eine rare Tricolor, oder drey-farbichte Nelcke; ihre weisse Farbe ist Milch-weis / mit grossen braunen Flecken / die schwartz und Rosenfarbicht zu seyn scheinen / bezeichnet: Ihr Blume wird zu L' Isle gefunden: Sie hat an fünff Knöpffen genug.

Le Zelandois, ist eine ausgefallene oder aus der Art geschlagene Quincolor, oder fünffärbichte Nelcke: Man macht einen Staat von ihr / wegen ihrer Farbe/ die sehr ordentlich vermischet ist.

La Conquete de Los, ist Schifferstein-färbicht/ und wird zu L' Isle gefunden.

Cap. XLIII.

Wie man die Nelcke vor dem schädlichen Ungeziefer verwahren soll.

Dreyerley Ungezieffer greifft die Nelcke an/ sie zu verderben / der Erd-Floh / ein grüne Raupe / und der Oehrling oder Ohr-Wurm. Der Erd-Floh kan allein der Nelcke nicht schaden/ dann er ist so klein / und läst sich so leichtlich vergnügen/ daß er der Nelcke nicht viel Safft entziehen kan: Allein / dieses kleine Ungeziefer ist dieser Pflantze mißgünstig / und stellet ihr unaufhörlich nach / zu dem Ende versammlet es seine Mitgesellen Hauffen-weis sie anzugreiffen / und sie/ indem es ihr den Safft/ darinn alle ihre Krafft und Leben bestehet / ausgesauget / über einen Hauffen zu werffen: Man siehet dieser Erdflöhe eine sehr grosse Menge an der Pflantze der Nelcke hangen bey Tage gebrauchen sie der List/ daß sie sich unter die Blätter der Blumen verstecken / damit sie bey Nacht gleich hervor gehen / und an der Nelcke Beute machen können.

Diese Beute bestehet darinnen / daß sie der Nelcke den Safft entziehen / und sie also nicht zunehmen kan. Und gewißlich / wann der Blumen Gärtner sich nicht läst angelegen seyn/ die Pflantze von diesen kleinen Thierlein zu säubern / so wird er sehen/ daß ihre Krafft vergehet / und der Gipffel verdorret. Wann man wissen will / ob die Nelcke von diesem Ungeziefer angegriffen sey / darff man nur auf gewisse weisse Flecken Achtung geben / die sich / wie Dipfflein auf denen Blättern zeigen / und gleichsam ihre Wohnungen sind / dieses entdecket ihre Boßheit / und giebt Gelegenheit an die Hand/ sie auszurotten.

Wer wol thun will / muß sich nicht förchten/ sie mit dem Finger zu zerquetschen / dann sie haben nichts giffiges oder unreines an sich; Man nimmt sie auch mit einer Feder hinweg / dann sie sterben weder von dem Wasser / von der Sonnen / noch von dem Regen / und damit man eine Mühe spahre / sie viel mahl abzunehmen / so ist nöthig / sie bey Aufgang der Sonnen aufzusuchen / da man sie dann alle beysammen unter denen Blättern der Nelcke versammlet findet/ und ihrer öffters in zweyen Streichen mehr/ als tausend auf ein mahl umbringen kan. Sie machen sich insonderhei/ an die Viol-braunen Nelcken / und die am zärtesten sind.

Die grüne Raupe schadet weit mehr/ und greifft die Nelcke gantz anders an; Dann / sie sauget ihr nicht nur den Safft aus / sondern zernaget sie auch / und nimmt das Pfeilgen oder den Gipffel oben weg / und damit sie der Blumen-Gärtner aufsuchen / desto besser möchte verborgen seyn / versteckt sie sich gemeiniglich des Tages unter dem Rand des Topffs oder Scherben / und vermeinet daselbst einen Schutz zu finden/ oder doch zum wenigsten seinen Augen zu entgehen; Alleine dieses unglückliche Ungeziefer hat nicht Acht darauf/ daß es wie einen gewissen weissen Schaum an dem Knopffe der Nelcke hinterlassen / welches ein unlaugbares Zeichen seiner Gegenwart ist/ und also Gelegenheit giebt/ es aufzu suchen / und entweder unter dem Rande des Topffs oder Scherbens / oder gar unter der Nelcke selbst/ zufinden; Zuweilen findet man es

auch in diesem Schaume verborgen / da man es dann fein sauber mit denen Fingern hinweg nehmen muß: Dann/ dieses ist ebenfalls eine Art einer Wohnung/ die noch mehr solcher Thierlein zeugen könnte.

Zuweilen scheinet es auch / als ob Speichel auf euren Nelcken-Blättern lägen/ mit diesem Schaume bedecket sich dieses Ungezieffer/und sein Speichel macht/ daß die Einschläge verdorren.

Der Oehrling oder Ohrwurm ist ein abgesagter Haupt-Feind der Nelcke / dann er greifft sie von allen Seiten/ an dem Gipffel / an dem Knopffe/ und an der Blume/an: An dem Gipffel/indem er die Haut oder Rinde abnaget; An dem Knopffe / indem er sich Lufft macht hinein zu kommen/ ehe dann die Blume aufgegangen ist: An der Blume / indem er ihre Blätter unten an der Wurtzel/ oder denen Nägeln abbeist/ da doch ihre Schönheit in derselben bestehet/ und deren sie sich / wann die Sonne aufgehet/ beraubet findet.

Das Ubel/welches dieses Ungezieffer der Nelcke verursachen könnte/ zu verhüten/ muß man bedacht seyn/ die Geländer oder Balcken/darauf die Bretter/ so die Töpffe oder Scherben tragen/ liegen / an einen sehr saubern Ort zu setzen/ woselbst kein Graß / und der von dem Buchsbaum und andern Pflantzen/ die ihme zu seiner Zuflucht und Freystadt dienen könnten / entfernet sey; und sollten sie/zu allem Unglücke/ihre Rauberey fortsetzen / so müste man die Töpffe oder Scherben von ihrer Stelle hinweg nehmen/ den Ort wo sie sich aufhalten/entdecken/ und sie alsdann umbringen/ nicht zwar mit der Hand / dann sie haben etwas Unreines an sich; sondern mit siedheissen Wasser/ einem Steine/ oder aber mit der platten Hacke: Wann man sie fangen will/ macht man kleine Deuten (oder Scharmützel) von Pappier/ Karten/oder Wüllen-Tuch/hencket sie Abends oben an kleine Stecken/ und siehet des Morgens darnach; Will man sie aber gar ausrotten/ so darff nur ein feuchtes Tuch über den Topff oder Scherben gehängt werden / dann sie versammlen sich Hauffen-weis darunter / daß man sie solcher Gestalt leichtlich tödten kan.

Es finden sich noch andere Ungezieffer / so die Nelcke bekriegen und ihr nachstellen/ als da ist eine Art grüner und vergifftiger Spinnen/ die Schnecke/die Ameise/und eine Art weisser Rauppen.

Die grüne Spinne setzet sich zu Anfang des Herbsts auf das Blat der Nelcke/ spinnet ein Gewerbe/und bedecket sich damit / unter diesem hält sie Wache / und trachtet/ die kleinen Mücken / die den Thau und Honig unserer Blume auszusaugen pflegen/ zu überfallen; sie suchet sich zwar/durch Zusammenwickelung ihrer Blätter/von diesem Gast so viel möglich zu befreyen / aber vergeblich/ also daß sie sich gezwungen findet/nach und nach zu verwelcken / und alle Blätter / die von diesem Gifft angesteckt/ fallen zu lassen/als die ebenfalls in kurtzer Zeit ausdorren und verwelcken. Nun wäre wenig/ wann es dieses böse Ungezieffer mit seinem Unternehmen nur hierbey verbleiben liesse/ und nicht andere Räncke aussuchte: dann/ weil in dieser Zeit die Nelcke anfängt Saamen zu bekommen/so geschicht es daß dieser Haus-Dieb die Hülse durchbohrt/ und seine Oeffnung hinein macht/ oder kommt unvermerckt darein/und stiehlet heimlich den Schatz hinweg / welchen die Natur darinn verborgen hat / daß der kleine Gärtner/ wann er kommt und seinen Saamen suchen will/ nichts findet / ohne daß man obgedachten Dieb oder kleinen Wurm/der sich in der Hülse aufhält wann man sehr genau nachsiehet/ entdecket. Muß also derjenige/ wer diesem Unfall entgehen will/ welchen solche Thierlein verursachet/ es zu überfallen und zu vertilgen trachten.

Die Schnecke/ die sich gerne an feuchten und nassen richten Orten aufhält / hänget sich oben an den Gipffel der Nelcke/ und spaltet ihn entzwey / und nachdem sie alle Blumen bespeyet hat/ suchet sie ein anderes Blümlein/ und läst nicht nach/biß sie die gantze Nelcke/ daran sie sich angehängt/ zernichtet habe.

Wann sich die Ameisen an eure Nelcken machen so thut Honig in einem Becher / und stellet ihn nahe an eure Töpffe oder Scherben/so werden sie alle dahin gehen/ und eure Blumen zu frieden lassen.

Die Raupe ist zwar alleine / doch thut sie sehr grossen Schaden/der um so viel gefährlicher/als die Ursache dessen auch denen Vorsichtigen fast unbekandt ist/ darum weil sie sich bey Tage längst dem Rande hinunter der Nelcken-Topff / oder unter die Knoten der Stocken versteckt/ so ziehet sie nur bey Nacht zu Felde/und gehet bey denen schönsten Blumen / die noch in Knöpffen und nicht aufgebrochen sind / auf Beute aus / frist ein rundes Loch in das Röhrlein/ oder den Stengel/ und verbirgt sich öffters hinein / nach Lust den Safft auszusaugen / und den kleinen Vorrath des Saamens welchen die Natur darinnen zubereitet / hinweg zunehmen / so/ daß man niemals eine Nelcke in ihrer Vollkommenheit siehet/sondern theils halb verfressen theils gar verdorben findet. Das Mittel/ diesem Ubel abzuhelffen/ist/ daß man dieses Thier suchet aufzufangen/ und ihm seinen Proceß machet.

Cap. XLIV.

An welchem Ort man die Nelcken/ wann sie blühen/ stellen solle; Insonderheit aber/ daß sie vor dem Ohrwurm und der Ameise verwahret werden.

DEr Regen/ die Sonne/ das starcke Begiessen/ der Ohrwurm und die Ameise beschädigen die Nelcke in ihrer Blüthe und verdunckeln ihren Glantz. Der Regen: Dann es ist gewiß/ daß das Wasser/ welches auf die Nelcken-Blume fällt/ dieselbige verdunckele/ beflecke/ verderbe/ und in einem Augenblick verwelcken mache.

Die Sonne thut dieser Blume nicht weniger Schaden/ dann sie trucknet die Erde dergestalt aus/ daß die Blume gleichfalls vertrocknen muß. Das starcke Begiessen macht/ daß sie in einem Augenblick vergehet/ absonderlich/ wann das Ende ihrer Blüthe herbey nahet.

Die Ameise zernaget die Nelcke/ und bohret durch die Blätter; Wie man sie davor beschützen solle/ ist oben schon angezeigt worden.

Der Ohrwurm ist der schädlichste unter allen: dann/ wie schon gedacht worden/ so frist er die Blume/ oder frist die Blätter zum wenigsten an der Wurtzel ab/ daß sie wegfallen. Das Mittel/ die Nelcke vor allen diesen Zufällen zu verwahren/ ist/ daß man entweder den Stroh/ oder von Brettern/ an einem Ort/ da die Sonne gar nicht/ oder doch nicht allzu heiß hinscheine/ ein Dach machen lasse; Dann/ schiene sie gleich des Tages eine Stunde dahin/ und es wäre die Morgen- oder Abend-Sonne/ so thäte sie gantz keinen Schaden: Nachmals werden die Geländer oder Pfosten/ worauf die Bretter zu liegen kommen/ 4. Finger weit von der Mauer gesetzt/ und die blühende Nelcke/ als auf einem Amphitheatrum oder runden Schauplatz/ darauf gestellt/ damit ihre Blumen desto besser können gesehen werden. Man setzet dem Geländer eine Weite von 4. Fingern von der Mauer/ damit die Ameise und der Ohrwurm nicht an dieser letztern hinauf steigen können: Weil sie sich aber des Geländers oder derer Pfosten selbsten als einer Leiter bedienen möchten/ die Nelcke an ihrer Blume anzugreiffen/ so soll sich der Blumen-Gärtner angelegen seyn lassen/ daß/ ehe er die blühende Nelcke aufstelle/ er die Untertheile oder Füsse der Pfosten in höltzerne oder irrdene Näpffgen setze/ und sie stets/ indem sie alle Tage wieder angefüllet werden müssen/ voll Wasser halte/ so werden die kleinen Thierlein es nicht wagen dörffen/ durch das Wasser zu schwimmen/ und die Nelcke zu berauben/ weil sie einen Abscheu vor dem Wasser haben.

Es ist noch ein leichters Mittel/ die Nelcke vor dem Anfalle dieses Ungezieffers zu beschützen: Man nimmt Vogel-Leim mit Brenn-Oehle vermischet/ streicht davon auf kleine 2. oder 3. Finger breite stücklein Pergament/ hefftet diese oben an einen jeden Pfosten an/ und wiederholet von Zeit zu Zeit das Uberstreichen mit dem Vogel-Leim/ so fahen sich die Thierlein selber. Wann sich ohngefehr noch einige/ entweder in den Scherben/ zwischen denen Brettern/ oder oben auf denen Pfosten verborgen hätten/ oder davon geflogen wären/ zum wenigsten der Ohrwurm/ von dem man sagt/ daß er Flügel habe; so muß man Schöpsen- oder Kalbs-Klauen oben über die Scherben-Stecken hängen; Oder man nimmt Deuten (Scharmützel) von Pappier/ wie oben gesagt worden/ oder kleine Hörnlein/ die oben enge und unten weit/ und hänget sie darüber; Oder man legt auch hin- und wieder auf die Bretter worauf die Töpffe stehen/ unterschiedene zusammen gebundene Besem-Reisser/ so findet ohnfehlbar den folgenden Morgen der Blumen-Gärtner diese verborgene Feinde darunter.

Der blühenden Nelcke soll man nicht mehr Wasser geben/ als die Einschläge von nöthen haben/ damit sie ihre Krafft nicht verliehren; Dann die Stöcke brauchen des Begiessens zu ihrer Blume nicht/ sondern die Neben-Schößlein wollen es nur haben: Aber so bald die erste Blume/ welche allezeit die schönste/ vergangen ist/ so muß man nicht unterlassen/ sie überflüssig und reichlich zu begiessen/ und sie wieder an denjenigen Ort zu stellen/ da sie vor ihrer Blüthe gestanden hat/ damit sie Gelegenheit habe/ daselbst ihren Saamen zu formiren.

Caput. XLV.

Von denen Ranunkeln/ Roßmarin/ Fritillaria und Jonquilles.

1. VOn denen Ranunkeln hat unser Autor im sechsten Buch von dem Blumen-Garten c. 67. ein und anders gemeldet/ p. 813. 814. Wir fügen noch dieses hinbey: Die einfache Ranunkeln mit einer gedoppelten Farbe sind folgende: Africain, ist Gold-gelb/ und Leib-farbicht gesprengt/ inwendig aber/ oder auf dem Grund gelb.

Aurore, ist gelb auswendig an der Blume/ Leib-färbicht gesprengt/ inwendig Auror-färbicht.

Besançon, ist bleich-gelb/ roth gesprengt/ inwendig gelb.

Calabrois, ist röthlicht/ oder von einer Gemsen-Farbe/ roth um den Rand/ inwendig gleichfalls Gemsenfärbicht.

Drap d'or, ist Gold-gelb / und auswendig mit roth untermengt / so daß sie einem Drap d'or, oder güldenen Stücke gleich sichet / und dannenhero auch diesen Namen bekommen hat.

Melidor, ist Carmesinroth / nur auswendig um den Rand der Blume Isabel-färbicht eingefaßt; inwendig aber ist sie gleichfalls von Isabel-Farbe.

Parmelan, ist Gold-gelb / roth um den Rand / inwendig gelb.

Passe-Rose, ist von einer röthlichten Rosen-Farbe / Weis gewölckt / und inwendig weis.

Romain, ist Gemsen-färbicht / auswendig roth gesprengt / inwendig auch Gemsen-färbicht. Rose frisé. ist weis / und nur auswendig rosenfärbicht / inwendig aber weis.

Satiné, ist weis / auswendig roth gesprengt / inwendig gleichfalls weis. Sydonien, ist Gemsen-färbicht / roth gesprengt / inwendig auch Gemsen-färbicht.

Die gefüllte Ranunkeln / so nur eine einfache Farbe haben / sind: die Carmesin-rothe oder Ochsenblut-färbichte. Géant, oder Peone de Rome, ist gantz roth / trägt grosse Blumen / die Blätter schlieffen nicht wohl an einander. Géant de Constantinople, hat grössere Blumen / als die vorhergehende / auch stehen ihre Blätter in besserer Ordnung. Die gelbe mit Rauten-Blättern / hat kleinere Blumen als die vorhergehende. Die gelbe Italiänische mit Eppich-Blättern; Ihre Blumen gleichen dem grossen gefüllten Hanen-Fuß.

Die gefüllte Ranunkeln mit einer gedoppelten Farbe sind die Bofüel, diese kommt von der kleinen gemeinen Pomeranken-färbichten her / welche gelbe Streiffen hat. Géant oder Jaune de Rone, ist gelb gestreifft / aber veränderlich / indem sie zuweilen mehr roth als gelb / zuweilen aber mehr gelb als roth hat.

2. Der Roßmarin gehört in die Küchen / Keller und Apothecken / darum daß alle Speiß und Tranck mit Roßmarin bereitet / lieblich und wol schmecken / auch zu vielen Gebrästen dienlich ist.

Roßmarin und Rauten in Wein gesotten / und ein wenig Pfeffer darunter vermischet und getruncken / brauchet man zur fallenden Sucht. Roßmarin Blätlein die gantze Zeit weil es blühet / samt den Blumen / mit ein wenig Saltz auf einer Schnitten Brodt gezettelt / und alle Morgen nüchtern gessen / vertreibet den stinckenden Athem.

Roßmarin gedörret / zu Pulver gestossen / und auf einem gebäheten Brod gessen / oder das Pulver mit Malvasier getruncken / ist gut dem kalten blöden Magen / welcher die Speiß nicht kan behalten.

Roßmarin und Hirschzung über Nacht in Wein gelegt und davon getruncken / benimmt die Gelbsucht.

Roßmarin in Wein oder Wasser gesotten / zu Morgens früh getruncken / und nach etlichen Tagen in das Bad gangen / nüchtern und trocken geschwitzet / zertheilet und heilet die Gelbsucht / treibet viel Uberflüssigkeit vom Menschen / lässet keinen Gifft schaden / thut auf die verstopffte Leber und Miltz / und stärcket sie in ihrer Schwachheit.

Roßmarin währet den weissen Mutterflüssen / so die Weiber davon trincken / und Dampff-Bäder oder Bähung daraus machen.

Der Roßmarin-Wein / oder das Kraut mit seinen Blümlein darinn gesotten / Abends und Morgens einen guten Trunck gethan / wehret dem Keichen / eröffnet die Lufft-Röhr an der Lungen / machet Auswerffen / hilfft der Däuung / stillet das Grimmen / reiniget das Geblüt / und machet Schwitzen / wo man sich im Bett zugedeckt still behält. Aus den Blumen mit Zucker zusammen in einem steinern Mörßner gestossen und bereitet als Rosen-Zucker / macht man ein Conserva oder Zucker / ist sonderlich gut wider die Ohnmacht.

Man destillirt auch aus Roßmarin ein Wasser / ein Trücklein am Morgen daran gethan / dienet dem Magen und Hertzen: Die Sprachlosen erweckt es wieder zu der Sprach und Vernunfft.

Ein Oel bereitet man auch daraus / welches eines lieblichen Geruchs / und zu obgemeldten Kranckheiten dienlich / dieses verstehet man vom innerlichen Gebrauch. Der äusserliche Gebrauch ist dieser; Roßmarin gebrandt / den Rauch in Halß und Nasen empfangen / ist gut für den Husten / und Flüsse des Haupts.

Roßmarin mit Bertram in Wein gesotten ist gut zu dem geschwollenen Zäpfflein / damit gegurgelt. Mit Essig und sauren Wein gesotten / den Mund damit geschwenckt / dienet zu den faulen Zähnen und Zahn-Fleisch.

Roßmarin und Melissen gesotten in Wasser; Die Mutter damit gereiniget / machet fruchtbar. Sie aber mit Dictam gesotten / saubert das Wasser die faulen Wunden und Geschwähr / das Pulver darein gesäet. Bäder aus Roßmarin gemachet / haben die Art der zahmen Münzen / des Dictams und Poleyen. Etmans in die Laugen legt / ists gut zu dem Haupt-Zwagen. Mit der Brühe / darinn Roßmarin gesotten werden die Glieder nützlich gebähet.

Das Haus zur Zeit der Pestilentz mit Roßmarin geräuchert / vertreibt die böse Lufft. Aus dem Roßmarin-Holtz macht man nützliche Zahnstühler. Man brennet auch aus diesem Holtz Kohlen / welche in ein seidenen Tüchlein vermacht / und die Zähne damit gerieben / machet sie frisch und tödtet die Würmer darinnen. Es brauchen auch die Mahler diese Kohlen damit zu entwerffen.

Mit dem gebrandten Wasser aus Roßmarin / das Genick und die Schläff warm gerieben / ist denen jungen dienlich / die ein blöd Haupt und den Schwindel haben. Dienet wider den faulen Athem / und stärcket die Zähne.

Das Roßmarin-Oel ist nützlich den Gliedern / die lahm oder verhartet sind. Item / zu Verhütung des Schlags / schmieret man damit das Genick.

3. Von der Fritillaria schreibet der Autor des Buchs von der neuen Unterweisung zum Blumen-Bau p. 89 also: Fritillaria oder Fritillerie wird in dem Frantzösischen auch Narcisse Chaperonné, von dem Namen des Erfinders benamet. Andere nennen sie Lis marbre, Marmor-Lilie / andere aber Meleagride, welches so viel heist / als eine Indianische oder Calecutische Hen-ne; Dann sie eben wie dieses Feder-Vieh gezeichnet

11. Von der Spitze ihres Stengels hängen zwey wie Glocken gestalte Blumen herunter / die viereckichte Flecken oder Spiegel / wie ein Bretspiel / haben: Es gibt aber auch andere / die nur von einer Farbe sind / diese haben weißlichte Ribben / auf welchen sich eine gewisse grüne Linie oder schmales Strichlein bis in die Mitte des Blats ziehet / inwendig in der Blumen kommen kleine Fäserlein / zwischen sechs kleinen gelben Pünktlein hervor / die nicht anders sehen / als ob sie mit Staub bestreuet wären. Die Fritillarie siehet süsser in grossen Töpffen / als in den Beeten; Sie lebet nicht viel Sonne / aber ein gutes / fettes und beseuchtetes Erdreich / wird 3. Finger tieff gesetzt / und in dem Monat Septembri ausgenommen.

4. Die Jonquilles, oder Italiänische Narcissen-Arten / derer unser Autor p. 820. gedencket / und an der Zahl 12. benennt / sind folgende: Jonquilles de Lorraine, oder die Lotharingische Jonquille / die krause Jonquille / die Jonquille mit dem grossen Becher / die Spanische / grosse / kleine / einfache und gefüllte Jonquillen / welche alle eine lichtgelbe Farbe haben.

Uber diese finden sich auche noch die grosse und kleine weisse Jonquille / die weisse mit dem Citronen-farben Becher: Und die weisse und grüne Herbst-Jonquille. Jonquille de Lorraine unie, die Lotharingische vereinigte Jonquille / wie wir sie nennen möchten / hat 6. schöne lichtgelbe Blätter / deren eins das andere trägt / und um dieser Ursache Willen hat man sie Unie oder die Vereinigte genennet; Sie hat den Becher in der Mitten / welcher sich eines Fingers dick erhebet / und um den Rand gekräuset ist: Blumen bringt sie zwar nicht viel / diesen Mangel aber weis sie wieder sehr wol durch die Lebhafftigkeit ihrer Farbe zu ersetzen; Auch ist sie unter allen Jonquillen die dauerhafteste / und von denen man sich am meisten zu versichern hat / daß sie vermehren werde.

Die krause Jonquille hat den Namen / weil sich ihre Blätter ruckwerts beugen. In ihrem Kelch oder Becher ist sie von der vorhergehenden unterschieden / als welcher nicht so weit und weniger gefalten ist / auch hat er eine dunckelere Farbe; Uber dieses ist auch die Blume selbsten von Farbe dunckeler.

Die Jonquille mit dem grossen Becher wird also genennt / dieweil ihr Becher / der so wohl rund / als schön ist / jedannoch viel länger ist / als der von den oberührten zweyen Gattungen; Ob gleich ihre Blumen / und wie die Sternen gekerbte Blätter schmäler sind.

Die Spanische Jonquillen sind / weilen man sie aus Spanien zu uns gebracht / also genennet worden. Sie haben sehr vielerley Blumen / dann einige tragen deren grosse / andere kleine: Einige bringen sie mit wenigen Blättern / andere desto vollkommener und gefüllter herfür: Doch sind sie alle von einer schönen lichtgelben Farbe / und haben einen sehr lieblichen Geruch.

Die grosse weisse Jonquille ist von der grossen Spanischen so wol in der Farbe / als auch in dem Geruch unterschieden / dann diese hat keinen Geruch. Die kleine weisse hat auch von der Spanischen einen Unterschied / dieweil sie eine schmälere Blume und keinen Geruch hat. Die Weisse mit dem Citronen-farben Becher / ist von der grossen Weissen andere nicht unterschieden / als daß sie den Becher von einer andern Farbe hat; Eben diese Jonquille bringt 4. oder 5. weisse Blumen / die auf eine weislichte Farbe ziehen / den Becher in der Mitten / aber etwas dunckeler haben.

Sie wird auch noch Jonquille de Mouton, Widder-Jonquille genannt / dann sie hängt nach der Erden / die Blätter aber wirfft sie hinter sich in die Höhe / und stellet also einen stossenden Widder vor. Die weisse Herbst-Jonquille bekommt drey weisse Blumen / welche aber keinen starcken Geruch mittheilen: Ihren Stengel treibet sie eher / als die Blätter. Die grüne gestirnte Jonquille / welche auch in dem Herbst hervor kommt / hat zerschnittene Blätter / wie Sternen formiret: Sie blühet / ehe sie noch Blätter an dem Fuß des Stengels bekommt.

CAP. XLVI.

Von der Iride bulbosa, deren vielerley Arten und Gattung / vermittelst eines Registers nach dem Alphabet vorgestellet werden.

Iris bulbosa, deren der Seelige Herr Hochberg p. 820. Meldung thut / heisset zu teutsch zwiefelichte Violwurtz / und hat gemeiniglich an jeder Blume 9. Blätter: Die Obertheile derer 3. Blätter / die sich biegen und gegen der Erde hangen / werden von denen Frantzosen Mentons, oder Kinne; Die dritte / so diesen am nächsten / und derer Spitze über sich stehet / Langues, oder Zungen; und die drey obersten / welche über die andere hinaus gehen / und die Blumeformiren / Etendarts, Fähnlein / oder Voiles, Segeln / genennet.

Es ist zu mercken / daß jede Zwiebel-Violwurtz / an einem jeden schmalen kleinen Blat / und in der Mitte eines jeden Kinns ein ziemlich breites gelbes Zeichen habe / so man Ecusson jaune, oder einen gelben Schild nennet / davon hinführo keine weitere Meldung geschehen wird / weil er einer jeden Viol-Wurtz gemein ist.

Der Unterscheid der Farben an der Viol-Wurtz ist groß / und ist solches zum Theil denen unterschiedenen Climatibus oder Gegenden / wo sie gebauet worden / zuzuschreiben; dahero sind die vielerley Gattungen und Namen gekommen: Oder / man hat sie von denen / welche sie zu erst aus dem Saamen gezeuget haben; Oder aber nach dem Lande / von dannen sie zu uns gebracht worden / genennet / wie solches an den nachfolgenden / welche wir beschreiben wollen / zu sehen ist.

Iris Agaté, hat die Kinne oder unter sich hangende Blätter / gelb mit blau untermenget / die mittlere über-

sich stehende Blätter oder Zungen gold-gelb / mit dunckel-braun vermischet / die Fähnlein oder ober sie Blätter grau / und Viol-braun gesprengt.

Iris d' Afrique, die unter sich hangende Blätter sind gelb mit blau vermischet / die mittlere hell-blau / die obere Viol-braun.

Iris d' Alep, die unter sich hängende Blätter sind gelb / die mittlere und obere von einer unreinen weissen Farbe / gelb untermischet.

Iris d' Harboise, die niederhängende Blätter sind gelb / die mittlere gelb und blau / die obere von bleicher Flachs-grauer Farbe.

Iris des Anoses, die unter sich hängenden Blätter sind weiß / bleich-blau um den Rand eingefaßt: die mittlere und obere blau. Sie riechet sehr gut / und blüht spät.

Iris d' Arabie, die unter sich hängende Blätter sind Gold-gelb / die mittlere dunckel-gelbe / auf Rauch-Farb ziehend. Die obere aber Viol-braun.

Iris d' Armenie, die niederhängende Blätter sind gelb und dunckel-gelb / oder verwelckter Blätter Farbe / die mittere bleich-gelb / mit besagter verwelckter Blätter Farbe vermenget; die obern Viol-blau.

Iris d' Auvergne, die untere Blätter sind gelb mit blau untermischet / die mittlere gantz blau; die obere Viol-braun / blau und dunckel-gelb gesprengt.

Iris du Bois, die unter sich hangende Blätter sind bleich-gelb / die mittlere und obere weis / auf bleich-blau ziehend: Sie bleibt schwartz / und siehet im übrigen der Iris di Castille oder Castilischen Viol-Wurtz gleich.

Iris Blaisois, die untere Blätter sind gelb und Auror-Farb / die mittlere Blätter gelb und mit blau vermenget / die obere Flachs-grau / und der Länge nach in der Mitten Auror-Farb gestreifft

Iris des Bretons, die unter sich hängende und mittlere Blätter sind gelb; die obere aber dunckel-weis.

Itis de Brie, die untere und mittlere Blätter sind weis und gelb; die obere sind weis und blau gesprengt.

Iris de Bologne, die untere / mittlere und obere Blätter sind weis / auf Schwefelfarb ziehend.

Iris de Calabre, hat gantz gelbe Blumen.

Iris Camelote, die untere Blätter sind gelb und dunckel-gelb / die mittlere von einer dunckel-grauen Farbe / triste amie genannt; die obere / wilde Tauben-Halsfarb und dunckelgelb. Wann diese Viol-Wurtz gesprengt kömmt / heisset man solche Iris de Morins, es geschehe nun wegen ihres Alters oder sonsten / wie die einfarbichte Tulipanen zu thun pflegen / welche mit der Zeit gesprengt werden.

Iris de Conde, die unter sich hangende Blätter sind grün und gelb-Olivenfarb / die mittlere von eben dieser Farbe / und mit bleich-blau vermenget / die obere Flachsgrau.

Iris de Castille, die untere Blätter sind gelb / die mittlere und obere sind Milch-Suppenfarb / so ein unreine weisse Farbe ist.

Iris de la Chine, ist blau gesprengt / bleibt schwartz / und wächst ohngefehr einen halben Schuh hoch von der Erden.

Iris de Crete, sie ist gantz weis / erhebt sich hoch / hat ziemlich breite Blumen.

Iris Damascé, ist blau Viel braun gesprengt. Wann sie gesprengt kommt / wird sie Iris Portugal [illegible].

Iris d' Egypte, die untere und mittlere Blätter sind blau / die obere Viol-braun.

Iris de Florence, ist gantz weis / wie die Iris de Crete, welche vorher schon beschrieben worden / nur daß diese nicht so hoch wächst / und ihre Blumen [illegible] sind.

Iris de la Floride, die unter sich hängende Blätter sind von einer vermischt-blauen Farbe / die obere Viol-blau / mit Flachs-grau untermischet.

Iris de la Frontiere, die untere Blätter sind blau und gelb / die mittlere dunckel-blau / die obere Viol-blau.

Iris des Fetissans, die untern Blätter sind dunckel-gelb / die mittlere triste amie, die obere wilde Taubenhals-Farb.

Iris de Gascogne, die untere und mittlere Blätter sind Perlen-grau / die obere bleich-blau.

Iris du grand seigneurs die untere Blätter sind gelb und dunckel-gelb um den Rand / die mittlere Farb grau und vermischt / die obere vollkommen / oder dunckel Flachs-grau.

Iris de Grece, die untere und mittlere Blätter sind blau / ein wenig mit gelb / die obere Viol blau [illegible] weis vermenget.

Iris de Guinée, die untere Blätter sind dunckel-gelb / die mittlere blau melirt / die obere aber Viol braun.

Iris des Indes, die untere und mittlere Blätter sind gelb / die obere Flachs-grau mit Viol-blau vermischet.

Iris des Indes, die untere Blätter sind gelb / blau untermenget / die mittlere und obere dunckel-braun. Sie trägt ihre Blumen niedriger / als die andere Viol-Wurtzen.

Iris de l' Abbé, die untere mittlere und obere Blätter sind hoch Purpurfarb / blühet langsam / und wächst nicht hoch; Wann sie aus der Erden herfür kommt / ist die Hülse / darinnen sich die Blätter befinden / grün und Purpur-roth gefleckt / eben wie die Pflantze [illegible] man groß Schlangen-Kraut / oder Drachen-Wurtz nennet.

Iris Levantin; die niederhängende Blätter sind Isabellfarb / oder falb mit dunckel-braun untermenget / die mittlere weis und hell-blau / die obere mit Viol-braun vermischet.

Iris des Lombards, die untere und mittlere Blätter sind weis / die obere blau.

Irris de Loraine, die untere Blätter sind weiß / die mittlere und obere weis / auf bleich blau ziehend.

Iris de Libye, die untere Blätter sind gelb / die mittlere und obere aber haben ein untermengte gelbe Farbe.

Iris de Macedoine, die untere Blätter / wie auch die mittlere sind Auror-Farb und gelb / die obere wilde Tauben-Halsfarb.

Iris des Maldives, die unter sich hangende Blätter sind bleich-gelb / mit blau vermenget / die obere hell-blau / mit gelb untermischet.

Iris de Melinde, ist gantz Viol-braun / auf Purpur ziehend / nur der Schild ausgenommen / welcher Gold-gelb / und kleiner / als an keiner andern Viol-Wurtz ist.

Iris de Mexique. die untere Blätter sind gelb / die mittlere geib / mit blau vermischet / die obere Flachs-grau / und Viol braun.

Iris de Milan. die untere und mittlere Blätter sind hellblau / die obere Flachsgrau.

Iris de Moluques, die untere Blätter sind Auror-gelb / die mittlere Citronenfarb / und blau untermenget / die obere blau mit einem Viol-braunen Boden.

Iris Oriental, die untere Blätter sind Viol-blau und gelb / die mittere Viol-braun / die obere Viol-braun / und Purpur-farbicht gesprenget: Diese ist eine der schönsten Viol-Wurtzen / so man sehen kan.

Iris parfait, die untere Blätter sind rothlichter Violen Farbe / mit Purpur besprenget / die mittlere von einer vermischten / die obere von einer sehr lebhafften Viol-braunen Farbe; Sie wird mit unter die schöne Viol-Wurtzen dieser Zeit gezehlet.

Iris de Picardie. die untere Blätter sind dunckel-gelb und Rauchblau / die obern der wilde Taubenhalsfarbig.

Iris de Picardie Panaché. die untere Blätter sind an dieser mit dunckel-gelb und Purpurfarb gesprengt / die mittlere bleich-gelb auf Rauchfarb ziehend / die obere purpurfarber Taubenfarb und ein wenig dunckel-gelb: Es ist eben die vorhergehende Viol-Wurtz / wann sie vor Alter / wie die Tulippen pflegen / gesprengt wird.

Iris des Poëtes, die untere Blätter sind Oliven-grün / mit blau vermenget / die mittlere und untere Blätter sind blau.

Iris de Poitou, die untere und mittlere Blätter sind gelb / die obere dunckel-gelb.

Iris de Portugal, davon vorhero schon gesagt worden / ist sehr gemein / ihre Blume ist gantz Viol-braun / und eine von denen frühesten / oder die am ersten herfür kommen.

Iris du Puy, die untere Blätter sind gelb / und dunckel-braun.

Iris des Pyrenées, die untere Blätter die sind gelb / die mittlere blau untermischet / die obere hellblau.

Iris Rochetain, hat gelbe untere und mittlere Blätter / die obere aber sind Flachs grau.

Iris Royal, die untere Blätter sind von dunckel-gelben / bleichen Farben / dunckel-braun gesprengt / die mittlere dunckel-gelb / mit blau vermenget / die obere Flachs-grau mit Viol-braun gesprengt.

Iris de Savoye, die untere Blätter sind Auror-gelb / die mittlere schwartz-oder Rauch-gelb / die obere dunckel-gelb.

Iris de Savoye Panaché, ist die vorhergehend / wann sie vor Alter gesprengt kommt / wie es dann bey unterschiedlichen Viol-Wurtzen und Tulipanen zu geschehen pfleget.

Iris Senois, ist gantz gelb / wie die Iris de Calabre oder Calabrische Viol-Wurtz; allein diese trägt fünff oder sechs Blumen auf ihrem Stengel / alsdann insonderheit / wann ihr Bulge oder Zwiebel groß genug ist / sonst bringt sie über zwey oder drey nicht / eben wie die meisten Viol-Wurtzen thun.

Iris de Sicile, ist auch gantz gelb / nur daß ihre Blume nicht so breit oder weit ist / als der Calabrischen.

Iris de Suisse, die untere Blätter sind gelb / die mittlere und obere sind von einer gelben mit blau vermengten Farbe.

Iris Syrien, die untere Blätter sind dunckel-braun / die mittlere und obere hell-blau.

Iris de Tartarie, die unter sich hängende Blätter sind von einer vermengten bleichgelben / die obere aber von einer unreinen blauen Farbe.

Iris de Touraine, die untere und mittlere Blätter sind blaugelb / die obere blau.

Iris de Turquie, die untere Blätter sind hellgrau / die mittlere blau / mit dunckelgelb untermenget / die obere Viol-braun.

Iris des Valées, die untere Blätter sind blau / und dunckel-gelb untermenget / die mittlere von einer vermischten blauen / die obere von einer Viol-braunen Farbe.

Iris de Valois, die untere Blätter sind gelb / die mittlere von einer gelb-vermengten / die obere von einer unreinen Flachs-grauen Farbe / der Länge nach in der Mitten geib gestreifft. Sie ist der Iris Blaisois, welche wir oben schon beschrieben haben / sehr gleich.

Iris de Vaudois, ist gantz blau / ausser dem gelben Schilde / welcher sich auf einem jeden unter sich hangenden Blate befindet. Sie trägt offt 12. bis 15. Blätter an ihrer Blumen.

Iris Venitien. die untere Blätter sind von einer blauen / mit weis vermischten Farbe / die mittlere Blätter blau / die obere Viol-braun.

Cap. XLVII.

Von denen Lilien / Narcissen / und Tulipanen / und zwar erstlich von dem Unterschied dieser letztern / und ihren Gattungen.

1. WEr das jenige / was unser Autor Cap. 74. von den Lilien angedeutet / ist noch dieses zu bemercken: Die Lilie ist ein Zwiebel-Gewächs / deren es von unterschiedlichen Farben giebt: Man siehet Purpur-Farbe / weisse / helle Pomerantzen-rothe / davon einige gar keinen / andere aber einen üblen Geruch haben; man siehet rothe die wol schattirt sind / oder schöne Wolcken haben / sonst schöne Zinober-rothe / Pomerantzen-Farbe / Milch-weisse und von andern Farben mehr.

Die Purpur-farbe Lilien / welche man Martagum mont-num, die Heidnische Berg-Lilie nennt / trägt oben an dem Gipffel ihres Stengels kleine Aestlein / auf welchen licht-Purpur-farbe Blumen hervor kom-

men/ die bißweilen auch heller / und öffters gar weis sind : Wann sich diese Blumen öffnen/ so biegen sich ihre Blätter rückwerts/ und kräusen sich / so / daß aus der Mitten gewisse kleine Pützlein/ mit ihren kleinen Capitälgen hervor gehen/ davon das Mittelste höher ist als die andere.

Die hell-Pomerantzen-rothe Lilie bringt an dem Gipffel des Stengels gewisse Leib-farbe Aeste / daran hell oder hoch-Pomerantzen-farbe Blumen hangen/ und weil sie krause und rauhe Blätter hat/ nennen sie einige Riche-Madame. Man findet deren auch gelbe.

Die Lys de Pompone, oder Lilie von Pompone/ ist der vorhergehenden gleich; Allein/ sie hat einen stinckenden und unangenehmen Geruch.

Die rothe wol schättirte oder schön gewölckte ist zweyerley/ die eine groß/ die andere klein: Die grosse ist so fruchtbar an Blumen/ daß sie ihrer öffters biß 60. auf einmal hervor bringet/ die an der Farbe bleich-roth sind / und auf Pomerantzen-Farbe ziehen. Die kleine blühet zwar nicht in solchem Uberfluß / sie ist aber von einer viel angenehmern und lebhafftern Farbe.

Die Zinnober-rothe trägt mehr Zwiebein als Blumen; Sie bringt dieser letztern so viel/ daß sie sich nicht allein zwischen den Blättern ihres Stengels; sondern auch zwischen den Blumen selbsten formiren und hervor kommen. Sie wird um so viel lieblicher als ihre Farbe hellglantzend ist.

Die Pomerantzen-Farbe / welche einige Posten-Hyacinth nennen / hat eine grosse Menge Pomerantzen-färbichter Blumen/ die mit etlichen braunen Strichen bezeichnet sind.

Die weisse/ welche auch Lys de nôtre Dame, unser Frauen Lilie/ oder Lys de Saint Antoine de Padue, Lilie des heiligen Antonii von Padua/ genennet wird/ weil sie in der Zeit / wann diese Feste einfallen/ blühet/ ist so wohl in ihrer Farbe/ als auch wegen ihrer Gestalt einem jeden bekandt/ derohalben es unnöthig ist/ davon zu reden. Man hat auch gefüllte / sie blühen aber gar selten.

2. Von der grossen Narcisse Nonpareille genannt/ deren unser Autor p. 824. Meldung thut/ ist noch dieses zu erinnern/ daß derselben vielerley Arten gefunden werden/ nemlich: Die Gold-gelbe / die Bleich-gelbe/ Die Citronen-Farbe mit dem Pomerantzen-farben Rande/ die grosse weisse / die kleine weisse / und die gefüllte Citronen-farbe.

Die Gold-gelbe hat 6. glantzende gelbe Blätter/ die wol geöffnet/ und feste an einander stehen / nebst einem Becher/ der nach dem Boden zu weiter / und fast eines Fingers dick wird.

Die Bleich-gelbe ist von der vorhergehenden nicht unterschieden/ ausser daß sie schmälere/ weiter von einander stehende / und kräusere Blätter hat / und ihre Farbe/ welche Anfangs gelb ist/ nach und nach abfällt/ und weis-gelb wird.

Die Citronen-Farbe/ mit dem Pomerantzen-farben Rande / siehet der Gold-gelben am ähnlichsten/ denn sie blühet gleich bleich-gelb / und behält auch ihre Farbe in dem Wachsen: Sie hat einen grossen Becher / mit einem Pomerantzen-farben Rande: Die Blätter sind auch breiter/ und stehen dichter in einander.

Die grosse weisse breitet ihre Blätter aus einander aber die kleine hat sie näher beysammen und besser vereiniget: Also ist die grosse weisse Narcisse mit dem gelben Becher von der kleinen nicht unterschieden ausser daß diese kurtzere Blätter / und einen Becher von lebhafftigerer Farbe hat.

Die gefüllte Citronen-Farbe hat biß drey Reihen ziemlich grosse Blätter rings herum / und in dem Crantzen wachsen sehr viel kleine hellglantzende / gefüllte Blätter; Diese Blume ist so schön in ihrer vollen und ansehnlichen Gestalt/ daß man ihr mit Recht den Namen der grossen Narcissen/ und der Nonpareil, oder Ohne-Gleich/ geben kan; denn sie alle Schönheiten die man bey andern zertheilet findet/ allein an sich hat.

3. Was die Tulipanen anbelanget / hat unser Autor cap. 79. ihrer Würde nach / ziemlich kurtz gehandelt/ wir wollen uns hier befleissen/ etwas weitläuffiger von ihnen zu gedencken. Montr. Menager sagt daß die Tulipanen oder Tulipen ursprünglich aus der Türckey seyen; und werden dieselbige Tulipanen genannt/ weil sie einiger Massen mit der Figur eines Turbans/ oder Türckischen Bunds übereinkommen, welchen letztern die Italiäner Tulipano nennen.

Obwol alle Tulipanen nur von einerley Art (nemlich Tulipen) sind / so giebt es doch gewißlich vielerley Gattungen darunter/ als weisse und gelbe; Die gemeine rothe sind auch Tulipen / aber von dreyerley Gattungen / die unter den dreyen ihre Farbe nimmer ändern / und die allgemeinsten / aber auch die geringschätzigsten sind.

Man siehet auch sonst andere von unterschiedlicher rothen Farbe / einige sind etwas dunckel in der Farbe andere aber etwas heller; einige haben einen schönen Glantz / andere hingegen sind hierinnen etwas schwächer; Wann sich nun unter diesen Gattungen eine oder die andere finden/ deren Grund-Farbe verständigen Blumen-Liebhabern anstehet/ und ist/ wie sie seyn soll/ so lassen sie dieselbigen Saamen tragen/ und von diesen Saamen kommen die besten Farben her.

Man findet/ daß die Tulipen von zweyerley Art oder Natur sind/ als die frühe und dann die späte; Es ist auch noch eine andere Gattung zu sehen/ die man Mittägige oder Mittlere nennen kan / weil sie zwischen denen Ersten und Letzten zu blühen pflegen. Alle diese drey Gattungen sehen wir von unterschiedenen Farben.

Von denen frühen Tulipanen kommen sehr schöne und von allerley Farben zum Vorschein/ derer ein Theil unvergleichlich wol gesprenget / die andere aber nur schlecht hin um den Rande eingefast sind: Die Blume kommt ungefehr 3. Wochen/ oder einen halben Monat eher als die andern / und heisset dannenhero die frühe Tulipane.

Was die / so um den Rande eingefast sind / anbelangt/ so sind die jenige die schönste/ die eine sehr glantzende Farbe haben / deren Rand breit und sauber geschnitten ist.

Von denen späthen/ sowol als auch von denen mittlern oder mittägigen/ giebt es vielerley Farben/ deren die erstern schlecht hin um den Rand eingefast sind; sie sind doch in etwas höhern Werth als die weisse, gel-

be/ und rothe: Einige sind roth eingefaßt; und dieses macht sie ein wenig in Betrachtung ziehend/daß die in der Blume sich befindende Krone vollkommen rund ist.

Die andere Gattung ist von solchen Farben / die durch Hülffe des Saamens zuwegen gebracht werden/ und finden sich darunter von so vielerley Farben/ daß es denen Mahlern und Färbern unmöglich fällt/ dieselbige nachzumachen: Und diese Farben sind es/ an welchen die schönste Tulipen/ durch den Fleiß der curieusen Liebhaber / die der Natur zu heiffen wussen/ gekommen / und solches durch eine Kunst / die sie der Fleiß und die Zeit gelehrt haben. Unter diesen Farben befinden sich glacirte/ aber solche glänzende/ deren Farbe etwas ein Schatten/ und etwas geringer ist als die andere/ welche die gantze Blume an sich hat.

Die dritte Gattung bestehet aus denen/ welche man panachirte / oder gesprengte nennet / und sind deren gleichfalls vielerley Arten / davon sind die erste und geringste die Paleots/ so entweder roth und gelb / oder weiß und roth gesprengt: und dieser giebt es wieder zweyerley Gattungen/ oder zwey Classen.

Die erste heißt Paleodii, und hat eben die Farben wie die Gattung/ so man Paleot nennet / sie ist aber weit feiner und sauberer gesprengt / auch müssen an dieser/ rings um den Saamen und auf denen Fäserlein herum gehende Pützlein oder kleine Züglein/ entweder schwartz oder braun seyn / es wäre dann/ daß die Grund-Farbe der Blume inwendig schwartz wäre / alsdann sollen diese Pützlein gelb seyn.

Die andere Gattung der panachirten oder gesprengten wird Morillen genennt/ und hat nur zwey Farben in ihren Blumen / und diese werden abermal in zwey andere lassen abgetheilt/ davon die andere Morillony heißt/ welche viel reiner als die Morillon, auch in ihren bundten Flecken weit sauberer gezeichnet ist.

Die dritte Gattung der gesprengten wird Agate genennt/ und giebt es deren abermal zweyerley / davon die erste nur zwey Farben haben; Die andere Gattung aber heißt Agatine, und hat drey / zuweilen auch mehr Farben.

Die Agatine ist / ohne sie zu vergleichen/ die allerschönste Agate, ihre Farben sind auch viel deutlicher und vollkommener von einander unterschieden/ als anderer Tulipen ihre.

Die vierdte Gattung ist die schönste unter allen / und trägt den Namen Marquetine oder Marquetrine: Diese Art Tulipanen trägt vor allen andern den Preiß davon: Man siehet ihrer mit 4. / 5. auch mehr Farben gezieret. Die Marquetrine ist die schönste / die bundte Flecken sind so von einander abgetheilt/ daß keinem im geringsten etwas abgehet/ sie sind sauber in ihren Farben/ und mit einem kleinen Rande / als mit einem sehr klaren und feinen Seiden-Faden umgeben: Und dieses ist das Zeichen/ woran man die schönste erkennen kan.

Es hat sich auch eine Gattung von Tulipanen gefunden/ welche eine ausserordentliche Gestalt hat: Sie ist bizarre, oder verwirrt in ihren Farben / und widerwärtig anzusehen / derowegen man ihr den Namen Monstrum, oder Mißgeburt gegeben; Man siehet dieser Gattung von unterschiedlichen Farben. Auch giebt es noch andere/ welche man Jaspées nennt/ welche zwar gleichfalls viele und unterschiedene Farben haben/ die nicht wol von einander unterschieden/ sondern eben wie in den Jaspis (davon sie den Namen haben/) mit einander vermenget sind.

Es giebt auch einige/ welche man gedoppelte oder gefüllte nennen möchte/ weil sie biß über die zwantzig Blätter haben. Man hat gesehen / und siehet noch / deren Blume grüne Blätter so zwey Farben haben; sie werden Ecuilles rayées, oder Tulipen mit gestreifften Blättern genennet/ man findet aber wenig schöne darunter.

CAPUT XLVIII.

Von denen Eigenschafften / welche schöne Tulipanen haben sollen.

Es ist zu wünschen / daß die Gestalt der Tulipe oder Tulipane / wie auch ihre grüne Blätter/ weder zu lang/ noch zu kurtz/ noch zu breit / sondern die letztere ein wenig krauß seyn / und sich gegen der Erden sencken möchten: Wann sie gestreifft sind/ so sind sie um so viel schöner. Es ist besser / wann der Stengel weder zu hoch noch zu niedrig ist. Weil das Erdreich in denen Gärten unterschiedlich / und entweder gut oder böß ist/ und derohalben die Stengel höher oder niedriger werden/ so kan man/ in diesem Stücke/ kein gewisses Maaß vorschreiben / sondern die gröste Zahl der schönen Tulipen, welche der Garten gemeiniglich zu haben pflegt / muß hierinnen zur Regel dienen. Der Stengel muß/ in Vergleichung seiner Höhe/ auch starck genug seyn/ die Blume zu tragen: Wäre er aber zu dicke/ so wäre er ein wenig ungestalt.

Die Form und Gestalt der Blume muß nicht zugespitzt seyn / sonst ist sie gantz verwerfflich: Wer den Verstand hat / daß er weiß / was würdig und selten an einem Dinge zu sehen ist/ dem muß solche Wissenschafft eine kurtze, und zugespitzte Blume in einer gewissen Farbe erträglich machen/ und weil sich die Blätter/ indem sie ihre bundte Farbe annehmen / ein wenig in die Länge ausstrecken/ so verbessert diese Würckung solchen kleinen Fehler wieder.

Unten müssen die Blätter durchaus nicht zu schmal seyn/ und von einander stehen als wann sie ausgeschnitten wären; sondern nach der Maaß ihrer Länge auch eine Breite haben. Die gröste Blumen/ und die eine wohl übereinstimmende Gleichheit haben/ sind die allerschönste.

Die Tulipen müssen 6. Blätter/ 3. inwendig und 3. auswendig haben. Wann sie / in gewisser Maaße/ mehr oder weniger haben/ so ist es ein Fehler; Die

inwendige Blätter müssen breiter seyn als die auswendige / wären sie aber alle gleich / so wäre es um so viel besser; Allein / wann die inwendige kleiner sind / als die auswendige / so ist es ein Fehler. Diejenige muß man nicht hoch achten / deren Gestalt / wann sie zu blühen anfangen / schön / hernach aber über 2. oder 3. Tage lang nicht dauren / sondern sich verlieret. Auch diejenige nicht / die / wann sie in der Blüthe stehen / ihre Blätter entweder inwendig oder auswendig hinunter sincken lassen / oder aneinander kleben / und sich zusammen wicklen.

Es liegt viel daran / daß das Blat der Blume satt und dick sey / damit es in der Blühte desto länger daure: Ein Tulipe / die nicht lange wehret / wird nicht groß geacht / wie schön sie auch sey / und einer Tulipe derer Blätter dünne sind / werden zuweilen von der Sonnen / so zu sagen / geröst / und dorren aus / ehe sie blühen.

Alle Tulipen haben einen Rücken oder etwas erhobenes an sich / und sind die jenige die schönste / die dessen am wenigste haben. Die bizarres oder verwirrte Farbe sind die schönste. Unter denen Gesprengten seynd die schattirte oder gewölckte die vornehmste.

Je weither ihre Farben von der rothen entfernet sind / je höher sind sie zu schätzen / weil alsdann die Blumen weit schönere Wäeckungen von sich geben; doch mit dieser Ausnahm / daß die rothe / deren Grund-Farbe weiß ist / und nicht zu verwerffen sind. Unter denen rothen seynd die Feuer- und Granad-farbichte die schönste. Die starcke verwirrte oder Bizarien mit einer weissen Grund-Farbe / und die graue mit einer gantz gelben Grund-Farbe / sind sehr rar / und werden starck gesucht. Je glantzender die Farbe ist / und je mehr sie dem Atlas gleichet / je höher ist sie zu halten; Wann die blühende Tulipanen ihre schöne Farben nicht 11. oder 12. Tage lang behalten / sind sie nicht viel zu achten; Die sie aber biß zu Ende ihrer Blüthe behalten / sind schön / die die geringste Grund-Farbe haben sind die besten / schön gesprengt zu werden. Die Grund-Farben / so am schönsten gesprengt kommen / sind so wol inwendig als auswendig nur von einer Farbe.

Diese Regel muß man wol begreiffen / es ist der gantze Kern / dadurch man / wann das Urtheil am allerungewissesten ist / erkennen kan / was aus denen Farben werden wird. Die auswendige Grund-Farbe nennt man / die wie Sterne oder runde Creisse formirte Plätzlein oder Flecken / welche inwendig in dem Kelche oder Becher / auf dem Boden der Blätter / sich befinden: Durch die inwendige Grund-Farbe aber wird unter die Dicke der Blätter / welche mit diesen Flecken oder Blättlein bedeckt ist / verstanden; Wann nun die Flecken weis sind / das Inwendige aber / welches sie bedecken / wann man es mit den Nägeln aufkratzt / gelb ist / so wird sich das Gelbe / indem es in die Blume steigen / und sie bundtfärbicht machen will / wann es durch den weissen Flecken dringt / verlieren; Damit man aber solchen Zufall nicht zu befürchten habe / so muß so wol die inwendig- als auswendige Grund-Farbe / von gleicher Farbe seyn.

Die auswendige Grund-Farbe oder Plättlein steigen niemals in die Höhe / die Blume gesprengt zu machen / sondern nur das Gelbe oder Weisse / so darunter bedeckt wird; wie auch die übrige Farben / welche durch eine verborgene Krafft darunter verborgen liegen und welche man nicht spühren kan / wie an der Sonne zu sehen ist / als welche wol auf das Blat hinaufsteigen und durch grosse schwartze Striche rencontre gesonderte bundte Flecken hat / deren aus- und inwendige Grundfarbe aber weis ist.

Wann die auswendige Grund-Farbe / Plätlein oder Flecken / allezeit wol von der Blumen ihrer Farbe und ihren gesprengten oder bunten Flecken unterschieden ist / so hat man sehr starcke Hoffnung / daß die Tulipe alle Jahre schön und sauber gesprengt kommen werde; Wann aber die bunte Flecken oder das Gesprengte / nebst der Blumen in ihrer Farbe / nicht wol von gedachter Grund-Farbe unterschieden ist / eines in das andere tieff eingesenckt / oder durchgangen hat / so ist zubefürchten / daß die Tulipe im naßen und kalten Frühling nicht so sauber gesprengt kommen möchte / als im warmen und trockenen.

Die auf denen inwendig-stehenden Fäßlein stehende Theilein oder Pützlein müssen braun / und nicht geib seyn; die mittlere Zäpffein aber mögen von einer Farbe seyn / von welcher sie wollen.

Es giebt Tulipen / die zwar ihrer Gattung nach von andern unterschieden sind / in der Farbe aber einander so gleich kommen / daß man sie / ausser durch diese Pützelein und Zäpffein / nicht von einander unterscheiden kan.

Nun ist der Unterscheid der Gattungen sehr nöthig zu wissen; Dann / wann eine sehr schöne gesprengte Gattung käme / und ihr unterschiedliche Zwiebeln von ihrer Farbe behalten wolltet / die doch von 10. oder 12. andern Gattungen anders nicht / als durch die Pützlein und Zäpflein unterschieden wäre / wie wolltet ihr es machen / daß ihr diese Gattung gar eben unterscheidet? Wann ihr nicht wisset / wie man sie examiniren und ausforschen soll. Nehmet derowegen in Acht / so werdet ihr finden / daß die Zäpfflein einander nicht gleich / sondern eines dicker / oder länger / gelber oder röther als das ander ist; oder sie sind von einer Farbe / oder halb bräunlicht / oder oben und unten braun; Oder es kommen andere Zeichen vor / dadurch man sie wird von einander erkennen können.

Die Pützlein examinirt gleichfalls nach ihrer Farbe / Breite und Länge / wie auch die Grund Farbe / nach vielerley Unterscheiden / nach welchen man sie von einander erkennen kan / und seyn versichert / daß die Grund-Farben / die Zäpflein und Pützlein derer unterschiedenen Gattungen einander niemals gantz gleich sind / obgleich die Blumen in allen miteinander überein kommen.

Einige Curieuse, die nicht wusten / daß sie den Unterscheid derer Zäpfflein oder Pützlein / die Gattungen zu unterscheiden / zu ihrer Hülffe nehmen können / wollten sie durch den Unterschied des Geruchs kennen lernen: Aber diese Art / solche zu erkennen / ist schwach und ungewiß / und weil man sicherere Mittel hat / muß man seine Zuflucht auch dahin nehmen.

Die gesprengte Tulipen müssen eben die Eigenschaft

ten haben/ wie die/ so nur eine Farbe haben/ sowol/ was die grüne Blätter und den Stengel / als auch die Gestalt und Grund-Farben anbetrifft.

Die erste gesprengte Gattung ist die jenige/ die grosse und unterschiedliche Züge/ wol geschnittene und von einander gesonderte Figuren ihrer Farben hat / und keine Grund-Farbe bekommt.

Die andere gesprengte Gattung ist die / so man à Feux, oder à L'Isle, (mit Augen oder Inseln) nennet/ die grosse und saubere Stücke oder bundte Flecken hat / welche sich wol auf das Blat hinauf ziehen/ und ihren Ursprung nicht von denen Grund-Farben nehmen.

Die dritte ist diejenige/ welche grosse / und der gestickten Arbeit ähnliche Figuren hat / die von ihren Farben wol unterschieden sind / und gleichfalls ihren Anfang nicht von denen Grund-Farben haben. Diese Gattung ist überaus schöne / wann sie auf Bizarren oder verwirrte Tulipen kommt / die wolgewölckt oder schattirt sind.

Die vierdte ist die/ deren Figuren der kleingestickten Arbeit gleich kommt: Wann sie sauber ist / und ihre Farben wol herfür stehen / ist sie angenehm / aber nur auf denen Bizarren und wol schattirten. Wann sie auf andern Farben erscheinet/ so gleicht sie dem Drap d'or oder Drap d'argent, dem güldenen und silberen Stück allzu sehr.

Zuweilen sind die andere gesprengte Tulipen/ deren bundte Flecken ihren Ursprung aus denen Grund-Farben bekommen/ noch ziemlich schöne / wann sie anders recht sauber und von ihren Farben wol unterschieden und abgesondert sind.

Alle gesprengte Tulipen / die gleichweit von einander abgetheilt / und mit bundten Flecken und Farben unterschnitten/ sind die angenehmste / eine je in ihrer Gattung. Wann eine Tulipe mehr bundte Flecken als Haupt-Farbe hat / so schändet und verdirbt sie solches gemeiniglich / daß sie nicht mehr zurecht kommen kan/ und macht/ daß sie entweder weis oder gelb wird: derohalben ist es besser / die Haupt-Farbe habe die Ober-Hand/ so kan man/ wann sie gesprengt wird / noch eine schöne Tulipe hoffen/ wie es dann öffters zu geschehen pfleget. Die gesprengte / deren bundte Farbe sich tieff einsencket/ und in der Farbe verlieret / sind nichts nütze: Nichtsdestoweniger kan man/ wann sie schön sind / wegen ihres Saamens / ihre Farben beybehalten.

Die gesprengte Tulipen / so reich von Farben sind/ muß man denen andern jederzeit vorziehen / wann sie auch gleich nicht sowol gesprengt wären/ wann sie nur von einer schönen Form und wol geschnittet sind; dann noch rarere und schönere davon kommen können.

Die verwirrt-gesprengte oder Lizarren/ deren Farben am besten von einander gesondert / und am weitesten unterschieden/ sind die allerschönste.

Die Viol-braune / welche gelb und weis gesprengt/ sind schöner als die / so nicht so braun sind/ ob sie gleich im übrigen einander gantz ähnlich kommen. Eine jede gesprengte Tulipe / die nemlich gesprengt heissen soll/ ist nichts nütze/ wann sie unordentlich und verwirrt ist. Man muß es eben nicht also verstehen / als ob man eine Tulipe/ die das erste Jahr nicht gleich sauber gesprengt kommt / wegwerffen sollte/ dann es giebt gesprengte / die sich reinigen / und säuberer werden / oder/ wie man es eigentlich nennt/ rectificiren.

Die sogenandte Hazards, welche ein wenig unordentlich oder verwirrt sind / müssen bey Seite geleget werden/ damit man sie das folgende Jahr examiniren und unterscheiden könne: Rectificiren sie sich nicht, so thut man sie hinweg. Durch das Wort Hazard wird eine solche Tulipe verstanden / die man gesprengt findet / da sie es doch das vorhergehende Jahr noch nicht gewesen;

Cap. XLIX.

Von der zu denen Tulipanen tüchtigen Erde; Item / von der Zeit und Art dieselben zu pflantzen / und wie man sie von der Zeit / als sie in die Erde gekommen/ biß zu ihrer Blüthe tractiren/ und ihrer warten solle.

DJe Tulipen kommen überall fort; doch ist eine landichte und leichte Erde besser / als eine fette und starcke; Wann man aber einer etwas starcken oder schwehren Erde mit kurtzen Pferd-Mist/ der zwey Jahr gelegen/ hilfft/ alles wol durcheinander machet/ und durch die Horte wirfft/ so halten sie sich besser darinn als in keiner andern Erde.

Eure Beete müsset ihr in dem Julio düngen / so bald ihr eure Tulipen heraus genommen habt/ und solche/ ehe ihr die Zwiebeln wieder darein setzet / 5 oder 6. mal umgraben/ damit sich der Mist mit der Erde durch und durch vermenge und verzehre/ es möchte/ widrigen Falls seine Fettigkeit die Fäulung und Würme verursachen/ welche sich viel eher an die schöne als gemeine Tulipen anhängen. Wann ihr eure Erde ein Jahr zuvor an einem besondern Ort / ausserhalb derer Beete düngen könnte, damit ihr dieselbige/ wann die Tulipen ausgenommen und die Erde/ welche schon gedienet hat/ hinweg gethan worden/ an ihre Stelle in die Beete thätet/ so wäre es noch besser. Oder wann die Fuß-Wege oder Neben-Gänge eben so breit als eure Beete wären/ und man hätte sie ein Jahr zuvor gedünget/ so dörffte man nur einen Schuh tieff von dieser Erde ausgraben/ und nachdem man die alte Erde aus denen Beeten hinweg genommen/ die andere an ihrem Platze / die ausgegrabene aber an die gedüngte und ausgeruhete Stelle/ in den Neben-Gang werffen/ und thäte man wol / wo man mit dieser Abwechslung der

Erde von einem Orte bis zu dem andern von Jahr zu Jahr fortführe.

Suchet eine solche Erde aus / die euch am besten anstehet / erinnert euch aber auch / daß die Tulipe eine lockere und mit leichtem und lange Zeit verwestem Pferd-Mist gedüngte Erde liebe. Man hat eine allgemeine Anmerckung / in Ansehung der Erde / von allerhand Pflantzen / zu beobachten: Die jenige Erde / welche niemahls zu denen Pflantzen gedienet / darzu man sie gebrauchen will / ist weit besser / als andere / die Ursache ist / weil jede Erde ein gewisses Saltz vor eine jede Pflantze bey sich hat / und wann ihr Tulipen in eine Erde säet / darinnen zuvor Kohl oder Kraut gestanden / so hat das Kraut nur das Saltz / welches ihme zukommt / verzehret / und werden eure Tulipen besser fortkommen / als wann stets Tulipen darinnen wären gepflantzet worden / welche das Saltz / so denen Tulipen anständig ist / verzehret hatten; Und wann der Erde / darein man stäts Tulipen pflantzet / ihr Saltz nicht wieder durch das öffters Düngen ersetzet würde / so würden zu letzt die Tulipen verderben und zu Grunde gehen.

Ihr möget nun eure Erde zu bereiten / wie ihr wollet / so unterlasset nicht / gleich von der Zeit an / als ihr sie zubereitet / alle Umstände dieser Zeit und der Zubereitung aufzuschreiben / damit / wann eure Pflantzen gerathen / ihr ins künfftig also könnet fortfahren; Oder aber / wann ihr in dem Düngen der Sache zu viel oder zu wenig gethan / oder ein gewisse Erde oder Mist mit andern / die sich nicht wol schicken / vermischet hättet / ihr über euer Verzeichnuß gehen / und den Fehler verbessern könnet.

Was die Zeit und Art / die Tulipen zu pflantzen / belanget / sind sie von der Helffte des Octobris an / biß zu Ende des Novembris gut zu setzen / ob gleich einige darvor halten / man überlasse den Anfang des Novembris den Faulen / dessen Ausgang aber denen Nachläßigen / und die nicht gern arbeiten.

Wann man von der in vorhergehenden Capit. zubereiteten Erde keine haben kan / so muß man / gleich unmittelbar / nachdem die Tulipanen ausgenommen worden / die Erde / darinnen sie gestanden / wohl durchgraben / und zum wenigsten drey mahl untereinander mengen / die Steine / wie auch das Gras und die Wurtzeln sauber heraus nehmen / und welches zu wünschen wäre / sie gar durch ein Sieb werffen / es möchte sich sonst ein Zwiebel in ihrem Wachsen an einen Stein stossen und verletzen. Wann eure Beete umgegraben / und mit der Harcke oder Rechen zurecht gemacht sind / müssen oben darauf der Länge nach / und 5. Zolle voneinander Linien gezogen werden / und diese Linien bekommen in die Quere wieder andere dergleichen / die ebenfalls 5. Zolle weit von einander stehen / damit / wann eure Zwiebeln an die jenige Ort gesetzet werden / wo die Linien übereinander gehen / jederman sehen könne / daß sie in gleicher Weite von einander stehen.

Wann ihr nicht gezwungen seyd / eure Beete in einer gewissen Breite zu machen / so machet sie zwey und einen halben Schuh breit / und so lang ihr wollet / auf diese Breite setzet 5. Zwiebeln nebeinander / so habt ihr auf diese Weise ein Mittel / eure gesprengte Tulipen oder auch die andere Farben / desto leichter in ihrer Ordnung aufzuzeichnen / welches überaus nützlich. Alle euere Zwiebeln müssen / ehe eine einige in die Erde kommt / auf die Beete geleget werden / es müssen sich sonst / wann ihr die erste gleich setzet, unter den letztern einige allzuschwache / oder sonst angefaulete / ihr vergessen habt / finden / und ihr eure Pflantzen ändern wollen / welches aber zu spät wäre: Wann man aber alle seine Zwiebeln auf einmahl auf die Erden liegen siehet / so liesest man sie aus / legt sie nach ihrer Gattung / und machet alles besser nach seinem Belieben.

Die Tulipanen muß man wenig über drey Finger tieff in die Erde setzen. Es giebt faule Leute / die ihnen zweifeln ohne Pflantz-Holtz setzen / indem sie dieselbe die Erde drücken / daß sie ihre Gruben oder Löcher von sich selbst machen müssen; Allein diese Art ist zu schelten / weil die Zwiebel leichtlich ein Glaß oder Stein antreffen / und sich zerstossen kan: Das Loch muß ehe man sie setzet / mit einem Pflantz-Holtze / und etwann 5. Zolle tieff gemachet werden / damit / wann die Zwiebel darinnen steckt / noch 3. Zoll übrig bleiben / es müssen die Tulipanen / indem man sie pflantzet / wol an den Orth und auf die Striche oder Linien kommen / wo sie Creutz-weis übereinander gehen. Anmerckung / daß die Pflantz-Höltzer gemeiniglich spitzig sind / es müssen die / welche zu denen Tulipen gebrauchet werden / rund seyn / daß / wann das Loch gemacht / und die Zwiebel darinnen ist / sie sich wol auf dem Boden schicke / gleich liege / und weder unter derselbigen / noch an den Seiten etwas leer bleibe / damit / wann das Loch mit klarer oder reiner Erde ausgefüllet wird / die Zwiebel dergestalt bedecket sey / daß sie unten und oben von der Erden berühret werde.

Wann ihr genau und sorgfältig genug wäret / und in der Zeit / als euere Tulipen blühen / keine leere Plätze in euren Beeten leiden wollet / so müßte bey Pflantzung derselbigen Vorsorge gethan werden / daß auch Zwiebeln in Töpffe gepflantzet würden / welche an die Verfaulten ihre Stelle zu setzen / es müssen aber von denen Töpffen seyn / welche die Frantzosen Bonnets oder Mützen nennen / doch um einen dritten Theil höher als sie sonsten pflegen / auch muß der Topff unten an dem Boden fast gantz geöffnet / oder durchbrochen seyn / das ist: um den Boden herum muß nur etwann eines Fingers breit von der Scherbe stehen bleiben / damit die Erden / wann der Topff aufgehoben wird / nicht heraus falle.

Die Ursache / warum der Topff um einen dritten Theil höher seyn soll / als er sonsten ist / ist diese: Eine Tulipen-Zwiebel / die ihre Wurtzel unter sich schlagen kan / da sie solche sonst neben ausbreiten müste / bringet eine ihrer Grösse oder Natur nach gleiche Blume / da sie hingegen / wann sie diese Bequemlichkeit nicht hat / eine kleine Blume träat. Daß aber der Topff durchbrochen seyn muß / geschicht darum; damit / wann die lebendig machende Athem oder Geist / welcher aus der Erde hervor steigt / und zur Nahrung derer Pflantzen von der Sonnen heraus gezogen wird / durch den offenen geöffneten Boden kommt / er die Zwiebel / indem

an ihrer Blume arbeitet / ernähre; dann / wann in dem Gegentheil dieser Boden gantz verschlossen wäre / so würde die Blume gantz mager werden.

Diese Erinnerung muß man eben nicht ansehen / als ob sie keinen Nutzen hätte / dieweil man etwann Anemonen oder Ranunckeln siehet / die in denen Scherben eben so groß / als in dem Lande werden.

Mit der Tulipen hat es eine gantz andere Beschaffenheit / dann sie hat dieses lebendig machenden Geists zu ihrem Wachsthum mehr vonnöthen / als eine andere Pflantze. Wann ihr die Zwiebeln / welche an der verfaulten Stelle kommen sollen / in so viel Töpffe gesetzet / als euch beliebet / und zwar jede Zwiebel in einen besondern Topff / so müssen alle diese Töpffe im Beete eingesencket / und / bis sie blühen / gleich denen andern Zwiebeln gewartet werden.

Alle eure schöne gesprengte Tulipen müssen aufgezeichnet werden. Wann ihr sie in der Ordnung auf die Erde leget / müsset ihr nur eure Beete also einrichten / daß der Breite nach fünff Zwiebeln in einer Reihe oder neben einander zu stehen kommen / und also 4 Reihen nach der Länge machen / auch grosse platte oder flache Schubladen haben / die in fünff Reihen kleiner viereckichter Fächlein abgetheilet / und der Länge nach so weit voneinander unterschieden sind / als es vonnöthen ist.

Hält euer Beet die Länge hinunter 50. Quer-Reihen / eure Schubladen aber halten dergleichen nur 10. so müssen 5. Schubladen seyn / das Beet in seine Ordnung zu bringen. Indem ihr die Zwiebeln in die viereckichte Fächlein eurer Schubladen leget / damit sie in die verlangte Ordnung kommen / so müsset ihr dieselbige nach dem Unterschied und der Vermischung derer Farben auslesen und legen / welches / wann sie blühen / sehr lustig anzuschauen ist.

Jetzo ist zu berichten / wie man die Tulipanen von der Zeit / als sie in die Erde gekommen / bis zu ihrer Blühte tractire / und ihnen abwarten solle: Die Tulipanen sind starck / doch befinden sie sich um ein merckliches besser / wann man sie wol wartet / und in acht nimmet: Wer schöne hat / der thut sehr wol / wann er sie zu conserviren sucht. So lang die Reiffen wehren / müssen sie gleich oben weg mit getödtetem oder ausgelöschtem Mist bedecket werden / insonderheit aber die Gesprengte / und die Zwiebeln / welche / damit sie der verfaulten Stelle ersetzen möchten / in die Scherbeln gepflantzet werden.

Wann die Knöpffe im Frühe-Jahr aus der Erden heraus kommen wollen / wann es nicht regnen solte / starck begiessen / erstlich / weil der aus der Erde herfür brechende Knopff die Erde oben nicht trocken finden soll / sonst würde er gleichfals austrocknen und verdorren. So schlägt auch ferner dieses Begiessen die von denen Reiffen leichtlich und lucker gemachte Erde wieder nieder / und bringet die Pflantze wieder in den rechten Stand: Uber dieses befeuchtet es auch die Pflantze in der Zeit / da sie an ihrer Blume beschäfftiget ist / und reichet ihr ein Mittel dar / einen vollkommeren und stärckeren Knopff zu bekommen.

Weil endlich auch der Anfang des Frühlings gemeiniglich der grossen Sonnen-Hitze unterworffen ist / die allgemachten Dünste aus der feuchten Erde an sich ziehet / so ernähret sie mit diesem Dunst den zarten Knopff / dahingegen / ohne diese Hülffe / ihre Hitze den Knopff vor der Zeit abfallen macht. Euer Begiessen muß gleich in dem Abnehmen des Monds / oder bey gelindem Wetter geschehen / der Bestand wird schon selbst hierin die Regel vorschreiben. Wo ihr würdet zur Unzeit begiessen / so möchten noch Reiffen einfallen / die euren Tulipanen / welche ihr / wann sie schon Blätter gewonnen / nicht mehr zudeckt / beschwärlich wären.

Nachmahls begiesset eure Blumen allezeit / wann ihr meynet / daß sie es vonnöthen haben. Die Tulipan-Zwiebel wird aber wie ein andere Pflantze von dem Durst beunruhiget / und eure Blumen währen weit länger / wann die Zwiebl befeucht ist / alsdann sie von der Hitze gedrucknet wird / und Durst leiden muß. Bevor ihr eure Tulipen das erste mahl begiesset / so nehmet zuvor die faule Zwiebeln aus / und setzet wieder frische an ihren Platz / und wann ihr die Löcher machet / die jenige / welche ihr zum Nachsetzen in die Scherbel gepflantzet / darein zubringen / so nehmet euch in Acht / daß ihr die Wurtzeln der nahe dabey stehenden Tulipen nicht entblösset / oder ihnen Schaden zufüget.

Cap. L.

Wie die Tulipen / wann sie blühen / auszuzeichnen / und von der Wahl derer / die zu dem Saamen / und den Blumen-Bühnen tüchtig sind.

Wann die Blumen hervor kommen / und ihr habt neue Tulipen in euren Garten gesetzet / so müsset ihr die jenigen Zwiebeln / deren Blumen / die oben beschriebene Eigenschafften der Schönheit nicht haben / fleißig ausreissen. Die einfache Frühe-Farben / die Früh-Gesprengte und die Hazards parfaits, oder vollkommene Hazarden müssen / eine jede Gattung besonders / bezeichnet werden / und gehören in das vornehmste oder erste Beet; Die Hazarden oder Hasarden / so nach denen vorhergehenden folgen / sind vor die andere Beete; Darauf folgen die ausgesetzte / oder auserlesene Farben / wie auch die zum Saamen bestimmte Tulipen / deren jede Art ein besonders Beet haben muß.

Dieses sind nun sechserley Gattungen Tulipen / welche man mit dreyerley Farben wol zeichnen kan. Hierzu hat man sein Verzeichnus in der Hand / und schreibet darauf: Die mit weisser Wolle gebundene Tulipen sind die frühe einfärbichte; Die mit schwartzer Wolle gebundene / sind die früh-gesprengte; Die mit rother

Wolle gebundene / sind die vollkommene Hazarden: Weiter / die mit weiß- und schwartzer Wolle gebundene / sind die Hazarde vor das andere Beet; Die mit weis- und rother Wolle gebundne sind die auserlesne Farben / und die mit roth und schwartzer Wolle gebundene sind die Tulipen / davon man den Saamen zusammlen gedencket.

Euren schönsten Tulipen müsset ihr Namen beylegen: Ihr könnet nach Belieben warten / bis eure Hazarden zwey Jahr nacheinander sauber gesprengt gekommen / damit ihr sie nicht vergeblich benennet: Eure vornehmste Hazarden aber müssen aufgeschrieben / abgeschrieben oder abgezeichnet werden / damit man das folgende Jahr ihren Bestand / ihr Ab- und Zunehmen mercken könne. In diesem Fall nun mus man / an statt der Woll / kleine Stücklein von Karten-Blättern unten an den Fuß binden / und auf ein jegliches derselbigen eine gewisse Zahl schreiben / die mit euerem Register oder Verzeichnüs / darinnen ihr sie aufzeichnet / übereinkomme.

Also könnte man zum Exempel schreiben Num. 1. Bizarra, oder wie sie gemeiniglich von denen Blumisten genennet wird / Bisarde, ist hell und dunckel-Castanien-braun schattirt und wol gewölckt / mit überaus schönen Gold-gelben grossen / und wol auf das Blat hinauf gezogenen Flecken gesprengt; hat einen mittelmässigen oder grossen Kelch / ist wol gestalt / der Stengel hoch / oder von einer mittlern Höhe; die Grund-Farbe grün- und Circul-rund / oder sonst von einer Figur; die Pützlein oben auf den Fäserlein sind dunckelblau / das mittlere Zäpfflein lichtgelb / und oben etwas bräunlicht; ist eine Hasarde vom Jahre 1714. Mit andern Numeris, oder Zahlen verfahrt man gleicher Gestalt.

Man muß nicht unterlaßen / von unterschiedlichen Farben angeordnete Beete zu machen: Derowegen setzet fünff Zwiebeln von einerley Gattung eurer Farben in eine jede Reihe: Lasset aber die Breite derer Beete ein mehrers zu / so kan man ihrer mehr in einer Reihe pflantzen; Und alle besondere Umständ oder Particularitäten der Gattung in das habende Register einzeichnen; Die Umstände müssen sich aber Jährlich auf 10. oder 12. Gattungen schicken und appliciren lassen / damit ihr euch nicht sehr auf einmahl überhäusset / und wann eine oder zwey von denen Zwiebeln gesprengt werden / so sehet nach / ob die Bundt-Farbe vollkommen sey / oder noch werden möchte / damit ihr alle Zwiebeln von dieser Gattung behaltet / nachmahls wird es auch leicht fallen / sie wieder zu kennen / wann ihr eine Blume von denen fünff Zwiebeln / die nicht gesprengt gekommen sind / abbrechen / und gegen alle Farben eures Gartens halten werdet / findet ihr / daß das Gesprengte broüillirt oder verwirrt ist / oder sich tieff in das Blat gesencket und eingefressen hat / oder aber das Ansehen ist durch die Bundtfarbe verderbet worden / oder es findet sich ein anderer wesentlicher Fehler / so nehmt alle Zwiebeln / die ihr von dieser Gattung habt / und schaffet sie aus eurem Garten hinweg.

Lasset euch die Mühe und nöthige Zugehör / die ihr / indem sie ausgenommen werden / zu ordentlicher Legung ihrer Farben / und daß ihr sie in derselbigen erhaltet / anwenden müsset / nicht abschröcken; Man lege alle von Papier gemachte Deute 5. Zwiebeln einerley Gattung / und schreibet darauf: Erste Reih der ordentlichen gesetzten Farben; und also verfahret man auch mit den andern.

Wann ihr demnach diese Ordnung gegen ein Verzeichnüs oder Register haltet / so kennet ihr alsdann eure Pflantzen; Habt ihr nicht 5. Zwiebeln von einerley Gattung / so zeichnet nur die jenige zur Zeit auf / die ihr habt / und vermehret sie durch die Neben-Brut: die Zeit lehret alles.

Die Tulipanen / welche ihr zu dem Saamen aufhalten wollet / auszuwehlen, erfordert ein wenig Witz und guten Verstand: Die Unterweisung / so man davon geben kan / ist / daß man von unterschiedlichen Gattungen der Wolgestaltesten / derer / so am besten schattiret / oder gewölcket / derer / welche dem Atlas am gleichesten kommen / und insonderheit der Bilassen oder Bizarden / welche am meisten verwirret in ihren Farben sind / auszeichnen; Die hell farbichte sind eben so nöthig / als die dunckele / und die Huilée ist eine gemischte Bizarde, die nicht dunckel ist.

Nachdem ihr nun eure Tulipanen zum Saamen ausgezeichnet habt / so brechet allen denen andern eine die Köpffe ab / damit sie nicht ferner vergeblich fort arbeiten / und viel Saamen bringen / den man hernach werffen müste: Indessen lässet sich die Zwiebel ihre eigene Erhaltung angelegen seyn / und wendet die Nahrung / welche sie diesem Saamen hätte mittheilen müssen / zu ihrem selbst eigenen Nutzen an. Wann dieses geschehen / so lässet man die Zwiebeln reiff werden / indem ihnen Erde zu fassen erlaubet / bis sie genug haben: Und diese Zeitigung kan man mercken / wann nemlich der Stengel / weil er keine Nahrung mehr von der Zwiebel bekommt / seine Krafft gleichsam zurück hält und sie vertrocknen lässet.

Herr von Valnay hat eine sehr schöne Art von Blumen-Bühnen erfunden / auf welchen man zugleich und gantz bequem eine grosse Menge gesprengte Tulipanen / die nach ihren unterschiedene Farben vermischet / und ordentlich eine neben die andere gesetzet sind / kan vor Augen stellen; Also / daß ihr in den Schatten sitzen / und in einem Augenblick euer Gesicht mit allem dem jenigen / was ein grosser Garten Seltenes herfürzubringen vermag / ergötzen könnet. Mitten in einem Saal stellet er einen sehr grossen Tisch / darauf machet er ein Theatrum, oder Staffeley von fünff oder sechs Absätzen oder Staffeln / deren jede vier bis 5. Zolle breit / und eben so hoch von der andern erhoben ist: Diese Staffeley bedeckt er mit einem grünen Teppicht / sammlet seine vollkommen gesprengte Tulipen / und thut / nachdem er sie geöffnet / eine jede besonders in ein Glaß / das einen engen Hals hat / und mit Wasser angefüllet ist: Nach diesem setzet er die Gläser in Ordnung auf die Absätze oder Staffeln.

Die Tulipen / so er hierzu nimmet / sammlet er / wann sie schon eine Zeitlang geblühet / dann wo er solche zu früh abschnitte / blieben sie in dem Wasser nicht offen / sondern würden sich unverzüglich wieder zu schliessen. Zu verhüten / daß sie nicht wieder zugehen / stellet er sie / so bald sie abgebrochen / in einen Topff mit

Wasser/ daß der Stengel bis an die Blume darinnen stehe/ und lässet sie einen gantzen Tag darinnen. Auf diese Weiß füllt oder trinckt sich die Blume gantz voll Wasser/ hält sich leichter/ und bleibt offen.

Diese Bühnen machen / wann sie mit der Hand wol gewartet/ und die Blumen/ so etwann aus der Ordnung gekommen / wieder in ihre Stelle gebracht werden / ein ausserordentlich lustiges Ansehen.

Von denen Anemonen-Rößlein / wie auch / wann man nichts nach dem Saamen fragt / von denen Nelcken und Bären-Ohrlein kan man eben dergleichen Bühnen verfertigen/ welche weit säuberer stehen würden / als die/ darauf man die Töpffe setzet.

CAPUT LI.

Von der Zeit die Tulipanen-Zwiebeln auszunehmen / sie und ihren Saamen in Ordnung zu erhalten ; Item zu säen / und zu bauen.

DJe Zeit / die Tulipanen aus der Erden zu nehmen/ ist / wann der Stiel des Blats dürre wird. Hierzu erwählet euch schöne Täge / damit eure Zwiebeln trocken verwahret werden; Lasset sie so kurtze Zeit an der Sonnen / wann ihr sie ausnehmet / als es möglich ist/ dann die Sonne tödtet sie/ wann sie nur ein wenig blos von ihren Strahlen gestochen werden. Derowegen / wann das Wetter allzuheiß ist / muß man es aufschreiben / und ein gemässigters erwarten: Es wäre dann / daß man lieber den Morgen darzu nehmen / und von 7. bis 8. Uhr / auch Nachmittag ohngefehr gegen 5. Uhr wieder anfangen/ und arbeiten wollte.

Eure ausgenommene Zwiebeln leget in eine Kammer auf den Boden/ und breitet sie daselbst aus; dann wo sie über einen Haufen liegen bleiben / so würde das Feuer oder der Brand darein kommen/ und sie verderben. Derowegen lasset sie aufgedeckt liegen/ damit sie von der überflüssigen Feuchtigkeit / welche sie noch von der Erde bey sich behalten/ austrocknen / und auf solche Weis halten sie sich sehr wohl. Doch muß man von Zeit zu Zeit darnach sehen / und sie sacht umwenden/ damit/ wann sich etwann eine verletzte oder kranckе darunter befinden sollte/ man auf ein Mittel/ ihr zu helffen / möchte bedacht seyn / indem man nemlich die Rinde oder Schelffen / oder viel mehr die Wunde selbst / davon abnimmet / oder in die Erde thut / woselbst sie ohne Zweiffel ihre Krafft und Lebhafftigkeit wieder erlangen wird.

Die Ordnungen eurer gemachten Register oder Zeichen nehmet allezeit in Acht : Sondert ein jede Gattung von der andern ab / und leget zu jeder Gattung ein geschriebenes Karten-Blat / damit ihr sie desto besser voneinander unterscheiden könnet. Nachdem sie ein Monat oder zwey gelegen / und wol ausgetrocknet sind / muß man sie säubern und rein machen; Man muß sich aber hüten / die innerste oder letzte Haut davon abzunehmen / insonderheit die / so zu unterst an der Zwiebel hängt / weil die Pflantze davon sterben würde. Wann die Zwiebeln gereiniget sind / so leget sie lieber in die Körbe / als in Schachteln / weil die Zwiebeln mehr Lufft in jenen haben / und lasset sie darinnen ruhen / biß die Zeit kommt/ daß man sie setzen solle.

Wann ihr eure schön- gesprengte Tulipanen ausnehmet/ so müsset ihr eben der Ordnung folgen / welche ihr bey ihrem Pflantzen beobachtet habet/ und eine jede Zwiebel wieder / nach ihrer Reihe / in das viereckichte Fächlein eurer Schubladen legen.

Die Zwiebeln/ welche zu dem Saamen aufbehalten werden/ muß man nicht ausnehmen/ bis das Hülslein/ darinnen der Saame lieget / sich öffnet / und zeiget/ daß er trocken und reiff ist: Wann ihr ihn gesammlet habt/ so last ihn etliche Monate in seinen Hülslein liegen/ alsdann brechet sie gantz auf/ den Saamen allen heraus zu nehmen/ und ihn zu reinigen.

Euren Tulipanen-Saamen sollt ihr in dem Monat September säen / es gilt gleich/ in welcher Zeit des Monds es sey: Bereitet ein Beet von Erde wol zu/ und schüttet oder werffet den Saamen so dünne darauf als ihr vermöget ; dann die Körnlein müssen zum wenigsten 2. Jahre in der Erde liegen / biß sie groß werden/ ohne daß man sie heraus nehme.

Euren Saamen decket einen kleinen Fingers hoch mit eben der Erde wieder zu/ darein er gesäet ist. Diese gesäete Saamen-Körnlein gehen den folgenden Monat Martio auf/ und so bald ihr Blat (welches nicht gröſſer/ als das kleine Blätlein an dem Lauch scheinen wird) wird dürre seyn/ so werffet einen guten Fingers-Erde auf das Beet / und lasset sie darunter liegen Wann sie nun ihr zweytes Blat gezeiget haben / und ihr sehet/ daß die Zwiebeln groß genug sind/ und ihr sie ohne grosse Mühe und Sorge / wegen ihrer Kleinigkeit/ aus der Erde nehmen und wieder versetzen könnet/ so nehmet sie aus ihrem Pflantz-Beete heraus/ und setzet sie alsdann wieder Beet-weise / damit sie alle Jahr/ gleich denen andern/ wieder verpflantzet werden / solcher Gestalt bringen sie eher Blumen / als wann ihr sie stets in dem Pflantz-Beete lieſſet.

Bey heissem Wetter begiesset euren Saamen fleissig/ wann er es vonnöthen hat; Haltet ihn von dem Unkraut rein / und decket ihn / bey harten Reiffen/ oben zu.

Cap. LII.

Von dem Bau der Neben-Brut / wie sie die Farbe ihrer Mutter-Pflantze beständig erhalte; Item / daß es nöthig sey / die Tulipanen alle Jahr auszunehmen.

DJe Neben-Brut ist ein gantz anderes Mittel als der Saame / dessen sich die Natur zu der Erhaltung und Vermehrung der Tulipanen bedienet: Sie ist aber von dem Saamen darinn unterschieden / daß dieser nicht allezeit eine solche Tulipane hervor bringet / die der Pflantze / von welcher sie gezeuget worden / ähnlich ist / sondern offt / so wol der Farbe als der Gestalt nach / von derselbigen unterschieden; Da / im Gegentheil / die Neben-Brut allezeit der Natur der Tulipen / welche sie gezeuget / ohne Veränderung / nachahmet / und keines wegs ändert.

Wer demnach die Gattungen seiner Tulipanen / deren er sich zu versichern sucht / stets erhalten will / muß dieselbige auf eine gantz künstliche Weise pflantzen. Dieser Weeg ist der sicherste sie zu vermehren / wie der Saame der sicherste Weeg ist / neue davon zu bekommen. Von aller Neben-Brut / die von denen Tulipen kommt / kan man / nachdem sie groß ist / ein oder zwey Beete machen / und sie etwas nahe aneinander pflantzen / so sind sie gleichsam die Pflantz-Schule oder Pflantz-Beete / von welchen man alle Jahre eine grosse Menge tragender Tulipanen aufziehet; und weil die Neben Wurtzel weder die Stärcke noch die Lebhafftigkeit derer Zwiebeln haben / und sich so klein und schwach darunter befinden / die / wann sie lange ausserhalb der Erde bleiben / zu Grunde giengen / so muß man sie gleich zu Ende des Augusti / oder wol gar 14. Tage / nachdem sie aus der Erde genommen worden / wieder versetzen / hierdurch werden sie sich nicht allein besser halten / sondern auch eher tragen / als wann man sie erst um die Zeit derer tragenden Tulipanen versetzen wollte / als an welcher Zeit man sie theils verwelckt / viele aber gar erstorben / finden würde. Sie können zwey Jahr in der Erde gelassen werden / ohne daß man sie ausnehme. Die Beete aber muß man wol umschlagen / und sauber halten.

Ferner / so ist eine unumgängliche Nothwendigkeit / daß man die Tulipanen alle Jahre ausnehmen / und dieses soll zu Ende des Junii / oder zu Anfang des Julii geschehen / wann sie schon Blumen gehabt und ihre Stengel verdorren lassen / und dieses nicht nur um vielerley widriger Fälle Willen / welche der Zwiebel so wol wegen der Fäulung / als in andere Wege / zu stehen könnten; sondern auch darum / weil natürlicher Weise viel Tulipen-Zwiebeln in der Erde unter sincken und verfaulen / daß also derjenige / welcher sie unterschiedliche Jahre / ohne dieselbige auszuheben sie hen lassen wollte / ohne Zweiffel / viel verliehren würde und weil sich die Zwiebel auch weit besser dabey befindet.

Hierzu kommt noch / daß alle Pflantzen / insonderheit aber die Tulipanen / durch die Nachlässigkeit derer / die sie bauen / verderben oder aus der Art schlagen / dieses gewiß ist / daß / wann diese Blume nicht alle Jahre mit grosser Sorgfalt / und in der rechten Jahrs Zeit versetzet wird / in ihrer Vollkommenheiten abnehmen und die Blume viele von ihrem Glantze und Schönheit verliehre; Da hingegen / wann sie alle Jahre neu der frisch versetzet wird / und eine neugebaute / und drey oder vier mal frisch-veränderte und umgearbeitete Erde findet / es zu Vermehrung ihrer Schönheit / ein grosses beyträgt.

Caput. LIII.

Von denen Kranckheiten der Tulipanen / und dem Mittel ihnen wieder zu helffen.

DJeweil wir von denen Tulipanen / die von dem Saamen gezeuget werden / den Anfang machen / so ist zu wissen / daß / wann die Zwiebeln noch klein und schwach sind / sie die Krafft und das Vermögen nicht haben / den Zufällen / die ihnen sowol von der Schärffe der Kälte / als auch von der übermässigen Hitze zustossen können / zu widerstehen / wie dann ohne Zweiffel / viel durch die Alteration, oder Veränderung / welche sie ihnen verursachen / davon umkommen. Weil man demnach diesen Fehler abhelffen muß / so soll man sich angelegen seyn lassen / sie den Winter durch / mit Brettern oder Matten / zu verwahren / damit sie vor gar starcken Reiffen / Schnee / Glatt- oder Spiegel-Eiß / so auf die Regen zu folgen pflegt / ja vor der Winter-Sonne selbst sicher seyen / weil ihnen diese letzte / sowol als die stärckste Reiffen / tödtlich ist.

Mit der kleinen Neben-Brut muß man eben auf solche Weise verfahren: Dann / wann man deren ein oder zwey Beete voll hat / die zur Pflantz Schule dienen / sollen sie mit gleicher Sorgfalt bedecket werden / damit ihnen dergleichen Zufälle nicht begegnen möchten. Man beobachtet / daß sie zu Anfang des Winters / eine ansteckende Kranckheit befalle / und dieses geschicht folgender Gestalt: Wann die Blätter der Zwiebel aus der Erden herfür stossen / so lauffet kalt Wasser / oder Regen / darzwischen hinunter / dringet zwischen den Häutlein durch / und kommt biß an das

Hertze/ davon die Blätter verfaulen / und dieses kan man einer bleich-röthlichten Farbe / die sich an denen Spitzlein derer Blätter zeiget / wahrnehmen / dergestalt / daß / wann man an denselbigen ziehet / sie ihre Zwiebel zurück lassen/ und die Fäulung/ welche biß an das Hertze hinein gehet / vor Augen legen; Und diese Kranckheit ist so böß / daß sie alle andere ansteckt.

Diesem durch ein Mittel vorzubiegen / so ist vonnöthen/ daß man die Zwiebel mit einem Heber / wie man bey denen Melonen braucht/ ausnehme/ damit/ wann sie zusamt ihrer Erde heraus gehoben wird / diese Pest nicht weiter um sich fresse/ und das übrige auch anstecke: Oder aber/ man kan rings um die Zwiebel einen kleinen Graben führen/ der einen halben Schuh breit / und 10. oder 12. Zolle tieff sey / daß die angestckte oder verdorbene/ die gesunde nicht auch verderbe. Das Ubel/ welches die allzu harte Kälte/ oder die übermässige Hitze denen Tulipen zugezogen/ kommt auch in der Zeit / als sie aus der Erden genommen werden/ zum Vorschein ; Dann/ man findet alsdann kleine Neben Zwiebeln / die gantz nackend und ohne Haut sind / welches eine Anzeigung ihrer Alteration und Schwachheit ist/ davon sie abgelöset oder abgetrennet worden/ und umkommen.

Diesem Ubel abzuhelffen / muß man die Neben-Brut/ oder Neben-Zwiebeln / so bald sie ausgehoben worden/ oder auch die Mutter-Zwiebeln selbsten/ wann man ihrer findet / unverzüglich in den Sand / oder an einem andern schattichten Ort / in die Erde legen / daß sie durch eine angenehme Kühle erhalten werden: Wäre die Hitze allzugroß / und so starck / daß sie allzusehr entrockneten/ muß man dieselbige gantz leicht/ oder nur wenig begiessen/ und ferner mit Verstand und Vorsichtigkeit/ auf besagte Weise/ biß in dem Monat September/ verfahren / da sie alsdann anders wohin versetzt werden.

Daß sich die Haut von denen Tulipanen ablöset/ kommt daher/ weil man sie nicht tieff genug in die Erde setzet; Und weil sie nicht allezeit genugsame Krafft haben/ von sich selber tieffer in den Boden zukommen/ so geschicht es/ daß sie starck in die Dicke wachsen / und ihre Haut/ die sehr zart ist / entzwey sprengen / daher kommt dann der Kancker oder Krebs / an welchem sich nachmals eine Fäulung / wie ein faules Fleisch ansetzet / davon sie endlich sterben müssen; Allein/ so bald man merket/ daß sich dieser Krebs angesetzet hat/ muß biß auf das Lebendige hinein geschnitten werden / und wann nur das Unterste an der Zwiebel gantz bleibt/ und man sie wieder in die Erde setzet / so kan sie sich erhalten und wieder aufkommen.

Wo man die Tulipanen in dem Februario und Martio nicht zugedecket liesse / so könnten ihr noch unterschiedliche Zufälle von denen starcken Hageln zu stossen/ und ein Ubel / welches von denen Frantzosen Tache de Mars, oder der Mertz-Fleck genennet wird/ verursachen ; Es ist aber dieser Mertz-Fleck eine Fäulung/ die ihre erste Blätter gleich unten an der Erden angreiffet / und von darauf gefallenen Hagel und Kälte herkommet ; Wann man dieses gewahr wird/ muß man die Fäulung alsobald geschicklich hinweg nehmen / und zu dem Ende die Erde unten an dem Stengel hinweg raumen/ und so tieff ausgraben / als man es vor nöthig achtet/ damit man den Krebs / welcher dieses Ubel verursachen dörffte/ biß an das Lebendige könne abschneiden / und oben hinweg nehmen: Dann/ wo man den Krebs eine Zeitlang still und ruhig liesse / so würde er biß an das Hertz der Zwiebel hinein fressen und dieselbige tödten.

Das vornehmste Merckzeichen / daran man die Gesundheit derer Tulipanen erkennen kan/ ist/ wann man bey ihrem Ausheben die Zwiebeln hart/ und ihre Haut von einer röthlichten und auf Castanien-braun ziehenden Farbe findet ; Wo sie aber weich/ und ihre Farbe bleich-weis oder schwärtzlicht wäre/ so hat sie gewißlich eine Alteration, oder einen Anstoß bekommen.

Die berühmte Blumen-Liebhaber haben ein Mittel gefunden / ihre beschädigte Tulipen / und verwundete Zwiebeln/ zu erhalten. Unmittelbar/ nachdem sie dieselbige aus der Erde genommen/ legen sie solche ordentlich neben einander in den Schatten / als ob sie solche wieder versetzen wollten / und lassen nicht mehr Raum darzwischen/ als einen quer Finger breit ; Auf solche Art bekommen sie ihre Krafft und vorige Vollkommenheit / wieder.

Damit ihnen aber einige Thiere / als die Feld-Mauß / oder der Hamster / die Schnecke / &c. nicht schaden / so haben sie zu dem Ende / einen viereckichten Umfang oder Rame von Holtz gemacht / die so groß als der Platz/ auf welchem die francke Zwiebeln liegen / und ohngefehr vier Zolle hoch ist / darüber wird ein von Eisen-Draht geflochtenes Gegitter/ mit engen Löchern gezogen / und darauf gestürtzet / damit / wann sie in diesem Dinge eingeschlossen liegen / die Thiere darüber nicht hinlauffen/ und ihnen Schaden zufügen können.

Cap. LIV.

Ein Register unterschiedlicher Namen der Tulipanen/ nebst der Vielheit und dem Unterschied ihrer Farben.

Agate d' Ast, ist roth / Purpur-färbicht / und bleich / oder verwelckter Rosen-Farbe ähnlich/ und weis.

Agate Amirale, ist Flachs-grau / das ist / hell-Viol-färbicht/ hell-Feuer-roth und weis.

Agate Armand, ist von einer unreinen hellen Viol-Farb / Tauben-färbicht und weiß.

Agate d' Arquelaine, ist dunckel- und hell Tauben-färbicht/ und weiß.

Agate Royale, hat nur drey Farben / die aber voll-

kommen wol von einander unterschieden und abgetheilet sind: Sie hat eine helle Purpur-Farbe und roth/ die sich in bundte Flecken auf sehr weiß ausdehnen. Es ist eine derer schönen Tulipanen jetziger Zeit.

Agate Brosset, ist sehr dunckel-roth/ hell Tauben-färbicht/ und gleich/ wann sie zu blühen anfängt / weiß.

Agate Brillet, ist Tauben-farbicht und weiß / und eine frühe Tulipane.

Agate Brabansonne, ist dunckel-roth/ hell Tauben-farbicht/ und dunckel-weiß.

Agate Brune, ist roth auf braun / und Tauben-farbicht.

Agate Chapelle, ist von rother Tauben-Farbe und weiß.

Agate Coste, ist satt Viol-blau/ hell-roth und Atlas-weiß.

Agate de Cointe, ist dunckeler Tauben-Farbe / hell-Tauben-farbicht und dunckel-weiß.

Agate Chon, ist Tauben-farbicht/ dunckel-grau/ und von dunckeler Citronen-Farbe.

Agate Castelain, ist Tauben-farbicht/ bleich-roth / und weiß.

Agate Dentelée, hat eine Tauben-Farbe/ die satt-roth/ und weiß bezeichnet ist.

Agate du Dru, ist Rosen-farbicht mit Leib-Farbe untermenget / Tauben-farbicht / Citronen-farbicht/ und dunckel-weiß.

Agate Datte, ist Lavendel-grau/ und Purpur-farbicht auf Carmesin ziehend.

Agate d'Epine, ist Milch-weiß/ mit hell Carmesin-rothen Flecken besprengt.

Agate Terrans, ist dunckel purpurfarbicht/ Vice-Roy - farbicht/ und ein wenig weiß.

Agate Frioul, ist von einer etwas schwartzen Viol-Farbe / dunckelgrau und unansehnlich Citronen-farbicht.

Apate Guerin, ist bleich-gelb und weiß.

Agate Gobelet, ist Carmesin-roth/ Tauben-farbicht/ weiß und gelb.

Agate Goblin, ist mit fünff Farben gezieret / nemlich mit Leib-Farbe / rothgelbe und Lack- oder Pupur-roth / und einer satten Gemsen-Farbe.

Agate Gorle, ist Rinds- oder Ochsen-Bluth-farbicht und weis.

Agate Govion, ist dunckel-roth / Tauben- und Citronen-farbicht.

Agate la Deserte, ist Tauben-färbicht und ein wenig weis / und eine frühe Tulipane.

Agate Liante, ist Amaranthen-färbicht und gleich Anfang weis.

Agate Lignnoise, ist Ziegel-roth/ Tauben-färbicht und weis/ aber alles verwirret und ordentlich.

Agate Lorney, ist Taubenfärbicht und weis/ doch nicht in der ersten Blüthe.

Agate Minime, hat vier deutliche und kantbare Farben/ als Licht-Purpur / gelb / Amaranth und roth.

Agate Monsieur de Chartres, ist von einer dunckeln Tauben-Farbe / Lavendel-grau und weis.

Agate Magnin, ist von einer dunckelen Tauben-Farbe/ mit heller Tauben-Farbe und weis untermenget.

Agate de Mare, ist Asch-grau/ und hat wenig weisse Farbe.

Agate Mole, ist von einer dunckelen Tauben-Farbe hell Tauben-färbicht und weis.

Agate Morin, ist Purpurfärbicht/ und unrein grau auf sehr viel weis.

Agate Morad, ist dunckel-färbicht/ Lavendel-grau und weis.

Agate Ochée, ist dunckel-grau/ roth und Gemsen-färbicht.

Agate la Piemande, ist Licht-Viol-braun/ Tauben-farbicht / roth und weis.

Agate Proserpine, ist schwartz-grau/ gelb und von einer dunckelen Citronen-Farbe.

Agate Patin, ist Rosen-färbicht / Tauben-färbig und weis: aber nicht in den Eintritt in die Blüthe.

Agate Picot, ist von einer dunckeln / und dann von einer hellen Tauben-Farbe/ und dunckel weis.

Agate de Quitly, ist von einer lichten Viol-Farbe/ dunckel Tauben-färbicht / hell Tauben-färbicht und gleich Anfangs weis.

Agate Roussy, ist braun-roth/ Tauben-färbicht und gleich Anfangs weis.

Agate Riviere, ist schwartz-roth / dunckel Tauben-färbicht/ und hat ein wenig dunckel-weis.

Agate Robin, ist Purpur-färbicht/ roth und weis/ und ob sie gleich die Farben der Agate Royale hat/ so ist sie doch nichts-destoweniger sehr weit darein unterschieden / in dem die Agate Royale mehr weis-Farbe hat / auch die bundte Flecken einander nicht gleich sehen.

Agate Romaine, ist Tauben-färbicht und hat ein wenig weis.

Agate Saint Marc, ist licht-Viol-braun/ Leib-färbicht und weis.

Agate Sans pareille, ist Carmesin-roth / Tauben-färbicht und gleich Anfangs weis.

Agate Saumier, licht Viol-blau / Tauben-färbicht und gleich Anfangs weis.

Agate Saugave, ist Viol-braun/ von einer dunckelen Purpur-Farbe und weis.

Agate du Vasseur, ist grau auf Viol-blau ziehend/ etwas weis/ und ein wenig Leibfärbicht.

Alimon, ist Amaranth / mit ein wenig roth und Milch-weis.

Albertine, hat kleine Purpur-färbichte Strimen dünne gesprengt/ mit licht Viol-blau und weis.

Alidore, ist Feuer-färbicht/ dunckel Viol-blau auf einer weislichten Gemsen-Farbe.

Alquite, ist gelb und roth gesprengt.

Amarantine, ist Purpurfärbicht/ aus Weis gesprengt.

Amarante, ist in der Haupt-Farbe weis/ und Amaranth-färbicht gesprengt.

Amarillis, ist bleicher oder verwelckter Rosen-Farbe/ dunckel Purpurfärbicht und weis.

Ambrise, ist Tauben-färbicht/ roth und weis.

Amaible, ist Milch-weis / und von braun-rother Sammet-Farbe.

Amiral d' Angleterre, ist braun-roth / hell Tauben-färbicht und weis.

Amiral Castelin, ist Tauben-färbicht / bleich-roth und weis.

Amiral Chrétien, ist von einer bleichen Tauben-Farbe / mit dunckeler Tauben-Farbe vermenget/ und gleich bey dem Anfang ihrer Blüthe weis. Sie ist eine frühe Tulipane.

Amiral de Boissiere, ist braun-roth / Tauben-färbicht gleich Anfangs/ und weis.

Amiral de Delf, ist von rother Rosen-Farbe und weis.

Amiral Fruy, ist Lavendel-grau/ schwartz-grau und weis.

Amiral de France, ist von einer dunckeln Purpur-Farbe / hell Tauben-färbicht und weis: doch nicht gleich Anfangs.

Amiral Fournier, ist dunckel-grau / roth und weis-gelb.

Amiral de Heverte, ist dunckel Purpurfärbicht/hell Viol-blau/ und gleich zu Anfang weis. Es ist eine frühe Tulipan.

Amiral de Hollande, ist roth und weis.

Amiral de Mars, ist blau-roth und weis.

Amiral Poncet, ist licht Viol-braun / Tauben-färbicht und gleich in der ersten Blüthe weis.

Amiral Triverman, ist Rosen-färbicht / Tauben-Farb und weis: doch nicht gleich Anfangs.

Amiral Vallier, ist Pomerantzen-färbicht / Rosen-Citronen färbicht und unrein weis.

Amiral Villiers, ist Purpur-Taubenfärbicht / und gleich Anfangs weis.

Amiral de Venes, ist dunckel-roth/Rosenfärbicht und von einer weislichten Gemsen-Farbe.

Angloise, ist schön Tauben-färbicht / roth und weis.

Argentier, ist Purpur-Tauben-färbicht und weis/ und eine frühe Tulipan.

Argus, ist Feuerfarbicht/ roth und Milch-weis.

Auguste le Grand, ist schimmerender Rosen-Farbe und weis: doch nicht Anfangs.

Auguste, ist Tauben-färbicht/weis und roth.

Baloile, hat drey Farben/ roth/ Tauben-Farbe und weis.

Berre, zieht auf roth / helle Tauben-Farbe und weis.

Beau Courroy, ist von einer dunckeln Purpur-Farb/ hell Violblau und dunckel-weis.

Beaupré, ist roth und weis.

Bellin ordinaire, ist roth / Tauben-färbicht und weis.

Bellin Trelon, ist Violbraun / ein wenig roth und weis

Bellissime, ist Pfersichfärbicht / Violbraun / und gleich Anfangs weis.

Belle d' Anvers, ist Violbraun / Purpurfärbicht und weis.

Belle Helene, ist dunckelroth / oder Ochsenblut-Farbe/ und in der ersten Blüthe weis.

Belle Morine, ist Carmesin-roth/und gleich Anfangs sehr weis.

Belle la Barre, hat der Brabansonne ihre Farben/ nemlich Purpur-roth und weis; aber an denen bundten Flecken findet sich eine Ungleichheit.

Belle Perlée, ist hoch Laubfärbicht und sehr weis.

Bellingourt, ist Feurrfarbicht und Milch-weis.

Bizarre du Cadet, ist bleich-gelb/ schwartz-roth/ und Rauch-gelb.

Bosnuerr, ist Leibfärbicht und weis.

Boulonoise, ist bleich-roth und weis.

Bourbourg, ist Lavendel-grau / von dunckler Tauben-Farbe/ lichter Tauben-Farbe und weis.

Bourgeoile, ist von einer lebhafftigen röthen Farbe/ auf Pomerantzen-Farbe ziehend/und weis.

Boüel, ist Bluth-roth und gelb.

Brabansonne, ist Milch-weis/ Purpurfärbicht und ein wenig roth.

Brandebourg, ist bleich-roth/auf Tauben-Farbe ziehend/und dunckel-weis.

Brantinat, ist Nacarath-färbicht und weis.

Brantion Morin, ist roth/ Taubenfärbicht und weis. Sie blühet im Frühling.

Bruxelles, ist dunckel-roth/ hell Taubenfärbicht und weis.

Sonst hat man nachfolgende/ als: Beauté de Chartres, Belle Mignonne, Belle Cailite, Belle Tragene, Belle Mariniere, Blanche printaniere, Bordée und Rebordée, Brantion de Boi, Brantion de L' Aube épine.

Cadette, ist Purpur-färbicht/und hat viel Weisses.

César, ist satt Purpur-färbicht / und hat viel Weisses/ und zwar gleich in dem Anfang der Blüthe.

Caillarde, ist Taubenfärbicht / Gemsen- und Leib-färbicht / und Goldgelb.

Caliste, ist Purperfärbicht und weis.

Camaserte, ist Leibfärbicht auf roth ziehend / und Milch-weis.

Canelée, grau/Leibfärbicht und gelb.

Canette, ist schön Violbraun und weis.

Catine, ist Lavendel-grau / Leibfärbicht und weis.

Carlée, ist röthlicht-grau und Gemsen-färbicht.

Carmelite, ist Stroh-gelb/und sehr hoch oder schimmerend Leibfärbicht.

Cartie, ist eben die Carlée.

Cadenulle, hat einen Namen der mit ihrer Schönheit wol überein kommt/ dieweil sie keiner andern in der Gestalt der Blume weichet oder nachgiebet/ es betrette nun die angenehme Ordnung / oder die verschiedene Gattungen der Farben: Sie hat aber eine Purpur-Farbe die auf Violbraun ziehend/ wenig roth/und viel weis hat.

Celeste, ist Lavendel-grau / ein wenig roth und Milch-weis.

Cermoise, ist Leibfärbicht auf Tauben-Farbe ziehend/ und Milch-weis.

Chancelliere, ist Violblau und weis.

Chamois, ist um den Rand mit Scharlach-Farbe eingefast.

Chartreuse, ist licht Violblau / ein wenig Purpurfarbicht / und gleich bey dem Eintritt in die Blüthe Milch-weis.

Chameau, ist roth / licht Violblau und weis.

Chinoise, ist graulichter Tauben-Farbe / roth und Gemsen-färbicht.

Citadelle, ist Purpur-färbicht / licht Violblau und weis.

Colombin & blanc à grand bord printaniere, die frühe oder Tauben-farbichte und weisse mit dem grossen Rande.

Columelle, ist Rosenfärbicht / roth und weis.

Concubine, ist Taubenfärbicht und weis.

Cupidon, ist Violblau / hell Purpurfärbicht und weis.

Curé printaniere, ist sehr Violblau und weis.

Curé tardive, ist gleichfalls sehr bleich Violblau und weis. Unter diesen Buchstaben C. gehören auch noch Confidente, Couronne Royale und Cardinale.

Dalepon, ist Ziegel-roth / mit einer schwartzen Grund-Farbe.

De Launoy, ist Purpurfärbicht / licht Violblau und weis.

Dentelée, ist bleich-roth / und unrein weis.

Devisée, ist weis und roth.

Diligente, ist roth / Taubenfärbicht / und Milch-weis / auch eine Frühlings-Tulipane.

Doblan, ist Feuer-roth und weis / ebenmässig eine Frühlings-Tulipane.

Dom. hateau, Violbraun / Carmesin-Purpurfärbicht / und weis.

Dolincourt, ist Purpurfärbicht und weis.

Dorade, ist roth / und von einer weislichten Gemsen-Farbe.

Doramie, ist Purpur-Tauben-Halsfarbicht / und weiß-gelb.

Dorilée. ist Viol-blau und Milch-weiß.

Dorimene, ist Purpur-farbicht / Viol-blau / und weiß.

Dorinde. ist Taubenfärbigt / roth und weiß-gelb.

Doris, ist Milchweiß / mit einer sehr lebhafftigē rothen Farbe / das weisse kommt denen breiten Flecken / die sich wol auf die Blätter hinauf ziehen / bey.

Drap d'or d'argent, panache, ist eine frühe Tulipane / die den Namen von ihren Farben hat / weil sie nemlich einem von Gold und Silber gewürckten Stücke ähnlich siehet.

Drap d'argent de Talencienne; Drap d'argent. du Berger, haben gleichfalls diesen Namen / weil sie eine silberen Zeug aussehen.

Druide. ist dunckel-roth / von dunckeler Taubenfarbe und weiß.

Ducale, ist schön und weiß.

Du Ghēna, ist Purpur-farbicht / roth und weiß.

Dulchiné, ist Milchweis / und Lack oder Purpurfarbicht.

Du Lême, ist Purpurfarbicht sehr rein weiß und roth.

Du Pont, ist Taubenfarbicht / fattroth und weißgelb.

Hieher gehören auch noch / Du poussin, Duc à grand bord printaniere, Duc à grand bord tardive, Duc à pêtit bord tardive, Dom. Frederic, Don Jerôme, Don Francois, Don Francois, Don Pedre, de Clermont, de Malines Drôlesse.

Elisée, ist Purpurfarbicht / Viol-blau / und gleich Anfangs weiß.

Erimante, ist roth / bleichgelb und gelb.

Eristie, ist Purpurfarbicht und weiß.

Esperance, ist dunckel-grau / roth und gelb.

Estampe, ist Taubenfarbicht / weiß und gelb.

Etoilée, hat fast eben die Farben wie die

Dorilée, die schön Viol-blau und weiß ist.

Eufrasque, ist roth und Atlas-weiß.

Eugene, ist braun / roth und weiß.

Euristée. ist Taubenfarbicht mit weiß vermischt / und rein gesprengt.

Eusébe, ist Taubenfarbicht / roth und Gemsenfärbicht.

Faustine, ist von einer röthlichten Taubenfarbe. Atlas-weis auf einem blauen Boden / und ist sehr wol gesprengt.

Felicité, ist bleich roth und gelb / um den Rand mit einem rothen Faden eingefast.

Fenix, ist schön dunckel / oder braun-roth auf Atlasweiß gesprengt.

Feüille d'Eldine, ist schön Nacarat und dunckelroth.

Filandre, ist von einer Purpurfarbe / sehr rein und zart auf weiß gesprengt.

Flamboyante, ist Taubenfarbicht und weiß.

Flamboyante blanche, ist schön dunckel-roth auf weiß gesprengt.

Flamboyante Columbine, ist von einer schönen Taubenfarbe und weiß.

Flamboyante Maximis, ist schwartz-grau, blass-gelb / und Citronen-farbicht / alles aber stehet verwirret / und unordentlich.

Flamboyante du Sautier, ist roth und sehr licht-gelb.

Flamboyante de Tuder, ist roth und ordinari gelb.

Flamboyante de Tunis, ist roth / und unansehnlich gelb / auf Citronen-Farbe ziehend.

Fleur de lisée, ist Rosen-farbicht / auf Taubenfarbe ziehend / und weiß.

Fleuricourt, hat schöne purpurfarbe Bundflecken auf sauber Milch-weiß.

Fleurimont. ist hoch Purpur-farbicht und weiß.

Fleurisette, ist grau / Leib- und Gemsen-farbicht.

Florentine, ist von einer lichten Tauben-Farbe und sehr weiß.

Forte à connoitre, ist roth und weiß.

Frangée, ist von einer weißlichten Tauben-Farbe braunroth.

Frere André, ist dunckel-roth mit weiß untermenget / und eine frühe Tulipane.

Frere Claude, ist Rosen-farbicht / roth / und blass / ist aber alles unordentlich.

Frere Jean, ist von einer lichten Purpur-Farbe und weiß.

Frigienne, ist schön Scharlach-roth auf Milchweis gesprengt.

Fronteval, ist roth/ Rosenfarbicht und weis.

Galatée, ist weis-gelb auf goldgelb gesprengt.

Geande, ist Tauben-farbicht/ roth und weis/ und hat wenig Fehler.

Geant, ist schwartzlicht auf Tauben-Farbe ziehend/ und dunckel-weis.

General Gouda, ist von einer sehr glantzenden Leib-Farbe und weis.

General Picot, ist Milch-weis/ und schön purpur-farbig gesprengt.

Genevoise, ist von dunckeler und heller Taubenfarbe, und weis.

Genoise, ist von einer röthlichten grauen Farbe und gelb.

Gentile, ist von einer changirenden Tauben-Farbe/ oder die nachdem das Licht darauf fällt/ ändert/ und Gemsen-farbicht wird.

Gentilli, ist röth/ feuerfarbicht und weis.

Glorieuse, ist ein schöne Tulipan/ hat eine Isabell-Farb/ die innwendig auf gelb siehet/ und ein röthlichte Gold-Farbe hat.

Grand Brabanlonne, ist Carmesin-roth/ Taubenfärbicht und weis/ doch nicht gleich Anfangs.

Grand Conrad, ist roth/ welcher auf Taubenfarbe ziehet/ und Citronen-farbicht.

Grand Etendard, ist braun/ Rosen-farbicht und weis-gelb. Grinsée, ist Leibfarbicht und weis/ und eine frühe Tulipan.

Grise Orientale, oder Agate Orientale, ist von einer schönen Viol-blauen und dunckeln Purpurfarbe.

Grise Orientale seconde, ist Viol-blau/ dunckel purpurfarbicht und weis.

Hazard Dru, ist hoch leibfarbicht/ Rosenfarbicht/ Nacarat/ Taubenfarbicht/ und gleich Anfangs weis.

Hazard Rubin, ist roth/ Carmesinfarbicht/ licht/ Viol-blau und weis.

Helene, hat fast eben die Farben/ wie die Geornde, nemlich roth/ Taubenfarbe und weis.

Hel odore, ist von vier sehr unterschiedlichen Farben/ als Pomerantzen-farbicht/ gelb/ Viol-blau und roth.

Hercan, ist dunckelroth und Gemsen-farbicht gesprengt/ die aber in 2. oder 3. Tagen weis wird.

Herculée, ist blutroth/ und Milch-weis gesprengt.

Jacobée, ist roth/ braun und von einer weislichten Gemsenfarbe.

Jaspe Angloise, ist dunckelgrau/ roth und weisgelb.

Jaspe Harlan, ist sehr dunckelgrau/ mit rothen Flecken als Threnen gesprengt.

Jaspe Marceau, ist Lavendel-grau/ Taubenfarbicht und weiß.

Jaspe premiere, ist bleichroth und Gemsenfarbicht.

Jaspe Ravalcot, ist bleichroth/ licht Violblau und weis.

Jaspe saint Jean, ist Taubenfarbicht/ grau und weis.

Jaspe Truder, ist dunckelgrau/ bleich-roth und weis-gelb.

Jean le Fevre, ist roth und gelb.

Jean Gueret, ist schön Viol-braun/ und weis.

Ignace, ist bleichroth auf Gemsen-Farbe/ und sehr rein und klar gesprengt.

Imperiale, ist dunckel purpurfarbicht/ ein wenig roth und Milch-weis.

Infante, ist Isabell-farbicht und mit weissen Striemen bezeichnet.

Jolicourt, ist Ziegel-roth und gelb.

Josephe, ist von einer röthlichten Isabell-Farbe/ gelb und ein wenig roth gesprengt.

Iris, ist dunckelgrau/ roth und gelb.

Juliane, ist Taubenfärbicht/ weis und grau.

Justine, ist von einer zweyfachen rothen Farbe/ auf Atlas-weis gesprengt.

Lactance, ist feuerfarbicht/ weis und roth.

La Blin, ist schön Viol-blau/ durch ein wenig roth von einer herfür stechenden weissen Farbe abgesondert.

La Ducheſſe, hat der Brabanlonne ihre Farben/ nur daß sie sich anderst zusammen schicken/ und ist dieselbige weis/ purpurfarbicht und roth.

L' Amie oder Agate Perruchot, ist licht Viol-blau und weis/ mit gleicher Bundtfarbe.

Lapponie, ist Taubenfarbicht/ weis und roth.

Larmoye, ist licht Viol-blau/ mit weissen Flecken als Thränen besprengt.

Leandre, ist Taubenfarbicht.

Lindot, ist braunroth und weis.

Lisa, ist roth/ Pomerantzen-farbicht und gelb/ mit gelb/ mit gleichen Bundtflecken.

Livie oder Livia, ist sehr schön Viol-blau auf weis gesprengt.

Lucque, ist licht Viol-blau auf schön weis gesprengt.

Lyante, ist Amaranthen-farbicht/ so auf Viol-braun ziehend/ und weis.

Lyppy, ist schwartz-roth/ und dunckel-gelb.

Marbrée, de Bôtre, ist von einer unbeständigen licht Viol-blauen Farbe/ und schön roth/ deren Schein von einer hohen und sehr glantzenden Leibfarbe erhöhet wird.

Marbrée Grenier, ist roth/ Taubenfarbicht und weis.

Marbrée Saint Germain, ist bleich-grau/ leibfärbicht und roth.

Manissiere, hat eine beständige rothe/ ein wenig sattrothe/ und eine sehr weisse und saubere Farbe.

Marquise, ist roth/ bleichroth/ oder verwelckter Rosenfarbe/ und weis-gelb.

Mayence, ist bey dem Eintritt in die Blühe Leib- und Gemsenfarbicht/ nachmahls lässet sie auch Tauben-Farbe und roth an sich sehen.

Meridionelle, ist Purpur-färbicht/ Viol blau und weis/ nicht aber gleich im Anfang der Blüthe/ und ist eine frühe Tulipan.

Melidor, ist leibfarbicht auf weis gesprengt.

Melinde, ihre Farben sind schön Purpur/ sehr licht oder lebhafftig roth/ oder sauber Milch-weis.

Melissée, ist Rosen-leibfärbicht/ und weis.

Mercure, ist roth/ und Gemsenfarbicht.

Merveille d' Amsterdam, ist von einer starcken und lebhafftigen Viol-blauen Farbe/ und weis.

Merveille de Camp, ist Tauenfarbicht/ schwartzlicht und weis. Es ist eine frühe Blume.

Merveille de Harlem, ist von einer duncklen und hellen Taubenfarbe.

Mestre de Camp, ist Taubenfarbicht / schwartzlicht und weis / ist eine frühe Tulipe.

Morillon d' Anapes, ist von einer weißlichten Gemsenfarbe / darauf eine wol vermengte Leibfarbe zusehen.

Morillon d' Aquin, ist von einer dunckelbraunen Farbe / und weiß.

Morillon Brun, ist schön braunroth und weiß.

Morillon Brun Robin, ist schwartz-roth und weiß.

Morillon des Champs, ist Granat-Apffel-Farb und weiß

Morillon Chirat, ist Leibfarbicht auf Rosenfarbe ziehend / und weiß.

Morillon Cloutier, ist schön Nacarat und hoch leibfarbicht auf weiß gesprengt.

Morillon Dry, ist Granatapffel-farbicht / gelb Citronen-farbicht und weiß.

Morillon Dry, ist Leibfarbicht auf Rosenfarbe ziehend und weiß / aber nicht gleich zu Anfang der Blühe

Morillon de Fleurs, ist Leibfarbicht und sehr weiß.

Morillon de Flien, ist Lavendel-grau / von dunckeler und lichter Taubenfarbe und weiß.

Morillon Jaquet, ist Rosenfarbicht und weiß.

Morillon Madame, ist roth und weiß; doch nicht gleich Anfangs.

Medional, ist Carmesin-rot / Taubenfarbicht / und weiß.

Morillon Nacarat, ist Nacarat und weiß.

Morillon parfait, ist Carmesin-roth und weiß.

Morillon Paschal, ist von einer dunckeln Tauben-Farbe / so auf roth ziehet und weiß.

Morillon Picard, ist roth auf Leibfarbe ziehend / und sehr weiß.

Morillon Rosan, ist von licht-schwartzer Farbe / auf Pomerantzen-Farbe ziehend / und weiß.

Morillon Sang de Boéuf, ist dunckel-Carmesin-roth und weiß / aber nicht bey Eingang ihrer Blühe.

Morillon Studer, ist von einer duncklen Rosenfarbe und sehr weiß.

Morillon sur brun, ist Carmesin-roth / Rinds- oder Ochsen-Blut-farbicht / und sehr lebhafftig weiß.

Morillon Superlatif, le Petit Auguste genannt / ist hoch leibfarbicht / und sehr weiß / aber nicht gleich / wann sie zu blühen anfängt.

Morillon Tournay, ist von einer dunckelen Violblauen / und dunckelen Tauben-Farbe / und hat nicht viel Weis an sich.

Morillon Zuret, ist Rosenfärbicht / und von einer unansehnlichen oder dunckelen Citronen-Farbe.

Morinette, ist von einer lebhafftigen Leibfarbe und weis.

Morine, hat eine ziemliche schöne und auf sauber Weis / welches sie gleich bey dem Eintritt in die Blüthe bekommen / gesprengte satte Leib-Farbe.

Montfort, ist mit einer satten Violblauen und mit roth vermengten Farben auf schön Weis gesprengt.

Monstereille, ist mit einer lebhafftigen Farbe auf sehr viel Weis gesprengt.

Monstre simple, diese wird also (die einfache Mißgeburt) wegen der Grösse ihrer Blume genandt: Sie ist roth und gelb / wie ein Drapcor, oder güldenes Stücke.

Monstre Double, ist eine Tulipan / die wenig Vergnügen giebt / dieweil ihre Blume selten zu einer Vollkommenheit kommt; sie ist sehr starck gefüllt / und hat mehr als hundert und zwantzig Blätter; Ihre Farben sind roth / Pomerantzenfärbicht und gelb.

Moulette, ist Pomerantzenfärbicht / so auf Zeit roth ziehet / und weis. Es ist eine Frühlings-Tulipen.

Nantoise, ist satt Violetlau mit Weis vermischt / welches sich sehr schön auf Weis in runde Flecken austheilet.

Nevers, hat eben die Farben wie die Nantoise, nur daß die Figuren und das Gesprengte unterschieden sind. Ihre Farben sind Violblau und weis.

Nicée, ist roth / auf einem Atlas-weissen Boden.

Noiron, ist dunckel-roth und satt Taubenfärbicht auf Gemsen-Farbe.

Noirlis, ist roth / Violbleu und weis.

Nouvelle de Hollande, ist weis / und Licht-Purpur gedipfft.

Oculus, ist schön braunroth und Milch-weis.

Olinde, hat kleine rothe und hoch Leibfarbe runde Flecken an dem Rande derer Blätter / die weis sind.

Olimpe, ist Gemsenfärbicht / mit Taubenhals-Farbe vermengt / auf Weis.

Ondée, dieses ist eine überaus angenehme Tulipen insonderheit wegen ihrer Blätter / die von einer schönen Breite; die grüne Blätter sind so schön als derer Recken ihre / alle schön kraus / und rings herum mit einer Einfassung / so weis als die Lilien / umgeben; Ihre Blume ist gantz weis.

Opale, hat vier Farben / eine satte Tauben-Farbe / Goldgelb / roth und weis.

Orientale Morin, ist von drey unterschiedenen Farben / Violblau / weis und Purpur-färbicht.

Ourlée, ist schön roth und weis.

Ourlée rectifiée, ist braun-roth / so auch Carmesin ziehet / und gleich bey dem Eingang in die Blüthe viel Weisses hat.

Palamede, ist Taubenfärbicht / roth und weis; Ihre Blume hat einen weiten Kelch / und wächset ziemlich hoch von der Erden.

Palas, ist Purpurfärbicht und weis.

Paltot Cadens, ist dunckel-roth und gelb / und eine frühe Tulipe.

Paltot de trois Couleurs, ist von einer bleichen Tauben-Farbe / Schwefelgelb und roth.

Paltot enfumé, ist dunckelgrau / und bleichgelb / alles aber unordentlich.

Paltot Laydane, ist schwartzroth / Citronenfärbicht und weis-gelb / alles unordentlich.

Paltot Ledanus, ist von einer sehr frischen rothen und lichtgelben Farbe / und eine frühe Tulipen.

Paltot Pluton, ist schwartz-roth und gelb.

Paltot Quetor, ist schwartzgrau / und weis oder lichtgelb / alles verwirret.

Paltat Robin, ist Mangelhafft.

Paltot Saint Joseph, ist roth und gelb / und eine frühe Tulipan.

Paltot Saint Paul, ist roth / so auf Leib-Farbe ziehet / und Schwefel-gelb.

Paltot Saint Philibert, ist von einer dunckelen Rosen-Farbe / roth und verwirrt Citronenfärbicht.

Paltot Saint Pierre, ist schwartz-roth / Taubenfärbicht / und verwirrt Citronengelb.

Paltot Tenebreux, ist schwartzroth / und gelb / welches letztere auf Gemsen-Farbe ziehet.

Panachée d' Arras, ist licht Purpurfärbicht / Violbraun und weis / und blühet im Frühling.

Panachée de L'Aube, ist Rosenfärbicht / roth und weis / aber nicht gleich am Anfang der Blüthe.

Panachée de Caen, hat eine glantzende rothe Farbe / mit grossen weissen Bundt-Flecken.

Panachée Lief, ist braun-roth / auf Tauben-Farbe ziehend / und weis.

Panachée de Paris, ist von einer sehr glantzenden rothen und schönen weissen Farbe / die sie gleich bey dem Eintritt in ihrer Blüthe bekommt.

Panachée Robert, ist Leibfärbicht und weis / nicht aber im Anfang der Blüthe.

Panfilie, ist schön Violblau / um den Rand Purpurfärbicht eingefast / und mit grossen Milch-weissen Flecken gesprenget / die nicht anders sehen / als ob sie darauf geleget wären.

Papillone ist sehr fein gesprengt / und hat eben die Farbe wie die Galatée, als gelblicht / Isabell und Goldgelb / nur daß die Zeichnung oder Figuren voneinander unterschieden sind.

Parangon d' Acoste, ist Purpurfärbicht / Carmesinroth / grau und weis.

Parangon Viltons, ist roth auf Tauben-Farbe ziehend / und schön weis.

Passe Citadelle, ist schön Violblau / Purpurfärbicht und weis / und diese Farben sind weit frischer und lebhaffter als der Citadelle.

Passe-Rosée, ist Rosenfärbicht und weis.

Passe-Touloise, ist von einer lichten und dunckelen Tauben-Farbe und weis.

Passe Zabylon, ist von einer schönen auf Purpurziehenden Violblauen Farbe und weis.

Paysanne, ist dunckel-roth / Taubenfärbicht und weis.

Peintre, ist von einer frischen Tauben-Farbe und weis / sie blühet in dem Frühling.

Pensée oder Belle Pensée, ist der Gedancken oder Dreyfältigkeit Blümlein-Farbe und Milch-weis.

Periandre, ist eine sehr schöne Paltot, dunckelroth und Goldgelb gesprengt.

Petit Alexandre, ist von lichter Taubenfarbe und Milch-weis.

Petit Auguste, ist Flam- oder Feuer-roth / hoch- und frisch Leibfärbicht / und bey dem Eintritt in die Blüthe weis. Sie kommt sehr spath.

Petit Suisse, ist roth / braun und gelb.

Picarde, ist roth und ein wenig Violblau auf weis gesprengt.

Plumerotte, ist bleichroth und Gemsenfärbicht.

Pomée, ist Leibfärbicht und weis.

Provôtale d'Abbeville, ist Taubenfärbicht / und von einer satten und unreinen Leib-Farbe.

Presidente, ist Rosenfärbicht / auf Leibfarbe ziehend / und bey dem Eintritt in die Blüthe weis.

Predentuë, ist sehr wol mit einer schönen Purpur-Farbe auf weis gesprengt.

Princesse, ist hoch Leibfärbicht / bleichgelb / Citronenfärbicht und weis / welches sie zu Anfang ihrer Blüthe bekommen.

Prolerpine, ist roth / Gemsenfärbicht und Goldgelb.

Picelle Nichon, ist Scharlach-roth / Taubenfärbicht und weis / nicht aber bey dem Eintritt in die Blüthe.

Quirinus, ist Sammet-Taubenfärbicht und Milchweis.

Quatricolor, hat 4. Farben / nemlich / Feuerfarbe / satte Taubenfarbe / Gemsenfarbe / und unrein weis.

Ramonneuse, ist von einer lichten und dunckeln Taubenfarbe / und ein wenig weis.

Raphaële, ist roth / Pomerantzenfärbicht und gelb.

Ravennoise num. 1. Chapelle, ist roth / Taubenfärbicht und weis.

Raymonde, ist weis und roth.

Recrodée, ist Taubenfärbicht auf Weis gesprengt.

Reguliere, ist von einer lichten Taubenfarbe / roth und sehr weis.

Reine, ist Amaranth / Purpurfärbicht / am Anfang der Blüthe weis / uñ ziehet auf die Farben der Robinette.

Richemont, ist schön Violblau und weis gesprengt.

Richeval, ist sehr reich Violblau auf Weis gesprengt.

Robine, ist Amaranthenfärbicht und ein wenig weis.

Robinette, ist Amaranthenfärbicht / roth Purpurfärbicht und weis. Aber nicht gleich in dem Eingang der Blüthe.

Rochefort, ist roth / Isabellfärbicht und grau.

Rosée, ist Rosenfärbicht / Leibfärbicht und unrein weis.

Sabine, ist sehr schön grau auf Weis gesprengt.

Satinée, ist überaus schön Atlas-weis und roth gesprengt.

Savoyarde, ist satt Isabellfärbicht / bleich-roth und gelb.

Scipion, ist von einer lebhafft-rothen Farbe / und Weis-gelb.

Seigneur, ist hellroth und von einer weislichten Gemsenfarbe.

Sergent, ist gelb und roth / und blühet sehr spath.

Solimene, ist nicht groß; Ihre Farben sind schön Purpur und weis.

Specieuse, ist von einer schönen Violbraunen oder dunckeln Purpur-Farbe / und weis-gesprengt / die Pützlein sind so braun oder dunckelblau / daß sie gantz schwartz zu seyn scheinen.

Specieuse d' Huard, ist Purpurfärbicht / hellroth / Taubenfärbicht und weis. Ist eine Frühlings-Tulipe.

Suisse du hâteau, ist dunckel-roth und bleich-gelb.

Suisse de Portugal, ist dunckel-roth / ein wenig Taubenfärbicht / und dunckel-weis.

Sultane, ist schwartz-roth / dunckel Lavendel-grau / und weis.

Tamise, ist Purpurfärbicht / Violbraun und weis gesprengt.

Tautre, ist bleichroth / Rosenfärbicht und weis.

Tarante, ist weis und roth gesprengt.

Tenebreuse, ist eine Gattung der Paltois, roth und gelb gesprengt.

Toujours belle, diese Tulipe ist vergnügt/ daß sich ihre Farben nicht ändern; dann ihre hervorscheinende weisse und bleich-rothe Farbe nehmen / von der Zeit als sie hervor gewachsen biß sie wieder abfället / im geringsten nicht ab.

Traveti ist von einer bleichen Lavendelgrauen Farbe/ dunckelroth und weis; alles aber ist verwirrt.

Tuilloise, ist Taubenfärbicht roth und weis.

Tulipe de Candie, ist von einer lichten Taubenfarbe/ und formirt ihre Blume wie das Colchicum Trojanum.

Valée, ist schön Purpurfärbicht auf Weis.

Veuve commune, ist bleichroth und weis.

Veuve de Vignes, ist von einer dunckeln Purpur-Farbe/ verwelckter Rosenfarbe oder bleichreth uñ weis.

Venitienne, ist roth/ auf eine schöne weislichte Gemsenfarbe gesprengt.

Vermis oder Ciprine, Schwefelgelb / von einer frischen Taubenfarbe und roth.

Vernois, ist licht Taubenfärbicht / Rosenfärbicht und dunckelweis.

Viceroy, ist von einer auf Violbraun ziehenden Purpurfarbe/ und sehr weis.

Virginie, ist hoch Leibfarb / auf weis gesprengt/ und solcher Gestalt getheilt / daß man es vor Bluts-Tropffen ansiehet.

Ville Neuve, ist dunckelroth / Taubenfärbicht und weis.

Ville Marets, ist licht Violblau/ etwas Purpurfärbicht/ und sehr lebhafftig weis.

Vigni, ist hell Taubenfärbicht / roth und gelb.

Unique d' Ablin, ist schön Purpur Violbraun/ und mit einer glänzenden rothen Farbe / auf schön Weis gesprengt.

Unique de Caen, ist mit einer gläntzenden rothen Farbe auf schön weis und groß gesprengt.

Unique de Delphe, ist schön Violbraun und weis durch ein wenig Roth von einander abgesondert.

Zamet, ist Taubenfärbicht/ so auf Rosenfarbe zieht/ Gemsenfärbicht und hellroth.

Zaiblon commun, ist von einer gemeinen Violbraunen Farbe / inwenig roth und weis.

Zaiblon rectifié, ist Violbraun / Purpurfärbicht und Milch-weis.

Zilone, ist groß Violbraun / auf schön Weis gesprengt/ und um den Rand mit Feuer-Farbe eingefaßt.

Zurandale commune, hat deutliche rothe / auf Weis gesprengte bundte Flecken / darauf sie sich aus ihrer Haupt-Farbe/ die sie von einander sondert/ ausbreiten.

Zurandale rectifié, ist hellroth und sehr weis/ nicht gleich wann sie zu blühen anfängt.

Zurandale de Goa, ist Taubenfärbicht und weis.

Cap. LV.

Von dem Ursprung und Herkommen des Auriculæ Ursi, oder Bären-Oehrleins und derselben schönen/ herrlichen Eigenschafften.

DAs Bärenöhrlein kommt aus Franckreich/ und wird daselbst in vielen Provintzen auf denen Wiesen gefunden; doch sind sie von den jenigen/ welche in denen Gärten gebauet werden / darinnen unterschieden/ daß jene alle von sehr schlechten Farben und kleinen Glocken sind; Diese letztere aber/ so man in denen Gärten zeuget / und aus guten Saamen aussuchet/ alle solche Eigenschafften an sich haben / die man an schönen und angenehmen Blumen wünschen kan.

Ob nun diese Blume gleich aus Franckreich kommt/ so sind doch die Frantzosen die ersten nicht / welche ihre Schönheiten erkandt und angemercket haben / die Flandrer oder Flammänder haben sich dieselbige mehr angelegen seyn lassen als jene: dann sie haben die erste gesprengte zu L'Isle in Flandern aufgebracht. Sie nennen dieselbige Auricules, oder Aurickeln.

Was die Eigenschafften der schönen Bärenöhrlein betrifft/ so ist hiervon folgendes zu wissen: Weil ein niederträchtiges Blat/ und welches also stehet/ daß es nichts hindert/ eine Blume belobt macht / so übertrifft hierinnen das Bärenöhrlein ihrer viele.

Das Blat / welches sich auswärts strecket / ist ein wenig schöner als das jenige/ welches so gerade stehet.

Es ist ein grosser Fehler an einem Blumen-Stengel / wann er so dünne ist / daß man ihn unterstützen muß; Auch/ wann er so kurtz ist/ daß man den Strauß kaum sehen kan; In allen Dingen wird eine rechte Gleichheit erfordert / insonderheit aber in denjenigen welche zur Augenlust bestimmt sind. Je gröser die Glocken oder Becher derer Bärenöhrlein sind / und je weiter sie offenstehen/ je höher sind dieselbige zu schätzen. Viele darunter falten sich / und dieses ist ein Fehler. Der Stiel der Glocken muß mit der Blume in seiner Masse überein kommen. Eine sehr grosse Blume/ derer Stiel an ihrer Glocke allzu kurtz wäre / würde ein grösserer Mißfallen verursachen/ als wann er eine richtige Gleichheit hält. Das Auge an einem Bärenöhrlein soll groß und wol geschlossen seyn/ nicht neben auslauffen / oder durch das Blat gehen. Das Auge ist das jenige runde Ringlein / so mitten in der Blume stehet / und fast allezeit gelb oder Citronenfärbicht ist. Von denen gesprengten macht man keinen grossen Staat. Wann man ja einige Stücke betrachtet so geschicht solches entweder wegen der sonderbaren Breite/ oder einer so wunderlich-vermengten und Bizarren-Farbe/ davon man Hoffnung hat/ daß sie durch das Säen ihres Saamens dahin gebracht werden einige gesprengte Blumen / die etwas von ihrer Art behalten/ mitzutheilen.

Unter allen sind / die so einen Glantz haben / ingleichem die wie Atlas aussehen/ die schimmernde und Bizarren oder unordentlich-gesprengte/ die schönste. Je

gleicher

gleicher diese Blume gesprengt ist und Farben hat/ je schöner ist sie.

Man muß sich bemühen unterschiedliche Farben an denen Bären-Oehlein auszufinden / damit man sie nehmlich voneinander unterscheiden könne / dann viel darunter sehen einander gleich so wol/ als die Nelcken/ und giebt es weit mehr Blumen / die einander gleich sehen / als Augen / die solche voneinander scheiden können: Man muß unterschiedene Gattungen haben/ die gleich jederman in die Augen fallen. Die Natur wird nimmermehr erschöpfft / sondern bringet jederzeit etwas neues herfür. Man findet jetzund viel gefüllte / und gesprengte Bären-Oehrlein / und gibt es / die zuweilen bis drey Glocken ineinander haben / sie sind aber rar und theur. Durch starckes Säen kan es noch weiter in dieser Zunehmung gebracht werden ; je mehr das Bären-Oehrlein kleine Glocken auf einem Stengel hat / je schöner ist es.

Wann es rings um den Stengel einen Pusch oder Strauß von Glocken hat / so wird es Auricula polyanthos genennet.

Cap. LVI.

Von der zu denen Bären-Oehrlein tüchtigen Erden; Ingleichen/ wie man diese Blume im Topff und in ihrer Blühte tractiren / und die Neben-Schößlein davon abnehmen soll.

Diese Pflantze ist / so zu reden/ vielfrässig / oder will ein gute Nahrung haben / und liebet die Kühle: Man muß ihr ein wenig mehr freye Erde oder guten Wiesen-Grund geben / als der Nelcke. Zu 4. Körbe voll dieses Wiesen-Grunds müssen 3. Körbe voll wol verwesten Pferd-Mists / und zwey Körbe verwesten Kühe-Mists kommen. Nachdem gesagt worden / daß das Bären-Oehrlein die Kühle liebe / so wäre wenig von der Art / wie man damit weiter verfahren soll/ zu gedencken/ weil man leichtlich daraus schliessen kan / daß man es nicht an die heisse Sonne setzen müsse: Doch ist es/ zu mehrer Unterweisung/ bey einwenig weitläufftig zu seyn.

Gleich zu Anfang des Frühlings/ vor dem Blühen / setzet eure Bären-Oehrlein-Töpffe an die auf- oder niedergehende Sonne / auf Pfosten genaglete Bretter/ oder zum wenigsten auf grosse viereckichte Steine / es möchten sonst die Würme zu dem Loch des Topffs hinein kriechen/ welche die Erde unaufhörlich durchwühlen/ und über einen Haussen werffen. Versuchet es/ daß sie also zustehen kommen/ damit sie über drey oder vier Stunden des Tags die Sonne nicht bescheine/ denn sie halten sich solcher Gestalt weit besser / und die Farbe an der Blume wird viel dunckeler/ und kommt dem Sammet gleicher. Gebet ihnen kein Wasser/ als wann sie dessen vonnöthen haben; Von allzuvielen Begiessen würden sie verfaulen / und von allzu wenigen krafftlos werden: Darum fallet nicht / indem ihr einer Gefahr entgehen wollet / in die andere.

Wann sie in der Blühte stehen / so muß man sich mässigen seyn lassen / die jenigen Bären-Oehrlein aus denen Töpffen heraus zu nehmen/ deren Neben-Schößlein gantz einfarbigt / oder ungesprengt getrieben haben / und wann es nicht eine sehr rare Gattung ist / muß man ihren Stock nicht besonders in das Land setzen / und warten / bis er einige gesprengte Neben-Schößlein treiben möchte.

Wann nur ein ungesprengtes Neben-Schößlein / und wiederum ein gesprengtes darneben kommt / so muß das Ungesprengte zernichtet/ das Gesprengte aber erhalten werden: Das jenige / so einmal ungesprengt gekommen/ wird nimmermehr gesprengt. Ein einfarbicht Schößlein zu verderben/ oder hinzurichten/ dörfset ihr eben die Pflantze nicht ausnehmen/ sondern reist die Blätter davon ab / und wann nichts mehr übrig geblieben/ als das kleine Hertzlein/ und ihr keine Blätter mehr abnehmen könet / so schneidet diese Hertzlein geschicklich ab/ doch/ daß ihr das Hälslein oder den obern Theil der Pflantze nicht beschädiget; dann dieses wird von den neuen Schößlein getrieben / und muß dannenhero erhalten werden.

Wann der in eurem Topffe sich befindende Stengel unten viel Neben-Schößlein hat / und ihr Willens seyd/ das Geschlecht fortzupflantzen/ oder zu vervielfältigen / so wartet/ bis die Blume verblühet habe/ setzet euren Bären-Oehrlein-Stengel / wann seine Erde nicht naß ist/ schüttelt ihn so sauber ab / daß die Wurtzeln gantz rein rein / reist das untere Theil oder den Fuß desselbigen in so viel Theile/ als er starcke Neben-Schößlein hat / und setzet ein jedes Schößlein in einen besondern Topff / so wird es wieder neue Neben-Schößlein treiben/ und auch kan es ohne geringe Sorgfalt nicht an Pflantzen mangeln.

Wann ein jedes Neben-Schößlein/ so ihr versetzet / nur einen Faden Wurtzel hat / so schlägt es wieder Wurtzeln; Hat es aber mehr / so ist es um so viel desto besser. Man kan es leicht richten/ daß jedes Neben-Schößlein viel Wurtzeln bekomme / dann/ wann es sich nicht gerne von sich selbsten ablösen lässet / so muß man nur die Wurtzel der Pflantze in der Mitte spalten/ welches ihr keinen Schaden bringet: Also wann ihr 4. Neben-Schößlein an einem Fuße hättet / die sich nicht von einander theileten / so schneidet eure Wurtzeln kecklich in vier Theile / dann es stehet bey euch/ wie viel Wurtzeln ihr einem jeden Neben-Schößlein lassen wollet.

Nachdem die Wurtzel entzwey geschnitten ist/ so pflantzet euer Neben-Schößlein bis gantz oben an das Hälslein / daß mehr nicht als die Blätter heraus gehen / alsdann begiesset es starck / und lasset euren Topff zum wenigsten einen Monat lang in dem Schatten stehen/ während der dieser Zeit muß man ihm öffters

Wässer geben / damit es desto leichter Wurtzeln schlage / niemals aber zu viel.

Wann eure Töpffe / welche wohl geblühet / ihrer Schuldigkeit auf eurer Blumen-Bühne oder Staffeley ein sattsames Genügen gethan / so setzet sie alsdann wieder an den jenigen Orth / allwo sie geblühet haben / halter ihren Saamen zu Rath / und damit ihr wieder neue Gattungen bekommen möget / so säet den Saamen satt und überflüssig. Durch dieses starcke Säen kommt man so wohl bey dieser / als allen andern Pflantzen am meisten zu vielen Gattungen Blumen.

Bey grosser Sommer-Hitze nehmet eure Töpffe hinweg wo sie waren / und setzet sie alle in den Schatten: Diese Vorsorge ist von einer Wichtigkeit. Die allzustarcke Sonne und grosse Hitze macht die Bären-Oehrlein verderben / faulen / und tödtet sie endlich gar.

In dem Herbst stellet sie wieder an ihren gewöhnlichen Platz / und in den Winter an die Mittags-Sonne / dann um diese Zeit haben sie es vonnöthen. Wie sehr ihr euch auch bemühet / eure Bären-Oehrlein wol zu stellen / so werden doch stäts viel Blätter daran verfaulen / nehmet dieselbige in allen Zeiten des Jahrs sauber hinweg / und weilen / indem man sie abreist / man den Stengel unten beweget / und wanckend macht / so bevestiget denselbigen / indem ihr ihn rings um mit den Fingern unterstützet / und wann sich die Erde entweder von dem Begiessen oder sonsten setzet / und das Hälslein entblöset / so werffet wiederum Erde auf eueren Topff / damit es wieder bedecket werde.

Die Erde / in welche man die Bären-Oehrlein pflantzet / ist etwas hart und starck / und wann man sie nicht oben auf ihrem Topffe bedeckte / so würde sie sich spalten / oder neben von dem Rande abreissen / oder sonsten hart werden: Diese Ungelegenheiten zu vermeiden / muß man eben auf dem Topff einen guten Finger hoch schwartzen Sand werffen / / in Ansehung der Pflantze würde der weisse oder gelbe Sand eine gleiche Bedeckung thun / in der Blüthe aber würde die Würckung schlecht seyn; dann wann man die Farbe dieser Blumen gegen die meisten Blumen der Bären-Oehrlein hält / so würde ihr Glantz weit geringer seyn. Es scheinet diese Anmerckung zwar gering / in der Ubung selbsten aber ist sie sehr groß.

Der Sand / welchen man auf die Erde des Bären-Oehrlein-Topffs wirfft / unterhält dieselbige frisch / hilfft / daß das Begiessen leicht durchdringen kan / und hindert eher / als kein anderer Mist / dessen man sich sonsten bedienen möchte / daß der Fuß des Stengels und die Blätter nicht verfaulen; Je mehr man sich vor der Verfäulung förcht / je mehr muß man den Mist meiden und davon entfernen: Weil eure Töpffe öffters an dem Schatten stehen / so setzet sich oben darauf ein Schimmel an / welches der Pflantze ein unangenehmes Grüne verursachet / schabet oder kratzet die Erde eben hinweg / und schüttet frischen Sand darauf. Die Schönheit bestehet niemahls ohne die Sauberkeit / sie wollen beysammen seyn.

Das Bären-Oehrlein hat gemeiniglich den Frost nicht zu besörchten / jedoch / wann ihr in euren Gewächs-Häusern Platz übrig habt / so setzet eure schöne Blumen von dieser Gattung darein / es möchte sonst die Fäulung oder ein anderer Unfall schaden; Diese Vorsorge ist ihnen sehr nütze.

Cap. LVII.

Von dem Saamen des Bären-Oehrleins / von der Art denselben zu säen / und die Stucke und Pflantzen davon aufzubringen.

Insonderheit müst ihr bemühet seyn / den Saamen eurer schönsten Pflantzen / derer / so die gröste Blocken haben / am meisten dem Sammet gleich kommen / vor allen andern die gedoppelt und dreyfach sind / einsammlen: Derowegen lasset den Saamen der einfachen oder gemeinen Pflantzen fahren / säet lieber weniger und etwas gutes. Dieser Saame will zu Anfang des Septembris gesäet werden. Die Art / denselbigen zu säen / ist zwar von keiner grossen Wichtigkeit / indessen haben doch grosse Liebhaber / viele Jahre hintereinander / ohne einen einigen aufzubringen / solchen gesäet / weil sie nicht alle geringe Umstände dabey beobachtet haben.

Dieser Saame förchtet sich / gantz und gar verdeckt zu werden / liebt einen frischen und kühlen Orth / und will wegen seiner kleine / mehr Vorsichtigkeit / als sonst alle andere haben. Füllet flache irrdene Töpffe oder Kästen mit sehr guter leichter und rein-gesiebter Erde / trucket sie satt und sacht mit der Hand nieder / damit sie sich bey dem Begiessen nicht weiter senckt / und machet auf alle Vorsorge / wann eure Erde wol und schön gleich gedrucket ist / subtile Spalten mit der Schneide eines Messers in dieselbe / euren Saamen darein zu säen / die Spalten aber müssen sehr eng und nicht tief seyn / darein säet etwas dünne euren Saamen und fahret alsdann gantz sachte mit der Hand über eure Spalten hin / dieselbige wieder eben zu machen; Auf diese Weis ist der Saame entweder in die kleine Spalten gefallen / oder hat sich mit der aus denenselbigen durch das Schneiden gefallenen Erde umgeben / und dieses ist genug / ihr keinen zu machen.

Eure Töpffe oder Kästen begiesset alsobald mit einer kleinen blechernen Gießkannen / so ein Rohr und sehr kleine Löcher hat / damit das Wasser fein dünne heraus lauffe / und die Erde nicht zusammen schlage: Eure gesäete Saamen setzet in den Schatten / und lasset sie daselbst stehen / bis ihr sie in die Beete versetzen wollet; Machet / daß sie allezeit feucht seyn. Eure Töpffe und Kästen / darein ihr den Saamen gesäet habt / wann sie nicht auf sehr hohen Füssen stehen / setzet in die Höhe / dann sonsten kommen die Würmer entweder durch die Löcher / so in denen Töpffen oder an denen Kästen sind /

sind/ durch die Spalten hinein/ und machen/ wann der Saamen keimet/ daß die Wurtzel Grund-loß wird/ die Pflantze umfallet/ und unfehlbar verdirbet. Zuweilen gehet der Saame/ gleich das erste Jahr/ als er gesäet worden/ auf: Gemeiniglich aber geschicht solches zu Ende des Frühlings/ in dem folgenden Jahre; doch hat man auch gesehen/ der das andere Jahr darauf erst aufgegangen ist. Wann die Pflantze in Stande ist/ daß man sie versetzen kan/ muß sie an einen kühlen Orth des Gartens/ um zusehen/ ob sie gesprengt kommen will/ gesetzet werden/ geschicht dieses letztere, so thut man ihr gleich bey der ersten Blühte oder Blume ihr recht/ und versetzet sie in die Töpffe.

Cap. LIIX.

Von der Sarsaparilla und Amarantho oder Sammet-Blum.

DJe Sarsaparilla bestehet aus vielen langen Reb-artichten Wurtzeln/ welche so dick/ wie ein Feder-Kiel sind/ und alle aus einem Knoden heraus wachsen: Sind auswendig faltig/ und runtzelicht/ von braun-falber Farbe/ aber inwendig weis. Sie hat keinen sonderlichen Geschmack oder Geruch/ und wird aus America über Spanien heraus gebracht.

Das Kraut dieses Stammens ist eine Art von der stechenden Winde/ welches bey den heutigen Kräuter-Verständigen Smilax aspera peruviana heisset: hat lange/ breite und oben ausgespitzte Blätter/ weiset Stern-Blümlein und rothe säuerliche Beerlein/ hänget sich mit seinen Zäserlein an die Bäume oder Mauren. Sie wächset in West-Indien/ an feuchten Orthen/ und wird auch ebenmässig in Italien dergleichen gefunden/ deren Wurtzel fast eben die Kräfften hat. Man findet aber verschiedene Sorten dieser Wurtzeln bey den Materialisten/ indem ohne die Spanische auch eine Art aus Holland/ in kleinen Schachteln/ gebracht wird/ welche an beyden Enden beschnitten ist/ aber von verständigen Materialisten nicht viel geachtet wird.

So bringt man auch eine andere Art aus Franckreich/ in langen Kistlein/ so auswendig röthlicht ist/ welche etwas besser/ und der Spanischen sehr nahe kommet. Es wissen sie auch die Droguisten/ nachdem sie alt sind/ zu sortiren/ und in die feine/ mittele/ und gemeine zu unterscheiden/ darunter immer die feinere ob sie gleich theurer/ einzukauffen/ will man etwas damit ausrichten.

Die beste ist die Spanische/ welche lange Zasern hat/ so auswendig graubraun/ und inwendig weis/ mit zweyen röthlichten Strichen anzusehen/ auch leicht zu spalten ist/ aber doch nicht stäubet/ wann man sie spaltet/ welches ein Zeichen/ daß sie wurmstichicht ist. Wann diese gesotten wird/ so giebt sie dem Wasser ein rothe Couleur. Sie muß nicht feucht seyn/ mittelmässiger Dicke/ wie ein Feder-Kiel/ dann die gar dünne nichts taugen; Viel weniger ist die Sarsaparilla zu brauchen/ welche einige/ wiewol unrecht/ die Mozambiquittische Sarsaparillen nennen/ da sie viel mehr von Marignan kommet.

Es ist auch verträglicher/ daß man diese Wurtzel ungebunden kauffe/ als in Bündlein/ weil in diesen gemeiniglich viel klein Zeug und Unreinigkeiten eingemischet werden/ wie in der Materialien-Kämmer p. 125. angemercket wird.

Was die Kräffte dieser Wurtzel anbelanget/ so ist sie durchdringender und subtiler Art/ und kommt derowegen D. Simon Pauli nicht ohne Ursach ungereimet vor/ daß Hernandez derselben ein kalte Natur zuschreibet. Sie treibet nicht allein den Schweiß/ sondern purgiret auch dabey/ welches/ ausser dem Fallopio, fast bey keinem Scribenten zu lesen/ doch aber auch von mir in der That selbsten observiret worden; Weswegen dann diese Wurtzel ein vortrefflich Remedium gegen die gar zu feiste Wänste oder Corpulentiam nimiam zu halten ist.

Absonderlich aber heylet sie auch alle gefährliche und alte Schäden/ ja den anfangenden und verborgenen Krebs selbsten/ und wird deswegen von einigen die Heilwurtzel genennet. In denen Frantzosen oder Luc Venereâ ist sie viel gewisser/ als das Frantzosen-Holtz/ welches Fallopius in seinem Buch de Morbo Gallico pag. 723. aufrichtig bekennet/ auch einige Exempel anführet/ daß/ da nach gehaltener Holtz-Cur noch einige Geschwär/ Schrunden in Affter/ Schaam-Beulen und dergleichen zurück geblieben/ solche durch diese Wurtzel vertrieben worden.

So kenne ich auch einen gewissen und sehr versuchten Chirurgum, so zugleich bey einem hohen Fürstlichen Hauß Cammer-Diener ist/ welcher eine gewisse Cur die Frantzosen/ welche von andern nicht können gezwungen werden/ zu heylen hat/ die er vor sehr gehe m hielte/ und vor kein Geld wolte mittheilen. Als ich aber mit ihm eine gewisse Adeliche Persohn in der Cur gehabt/ hab ich in Acht genommen/ daß es die blosse Sarsaparilla sey/ und bestunde sein Geheimnuß in der Coction, welche ihm doch auch abgesehen/ auch zum Theil in obangezogenem Ort des Fallopii/ und noch deutlicher in des Cardani Tr. de rad. Chinæ pag. m. 1619. zu finden ist.

Unterdessen ist wol in Acht zu nehmen/ daß zu dieser Cur immer die beste Sarsaparilla zu nehmen seye/ sonsten man wenig wird ausrichten können.

Amaranthus Tausendschön/ oder Sammet-Blum/ genannt/ hat eine Blume/ wie ein Feder-Busch/ mit einer so lebhafften Purpur-Farbe bemahlet/ daß sie sich lange Zeit/ ohne etwas von ihrer Farbe zu verlieren/ erhält; Ja/ wann man sie auf dem Ofen röcknet/ so hält sie sich bis auf den Winter/ und wann sie alsdann in das Wasser gestellet wird/ so bringt sie eben den Glantz und die Farbe wieder hervor/ welche sie im Sommer hatte. Sie blühet von dem Monat Augusto an/ bis zu Ende des Herbsts.

Die Amarinthen oder Sammet-Blumen / insonderheit die raren / wollen bey guter Wärme unter Gläsern oder von Thon gemachten Glocken/ auf Mist-Beeten geſäet / und hervor gebracht werden / und dieſes im Angfang des Aprilis / den fünff- oder ſechſten Tag des neuen Monds / wann es anders ſeyn kan: Aber ſo bald ſie zwey Daumen in der Höhe / und vier oder fünff Blätter haben / muß man die volle oder freye Lufft zu ihnen laſſen / die beſagte Glocken auf kleine Gabeln ſtellend / und wann die Nächte warm werden / nimmt man die Glocken von den Sañet-Blumen gar hinweg; Morgens aber ſtellet man ſie wieder auf Gabeln / und dieſes geſchicht einen Monat oder 6 Wochen lang/ auch länger / wann man will: Wann die Sammet-Blumen ſtarck ſind worden / und das gelinde Wetter gekommen iſt / nemlich das Ende des May ohngefähr / oder der Anfang des Junij/ ſo ſetzet man ſie / zuſamt der daran hangenden Erden/ wo man hin will / und zwar / wann es ſeyn kan / bey Regenwetter. Dieſe Blume iſt ſehr zart in kalten Ländern fortgebracht zu werden.

Dieſes iſt die Art/ mit den ſchönen Sammet-Blumen umzugehen / wann man ſie bey Zeiten/ das iſt / gleich in dem Monat Julio/ im Flor haben will: Verlanget man ſie aber ſpäther/ ſo ſäet man ſie in das Land/ welches wol gedünget/ mit einem dritten Theil Sand zubereitet / und gleich im Anfang des May in Töpffe gethan worden; In dieſem Fall bringen ſie ihre Blumen erſtlich in dem Monat Auguſto.

An ſtatt der lautern Erden kan man gantz warme Roß-Bollen in groſſe Scherben thun / ſie wol eintrucken / und zwey Daumen hoch gute mit Sand gemengte Erde darauf ſchütten/ die Sammet-Blumen darein ſäen / und / damit ſie deſto geſchwinder wachſen / ein Glaß darüber ſtellen. In Scherben kommen ſie viel fort / als in dem Lande.

Die Sammet-Blumen wollen fleiſſig und offt begoſſen ſeyn. Es iſt gut/ wann man ſie früh hat / damit der Saamen Zeit habe / zu zeitigen / man muß ſie gar den Winter durch in dem Gewächs-Hauſe haben Blumen / und wie dürre ſie auch ſchauen mögen / Stroh oder Halm laſſen / bis die ſtarcke Reiffen vorbey ſind/ alsdann kan man nach Gutdünckẽ den Saamen heraus nehmen.

Die ſchönſte Amaranthen oder Sammet-Blumen haben einen gelben Rand / und finden ſich welche darunter / die ihren Sträußlein ſo unterſchiedene Farben mittheilen / als ſich deſſen an ihrem Fuß / welcher gantz voller Blumen iſt / die ſich in der Dicke eines Schuh ohng eſehr breit / und in der Höhe anderthalb Schuh erſtrecken/ befinden. Dieſe Blumen währet zwey bis drey Monat / und iſt eine Gattung der Winter-Blumen.

Es giebt deren von unterſchiedenen Farben als Violbraune/ Purpurfarbe/ Carmeſin-rothe/ Pomerantzen-Farbe/ rothe / gelbe und andere mehr. Es iſt eine wunderſame Blume / und von den ſchönſten die man ſehen mag / die jetzund von denen / ſo ſie kennen / ſehr hoch geſchätzet wird. Sie iſt gut wo nicht allzu viel Sonne hinkommt / in einer guten Erden / und will offt begoſſen ſeyn.

Erstes Register / der Bäume / Gewächse / Blumen / Früchte / ꝛc.
deren in diesem Dritten Theil in Sechs ersten Büchern gedacht wird.

A.

Aron. 447
Abrotanum Stabwurtz 549
Acacia Indica. 496
cacia Ægyptiaca. 496
dams-Apffel. 530
gnus cattus. 497
lant. 421
lisma oder Engeltranck. 461
loë America, Ægyptiaca. 532
dica. 563
maranthus. 607
mmi. 412
mygdalus. 347
ndrosaces. 462
nemonen. 564
ngelica. 454. die grosse ibid. die kleine / die wilde / die haarige / die nicht riecht / die gläntzende / die Canadensische. ibid.
nis. 400
nthyllis. 462
ntora. 454
pocynam Cynocrambes. 515
rbor mallis. 499
ristologia longa vera. 425. rotunda fl. purpur. nigro. ibid.
ristologia Clematitis valgar. ibid.
rtischocken. 393
splenium. 462
triplex hortensis alba. 394
triplex hortensis rubra. 395
triplex fœtida s. Vulvaria. 395
ttich. 412
ugentrost. 413
uricula Judæ. 410
uricula Leporis. 462
uricula Arsis. 609
urins-Blutter. 459

B.

Bachbungen. 457
Bacillen. 464
Baldrian. 461
Basilicum. 551
Benedicten-Wurtz / die gemeine 435. Berg-Benedicten-Wurtz. ibid.
Beer-Wurtz. 454
Bertram-Wurtz. 497
Benfuß. 434
Bilsen-Kraut. 436
Beckbart. 378
Bohnen. 403
Bonus Henricus. 463
Boramez. 499
Borragen. 401
Die Brasilianische Brätling. 405
Braunellen. 413
Braunwurtz. 446
Brennwurtz. 412
Brombeer. 409
Bronnkreß. 458
Bryonia schwartze und weisse. 411
Bubenfuß. 105
Buphthalmum. 463
Buchsbaum. 562

C.

Cacalia. 463
Calamus Sacchariferus. 541
Cammeelheu. 431
Capparis. 520
Cardamomen, das grosse Geschlecht / das mittlere und kleinere. 500
Carde. 300
Cardobenedicten. 422
Carduus Stellatus. 413
Castanea. 347
Caulifior. 388
Caulirabi. 388
Cedrus magna. 507
Oxycedrus. 502
Centaurium majus, minus. 413
Cerinthe. 414
Chalotten. 385
Chamillen. 551
Chamælea. 545
Cichori. 78
Cistus fol. Lavendulæ. 506
Cistus Ledon fol. Laurinis. 558
Citrullen. 393
Climalis. 544
Contra terra. 506
Corallenbaum / die rothe / Rosenfarbe und weise. 507
Colutea siliquosa. 545
Coriander 405
Coronopus Sylvestris. 308
Coryza. 436
Creutz-Stech-und Weiden-Darm 407
Creutz-Kraut. 440
Cucumern. 394
Cymbalaria. 464
Cyparissus. 508
Cyperus rotunda. 387

D.

Daucus. 465
Dictamus Creticus. 465
Pseudo Dictamus, ibid. die gemeine. ibid.
Dill. 401
Draba vulgaris. 465
Dracunculus. 397
Durchwachs der krause. 436. der langbärtigte / der Schweitzerische / der Walliser. ibid.

E.

Eberwurtz. 423
Engelkraut. 458
Ehrenpreiß. 422
Eichen-Schwamm. 405
Einbeer. 448
Einblat. 448
Eisenkraut. 425
Elatine. 414
Endivi. 388
Engelsüß / das Englische aus der Insul Ilva. 337. der Indianische / der grosse Gold-gelbe. 437. mit klein kriechender Wurtzel / der schwartze / der mit weiten eingeschnittenen Blättern. 437
Epheu. 436
Equisetum. 423
Erbsen / die frühen. 402. die grossen Stabel-Erbsen. ibid. die niedrige Stabel-Erbsen. ibid. die frühen Zucker-Erbsen. 402
Erdäpffel. 388
Erdmorgen. 405
Erdrauch. 337
Erica baccifera. 407
Eichenbaum. 410

F.

Farrenkraut. 437
Faseolen. 404
Feigenbaum. 509
Feigwarzen-Kraut. 448
Fenchel. 400
Filipendula. 424
Filtzkraut. 438
Fœnum græcum. 414
Frauenblätter. 555
Frauenhaar. 414

Fumaria vulgaris. 437. minor tenui folio, Lutea, ciaviculis donata, cum capreolis. 437
Fünffingerkraut. 438

G.

Galbanifera Ferula. 466
Galeophis. 466
Gamanderlein. 424
Gartenköhl. 390
Gardibum. 467
Geinsenwurtz. 455
Genesta oder Genst/ Genster. 513
Geranium Myrthinum. 433. S. Roberti. 433
Geran. Columbinum. ibid.
Geran. Batrachiodes, Dei gratia. ibid. das Dalmatische oder Windische. ibid.
Geschwulstkraut. 415
Gossypium. 414. Javanense fol. Salicis. 515
Grana Paradisi. 501
Granatapffelbaum. 516
Grevinne. 398
Grindwurtz. 425
Guajacum officinarum. 517
Guldengünsel. 425
Gundelreben. 408

H.

Haarstrang. 451
Haselstaude. 348
Haselwurtz. 449
Hauswurtz. 453
Heidelbeer. 409
Hermodactylus verus 467
Herzpiltz. 405
Hertzgespann. 425
Heuhechel. 439. mit Dornen/ ohne Dornen/ die gelbe. ibid.
Heyderling. 405
Heydnisch Wundkraut. 449
Himmelsbrod. 414
Himmelsschlüssel. 459
Hirarium majus. 467
Hirschschwammen. 405
Hirschzungen. 449
Holderbeer. 410
Hufflattich. 460
Hundszungen. 429
Hünerdarm. 449

I.

Jacobslauch. 386
Jalappa. 472
Jasminum Catalonicum Fl. alb. & rub. Americanum Fl. Purpar. 551. Indicum Fl. rubro. 512. Hispanicum Fl. alb. 512
Jeländer je lieber. 411. 460
Ilex Coccifera. 503.
Johannisbeer. 406
St. Johanniskraut. 426
Iris bulbosa. 585
Isatis. 467
Isop. 552
Iva arthritica. 427. Jacea nigra. 467
Jujuben oder Brustbeerlein. 519
Judenkirschen. 450
Jungfermilch. 430

K.

Katzenschweiff oder Schaffheu. 416
Katzenwurtz. 460
Kleberkraut. 450
Kletten die grosse. 438. die kleine. ibid.
Knoblauch. 385
Knoblauchkraut. 438
Körbelkraut. 399
Kornrosen. 430
Kranawethbeer. 409
Krausemüntz. 556
Kümmel. 427
Kürbsen. 393

L.

Lauch. 386
Laureola. 545
Leberkraut das guldene/ das edele. 441
Lens major sativa Italica. 402 minor vulgaris. ibid.
Lerchenbaum. 410
Lerchenschwamm. ibid. 405
Liebstöckel. 441
Lilie. 587
Löffelkraut. 397
Lonchitis aspera. 467
Lorbeerbaum. 521
Lunaria. 416
Lungenkraut. 448

M.

Majoran. 554
Mandragora, das Männlein und Weiblein. 450
Mangolt. 377
Mannstreu. 428
Marubium album Panonicum. 421
Marubium album angusti folium peregrinum. ibid.
Marubium album Creticum. ibid.
Marum. 469
Marum verum. 555
Mastixbaum. 522
Mauerrauten. 455
Maulbeerbaum. 346
Mausdorn. 407
Mechoacanna. 411
Meerhirsen. 451. der grosse. ibid. der niedrige/ der wilde/ der breitblätterige. 451. der edele. 441
Meerlinsen. 460
Meerrettich. 383
Meerschwamm. 405
Meerzwiebel. 433
Meisterwurtz. 456
Melilotus. 417
Melonen. 393
Mercurialis. 417
Mertram. 428
Moos. 428
Moosblumen. 459
Muckenschwammen. 405
Myagrum Sativum. 469
Myagrum Sylvestre. 469
Myagrum fœtidum. ibid.
Myagrum monospermon. 470
Myrtus. 523
Myrtus Tarentina. 523
Myrtus exotica. ibid.

N.

Nachtschatten. 451
Narzissen. 588
Nasturcium hortense. 395
Nasturcium hortense latifolium
Nasturcium hortense crispum
Nasturcium hortense angustifolium. ibid.
Nasturcium Peruvianum. ibid.
Natterzunge. 451
Nelcken. 570
Nessel. 429
Nirsing. 473
Nußbaum. 348

O.

Ochsenzunge. 430. die schwartzige. ibid. die wilde/ grosse und schwartze. ibid. die Candische gescheckte. ibid. mit wohlriechenden Blumen. ibid. die rothe. ibid.
Odermeng. 444
Oleander. 524
Olivenbaum. 524
Opuntia. 525
Orant. 422
Orbi Sylvatici. 403
Orbus Siliquis articulatis. 403
Orbus semine majore. ibid
Orbus semine minore. ibid.
Orbus seminè obtuso, triangulato. ibid.

P.

Palmbaum. 526
Panax. 470
Pareire prava. 451
Pastinac. 381
Periclymanum. 546
Persicaria. 450
Pestilentzwurtz. 444
Peterssill. 378
Pfefferkraut. 397
Phyllirea. 526
Pimpernüßlein. 407. 541

Pimpinella major. 398
Pimpinella Saxifraga minor. ibid.
Pimpinella Saxifraga minor foliis sanguis orbe. 399
Pimpinella Saxifraga Africana major. 399
Poley. 556
Pomerantzen-Apffel à Sin. 526
Popel-Salat. 383
Portulaca. 398
Prilium. 444

Q.

Quentel. 430. Römischer. 560

R.

Rannuckelen. 583
Rapunzeln. 384
Ratten oder Korn-Negelein. 430
Rauten. 557. Bergrauten. 558. Hörmel-Raute. 550
Rebling. 405
Reseda maxima. 470
Reseda affinis Phytermæ. ibid.
Reseda minor alba Sesamides. ibid.
Reseda parva. ibid.
Reseda Salmantica. ibid.
Reseda Linariæ foliis. ibid.
Rettich. 376
Reusicken. 405
Münch-Rhabarbara. 429
Rheinweiden. 708
Rhus, Sumachs. 47
Röhrleinkraut. 418
Rohrkraut. 424
Rosenstauden. 547. Rosen von Jericho. 547
Rosenwurtz. 456
Rosmarin. 584
Rothling. 405
Rothe Ruben. 378
Rothe Ruben. 377
Steck-Ruben. 384
Zucker-Ruben. 382
Rubus idæus fructu rubro. 406, 560. ibid.
Saffran/ der wilde. 434
Salat. 388
Salbey. 561
Sagittalis. 460
Sanickel. 418
Sarsaparilla. 607
Saturey. 561
Sauerampffer. 39.
Sauerklee. 445
Scabiosa. 445
Scammonium. 411
Schaafgarbe. 419
Scharlachkraut. 431
Schöllkraut. 445
Schlangenkraut. 446
Schnirlauch. 388
Schwalbenwurtz. 45
Schwammen. 469
Schwartzwurtz. 460
Scorzonera. 378
Sellery. 381
Senff. 293
Sevenbaum. 407
Siliqua. 518
Siliqua Sylvestris. 519
Sinau. 452
Singrün. 444
Sonnenthau. 419
Sorbus. 346
Spargel. 390
Spicanard. 553
Spinat. 394
Stachelbeer. 406
Stachys major Germanica. 422
Stachys Cretica. ibid.
Stachys Fuchsii. ibid.
Stachys Italica. ibid.
Pseudo Stachys Alpicæ. ibid.
Stachys palustris. ibid.
Stachys palustris fœtida. ibid.
Stachys Pyrenaica. ibid.
Stachys Betonicæ folio. ibid.
Stachys folio subincano. ibid.
Stachys agria. 446
Steinbrech. 433
Stendelwurtz. 417
Sternkraut. 454
Stöchas. 554
Styrax. 538
Sycomorus. 347. 539
Syringa alba & cærulea. 548

T.

Tamarind. 539.
Tamariskenholtz. 407
Tartuffels oder Indianisch Papa. 387
Terpentinbaum. 539
Teschelkraut. 419
Thalybtram. 420
Thapsia. 470
Traubenkraut. 422
Tormentill. 452
Trichomenes. 415
Trifolium. 461
Tulipanen. 588

V.

Victorialis. 457
Ulmaria. 446
Umbilicus veneris. 398

W.

Waldmeister. 453
Wasserbothenig. 460
Wasserdost. 459
Weißwurtz die breitblätigte. 453. die schmalblätigte. ibid.
Weinscherling. 408
Wermuth. 447. der Römische. 561
Wintergrün. 453
Wohlgemuth. 447

Z.

Zirbel-Nüßlein. 540
Zwibeln. 384

Anderes Register der fürnehmsten Sachen/ so in diesem dritten Theil der sechs ersten Bücher begriffen sind.

A.

Aaron oder Pfaffenpints zur Pestilentz und Pestilentzischen Blattern nutzbar. 448
Tiberii Abstimari Denck-Spruch vom Unglück. 119
Abrotanum, wie er fortgepflantzet wird/ ist strittig/ 549. dessen Geschlecht. 550
von Abwartung der Wiesen. 365
die Acacia, wie sie soll abgewartet werden/ 496. wird vermehret durch den Saamen. ibid.
die Acacia Vera und Acacia Germanica werden verfälschet. 497
Acacia Succus ist ein sonderliches Adstringens. 497
von der Achsel den Gestanck vertreiben. 220
ein Acker/ wieviel er Bett oder Furchen soll haben. 57
der Ader/ die verruckt worden/ helffen. 220
Ader/ die zerhauen ist/ ibid. die schwinden. ibid.
vom Aderlassen/ 215. wann solches anzustellen/ ibid. was darbey zu mercken/ 215. wie die Ader zu wählen/ ibid. was das Blut bedeute/ ibid. gewisse Abmerckungen/ daß man das Aderlassen benöthiget seye/ ibid. das Aderlassen bey den Kindern/ wann es anzustellen. ibid.
Aderlassen bey alten Leuten/ wann es unterlassen wird. ibid.
das Aderlassen/ was es würcket/ ibid. wie man sich dabey verhalten soll/ ibid. was man zur Aderlaß-Zeit speisset/ ibid. dessen Nothwendigkeit.
die Ader im Haupt dienet für Zahn-Schmertzen. 216
die Miltz-Ader ist zur Engbrüstigkeit dienlich. ibid.
vom Advocaten kan man die Verehrung/ um künfftigen Proceß zu führen/ nicht abfordern/ wann der Client denselben nicht gebrauchet. 17
Æquinoctium vernum, dessen Anfang und Eigenschafft. 365
Agnus castus, dessen Gebrauch. 479.
Agricola von der Hasel-Stauden. 349.
Alant einzumachen/ 159. die Essentz davon. 421.
Aletophili von Vranien Bericht von der Influentz. 495
Allermannharnisch mehret den männlichen Saamen. 462
die Aloen/ wie sie fortgepflantzt werden. 532
der Aloë Americanæ vor der Fäulung zu helffen. 532
Aloë Ægyptiaca wird besonders im Winter verwahret. 532
die Aloe blühet im sechtzigsten Jahr/ 532. daß solche eher blühet/ kan geholffen werden. ibid.
die Aloe wird besonders verpfleget. 532.
eine Aloe im Bosnischen Garten blühet im acht und zwantzigsten Jahr/ 543. ihre Höhe/ ibid. wieviel sie Blumen getragen. 563.
von einer Aloe kan eine gantze Apothecke versorget stehen. ibid.
von der Aloe borget eine Haushaltung fast alles. ibid.
eine Wunder-Aloe/ 563. darüber eine besondere Medaille verfertiget worden. 564
was der Alp oder Schrötel ist. 220
Amaranthus ist Wunder-seltzamer Natur. 607
Ambræ Tinctur. 175
die Ambra zergehet in Citronen-Oel. 529
Ambrosius l. 1. von Jungfrauen/ 77. von einem tugendhafften Weibe. 78
Ameisen- oder Glieder-Geist. 186
von Ami-Kraut ein Pulver und Lattwerge. 412
Amiens, wie solche Stadt überrumpelt worden. 345
Dr. Rudolph. Gocklerii Amuletum vor Zauberer. 223
der Andorn ist den Weibern schädlich. 422
vom weissen Andorn ein Syrup. 163. 424
Anemonen/ wie sie gestaltet seyn sollen/ 564. ihre Anmuthigkeit wird belobet/ ibid. sind unterschiedlich bezeichnet/ ibid. sind theuer im Kauff/ ibid. verwechseln sich/ 564. werden einander vorgezogen. 564
Anemonen erfordern ihre eigene Erden. 565
von der Anemonen Pflantzungs-Zeit/ 565. wann sie hervor kommen/ 566. wie lange die Wurtzeln halten. ibid.
wie die Anemonen/ von ihrer Versetz-Zeit biß zur Blühe/ zu tractiren seyn/ 566. ihr Begieß-Wasser/ 566. was ihnen schädlich. 566
die Anemonen/ wann sie abgenommen werden/ 566
die Anemonen zu säen und zu bauen/ ein Bericht davon. 567
von den Anemonen/ den Saamen zu sammlen. 567
die Anemonen müssen besonders gesäet werden/ 567. 568
Anemonen/ die haarigt seyn/ von solchen ein Register. 568. & seqq.
der Anfang der vier Jahrs-Zeiten. 493
Angelica, ein Præservativ für die Pest/ 454. für verzauberte Schäden/ ibid. das Oel und dessen Essentz wider die Pest. ibid.
ein Angesicht von schönem Schmuck. 122.
im Angesicht die Röthe zu vertreiben/ 220. die Blätterlein. ibid.
Anis-Blätzlein/ 153. Anis-Rauten/ 169. dessen Nutzen in der Medicin. 400
Anis-Oel zu destilliren. 401
Antidota. 178
des Antimonii Artzney-Nutzen. 118
Antipathia, was es seye. 122
Anweisung/ wie die Jahr- und Monats-Rechnung soll gestellet werden. 46
Apatia, was es seye. 122
Apffel-Safft. 163
Apffel von Sina stärcket die Lebens-Geister. 528
Apffel-Sorten. 335
Apocynum. Cinogrambe ist eine besondere Materi von Baumwollen. 515
Apollinis Soliani Bildnuß/ woven es gemacht. 502

so in diesem dritten Theil der sechs ersten Bücher begriffen sind.

der Apothecker Gewichte. 171
eine Apothecker-Tafel mit kleinen Gewichtern zu rechnen/ 172. dessen Erklärung. 173
die Appellation/ wann sie bey der Ober-Lehen-Herrschafft Statt finde. 10
Appetit machen. 220.
Aqua vitæ, welches sonderbahrer Kräffte: Eben dergleichen. ibid.
des Arabischen Gummi Ursprung/ 497. dessen Gebrauch. 497.
Arbeit/ welche zu starck schwächet. 108
Arbor mellis, worzu er dienet. 499
der Armen Stand ist nicht bös. 211
den Arm den Fluß zu vertreiben. 220
Artischocken, wo man sie pflantzen soll/ 360. solche bald hervor zu bringen. 368
Aruncus, der Beschirmer vor Ungewitter. 308
Artzney-Reguln. 105
Artzneyen durch das Alphabeth. 220
Artzneyen von gebrannten Kräuter-Weinen. v. in Wein.
Artzneyen/ die Blasen ziehen. 212
Artzneyen zu harten Beulen. ibid.
Artzneyen/ zu vielfältigem Gebrauch dienlich. 116
Artzneyen vom Weinstock. v. Weinstock den die Artzney.
Artzneyen von Kräuter-Weinen. v. in Wein.
die Aspecten ihre Erklärung/ 90. welche gut oder bös. ibid.
die Aspecten dienen bey Pflantzung und Versetzung der Bäume. 494
Athem/ der übel riechet/ dafür ein Conservativ. 196. 220
Attich-Safft. 412
Aufzieh-Pflaster. 212
den Augen die Röthe und Hitze zu vertreiben. 221
die blöde Augen. 221
Augenbraunen/ darinnen Schmertzen/ solche zu lindern. ibid.
den Augenbraunen Blöse zu helffen. ibid.
Augen-Sälblein. 210
Augen-Wasser. 190
die Augen vergleichen sich den Stein-Klippen. 122
Augen-Trost-Pulver für Haupt-Weh/ und abnehmende Gesicht. 413
Auricula Ursi ist wegen ihrer Schönheit im Werth/ 604. & 605. erfordert eine besondere Erde/ 605. wird in Töpffen tractirt/ 605. wie man die Neben-Schößlein abnimmt/ 605. wie man die Blume zu fernern Fortwachs befördert/ 606. von dem Saamen/ wie man ihn säen soll/ ibid. wie daraus Pflantzen gezogen werden. 607
die Ausleg-Rechnung zu formiren. 12

B.

Bach-Bungen/ ein Wund-Kraut bey Verfehrungen/ 457. ein Pflaster darvon/ hilfft der guldenen Ader/ ibid. das Wasser befördert den Stein. ibid.
die Bachmüntz tödtet die Würm/ 458. treibet den Harn. ibid. 556
Bachen-Kraut einzumachen/ 464. dienet mit Essig zur Speis/ ibid. wider den Stein/ ibid. den Weibern nützlich zur natürlichen Blume/ so solche verstopffet/ ibid. über die Scham geschlagen/ stillet die Harn-Ruhr/ ibid. befördert die monatliche Blume. ibid.
die Backen-Geschwulst zu vertreiben/ davor eine Bähung/ 221. ein Bädern-Kräutern/ 209. auf das Bad ein Wasser. 191
Bähungen/ wann der Mensch undauet. 211
Baldrian/ ein gutes Mittel für das Fieber/ 461. das Wasser davon für die Würm/ ibid. die Wurtzel ist nutzlich unter das Futter. ibid.
Balsam für allerley Schmertzen/ 179. von Farbock ein Balsam/ für allerley Geschwär/ 179. Schwefel-Balsam in Brust-Beschwehren/ 180. der Teutsche Balsam/ ibid. sonderlich in Podagra/ ibid. Schlag-Balsam/ 180. Zimmet-Balsam/ ibid. Haupt-Balsam/ ibid. ein sonderlicher Balsam/ 181. Magen-Balsam/ ibid. wider die böse Lufft/ ibid. den Bauch-Fluß zu vertreiben. 221.
Bauch/ der geschwollen/ wie man helffe. ibid.
Barstörffer-Aepffel trocken einzumachen/ 154. Vis magnetica zum Laxiren/ v. adstringiren dienlich. 246
St. Bartholomäi-Tag. 69
Johannes Bauhinus von dem Moos/ befindlich auf den Todten-Köpffen und Eichen-Bäumen. 428
von der Baum-Aeste Unterschied/ und derer Erkanntnuß/ 313. werden benennet Holtz-Aeste/ ib. Frucht-Aeste/ 313. falsche Aeste/ 314. schwache Aeste/ 314. Branches indifference, die weder Frucht- noch Holtz-Aeste sind/ 314. Branches doust, nichtsnutzliche Aeste: Warum er/ der Baum/ beschnitten wird/ 311. wie man schneiden soll/ 314. die Instrumenta zum Schneiden. 314
ein jähriger Baum/ wie der beschnitten werden soll. Observationes darbey/ 315. der Handgrieff bey dieser Arbeit/ 315. Schnitt bey dem Holtz-Ast/ besiehe dann in dem vierdten Kupffer/ Num. 1. oben am Baum stehende/ 315. ein Baum mit einem Ast/ besiehe das Kupffer-Blat Num. 2. unten an dem Stamm stehende. 315
ein Baum/ der zwey Aeste oben hat. 315. Num. 3.
ein Baum/ der zween Holtz-Aeste unten stehen hat. Num. 4. 316
ein Baum/ welcher drey Holtz-Aeste oben stehen hat/ unter diesen aber einen Frucht-Ast/ samt zween Schwachen. Num. 5. 316
ein Baum/ welcher vier Holtz-Aeste unten an dem Stamm stehen hat/ über solchen aber noch drey Schwache. Num. 6. 316
ein Baum/ mit dreyen Holtz-Aesten auf einer Seiten/ welche übel stehen. Num. 7. 316
ein Baum/ der fünff schwache Aeste hat. Num. 8. 316
vom Baum-Schneiden/ welches übel und wohl geschnitten heisst. 316
ein übel-geschnittener Baum/ aus dem fünfften Kupffer-Blat Num. 1. zu sehen/ auch Num. 2. 316. Num. 3. 316
der Baum/ wie er wohl geschnitten werde/ aus dem vierdten Kupffer-Blat Num. 1. und zu einem Espellir, als auch zu einem Bouquet, könne gebracht werden. 317

ein Baum/ der das erste und andere Jahr beschnitten werden muß/ 317. besiehe das sechste Kupffer-Blat mit Num. 1. bezeichnet/ auch Num. 2. 318
Num. 3. Sind der Trieb vom ersten Schnitt. 318
Num. 4. Ist ein Baum / der das andere Jahr soll beschnitten werden. 318
Num. 5. Ist ein jähriger Trieb / wie er geschnitten wird. 319
Num. 6. Da der falsche Ast accurate bey dem alten Stamm abgeschnitten wird. 319
Num. 7. Ist ein vigeureser Baum/ wie man sich darbey verhalten muß. 319
Num. 8. Ist zweymal geschnitten/ 319. im Schneiden muß man Unterschied halten zwischen einem starckwachsenden / und einem Baum / der gerne Frucht träget. 319
jungen und alten übel-beschnittenen Bäumen zu helffen/ 323. ein Ast Gourmand ist den Bäumen schädlich: Wo er wächset/ 324. muß abgenommen werden/ 324. so der Baum zuviel Aest bekommen/ muß man helffen/ 324. so er zu hoch gewachsen in etlichen Jahren. 324.
das Abwerffen der Bäume Revaler. 324
wie solches bey den alten Bäumen geschichet. 324
ist jungen und alten Bäumen nutzlich. 324
die Früchte im ersten Jahr sind nichts nutz. 324
Gourmands artige Bäume / 324. welches die rechte Manier im Schneiden der Bäume/ 324 Achtsamkeit erfordern indifferente Aeste/ 326. die Frucht-Aeste/ wie sie geschnitten werden. 326
ein Baum / der gar nicht geschnitten worden / wie solchen zu helffen durch das Abwerffen. 326
einem Baum/ der gar keine Früchte getragen/ zu helffen/ daß er fruchtbar werde. 327
unfruchtbare Bäume durch das Auswerffen fruchtbar machen. 327
einen unfruchtbaren/ doch in vigore begriffenen Baum fruchtbar zu machen/ 327. die Eröffnung des Baumes biß auf die Wurtzel/ machet solchen fruchtbar. 327
bey dem Apricot-Baum ist das Abwerffen zeitlich nöthig. 329
Kirschen-Bäume/ wie sie beschnitten werden. 329
Pfersig-Baum/ wie er soll beschnitten werden. 329
Pflaumen-Bäume/ wie sie sollen beschnitten werden. 329
hoch-wachsende Bäume. 329
kurtz-wachsende Bäume. 329
Bäume / so an die Spallier gerichtet werden / wie sie voneinander gesetzt seyn sollen / 329. sollen auf beyden Seiten mit Aesten wohl durchgezogen werden/ 329. wann man sie verschneidet/ wie zu helffen. 329
eingebogene Bäume an Spallier sind verwerfflich. 330
das Anbinden der Bäume von den Frantzosen Paliser muß ordentlicher Weise geschehen/ 330. wann damit der Anfang gemacht wird/ 330. wie man ferner verfähret/ 330. was für Bäume man an die Spalieren erwählen soll/ 336. Bäume von guter Art/ 336. derer Alter/ 336. die auf Quitten gepflantzt/ sind die schönsten. Von Aepffel-Birn- und Pfersig-Bäumen/ welche dienlich/ 336. soll sie bald einsetzen/ 337. die vornehmsten Stücke bey der Leitung dergleichen Bäume. 337
das Ausbrechen der Bäume bey den Frantzosen Ebourgeonner genannt / 330. wie man ausbrechen soll 331. geschiehet an den Frucht-Aesten/ 331. als indifferente Aeste werden ausgebrochen/ 331. ein vierjähriger Ast aus altem Holtz getrieben / muß ausgebrochen werden/ 331. das neue Holtz aus altem getrieben/ wird weggeschnitten/ 331. es werden auch abgebrochen/ 332. die Ursach/ 332. das Ausbrechen macht Erfrischung zur Fruchtbarkeit/ 331. Ungeschicklichkeit bey dem Ausbrechen/ 333. die Figuren dienen den Bäumen/ 333. was das ausbrechen dige Schneiden erwecke. 333.
unfruchtbare Bäume fruchtbar zu machen/ 337. durch Aderlassen / 338. wann es geschichet/ 338. durch Fontanell/ Schrepffen und Purgiren. ibid.
der fruchtbaren Bäume ihr Grund. 339
die Mängel der Bäume in genere zu erkennen/ und helffen. 341
den Brand/ Geschwulst / und Gelbsucht der Bäume 341. wie zu helffen / ibid. wodurch der Brand verursachet werde/ 342. seine Verbesserung/ ibid. deren und trockenen Bäumen zu helffen/ 351
die Gelbsucht/ 342. dessen Ursach/ ibid. wie zu helffen 342. eine Baum-Salbe hierzu / ibid. so es vom Wasser herkommt/ wie zu helffen. ibid.
der Krebs der Bäume/ woher er entstehe/ 341. wie zu helffen. 342
von der Wassersucht der Bäume/ 342. wie solche zu erkennen / 342. wie zu helffen. ibid.
die Hitze und Kälte der Bäume zu erkennen / 343. die Hitze wird erkennt durch die welcke Blätter / 343. wie zu helffen. ibid.
alte Bäume verneuen / 351. denen die nicht fort wollen / aufzuhelffen / 351. die junge Ausschießlinge wie sie vor der Kälte zu bewahren seyn/ 344. der Roß-Mist dienet hierzu.
erfrohrne Bäume zu erkennen. 344.
umgegrabene Bäume behalten die Blühe. 344
Baum-Salbe und Peltz-Wax zu bereiten. 345
Ungeziefer von Bäumen und Gärten zu vertreiben. 345
von den Baum / Secreta. 350
Aepffel-Bäume fruchtbar zu machen / 350. Aepffel daß sie süß werden / 350. rothe Aepffel zu bekommen. 350
ein Apffel-Baum/ daß er auch zugleich Rosen trage. 353
ein Apffel-Baum / Edelgesteine wachsen machen. 353
ein Birn-Baum / daß er wohlgeschmackte Frucht trage / 350. der Peltz-Stamm / wie sein Stell. 350
einen Birn-Baum / so steinigt / zu helffen. 351
Birn und Aepffel von Kesten-Farbe. 353
Birn-Bäume auf Maulbeer-Bäume gepfropfft. was sie vor Früchte bringen. 351
auf einem Birn-Baum Trauben wachsen zu machen 351. die Neben-Brut ist schädlich / 351. Citronen-Aepffel zu zeugen / 352. Citronen grosse zu zeugen / 352. Blut-rothe Citronen zu ziehen/ 352. Citronen / die allezeit fruchtbar zu zeugen / 352. süsse Citronen zu zeugen / 352. Citronen / wie ein Kopff zu bekommen. 352

So in diesem dritten Theil der sechs ersten Bücher begriffen sind.

theils Citronen theils Pflaumen auf einem Baum/ 352. frühzeitige Feigen zu bekommen / 352. purgierende Feigen / 352. geschriebene Feigen / 352. Feigen- und Mandel-Baum-Augen zugleich gepeltzt / 352. Früchte vom guten Geruch / 351. verschiedene Früchte vereinen / 352. die Früchte / daß sie nicht abfallen. 350

fruchtbare Bäume noch fruchtbarer zu machen / 353. und unfruchtbare fruchtbar / 350. Frucht ohne Blühe zu zeugen / 353. Früchte / die dünn-häutigt; Dessen Ursach / 353. früh Obst zu zeugen/ Granaten-Aepffel zu wegen zu bringen / 352. die Kirschen bald reiff machen. 350

von Beschaffenheit der Löcher / darein man Bäume pflantzen soll / 356. Mandeln ohne Kern hervor bringen / 353. bittere Mandeln süß zu zeugen.

in Mandel-Baum / daß er häuffige Früchte trage / 353. solchen vor dem Reiff zu bewahren / 353. ohne Schalen zu zeugen. 353

in Maulbeer-Baum / daß er fruchtbar werde / 353. so er grau-gelb wird / was er vor Beer bringet/ Honig-Mespeln pfropffen / 353. grosse Mespeln ohne Steine / 353. Nüsse ohne Schalen wachsen machen. 353

niedrige Bäume zu ziehen. 351

Obst Bäume / daß sie vielerley Früchte bringen / zu zeugen / 353. Obst ohne Kern bringen / 353. Obst / das abfällt / wie zu helffen / des Pfersing- und Mandel-Zweigs wunderbahre Vermischung/ 353. noch dergleichen Art / ibid. Pfersing / die halb roth und halb weiß. ibid.

den Pflaumen-Baum zu helffen/ so er erkraucket. 351

Præservativ alle Bäume ohne Schaden zu erhalten. 357.

wie man Quitten-Bäume erhalten soll. 357

Bäume / die Kern-Obst tragen. 482

Bäume / die Stein-Obst tragen. ibid.

Zwerg-Baum / 311. warum sie Zwerg-Bäume genennet/ ibid. warum man sie beschneidet / ibid. wie sie beschnitten werden / ibid. wann / ibid. was man beschneidet / ibid. die Manier zu schneiden / ibid.

ein wohl beschnittener Zwerg-Baum/ wie er seyn soll. ibid.

Zwerg-Bäume / wie sie sollen beschnitten werden vor der Pflantzung an Wurtzel und Stamm / 312. wird die Wurtzel betrachtet nach seiner Güte oder Beschneidung / und deren Unterschied / 312. welche / und wie lang man sie beschneidet / ibid. die Stamm-Wurtzel sind die besten / 312. warum man den Baum an Wurtzel und Stamm zugleich beschneidet / 313. wie der Schnitt geschiehet / 312. wie der Stamm beschnitten wird / 313

besondere Reguln von Baum-Schneiden hiervon/ 313

ein unbeschnittener Baum / wie er erkannt wird/ 313

Zwerg-Bäume/ die das erste/ andere und dritte Jahr beschnitten / 319. besiehe das siebende Kupfferblat/

Num. 1. 319

Num. 2. 319. ist der beschnittene Baum.

Num. 3. zeiget/ wie der vorige Baum nach den ersten Schnitt gewesen. 320

Num. 4 ist der zweyte Schnitt. 320

Num. 5. zeiget / wie vorgemeldter Baum nach den andern Schnitt gewesen/ 320. muß nach Num. 6. beschnitten werden / 321. Das vierdte Kupffer/ Num. 4. zeiget den Zwerg-Baum / der in zweyten/ dritten und vierdten Aug beschnitten worden ist/ 321. was bey den dritten Schnitt zu mercken seye/ 322. wann der Holtz-Ast auf die Erden sichet/ 322. so ein Bouguet von innen heraus wächset. 322

ein vigoureser Baum / wie er beschnitten wird im andern und dritten Schnitt. 322

ein Baum / der viel Früchte und wenig Holtz bringet. 322

einen Baum durch das Schneiden lang erhalten. 322

Baum-Stämme / darauf die Zwerg-Bäume gepflantzt. 322

Aepffel- und Birn-Zwerg/ schicken sich an die Spallier. 329.

die Fehler bey den Zwerg-Bäumen. 334

die Zwerg-Bäume tragen geringe Früchte/ 334. die Ursach / 334. bringen grossen Nutzen/ 334. bleiben lang in vigore. 334

des Baum-Gartens Zubereitung / 306. die Beschaffenheit des Grunds / dessen Nutz und Lustbarkeit/ 307. Verbesserung des Grundes / ibid. die Verwahrung / 309. eine Summarische Vorstellang darüber. 350.

eine geheime Baum-Streu zur Fruchtbarkeit nützlich. 536

die Baum-Wolle trägt in Indien viel ein / 514. ist nicht einerley Art. 515.

Baum-Wollen-Gespinst von den Indianern gemacht. 515.

der Baum-Wollen Gebrauch. ibid.

eine Hof-Bäurin / wie sie beschaffen seyn / 64. wie viel deren sammt den Mägden seyn sollen. ibid.

die Becken waren vor Alters in hohen Ehren. 69.

Becken-Werck / wie es beschaffen seyn soll / 70. ist nützlich / ibid. ist zu loben. ibid.

in Bedeckung der Früchte muß man Fleiß anwenden im Sommer und Winter. 360

die Bedeckung der Früchte und Aufdeckung derselben / muß wechsel-weiß geschehen. ibid.

die Begierden und die Natur streiten wider einander. 121

den Beinen / die angeloffen sind / zu helffen. 221

Bein-Wehe von der Kälte. 222

Bein-Schäden / die von Flüssen herrühren / zu helffen. 241

Bein-Schäden mit Löchern. 241

Bein-Brüch / wie man sie binden soll / 242. und heilen / ibid. wann man das erste Pflaster abnehmen darff. ibid.

von Bekehrungs-Tag S. Pauli. 95

die Beleidigung / wie sie zu vertragen seye. 122

Bereitung des Heu-Futters. 65

die Berg-Raute / 558. wo solche wachse / ibid. wie sie abgebrochen / bringt sie Blattern / bringt den Todt / zu viel genossen / 559. dessen Krafft und Tugend / 559. vertreibet alle giftige Thier. 559

Bernhardi Erzehlung von einem lustigen Liebs-Betrug. 78

die Besitzung der Güter ist zweyerley. 19
in Besitzung der Güter / wie der Lehen-Herr und Lehen-Mann besitzet. ibid.
ein Gewissen-loser / und Gewissenhaffter Besitzer/ ibid. l. 109. ff. de V.S.
was eine Possessio vera & quasi Possessio seye. ibid.
die Besitzung soll ruhig / unverhindert und ungekranckt seyn. 20
die Besoldung des Gesindes ist unterschiedlich. 58
Besoldung des freyen Gesindes. ibid.
Besoldung des Leib-eigenen Gesindes. ibid.
die Besoldung des Vogts oder Schaffners. 59
die Besoldung des Schaff-Meisters. 65
dessen Knechts. ibid.
das Bestand-Geld vor Geflügel. 63
das Bestand-Geld vor Küh-Vieh. 63
ein bestandenes Gut wird verkaufft ohne Anspruch des Beständners / und der Beständner leidet Schaden des Kauffs halber / ob er solchen an den Lehn-Herrn fordern könne? 17
ein Bestand-Pferd erleidet auf der Reisse Schaden/ wer solchen tragen müsse. 17
das Betonien-Pflaster / 443. dessen Conserva ex floribus. ibid. der Syrup. ibid.
die Betrachtung des Vergangenen / des Gegenwärtigen und Zukünfftigen. 124
Beuceras von der Hasel-Staude. 349
für Beulen und Schweren ein Pflaster. 211
des rothen Beyfuß Wund-Natur im abbrechen. 46
der Beyfuß ist berühmt im Pulver-Brand. 435
von Bezoar-Stein die Tinctur. 175
Bier zu sieden, wann es recht Zeit / 100. wie es beschaffen seyn soll / und wie es gut zu erhalten. 397
der Bilsen-Saamen tödtet die Fische im Wasser / 436. ist nicht innerlich zu gebrauchen. ibid.
Bilsen-Saamen / so er genossen / wider solchen ein gutes Gifft-Mittel. 436
Bienen beschneiden. 90
des Bingel-Krauts Nutzen. 417
Birn auf Mandel und Maul-Beer gepflantzt / kommen gern auf. 537
Birn im Sommer / von Julio / Augusto / September. 335
Birn im Herbst / vom September / October / November. ibid.
Birn im Winter / vom November / December / Januario / Februario / biß Martii. 335
Birn trocken einzumachen / 154. Safft. 162
Bisem-Kugeln. v. Zucker.
Blattern austreibende Milch. 204
Blauer Veil-Safft. 163
Blumen candiren / 144. 146. die beste Art / 145. mit ihren Farben. 145
D. Blumentrost von Kraut Ninseng. 458
von Blumen-Garten insgemein. 477
die Blumen abzutrocknen. 478
die Blumen im Garten zu disponiren. 478
allgemeine Blumen-Reguln. 479
alle Blumen besonders in Blumen-Bette zusetzen. 479
Blumen die Saamen tragen zu ziehen. ibid.
der Blumen-Saamen erfordert einen besondern Grund. 479
Blumen mit Blühe / wie man sie warten soll. ibid.
der Blumen-Saamen / wie er soll abgebrochen werden. ibid.
in Blumen-Verpflantzen / wie man damit umgehen soll. 479
Blumen von einfachen Stihlen mit gedoppelten Blumen ziehen. ibid.
Blumen / die keine neben Zwiebeln ziehen / wie selbe fortzuhelffen. ibid.
krummen Blumen zu helffen. ibid.
das Verpflantzen bey den Blumen / wann es Schaden bringet. ibid.
der Blumen in Wachsthum an der Wurtzel fortzuhelffen. ibid.
die Blumen-Pflantz soll man ja nicht beschädigen. ibid.
alle Blumen lieben die Reinigkeit. ibid.
Blumen mit knollichten Zwiebeln. 481
Blumen mit zohtigten Wurtzeln. ibid.
Blumen-Saamen-Gewächse mit zohtigten Wurtzeln. 481
der Blumen Verfüllung kommt von dem Mond wann er voll. 494
Blumen-Zwiebeln / wann man sie säet. 479
der Blumen-Köhl / wann er gesäet wird / 389. wann er soll abgewartet werden. ibid.
von Blumen ein Oel zu bereiten. 181
Biscoten auf unterschiedliche Art. 167
Blut / welches gelassen / deren urtheilen / 515. ist roth und nicht viel Wasser darauf / 215. ist roth / und weder zu wenig noch zu viel Wasser darauf / 216. schaumet auch nicht. 216
ist das Blut schwartz / und gestehet blau oder grün 216
Bluten der Nasen vertreiben. 222
Blut / welches geronnen / auszuführen. 229
mit Blut unterloffenen Schaden zu helffen. 240
Blutstillung ein gar gewisses Mittel. 240
Bocks-Bart / gibt eine herrliche Wund-Essenz. 447
Bohnen dienen vor das Gehör / 403. vor die Farbe im Angesicht. 404. eine Laugen davon. 403
Borramez ein Frucht-Thier / 499. wer davon geschrieben / ibid. von dessen Nahmen / ibid. ob es ein rechtes Fell / ibid. der Betrug dabey. ibid.
von Borragen ein Syrup / 43. 240. ein lieblich Hertzstärckendes Krafft-Wasser in allen Krankheiten 402.
eine Brand-Salben / 210. Pflaster. Eine Beschreibung dafür. 212
den Brand aus den Brand-Korn zu bringen. 137
Brandwein / allerley Arten davon / 192. von Anis ibid. aus Kräutern und Wurtzeln / ibid. ein köstlicher Brandwein / ibid. aus Hätschepetheu. 193
eines Brau-Meisters Beschaffenheit / 71. was ihm verbotten / ibid. Bestand-Contract mit dem Brau-Meister / 72. ihr Betrug. 72
Braunellen zum Wunden dienlich. 413
Braunwurtz in der Raudigkeit zu gebrauchen. 446
Braungebackenes und gefüllt / 166. Braungebackenes und ausgeschnitten.

es Brods rechte Beschäffenheit / 112. solches zu corrigiren / 136. vielerley Art von Brod / 135. aus allerley Kuchen-Sonat / 135. aus welschen Bohnen / 136. giebet eine gute Nahrung / ibid. Biscat und zwiebachen Brod / ibid. aus Erbsen ist unverdaulich / 135. Zucker-Erbsen / 135. von Erven / 136. Feig-Bohnen / 136. von Kichern / 136. aus Linsen ist ungesund / 136. Indianischen und Türckischen Korn / 136. aus Hirsen / 136. von welschen Hirsen / 136. von Saracenischen Rocken / 135. ist sehr mehrhafft / 131. aus Gersten / Habern / 135. Spelssen / 135. Wicken / 136. aus Reiß / 136. aus Brand-Korn ist schädlich / 137. aus allerley Staub / 137. aus Mehl von Flug und Staub / 137. aus Kleyen von Trädern in der theuren Zeit / 137. von allerley Früchten / von Aepffeln / Birn und Eckern / 139. Hagenbutten / 139. Feigen / 313. Mandeln / 139. aus Mispeln / Hasel-Nüssen / 139. welschen Nüssen / ibid. Johannes-Brod / ibid. Kastanien / 139. Pflaumen / 137. 139. Pfersing / 140. Schlehen / 138. Speierling / 139. Rosinen / 139. Wein-Trauben / 140. aus Pinen und Pumpernüßlein. 140

Brod zur Pestilentz-Zeit aus Attichbeeren / 140. aus Heydelbeeren / 140. aus Wein-Trauben / 140. und Schwämmen. 140

Brod in theurer Zeit aus Blättern / 141. aus Laub / ibid. aus Heu und gekochtem Grummet in höchster Theurung und Hungers-Noth / ibid. und aus Kräutern / ibid.

Brod welches wohlgeschmack von Eyern / 140. von Butter / 143. von Fischen und Milch / 143. von Honig / Oel / Kräutern und Wurtzeln / 143. mit Brandtwein / 142. Bier / 141. Essig / 142. mit gebrannten Kräuter-Weinen / 142. köstlichen Weinen / 142. aus Wein- und Bier-Häffen. 142

Brod aus geräuchertem Fleisch / 142. aus gedörrten Fischen. 142

Brod von Zucker und Gewürtz zubereitet / 170. als Dotter-Brod / 152. Englisch Brod / 170. langes Brod / 153. klein geschnitten Brod / 153. kräfftiges Brod allerley Arten / 169. Käyser-Brod / 169. Muscaten-Brod / 170. Spanisches Brod und Bretzeln / 169. Holländisch-Brod / 171. Schwedisches Brod / 170. Portugesisches Brod / 170. weisses Brod / 170. Zimmet-Brod / 152. Zucker-Brod. 153

den Bruch zu vertreiben / 222. So man sich dessen zu besorgen hat / ibid. wann er lang gewähret / ibid.

Brunn-Kreß in Zertheilung des Geblüts zu gebrauchen / 458. ein Pflaster davon vor den Brand / ibid. dessen Spiritus, ibid.

aus den Brust-Knochen einer gebratenen Ganß von der Kälte conjecturiren. 97

für Brust-Wehe ein Balsam. v. Balsam.

die Bücher der Gesetze / worvon sie vor Zeiten gemacht waren. 502

Budel-Hunde welche die besten. 62

der Bürg wird beschrieben J. C. de Fidejuss. 27

die Bürgen wie sie müssen beschaffen seyn. ibid.

die Bürgen müssen ausdrücklich zu zahlen angeloben / nach dem Bayrischen Recht. 27

wer kein Bürg seyn kan. ibid.

die Bürgschafft bey Frauen / wann sie verbindlich / oder wann sie unkräfftig. ibid. ob das Heurath-Gut / Morgengab / und Wiederlag ꝛc. den Vorzug mit ihren Heyraths-Sprüchen vor des Manns Glaubigern habe. ibid.

etliche Bürgen geloben zu zahlen / was ein jeder zu zahlen habe. ibid.

ein Bürg zahlet vor die übrige / wie solcher zur Bezahlung gelange. ibid.

Verbürgung der Unterthanen neben den Herren des Landes auf einen gewissen Termin gestellt / ob sie zu zahlen genöthiget werden können. 29

Bürgen / wann sie die Selbstschuldigen belangen können. ibid.

die Bürgen wie sie loß werden mögen von der Bürgschafft. ibid.

wie der Bürg nicht loß werden möge. ibid.

das Burtzelkraut dienet wider die Hitz.

das Burbaum-Holtz hat mit dem Frantzosen-Holtz gleiche Kräffte. 518

vom Bux-Baum werden die Apothecker-Büchsen gemacht. 562

vom Bux-Baum machet man Pfeile. 562

der Bux-Baum ist den verliebten Buhlern zugeeignet. ibid.

vom Buxbaum eine sinnreiche Fabel. 562

C.

DAs Caffee aus welschen Bohnen zu bereiten. 404

das Caffee oder Thée der Lappländer. 410

Cameel-Heu / davon das Pulver / 431. ein Getranck und Larwergen / 532. Aqua destillata. ibid. ein besonderer Wein. ibid.

Camerarius vom Stein-Schmertzen. 428

Camerarius in horto Medico p. 183. vom Nutzen der Nessel-Samen. 429

Camillen-Saltz. 203

Campher-Salben. 210

daß die Canditata nicht mosigt werden / 146. wie solchem zu helffen. ibid.

Capack oder Capas Passus, ist eine Art Baum-Wolle. 515

Capern / wie sie die Ausländischen sortiren. 520

Capern in Safft einzumachen / 158. der Gebrauch / 520. Extractum de Capp. 520. Capern-Oel / 520. Cortices Capp. 520.

Cardobenedicten-Safft / 163. dessen Pulvers besonderer Nutzen / 423. der Wein davon. 435

Cardus, wo solcher gepflantzet werde. 360

Cassaun Zucker / woraus er gemacht wird / 542. wer solchen gebraucht. ibid.

Castanea ist unterschiedener Art / 347. trägt stachlichte Früchte. ibid. in theurer Zeit vor Hungers-Noth zu geniessen. 348

ein sehr grosser Castanien-Baum / 347. der Castanien-Baum wird fruchtbar bey dem Maulbeer-Baum. 537

Castellanus von der jungen Nessel. 429

Cato, vom Feldbau / 81. vom Gesinde / 59. dessen Erinnerung an die Haus-Väter. 51

der Cedern-Baum ist widerwärtiger Natur. 502
das Cedern-Holtz riechet sehr lieblich / 502. ist von der Fäulung frey / ibid. vertreibet die Schlangen / ibid. kan es kein Wurm zernagen. ibid.
aus Cedern-Holtz haben die Heyden ihre Götzen-Bilder gemacht. ibid.
aus dem Cedern-Holtz geschehen allerley Zubereitungen. ibid.
das Cedern-Holtz bleibet viel 100. Jahr wehrhafft. ibid.
die Cedern-Bäume dem Gott Apollini gewidmet / ib.
vom Cedern-Holtz haben die Alten einen Safft gezogen / und die Todten damit gesalbet. ibid.
das Cedern-Holtz-Oel ist sehr rahr / an dessen Statt werden andere Oel gebraucht. ibid.
von Cedern-Holtz hat man die Thränen oder den Safft. ibid.
ein Centner wie viel er Pfund / Prager Gewicht / hält. 57
Ceres, die Göttin des Getraides. 308
die Chalotten / wann man sie pflantzt. 385
Chamillen / dessen sind unterschiedene Geschlechte besonders vor das Fieber. 552
Chloris eine Blumen-Göttin. 307
Chermes-Körner werden an den Eich-Bäumen in Pohlen gefunden / 503. wo sie häuffig wachsen. ibid. welche die besten. ibid. ihre Bereitung. ibid.
Chevasius de vera prud. L. 2. c. 12. Schluß-Rede / was von einem begüterten Weibe zu halten. 78
die Christ-Aepffel sind ein sonderliches Wunder-Gewächs der Natur. 246
Chymische Zeichen. 173
Cicero von der Gerechtigkeit. 53
Cichorien-Safft in Entzündung der Leber. 378
die Cicuta verträgt sich nicht mit der Angelica. 537
Clematis, wie solche fortgepflantzt werde. 544
Cyprianus von geschmückten Weibs-Personen. 79
Cistus gibt von sich das Gummi Ladanum. 520
Citronat einzumachen. 149
die Citronen-Bäume muß man fleissig von den Läusen s. v. reinigen. 479
der Citronen Natur ist nicht einerley / 529. dienen wider den Gifft / und Pestilentz / ibid. davon hat man die eingemachte Citronen / 529. 148.
die überzogenen Citronen. 529
die Citronen ohne Schalen eingemacht. 148
Citronen trocken eingemacht. 154
Citronen in Safft eingemacht. 158
den Citronen-Safft / 161. den Syrup. 162
Citri acidum. 529. 201. Elexir citri, 529. allerley Zucker-Confect. 529
Citronen-Salat. 529
Citronen gerieben. 154
den Citronen-Wein. 280
der Citronen-Apffel wird nothwendig im Laubhütten-Fest erfordert. 528
einen Citronen-Apffel müssen die Juden um 30. Reichsthaler bezahlen. 528
wie die Citronen-Aepffel in Italien verkaufft werden. 528
Zeno Citieus berichtet / wodurch er zu langen Jahren gelanget, 107
Claret ein Artzney-Wein. 300
Carolus Clasius l. 5. rar. plant. hist. c. 3. ex lib. Hisp. hist. c. 57. von der Mandragora. 451
Semen Cocognidis purgiret gewaltig. 545
Colerus, in seinem Calendario perpetuo berichtet / wann der Wein vor der Kält befreyet. 261
Colutea siliquosa. 545
Confect-Zeltlein. 194
Confectio Alkermis wo es bereitet wird / 503. welches die beste ist / zu erkennen / 504. ist wegen des Betrugs nicht leicht zu erkauffen / ibid. ist eine sondere Hertzstärckung. ibid.
Consalvus, der erste Erfinder / vom Gebrauch des Frantzösen-Holtzes / 518. hat sich ein grosses Gut dadurch erworben. ibid.
verschiedene Conserven. 195
Constantini Meynung / wann man die Reben natürlich versetzen soll. 259
von der Contrayerva-Wurtzel ist man nicht eines Sinnes / was sonsten an dessen Statt gebraucht wird. 506
was ein Contract oder Vertrag seye / 10. Species. 11
Contracte muß man halten ex J. C. 11. es sey denn seine Unkräfftigkeit bewiesen werden. ibid. muß kräfftig seyn ohne Betrug. ibid.
ein Contract der betrüglich / ist auch verwerfflich. ibid.
ein Contractus Simulatus wird durch Zeugen erwiesen. 38
eines Contractes Eigenschafft / worinn er bestehe. 10
Contractiren kan nicht jedermann / 11. wer diese Personen seyn. 11
zu einem Contract da man mit falschen Brieffen geleitet worden / ob er zu halten. 30
in einem Contract da man aus Furcht dem andern williget / ob er verbindlich machet. ibid.
Contracte von Fürsten und Herren aufgerichtet / sie genöthiget seyn / solche zu halten / ibid.
bey den Verträgen ob L. 2. C. de Rescind. Ven. Statt findet. ibid.
Contracten mit den Feinden geschlossen / ob man solche zu halten schuldig seye. ibid.
Contracten in strittigen Sachen / da man nachmahls Brieffe und Siegel / und andere Kundschafft gefunden / ob solche zu halten. 29
Contracte da Siegel und Brieff betrüglicher Weise entfremdet worden / ob solche zu halten. ibid. ob man wegen Betrug klagen könne / und zu was Zeit es geschehen müsse. ibid.
vor Contractur. 322
Corallen wachsen wie Bäume unter dem Meer herfür / 506. sind weich unter dem Wasser / 507. ob sie unter die Kräuter zu zehlen. 506
Corallen-Fischerey / wann und wie dieselbe angestellet wird / 507. ihre Tugenden / 506. eine Fabel davon.
Corallen præpariren / 174. deren Oel. 182
Corallen-Tinctur wird nicht hoch geachtet. 508
Coriander-Saat-Zeit. 367
Corinthen einzumachen. 158
des Creutzes Nutzbarkeit. 123
Creutzbeer-Sultzen und dessen Gebrauch. 198
Creutz-Kraut zu einer Salben gemacht / wozu es nutzlich. 440

so in diesem dritten Theil der sechs ersten Bücher begriffen sind.

Crystall/ dessen Signatur, und Medicinalischer Gebrauch. 117
om Cypressen-Baum/ die Fabel des Ovidii. 508
ypressen benaget kein Wurm. ibid.
on Cypressen-Holtz sind vor Zeiten die Götzen-Bilder gewesen. ibid.
ie Cypressen-Tafeln waren vor Zeiten der JCtorum Bücher. ibid.
er Cypressen-Safft kommt mit dem Cederw-Safft überein.
ypressen-Sträuche in der Todten Häusser ausgesteckt worden. ibid.
ypressen-Sträuche gebraucht man bey der Verbrennung der todten Indianer. 509

D.

)Actyli ist eine Frucht von Palm-Bäumen/ 526. haben einen besondern süssen Geschmack. ibid. sind gemein wie die Eckern. ibid. wie sie zu gebrauchen. ibid.
muelis Dale Bericht von Coppen ein zu machen. 520
lechamius. c. 27. von der Fruchtbarkeit des Weinstocks. 271
aunen wie viel deren einen Werck-Schuh machen. 56
ecocta oder Getränck. 207
e Demuth vergleicht sich mit den Gliedern des Leibes. 120
estillier-Zeit. 100
r Dianæ Tempel-Thüren aus Cypressen erbauet/ bleiben etliche hundert Jahr währhafft. 508
laicordium eine Pestilentz-Artzney. 465
llam vor die fallende Sucht und Gicht der Glieder. 465
iebs-Metzen. 68
ienen ohne Wohlgefallen. 124
ienst-Belohnung die verdammlich. 53
s Dill-Wasser vor säugende Frauen. 401
ioscoridis Meynung vom Brodbacken. 136
orff-Fuhren. v. Land-Fuhren.
otter-Brod. v. Brod.
r Dracunculas wann er gesäet wird. 397. ziehet den Schleim. ibid.
ornelii Drebelii Entwurff von der Quint. Essenz. 116
rescher-Maas. 57
reschers-Zeit. 100
. Drexelii l. 2. de Jejunio, Verbot von allem Zucker-Werck. 114
ulcis amara, ein bewährtes Mittel wider die Wasser-Sucht. 460
en Durchlauff zu stellen. 140
Durchwachs wird in die Pflaster gebraucht. 436
er den Durst eine Latwerge. 151. 162. ein Julep/ 161. ein Wasser. 188

E.

Ebenwurtz zu den Wunden zu gebrauchen. 423
Egelkraut vor den Bruch der Kinder/ 459. dessen Wund-Essenz. ib. - ein Heylwasser davon. ib.
St. Egydien-Fest. 96
Ehrenpreiß-Wasser in Verwundungen und offenen Schäden. 423
die Ehre in was Gefahr sie stehe. 120
die Ehre vergleichet sich mit einer Blume. ibid.
Einbeer dienet wider die Verzauberung/ 448. das Oel davon. ibid.
Einbeer-Wurtz dessen Signatur, und medicinalische Gebrauch. 117
Einspeyen des Satans. 120
Ein Stand-Recht. v. Jus Protimiseos.
das Eisen ist unterschiedlicher Art. 72
Eisenkraut dessen Nutzen in der Artzney. 424
Eisenkraut-Zucker/ ibid.
Elaine ein besondere Artzney vor die Ruhr. 114
die Elementen wie sie beschaffen. 360
der Elementen Vergleichung gegeneinander/ ibid.
die Elementen mit der Erden vermischt ist die gröste Kunst. 360
die Ellen werden in Klaffter getheilet/ ibid.
das Elend-Thier. 118
Emplastrum de Meliloto. 417
die Empfängnuß bey den Weibern zu befördern/ 246
ein dienliches Pulver/ nach dem Bad hierzu bewährt/ 247. wann sie baden soll/ ibid. noch mehrere Verpflegung/ ibid. ein absonderlicher Tranck sehr dienlich. ibid.
Endivien-Syrup. 389
Endivien-Wasser/ ibid.
vor Engbrüstigkeit eine Milch/ 204. 223
Engeltranck wider das Gifft/ 162. Ist ein Gifft-Pulver vor das Vieh/ ibid.
Englisches Brod. v. Brod.
Englische Lebzelten. 155
Englische Pillen/ oder Lapides Contrayervæ. 506
das Epheu ist gut und bewährt vor den Brand. 408
das Erbauliche und Nothwendige. 124
vor das Erbrechen. 223
Erbsen säen/ 99. bald wachsend machen. 364
Früh-Erbsen/ 369. wann man sie säet. 420
das Erd-Apffel-Wasser riecht sehr angenehm/ 388.
der Erdbeer ihre Signatur und medicinalische Gebrauch/ 118. Safft/ 161. Wein. 280
vor die Erd-Flöhe/ 398
die Erden durch den Geschmack probiren/ ob sie gut oder böß. 7
der Erden Beschaffenheit bey dem Rebensetzen. 259
die Erde zuzurichten und zu mischen/ soll ein Gärtner wohl verstehen. 360
die Erde zubereiten ist des Gärtners grosse Wissenschafft. 360
Erdpyn-Essenz. 407
Erdrauch Conserva, 437. das Wasser/ ibid.
gute Erinnerung. 123
die Ernsthafftigkeit eines Herrn fruchtet dem Knecht. 124
die Ernsthafftigkeit zähmet das Laster/ 124
im Essen ein Triet. 197
allerley Essig/ 209. Essig mit Ammoniac aufgelöst. 302
Essig davon allerley Artzneyen bereitet werden/ 301
des Essigs Gebrauch innerlich und äusserlich zur Artzney. 301
Essig in das Haus/ 200. Essig mit Bolo Armeno. 302
Essig mit Bolo Armeno, Weyrauch und Mastix. 302

den Essig roth zu machen. 201
Krafft-Essig. 202
Essig mit Kapern und Wermuth vermischt/ ibid.
Essig mit Krebs-Augen und Einhorn. 301
Essig mit Kümmel. 302
Essig von Malvasier/ ibid. Meer-Zwiebel/ ibid.
Essig von Muscat-Nuß/ ibid.
Essig mit Muscat-Nuß-Pulver/ ibid.
Essig mit Rauten/ ibid.
Essig mit Rosinen/ ibid.
Essig mit Rosen-Oel und Weegbreit-Wasser/ ibid.
Essig mit Theriack. 301
Essig-Laugen mit ein wenig Saltz und Bolo Armeno vermischt. 302
Essig mit Eichen-Mooß auf die Wunden/ ibid.
Essig mit einem Schwammen an die Nasen gehalten. 301
Essig damit die Nasen gewaschen. 302
Essig-Wasser sich damit zu gurgeln/ ibid.
Essig auf heisse Stein gegossen. 702
Essig wer solchen nicht geniessen soll. 301
Etmüllerus de Præparati, Coatect, Alkermis. 504
von der Ewigkeit eine Betrachtung. 120
von der Ewigkeit ein Gleichnuß/ ibid.
Eyer zum Ausbrüten/ 98. so gefrohren/ deren Nutz. 118
Eyerdotter-Oel. 182
gestürtzte Eyer von Zuckerwerck. 167
Eyer am grünen Donnerstag gelegt/ bekommen sonderliche Hüner. 246
Eyß-Lebzelten. 156
Eyß über die Marzipan. 166

F.

Hugetionis Fagiolæ Ruhm seiner Fresserey. 105
vor das Fallen/ davon man blaue Mähler bekommt. 223
wider den Fall ein herzliches Pulver. 206
vor die Fallende Sucht. 397
Fall-Güter/ 39. ein neuer Besitzer solcher Güter muß sich protocolliren lassen/ ibid. bekommt einen Kauf-Brief aus dem Protocoll. ibid.
Färcklen die nicht aufkommen. 97
Felder mit Gewächsen bordiren. 480
Feigen gibt es unterschiedene Gattungen. 510. 511
die Feigen sind dem Magen schädlich/ 509. vor den Grieß aber sehr dienlich/ ibid.
von dörren Feigen wachsen die Läuse s. v. 509. die Milch davon tödtet die Würme / ist wider das Gifft/ ibid.
die Feigen sind ein sonderlich Pectorale im alten Husten / ibid. ein Brust-Tranck. 509
die Feigen in gebrandtem Wein genossen. 510
Feigen aufgelegt vor die Pest-Beulen/ ibid.
vom Feigen-Baum die Asche/ worzu er dienet/ ibid.
der Feigen-Baum bringt das Jahr zweymal Früchte. ibid.
der Feigen-Baum dultet die Raute gar gerne/ 536. die Ursach/ ibid.
Feigwartzen-Kraut ist nutzlich vor die Feigwartzen. 418
der wilde Feigen-Baum verdirbt ohne Bepflantzung des Weibleins. 537
Fenchel-Saat-Zeit/ 367. das Kraut worzu es dienet. 400
von der Fermentation des Mostes/ 204. was dabey zu beobachten/ ibid.
Baptista Ferrerius de S. J. de Malorum aurecrum cultura & usu. 529
Feuer-Schauer-Amt. 41
Fieber-Artzneyen/ 137. 388. 397. ein Julep/ 162. ein Tranck. 207
das Filtzkraut reiniget das Geblüt. 437
Fische mit den Händen fangen. 436
der Fischerey gröster Schaden/ und was er verursache. 45
das Fleisch wie es zur Speise-Geniessung soll beschaffen seyn. 112
Fleisch das faul in den Wunden. 236
Flitsch-Rosen-Safft. 163
Flora eine Garten-Göttin. 307
Flores Baulaustriorum zum Gurgel-Wasser. 517
vor die Flüsse ein Wasser/ 191. ein Pulver. 305
Forerus wie man die Maulwürff ausretten soll. 37
Franckreichs Beschreibung nach den vier Theilen der Welt. 359
Frantzösische Meilen sind ungleich. 359
Frantzösische Meilen wie viel auf einen Gradum gezehlet werden/ ibid.
in Franckreich sind die Menschen / die Thiere und Früchte ungleicher Natur/ 359. die Ursach dessen ibid.
der Frantzosen Sprichwort vom Uberfluß der Speisen / auch was die Italiäner davon gedencken ibid.
Frantzösische Termini deren man sich bey dem Blumen-Bau bedienet/ 489. & seqq.
von der Frauenmüntz werden Küchlein bereitet. 556
von der Frauendistel ein Syrup. 415
Frauenblätter ist ein nutzliches Kraut. 555
von Frauenhaar ein Syrup/ 163. eine Lauge zu den Haaren/ ibid.
Fresserey. 121
ein Freyer / was er thun soll. 123
Fritillarien. 584
dem Frosch unter der Zungen zu helffen. 223
dem Frosch im Halß zu helffen/ ibid.
Früchte candiren. 144. 146
Früchte in Safft einzumachen. 157
Früchte trocken einzumachen. 154
Frucht-reiche Stein-Aecker/ 7. die Ursach der Fruchtbarkeit/ ibid. wie solche benommen werde. ibid.
Fructuosa der Früchte Vorsteherin. 302
Frühlings-Saat/ 367. welche Kuchen-Kräuter man säet. 367
Fünfffinger-Kraut vergleichet sich mit der Wurtz Chinæ, 438. ein fürtrefflicher Wein davon. ibid.
ein fürwitziger Mensch 122
die Füß so übertretten/ eine Rehung davor. 212
Fütterung von Eicheln/ vor das Vieh. 65

so in diesem dritten Theil der sechs ersten Bücher begriffen sind.

G.

Galeni Lob vom Gersten-Mus/ 106. von des Leibes Ubung/ l. 1. de Tuenda valetudine, 108. des Verbott-Früchte zu genieſſen/ 106. vom Brod/ 36. von der Natur des Krafft-Mehls. 137
die Gallsüchtige/ was sie über Tisch trincken sollen. 137
vor Gall-Beschwehren. 225
Gamänderlein-Wasser/ 424. eine Conserva aus den Blumen gemacht. ibid.
einem Garten-Herrn/ was ihme zu wissen obliege. 307
Garten/ woher dessen Name entspringe. ibid.
Garten-Memorial/ welches sehr curieus/ 48. dessen Continuation/ 482. fernere Fortsetzung/ 484. endliche Fortsetzung. 487
Allgemeine Garten-Reguln. 358. 359
Garten-Wissenschafft in genere. 306
die Gänse/ wann man solche berupffet. 98
Geblüts-Reinigung/ darzu ein Wein. 199
das Geburts-Glied der Hennen/ worzu es dienet. 118
zur Gedächtnuß ein Pulver. 205
ein Säcklein/ 207. eine Salbe/ 210. ein Wein. 280
wann das Getraid muß umgeschlagen werden. 99
Matthiæ Geigers Aqua Calitratis. 498
den Lebens-Geist kräfftig machen. 102
der Geitzige und der Esel haben eine feine Comparation/ 121. dessen Künste wird beschrieben. ibid.
für die Gelbsucht eine Bähung. 212. 209.
Gelbes Brod. v. Brod.
des Geldes grosse Gewalt/ 121. was es nach sich ziehet. ibid.
die Geländer in Gärten auszutheilen. 365
eine böse Gewonheit. 122
das beste Kauff-Geld zur Seeligkeit. 123
Gelencke/ die verruckt/ zurecht zu bringen. 223
Gemsen-Kugeln. 455
Garten-Götter und Göttinen. 307
Gemsrich dienet im Stein-Schmertzen/ 459. das Saltz. ibid.
Gersten säen. 98. 100
einen Gärtner/ was ihme absonderlich zu wissen gebühret/ 360. solle Verstand haben von der Gegend/ Fruchtbarkeit der Erden/ ibid. die Zeiten und Winde erkennen/ ibid. wohin er pflantzen will/ 369. 370. die Garten-Beete/ und was man säen soll/ abtheilen/ 356. 366. Garten-Geländer/ und deren sonderliche Manieren anordnen/ 356. wo sie stehen sollen/ ihre Höhe verstehen/ 166. die Würckung und Wärme der Sonnen beobachten/ 359. auch die Inventz des Himmels betrachten/ 359. des Monds Lauff/ und Kräfften der Elementen/ genugsam verstehen. 359
Geschencke/ welche die angenehmsten. 124
das Geschoß an Händen und Füssen zu vertreiben. 224
vor Geschwulst ein Sälblein. 210
die Gespahrsamkeit würcket grossen Nutzen. 63
die Gestirne/ warum sie GOtt an das Firmament gestellet hat. 493
was die Gesundheit schwächet. 106
Gewächse zur Artzney. 481
Gewächse zum Mayen-Tranck. ibid.
Gewächse zum Purgier-Wein. ibid.
Gewächse mit Essig einzumachen. ibid.
Gewächse mit Oel und Essig/ statt eines Salats/ zu gebrauchen. 482
Gewächse/ welche man dicht säen muß. ibid.
Gewächse/ welche man weitläufftig säen muß. ibid.
Gewächse/ die an Stauden wachsen. ibid.
Gewächse/ statt eines Zauns. 480
der Gewächse Vermehrung und Fortpflantzung/ ib. auf wievielerley Art es geschehe. ibid.
der Gewächse Vermehrung/ durch Zertheilung der Wurtzel oder Neben-Brut/ 480. durch Einsenckung/ ibid. durch den Saamen/ ibid. der Gewächse Vermehrung durch Blumen-Zwiebeln. ibid.
Gewächse/ welche an feuchten Orten wachsen. 482
Gewächse/ welche feuchten Grund lieben. ibid.
Gewächse/ welche ein sandigt und dürres Land lieben. 483
Gewächse/ welche ein trockenes Erdreich lieben. 482
Gewächse/ welche ein vermischtes Erdreich lieben. ibid.
Gewächse/ welche die offene Sonne lieben. ibid.
die Gewächse/ wie sie monatlich blühen. 484. 485
der Gewächse Catalogus, Teutsch und Lateinisch/ nach dem Alphabeth. 485. & seqq.
der Gewächse Catalogus, Lateinisch und Teutsch. 487. & seqq.
Gewürtz zu candiren. 144. 146
für das Gicht. 225
für den Gifft Pilluln/ 202. 206. für gifftige Lufft. 206
wer Gifft gessen/ 178. ein bewährt Pulver. ibid.
die Glieder haben die Heyden ihren Göttern anbefohlen. 48
Glied-Schwamm. 226
zu Gliedern/ die verruckt/ ein Pflaster. 211
Glieder-Wasser. 188
das Glück wird verglichen mit dem Mond/ 119. mit Würffeln/ ibid. mit der Sonnen/ ibid. mit einem Rad/ 123. machet Lachen und Weinen. ibid.
die glückseeligste Leute. 119
ein Gradus, wieviel er Meilen in sich halte. 359
Grammund. in lib. Hist. Gall. vom Ehebruch. 80
Grana Paradisi vergleichen sich mit dem Pfeffer. 501
die Granaten-Aepffel werden in Sorten abgetheilt. 516
Cortices Granatorum, in Bauch-Flüssen ein dienlich Mittel. ibid.
Cortices Granatorum, bevestigen die Zähne/ 517. und verhüten das Bluten. ibid.
Decoctum de Corticibus Granatorum dienet/ die Menses zu befördern. 516
Syrupus Granatorum, wider die Hæmorrhagiam uterinam belobt. ibid.
Syrupus Granatorum, wie er bereitet wird. ibid.
Vinum Granatorum. 280. 516. in hitzigen Mägen zu gebrauchen/ 516. für die wütende Gall/ ibid. äusserlich übergeschlagen/ lindert die Hitze/ und den Schmertzen. ibid.
Gratiola vertreibet den Schleim. 459
für das Grimmen ein Julep/ 163. ein Tranck. 208. eine Bähung. 212

die Grind-Wurtz/ worzu es dienet. 425
Großmüthigkeit im Verzeihen. 122
Grund-Riß nach dem verjüngten-Maas-Staab/ wem er dienlich. 50
Grund-Verbesserung. 363
ein Grund/ der hart ist. ibid.
ein Grund/ der mager ist. ibid.
ein Grund/ der naß ist. ibid. 308
ein Grund/ der steinigt ist. ibid. 308
ein sonderlicher Bericht von Grund-Bereitung. 363
die Grund-Umgrabung ist unterschiedlich. 368
ein Grund/ der unbändig ist. 308
die Grund-Verbesserung in Baum-Gärten. 307
die Grund-Verbesserung oder Erden-Bereitung zu den Indianischen Gewächsen. 531
die Grund-Verbesserung in Pomerantzen-Gärten. 340
für die güldene Ader/ 226. so sie blutet. ibid.
den guldenen Essig zu machen. 201
guldene Gnäsel-Wasser. 425
das guldene Wasser. 188
Gummi Galbanum, 466. das Pflaster wehret dem Aufsteigen der Muter/ ibid. vor die Hüner-Augen.
Oleum Galbani. ibid.
Gundel-Kraut-Geist. 186
Gundel-Reben wider die Lungensucht/ 408. ein Wund-Tranck/ ibid. Aqua destill. ibid.
Güter/ die beweglich/ können unbewegliche Güter werden. 33

H.

Haare schön gelb zu machen. 500
Habern säen. 98. 190
die Habichte/ wann man sie fängt. 98
des Haders Quelle. 122
de Halicacabo Trochisci. 450
das Heimsuchungs-Mariä-Fest. 96
dem Hals die Bräunen zu vertreiben. 226
für das Hals-Wehe. ibid.
Hand/ die vom Hund verwundet/ zu helffen. 241
die Hände schön weiß zu machen. 226
der Hanff/ wann er ausgesäet wird. 98. 100
Haselmuß-Stauden/ oder Abellanæ genannt von der Stadt Abellino, in Campania. 348
Herculianische Nüsse. ibid.
die Hasel-Staud soll durch das Berühren die Schlangen vertreiben. 349
Hasel-Wurtz ihre Signatur, medicinalische Gebrauch. 117. 448
die Hasel-Wurtz/ wann man sie sammlen soll. 448
Heu-Hechel gedorrt für die verstopffte Leber. 439
eine Haupt-stärckende Conserv. 196
Haupt-Grieben. 195
zum Haupt eine Laugen. 209
Haupt-stärckende Lattwergen.
Haupt-stärckende Pillulen. 202
Haupt-Pillulen für die Flüß. 202. 207. 211
Haupt-Säcklein. 207. 208
für Haupt-Wehe ein Pulver/ 205. ein Sälblein. 210
für Haupt-Flüß ein Bad. 209
die Heidelbeer das Ausfallen der Haar. 409
Hengste/ wann sie zugelassen werden. 98
was die Haus-Mutter in genere in der Haushaltung über sich zu nehmen habe/ 129. soll Schnecken-Art an sich haben/ ibid. wird von Salomone beleibet ibid. hat das Regiment über ihre Mägde/ ibid. denen ihre Arbeit gebührlich vorzugeben ist/ ibid. was ihr zu vermeiden seye/ 134. ist ihr die Verpflegung der jungen Kindlein anvertrauet/ 248. kan sich berühmen durch Zucker-Künste/ 143. & seqq. im destilliren köstlicher Wasser/ 174. und Bereitung allerley Balsam und Oel/ 179. & seqq. in ihrem Wittwen-Stand/ wie sie sich verhalten soll. 13
des Haus-Vatters Amt/ daß er sich im besten Stand setzen könne/ 3. 81. soll sich erweisen in der Liebe gegen GOtt/ ibid. der Einnahme genauen Uberschlag und Berechnungen wissen/ ibid. muß aller Orten vermercket werden/ ibid. in seinem Gut Befehl nehmen/ ibid. die Schlüssel bey sich führen über alles/ ibid. wie er sich in Strittigkeiten anzustellen habe/ 81. 31. wann er reisen soll/ 81. betrachten/ wie das Gesind beschaffen/ ibid. Kinder-Zucht halten/ ibid. dem Gesind ihre Nothdurfft verschaffen/ ibid. sich mit den Nachbarn wohl verstehen/ ibid. auch mit Böse vertragen/ ibid. was man vermeiden müsse/ ibid. soll baares Geld haben/ ibid. Sorge tragen des Feuers tragen/ ibid. nach guten Fuhr- und Reit-Knechten trachten/ ibid. wie solche beschaffen seyn sollen/ ibid. besondere Haus-Reguln das ganze Jahr formiren/ 97. was er das Jahr über zu verrichten habe/ 99. wie er sich in Pest-Zeiten verwahren könne/ 100. soll seine Gesundheit bewahren/ 105. Unmässigkeit meiden/ 106. die Leibes-Ubungen nicht unterlassen/ 108. seine Gesundheit verbessern/ 112. was in Speiß und Tranck zu beobachten seye/ 113. soll der Artzney wohl erfahren seyn/ 116. die Signatures Plantarum wohl kennen/ 117. in Glück- und Unglücks-Fällen sich gefasst halten. 119. Christliche Lehr-Sprüche ihme vorstellen/ ibid. bey der Erfindung eines Schatzes glücklich/ wie er sich dabey verhalten soll/ 125. er muß auch seines Gutes Grund und Erden wohl verstehen/ 81. 4. ob gute Lufft/ 4. 110. oder böser an dem Ort seye/ 4. den Ungesunden soll er abhelffen können/ ibid. woraus man den gesunden Lufft erkennen könne/ ibid. auch wie man den gesunden Grund erkenne/ 5. ob das Wasser gesund/ 110. soll die vier Haupt-Winde verstehen/ 6. und den Unterschied des Erdreichs examiniren/ ibid. soll Monat- und Jahr-Rechnung führen/ ob er gewinnt oder verliehret/ 42. soll alle Schulden/ 82. 48. gantze halbe Jahr- und Monat-Rechnungen/ Geld-Frucht-Vieh- und Gesinds-Rechnungen/ &c. Obligationes, Handschrifften/ Quittungen und Scheine/ bey der Lands- und Guts-Registratur haben. 48
Haus-Wurtz-Safft wider die guldene Ader/ Würme/ und Nasen-Bluten. 455
Hecken von Weiden gepflantzet/ 310. wann und wie man solche aufbringet/ ibid. Heinrich Heß von dem Meer-Rettich. 383
Heinrich der Böse ist ein schädliches Kraut. 463
Heinrich der Gute ist ein besonder Wund-Kraut/ 463. nutzlich zum Speissen. ibid.

achen/

so in diesem dritten Theil der sechs ersten Bücher begriffen sind.

tur eine heyschere Stimm. 205
Heraclul Sinn-Spruch von der Nüchternkeit. 116
ur Herbst-Zeit versetzet man die Bäume. 484
ieblicher Herbst wird erkannt durch die Frühlings-Wärme. 95
es Herbsts Anfang in Eigenschafft. 361
n der Herbst-Saat / welche Kuchen-Kräuter man säet. 367
n Herbst und Frühling / welche Kuchen-Kräuter man säet. 367
ermodactylus lindert das Podagra / 467. ist nicht leicht zu bekommen / ibid. das Extractum davon wider die Fränkosen. ibid.
erschafft / welche Gewissen-loß wird beschrieben. 53
ertz-Latwergen. 150. 151
ertz-Wasser. 187
ertz-Zucker. ibid.
ertzstärckende Täffelein / 103. Wein. 280
eu einzuführen. 100. 367
eydnische Bilder / schwitzen natürlichen Schweiß. 502
n Heydnischen Wund-Kraut eine Essentz und Wasser. 448
eyde Korn-Saat. 98. 100
immelfahrt Mariä-Fest. 96.
immels-Schlüssel wider die Würmer der Kinder. 459
immels-Schlüssel-Wurtzel wehret dem Zahnwehe. ibid.
e Himmlische mit Irrdischen Stande verglichen. 123
immlische Zeichen / wie sie heissen / 89. 483. ihre Signatura. ibid. derer Abtheilung in Frühlings- Sommer- Herbst und Winter-Zeichen / ibid. was für Länder sie beschützen. 89
imbeer-Wasser vor die hitzige Kranckheit / 406. ein Essig davon / ibid. ein Syrup. ibid. das Essentialische Saltz davon / ibid. wie sie eingemacht werden / ibid. eine Latwerge. ibid.
ippocrates Aphoris. 50. von der Gewohnheit. 106
nschalen / die verwundet / wie zu helffen. 24
nschzungen / davon das Saltz. 449
e Hoffahrt wird verglichen mit einem Circkul / mit den Gewichtern in der Waag. 120
. H. Linnæus in Cl. v. Schrœd. p. 158. von Meer-Corallen / 507. dessen Wasser vor den Hohlbeer-Safft / 163. Schwinden.
olländisches Brod. v. Brod.
ollerbeer sammlen. 100
oller-Geist / 185. Wein / 410. Extract, ibid. Tinctur. ibid.
n den Holler-Zincken ist eine Magnetische Art. 246
oller-Schwämmlein / wie sie zu gebrauchen. 410
er Holler / wie er fortgepflantzet wird. 547
olyck / von der Unfruchtbarkeit der Bäume / 337. von Krebs der Bäume / 341. dessen Baum-Salbe / 345. Baum-Wax. ibid.
oltz-Gerichte kommen mit den Mayerdings-Gerecht überein. 23
on Süßholtz ein Safft. 163
daß das Holtz nicht wurmstichig werde. 97
Honig-Nutzen. 118
Honig-Wasser. 191
Hopffen-Arbeit / 109. ist sehr nützlich / ibid.
Horatii Rath / wann man kauffen soll. 51
des Hornungs Witterung wird erkannt durch den Wind / 94. wann Tag und Nacht gleich wird / im Herbst und Frühling. ibid.
Hostilia, eine Göttin der Saat. 308
ein Huf Landes oder 12. Sechziger Bett / wie viel Winter-Frucht Saamen es erfordere. 57
von der Huflattich die Wolle / gibt guten Nutzen / als ein Zundel / 460. der Alten Toback. ibid.
kalte Hunds-Tage sind dem Wein schädlich.
Hühnerdarm-Wasser. 449
die Hühner sterben von den Bilsen-Saamen. 436
vor die Husten ein Bad / 209. ein Säcklein. 201
Hyeracium majus zum blöden Gesicht angehenckt / 468. ein sehr berühmter Balsam davon. ibid.
der Hypocisten-Safft ist im Blutspeyen bewehrt / 504. vor der Frauen Flüß. ibid.

J.

S. Jacobi-Fest. 96
Jacobslauch / wann er ausgenommen wird / 386.
Herbertus die Jager von der Acacia. 497
der vier Jahrs-Zeiten Eigenschafften. 361
Iris bulosa nach dem Alphabeth. 585
Isop davon ein Wasser. 553
durch das Jahr Verrichtungen. 98. 99. 483. im Januario Verrichtungen / 484. im Februario / 483. im Mertzen / 98. 483. im April / ibid. im May / ibid. im Junio oder Brach-Monat / ibid. im Julio / 99. 484. im Herbst-Monat / ibid. im Christ-Monat. ibid.
des Jahrs Unfruchtbarkeit wird abgenommen durch die Vögel / 95. durch die Eichen / ibid. von den Frühlings-Gewächsen / ibid. aus den Regen. ibid.
die Jalappa purgieret gelinde / 472. in die Nasen gezogen / ziehet sie viel Wasser aus. ibid.
Jasmin, wie er Aufzubringen und abzuwarten seye. 511
ein Jauchert / wie lang und breit er seye / wie viel man Saamen darauf säen kan. ibid.
ein Indianischer Feigen-Baum ist eine Teutsche Meil Wegs lang / 525. trägt süsse Frücht. ibid.
Indianische Bäume und Gewächse / sammt derselben Pfleg und Wartung / 531. die Continuation hiervon / 533. lieben einen Sonnenteichen Ort / 531. darff im Winter nicht begossen werden / ibid. deren Ende. 531. 533.
wie die kostbare Indianische Bäume am besten fortgebracht werden / 534. dessen begieß Wasser. ibid.
Indianische Stachel-Feigen sind eines Fingers dick. 525
das Indianische Korn ist dreyerley Art und Geschlecht. 163
den Ingber einzumachen. 157. 159
Johannisbeerlein einzumachen / 148. Safft. ibid.
Johannisbeerlein Surup, wie er gemacht wird / 406. worzu er dienet. 405
Johannis-Brod einzumachen. 158

Johannis-Brod / dessen Namen ist unschicklich / 518. sonsten Sooden-Brod / ibid. in hitzigen Flüssen und wider den Sood. 519
Johannis-Kraut / wann es soll abgebrochen werden / ist sonderlicher Tugend / 246. 427. davon ein Wasser und eine Essentz. ibid.
St. Johannis Tag. 96
Jonquilles oder Italiänische Narzissen / 585. sind deren 12. Arten benannt / ibid. auch andere mehr. ibid.
Ipecacuanha ist bey den Gold-Gruben in Indien zu finden / 471. in der weissen und rothen Ruhr berühmt. 472
Isatis wird zum blau-färben gebrauchet. 468
Juden-Kirschen sind dienlich vor den Stein. 450
Jujaben Julep. 519. solche einzumachen. 158
Jujaben Syrup. ibid.
die Jungferschafft ist grosser Gefahr unterworffen. 122
Jungfrau-Milch. 204
ein Jüngling soll drey Stück an sich haben / 124. soll die Lehre seines Lehrers ihme zu nutz machen. 124
Jupiters Scepter aus Cypreßen-Holtz / dessen Bedeutung. 508
Jupiters Bildnuß aus Cypreßen-Holtz gemacht / ist 661. Jahr unversehrt gestanden. 508

K.

KArge Herrschafft. 62
Kayser-Brod. v. Brod.
Wasser. 188
Kähle / darinnen ein Geschwähr. 226
der Käß-Würm und Motten Ursprung. 65
Käß / wie sie gut werden / 62. wann sie gemacht werden. 100
das Keuchen vertreiben. 227
der Keuschheit Kampff. 121. 122
der Kinder Gebühr gegen ihre Eltern / 130. sollen sie verpflegen in Armuth / 131. sollen ihr Trost seyn im Alter. ibid.
Kinder / die neu gebohren / wie sie zu verpflegen seyn / 248. wie deren Speiß von Milch beschaffen seyn soll / ibid. von ihrer Reinigkeit / ibid. Beschaffenheit des Zimmers. 249
von der Kinder Zufall. 249. 250
die Kinder werden rasend vom Bilsen-Saamen. 436
Kirchen-Ziehrat von einem kostbahren Kleid. 79
Kirschen trocken einzumachen. 154
Kirschen-Wein. 280
Kleider / die verdorben von dem Schneider. 17
grosse Kletten-Wurtz ist wider den Brand. 439
Klugheit der Thiere. 101
Kloster-Beer-Wein. 280
vor Kniewehe. 227
Knöpffe von Mandeln. 152
Knoblauch-Kraut wider den Brand. 440
Knoblauch / dessen Zeit zu säen. 367.
der Köhl und Ciclamen sind widerwärtige Dinge. 537.
der Köhl / wann er gesäet wird / 367. dessen Pflantz-Zeit / 376. Gebrauch bey den Alten zur Artzney. 393
Königs-Latwergen. 101
Kopff-Kranckheiten und grosse Hitz. v. Haupt.
Kopa-Rosen-Latwergen. 43
Korn-Schreiber. v. Verwalter.
des Sommer-Korns Saat-Zeit. 100
das Korn / wann es gesammlet wird. 98
Korn-Blumen-Essig. 200
die Korn-Blume am Tag Corporis Christi abgebrochen / ist von sonderbaren Nutzen. 246
Krafft-Wasser oder Kinder-Balsam. 90
Krafft-Grieben. 195
Krafft-Zeltlein. 194
der Kranichen Geschrey / was es bedeutet. 196
den Kranckheiten vorzukommen. Ein Trier. 197
Kraut 30. Centner einzumachen in Saltz. 62
das Kraut / wann man es stecket. 100
Krebs-Augen zu machen. v. weisse Zucker-Zelten. 193
Kräntzlein candiren. 146
der Kreß / wann es gesäet wird. 367. 363
Kräuter / die an feuchten Orten wachsen. 417
Kräuter / die auf den Gebürgen wachsen. 453. 478
Kräuter- und Blumen-Salat. 481
Kräuter-Säcklein. 209
Kräuter-Wein. v. in Wein. 199
Kräutersammlungs-Zeit. 100
Kropen-Gerichte. Derivatio nominis. 23. 24.
von der Ritterschafft vor Zeiten exerciert / ist nicht mehr im Gebrauch / 23. ist den Reichsstädten oder andere Species Jurisdictionis überlassen worden. vid. fürtreffliche Resolution der Hochlöblichen Landschafft / de Anno 1679. §. 2. nachdem [illegible]
Kröpffe zu vertreiben. 227.
des Kuchen-Gärtners Arbeit durch das ganze Jahr. 368. was im Januario soll geschehen / ibid. was im Februario er thun soll / 369. im Martio / im April / 370. im May / ibid. im Brach-Monat / ibid. im Heu-Monat / ibid. im August / im Herbst-Monat / ibid. im Wein-Monat / im Winter-Monat. ibid.
von des Kuchen-Gartens Lager / 362. welcher darzu am bequemsten / ibid. von dessen Ausgang / ibid. dessen Grösse / ibid. dessen Gestalt und Form / ibid. dessen Austheilung / ibid. Zurichtung des Grundes. ibid.
Kuchen-Kräuter / wann man sie säen soll. 367. abnehmende Mond ist schädlich. ibid.
Kuchen-Kräuter / die man im Winter säet. 371
Kuchen-Früchte. 481
Kuchen-Wurtzeln. ibid.
Kugeln auszuziehen. 244
Kugeln / die im Leib bleiben / wie zu helffen. 245
zur Kühlung eine Milch. 203
Kümmel-Oel vor dem Grimmen. 427
Kurcken / wo man sie hin säen soll. 60
Kurcken säen / 98. 100 den Saamen sammlen / 37
Artzeney davon. 394
Kürbiß säen. 98. 100
Kürbiß trocken einzumachen. 154
Kürbiß / wo man sie hin säen soll. 360
von Kürbiß-Kern ein Oel / 394 eine Milch / ihr

worzu die Asche dienet / ibid. der Rauch davon. ibid.

L.

Lachende und Weinende. 123
wie das Ladanum gesammlet wird / 521. eine seltene Fabel davon. ibid.
Ladanum. v. Ladanum de Barba; Item Ladanum de Cypro, deren Kräfften sind sehr unterschieden. 521
wann die Lämmer verschnitten werden. 98
die Land-Fluhren / wie sie bemercket und abgesondert werden / 20. werden in ein besonder Buch eingezeichnet / ibid. von jungen und alten Leuten Jährlich bezogen / ibid. von der Obrigkeit vorgenommen in Anwesenheit der Angräntzenden / ibid. werden gewisse Stein-Setzer gebrauchet. ibid.
nach der Land-Fluhr erstreckt sich die Jurisdiction und Gerichte / ibid. manchmal das Jagen / wann es herkommen ist / ibid. Item / die öffentliche Hut und Weide. ibid.
Land-Gericht Nominis Origo, 20. sonst Rüge-Gerichte / ibid. durch wem sie im Braunschweigischen Lande angestellet werden / ibid. wer in diese Gerichte gehöre / ibid. von der Straff der Ungehorsamen / die nicht erscheinen / ibid. die von Adel / werden durch Subsidial-Schreiben benachrichtiget / ibid. auch die unter Adelichen Vor-Wercken und Schäffereyen sich befindende Leute. 21
Langes Brod. v. Brod.
Längs-Latwergen. v. in K.
Laub das abfallen / davon zu urtheilen. 96
Lavendel. 195
Lavendel-Oel. 183
Lauer oder Lurcke-Tranck. 273
Lauter-Tranck. 281. 300
Lauriren ein Brandwein. 193
der Lilien vielerley Sorten. 587
das Leben / wodurch er kan verlängert werden / 106. worauf es beruhe / 124
der Leber Unreinigkeit auszuführen / 227. vor die Flecken an der Leber. ibid.
Leber-Pillen.
vor Leber / die erhitzt ist / ein Sälblein. 210
Leb-Zelten die gewürtz. 156
Lehenbahre Güter / wie solche verwürcket werden / und was dabey zu mercken / 7. zwölff Casus hiervon. 7. 8. 9.
die Lehen-Richter und Appellations-Richter in Lehen-Sachen / 9. derer Würde und Beschaffenheit / ibid. ob ausser Landman zu diesem Lehen- und Richter-Amt gelangen könne / ibid. müssen die Gebräuche nach eines jeden Fürstlichen Hofes observiret werden / ibid. der Rechts-Gelährten Ausspruch hierüber. ibid.
Lehen-Streit / ob selbige dem Lehen-Mann oder Lehen-Herrn zugehörig. Eorum Decisio hierüber / Ratione der Entsetzung. ibid.
Lehen-Streit zwischen dem Lehen-Herrn und Lehen-Mann / ob das Lehen ein neu oder alt vätterliches Lehen seye. ibid.
Lehen-Streit zwischen zweyen Lehen-Männern ex Jure. ibid.
des Lehen-Herrns benannten Lehen-Leuten / ob der Lehen-Mann zu beantworten schuldig seye / Respons. 10
Lehre von den letzten Dingen. 120
Lehren und Fragen stehen beysammen. 124
Leibes-Geding / bey Häusern und Gütern / im Verkauff derselben / sind schädlich. 140
Leibes-Ubungen / welches die besten. 106
die Leibes-Ubungen sollen nach des Leibes Complexion gerichtet seyn / 109. wann sie schädlich / wann sie nützlich / ibid. wo sie anzustellen / ibid. bey der Sonnen ist es sehr schädlich / ibid. wann sie anzustellen / ibid.
vor der Leibs-Ubung / was zu thun. 116
Lein-Saamen 96. wann er gesäet wird. ibid.
Lenden-Schmertzen zu stillen. 227
des Lerchen-Schwams Signatur. 117
die Liebe wird mit der Sonnen verglichen. 119
Fleischliche Liebe / was es seye. 121
die Liebe gegen sich selbst. 123
die Liebe gegen seinen Feind. 122
Liebstöckel-Wurtz / davon ein Kräuter-Wein. 442
Limonien werden aus den Kern erzogen. 520
Limonien trocken einzumachen. 154
Limonien-Lebzelten. 155
der Limonien Gebrauch bey den Kochen. 530
Lincks und Rechts geartete Leute. 68
Linsen säen. 98
Linsen schneiden. 100
Lippen / die zersprungen seyn / zu heilen. 227
ein Locator / dessen Nahmens Ursprung. 15
ein Locator oder Leyherr muß drey Patronen haben. 124
ein Locator kan keinen frembden Grund verpachten / l. 44. ff. Locat. 15. dem Leyherrn sind des Conductoris Güter stillschweigend verpfändet / ibid. Gail de Arest. Imp. c. 11. n. 26.
der Leyherr hat das Vorzugs-Recht nicht über die eingeführte Sachen des Conductoris, die einem verpfändet sind. ibid. Lex Juris videndi.
zwey Locatores ædium haben eine Zinß-Erhaltung / ob ein Unterscheid zwischen ihnen / ratione Prælationis seye. ibid. l. 4. ff. de Pact. ff. In quib. caus. pign. tac contr. 16
cum Locatore & Fisco qui melioris conditionis ibid.
unter den Locatoribus Præd. Rustic. qui melioris sit Conditionis. ibid.
ob der Locator von seinen Beständner den völligen Zinß erheben könne / wann solchen der Bestand gereuet. 16
wann der Locator seinen Beständner ungehindert müsse ziehen lassen. 16
ob der Locator den Conductorem zu bleiben nöthigen könne / zur Zeit der Pest. 16
wann der Locator den Beständner aus seinem Bestand treiben kan. 16
ohne oder auch mit Bewust des Locatoris, ob der Beständner seinen Bestand einen andern verleihen könne / ibid. so durch des andern Beständners ein

Feuer entstanden / ob der erste Beständner / des Schadens halben / könne belanget werden. ibid.
der Locator verbeut expresse dem Beständner / kein Feuer zu halten / es entstehet aber Schaden / wer schuldig seye den Brand-Schaden zu erstatten. 17
das Löffel-Kraut dienet zum Angesicht. 398
Looch de Partulaca. ibid.
Lorbeer / welche die besten / 521. deren Krafft / ibid. das Oel / ibid. das Pflaster / 522. die Fortpflantzung / ibid. Speiß-Nutzen. ibid.
R. P. Lubian von Blumen-Oel. 389
des Lufftes Eigenschafft. 360
von der Lunaria ein sehr belobter Tranck / 416. ein Wund-Balsam und Wund-Pflaster. ibid.
Lunationes annuæ. v. Mond.
Lunationes menstruæ. v. Mond.
Lungen-Kraut / ein Syrup. 163
Lungen-Kraut das fleckigste zum Wein nutzbar. 448
zur Lungen ein Safft / 163. ein Decoctum, 207. noch ein Mittel dafür. 227
Fuchs-Lungen / dessen Gebrauch. 118
von Lycio werden Pillulen wider den Bauch-Fluß / und blöden Gesicht bereitet. 500

M.

MAas in allen Dingen. 123
vor das Magen-Weh / 136. eine Latwergen / 151. ein Trisanet / 197. ein Wasser / 187. ein Zucker / ein Essig / 200. ein Säcklein / 207. ein Sälblein. 210
Majoran-Pflantzen / 98. dessen Geschlechte. 555
das Maltz / wann man es dörren soll / 71. wann man es zubereiten soll. ibid.
Mandel-Baum / Amygdalus von den Griechen also benahmet / 347. Ist dem Pfersing-Baum nicht ungleich / ibid. ist zweyerley Geschlecht. ibib.
Mandel-Kern / wie sie gestalltet. 347
Mandeln einzumachen / weil sie noch grün sind. 148
Mandel-Lebzelten. 156
von Mandel gebachene Sachen. 152
das Manduanische Pulver. 205
Mangolt-Saamen säen. 377
Mann-Kraut / dessen Signatur und Gebrauch in der Artzney. 118
Mannstreu / davon eine besondere Latwergen. 427
Manus Christi Zeltlein. 197
Stein-Marck / welches roth / dessen Signatura, und worzu es in der Artzney zu gebrauchen seye. 118
Marggrafen-Pulver. 205
S. Matthias-Tag. 97
Marum-Verum, in gefährlichen Schwachheiten. 555
Marzipan. 168
kräfftige Marzipan. 165
kräfftige Marzipan auf eine andere Weiß. ibid.
Marzipan Fili. 166
Marzipan in Form gedruckt / 165. Frantzösische / 166. gemödelte. ibid.
Marzipan mit Geruch zubereitet. ibid.
Marzipan Massa, davon allerley Früchte / Thier / Vögel ꝛc. bereitet werden. ibid.
Monat-Fluß. 469
Maßlieben / eine Conserva davon / 443. und eine Syrup. ibid.
Mastichina-Augen vor Magen Beschwehren. 522
Mastix Ursprung / 499. 522. wie er soll beschaffen seyn / ibid. ist zweyerley Art / ibid. das Pflaster vor die Flüß. 523
der Mastix-Baum wird sehr beschützt / 522. wird da von grosser Gewinn gemacht. ibid.
von Mastix-Baum machen die Türcken ihre Lantzen. ibid.
Matthias Tag der schön / dessen Deutung. 292
Matthiali ungemeine Brand-Löschung. / 437. dessen Bericht von den Geschlechten der Cardemomen. 500
die Mauer-Rauten ist den gebrochenen Kindern sehr dienlich. 163
der Maulbeer-Baum / 96. des Sommers Verlauffer / 346. wird sehr alt / ibid. solche einzumachen. 158. in Safft. 163.
die Maul-Würff fangen / 372. solche tödten. 372. 237
eine Maul-Wurffs-Höhle / 372. dessen gantze und curieuse Vorbildung / 373. 374. 375. wie man solche richtet / 375. ist in Furchen zu gebrauchen. 375. 99.
der Mausdorn-Wurtzels Betrug. 407
der May / welcher kalt ist / was er bedeute. 96
der Mayen-Blumen Signatur und Gebrauch in der Medicin, 117. das Oel davon ist sehr bewährt. 183. der Essig. 209
Mayen-Julep. 163
Mayerding-Gerichte / 21. von wem sie gehalten werden / 22. ob diesen Gerichten man an andere Herrschafften appelliren könne. ibid.
Mayerding-Gerichte sind an dem Käyserl. Hof-Mayer-Gericht bestättiget. ibid.
Mayerding-Gerichte / wie sie gehalten werden. ibid.
Mayerdings-Güter. 22
Mäuß in Feldern auszurotten / 373. 99
Mäuß und Vögel von Wein-Trauben zu treiben. 259
die Mäuß wovon sie schwanger werden sollen. 62
die Mechoacanna worzu in der Artzney zu gebrauchen seye. 411
S. Madardi Tag. 96
Meer-Fenchel dienet zur Speiß / 463. dessen Gebrauch ist zu Languedoc sehr gemein / ibid.
des Meerrettichs Gebrauch in der Artzney. 583
Meer-Zwiebeln-Essig. 433
Meer-Zwiebeln-Latwergen / ibid.
von Meer-Zwiebeln die Trochisci, ibid.
eine Meil wie viel sie Schritt halte. 16
Meisterwurtz ist zu vielem dienlich. 456
von der Melckerey und Geflügel Nutzen / 63. wie solche in Bestand gelassen wird / ibid.
Melissen mit Zucker vor den kalten Magen. 555
Melonen / wann man sie säet / 98. 100. wo man sie pflantzet / 360. wann sie zeitig / 371. davon ein Milch von Kernen / 393. ein delliriret Wasser ibid.
der Mertz / worduch er erkennet wird / 95. wann er nas-

naß / oder trocken / was es bedeut / ibid. wird aus der Kirschen-Blüthe beurtheilet / ibid.
Meßke-Ketten deren Bereitung / 56. woraus sie gemacht werden / ibid.
Meß-Stab / wie er abgetheilet wird. 56
Mespeln in Safft einzumachen. 158
S. Michael's-Tag der frostig / dessen Deutung. 262
Milch / verdorbene / dessen Ursach. 44
Milz-Kranckheit / ein Wein davor / 199. deren Verstopffung / ein Pflaster davor / 211. Milz-Weh zu stillen. 252
Milz-Kraut in Stein-Beschwernuß. 462
ein Minderjähriger / ob er die Læsion seines zu ring verkaufften Gutes fordern könne. 11
deren Minderjährigen wird in Ubereilung der Vorträge mit der Restitution in integrum succurret / 12. Limitatus, 12. So er mit Furcht oder dolose bezwungen worden. 11
Missethaten und Laster können nicht an den Erben gestrafft werden / 53. Mistbeete zu bereiten / 764. die Materia / ibid. kostbare Mistbeete / ibid.
Mist und Tung / 484. ist nicht einerley / ibid. was man sonst an deren Statt gebrauchet / ibid.
Monatliche Geld-Rechnung vom Februario über das Brau-Haus. 366
Monat-Rettich / wann er gesäet wird. 376
der Mond muß bey allen Garten-Arbeiten beobachtet werden. 359
der Mond ist der unterste Planet / 359. dessen Lauff / ibid. wie viel er des Jahrs Lunationes vollende / ibid. eine Lunation in wie viel Tagen es sich endet / ibid. den Mond wann er voll ist zu erkennen / 359. wann er neu ist / ibid. dessen leztes Viertel / ibid. wann er der alte Mond genennet wird / ibid.
von dem Mond besondere Observationes die Schaden bringen und Nutzen / 359
im abnehmenden Mond soll man Holtz fällen. 359
im Mond / so man Fleisch leget / verfaulet solches / ibid.
im Mond Kinder herum tragen ist schädlich / ibid.
im Mond schlaffen ist ungesund / ibid. 110
des Monds Beschaffenheit bey Pflantzen und Säen der Kuchen-Kräuter und Gewächse. 368.
so der Mond neu / was man pflantzen soll / ibid.
im Mond so er voll / ibid.
im abnehmenden Mond / ibid.
im zunehmenden Mond / ibid.
was man sonsten bey den Monds-Veränderungen im Säen und andern Verrichtungen zu observiren hat. 483
vom Monden-Liecht gemeine Reguln im säen / pflantzen und versetzen. 483
des Monds Zeichen. 483
Moren-Kümmel-Saamen treibet den Harn und todte Frucht. 465
Mordthat einer Stieff-Mutter an ihrem Stieff-Sohn. 131
Moos von Bäumen / wozu es zu gebrauchen. 428
das Erd-Moos ist gut zum verderbten Wein. 428
Moos auf den Todten-Köpffen wider das Bluten. 428
das Moos aus dem Meer vor die Würme. 429
der Most / wie lang er göhren soll / 273. wann er genug gegöhren hat zu erkennen / ibid.
Most / wie viel man in die Wein-Fässer soll füllen / 273. solche Fässer soll man nicht verspünden / ibid.
der Wein-Most wo er erstlich hingelegt wird. 273
von des Mosts Fermentation. 204
der Most wann er soll gereiniget werden. 263
bey der Most-Verführung was man thun muß. 349
der Mühlen Nahmen / 66. Unterschiedene Gattungen / welche gebräuchlich gewesen / 66. deren grosser Nutz. 66
Mühlen-Bestand. 67
Müller werden sehr berucht. 68
Munsterus von der Hasel-Stauden. 349
Morellen trocken einzumachen / 154. in Safft / ibid.
Muscaten-Blüh-Geist. 186
Munazin-Zeltlein bereiten. 155
Muster-Bäumlein / 482. die Frantzosen nennen sie Buffons-Büsche / 495. welche die bequemsten / ibid.
Muster-Ordnung des Blumen-Wercks von Peter Laumenberg. 495
Mutterkraut vor die Wassersucht. 428
Mutter-Wasser / 188. Wein. 200
der Myrrhen-Baum wird zu Rom der Geschlächter-Baum genennet / 522. Histori von diesem Baum / ibid.
Myrrhen-Oel / 182.
Myrrhen-Syrup. 522
wilde Myrrhen und Moosbeer werden vor eines gehalten. 523

N.

Nachtschatten-Sälblein vor die Hitz. 451
für böse Nägel ein Pflaster. 211
die Nahrung die bleich machet / die fett machet / die den Geist erquicket / 102. woraus er bestehe / ibid.
Namen-Calender / 85. Naso, 11. de Rem. amat. von einem Liebs-Betrug. 76
Napellus ist der Anthoræ zuwider. 536
der Narzissen Gattungen. 588
Nattern-Biß zu heilen / 245. deren Feindschafft / ibid.
Natter-Wurtz-Wasser. 443
Natter-Zünglein gepülvert vor Brüch / innerliche und äusserliche Geschwähr. 451
Natter-Zungen-Sälblein vor den Brand / 451. ein besonderer Wund-Balsam davon / 451. vor den kalten Brand / ibid.
D. Nebel von der Citronen Nutzen in der Pest. 529
die Nelcken / wie man sie benennen soll. 579
die braune Nelcken / werden nach dem Alphabeth beschrieben / 571. & seqq. auch die rothe / 575. dann auch die leibfarben / 577. & seqq.
Nelcken von Fleisch- und Rosen-Farb / auch mit drey und vier Farben picotirt. 580
die Nelcken vor allerley Ungeziefer zu bewahren / 581. 582. 583
Nelcken versetzen / 100. solche in Safft einzumachen / 158. ein Zucker davon / 163. ein Syrup / 163. ein Oel und Wasser / 190. ein Essig / 201
Nerseng ist wie ein Mensch gestaltet / 473. die Laug dieses Krauts ist besonders / ibid. wird in Indien hoch gehalten / ibid. ist sehr kostbar / ibid. wird für

eine Panacea gehalten/ 474. dessen Gebrauch ist wie der Thée, ibid.
die Nessel/ warum sie sticht/ den Nutzen und die Artzney davon. 429
Nessel-Saamen/ dessen Zeit zu säen/ ibid. das Wasser davon/ 429.
eine Nösel/ wie viel deren ein Viertel machen. 57
für Nieren/ die erhitzt seyn/ ein Sälblein. 210
vom Niesen/ 110. gar zu viel Niesen/ ibid. von einem Becker zu Rom ein Exempel/ ibid.
Nodicius der Wein-Knoten Gott. 308
Nollius in medicina Hermetica von der Wasser-Müntz. 117
Numæ Bücher bleiben etliche 100. Jahr unversehrt vergraben. 502
Nürnberger Lebzelten. 155
der Nußbaum und die Eiche beysammen gesetzt verderben. 537
Nuß-Baum/ deren sind dreyerley Geschlechte/ 348. wächset von den jungen Schossen/ 348. läst sich nicht gerne versetzen/ ibid. Nuß-Syrup. 162
der welsche Nuß-Baum ist allen Bäumen schädlich/ ausser dem Hag-Affel-Baum. 537

O.

Oberbein zu vertreiben. 228
Oblaten zu backen. 168
Obst sammlen/ 98. Abnehmen. 100
Ochsen-Augen von Marzipan. 168
Ochsen-Fütterung auf 4. Joch/ das Jahr durch/ ibid.
Ochsen-Hirten/ wie viel auf einen Hof gehören. 64
die Ochsen-Zungen ist dienlich zum Färben. 430
rothe Ochsen-Zungen wird in der Artzney gebrauchet. 431
Odermeng-Pulver/ 444. der Safft davon/ ibid.
Ohrenstechen zu vertreiben. 228
Oel von vielerley Art. 181
das Oel von Victriol, ibid.
das Oel von unzeitigen Trauben. 624
der Oel-Baum ist bey den Römern in grossem Werth. 525
Oel-Zweige/ der Siegenden Ehren-Lohn/ ibid.
die Oel-Zweige waren bey den Olympischen Kampf-Spielen gebräuchlich. 525
der Oel-Zweig ist dem Gott Apollini geheiliget. 525
der Oel-Zweig soll mit sonderer Krafft begabet seyn. 525
Oliven wie sie eingemacht werden/ 524. sind unterschiedlicher Art/ ibid.
Opoponax, purgieret gelinde/ 470. der Rauch dienet dem abgefallenen Zäpfflein im Halß/ ibid.
Orphei Bildnuß aus Cypressen-Holtz gemacht/ schwitzet natürlichen Schweiß/ 508. dessen Deutung/ ibid.
Osterlucey ist sehr belobt/ das Pulver davon in allerley Geschwären/ 426. von einem Medico bewährt befunden/ ibid.
Otter-Hertz wozu es nutzet. 118
Otter-Biß zu heylen/ ibid.
Oves orientales welche also genannt. 449
Ovidii Beurtheilung der lincken Hand. 48

P.

PAladius. c. 13. bey Rosweida. p. 770. von der Kinenz von Früchten. 106. wann man die Küchen-Kräuter säen soll. 367
der Palm-Baum liebet die Linien. 536
Panathena bey den Griechen ein Fest. 525
Panicum dessen Namens Ursprung. 136
Pam-Pappeln vor die Augen gut/ 434. davon eine Conservation, ein Syrup/ 163. Passionis Fest. wie sie aufgebracht wird. 533
Pastinac ist sehr nutzlich. 381
Dr. Simon Pauli besonders Lob von der Confectio Alkermes. 504
Patalena eine Göttin des Saamens. 308
Pelz-Stämme/ wie sie recht gestaltet seyn sollen.
Päonien-Rosen/ ihre Signatur. 117
Perlen præpariren/ 174. Wasser/ 196. Oel. 483
Pericrymenum vor den Schlag. 547
der Persicarien magische Cur für die Zahn-Wehe 451. für die Wunden/ ibid.
Pertram-Wurtzel/ ein Oel daven zum Zertheilen. 197
Pestilentz-Wurtz-Essenz ein herrlich Præservativ. 44
bey einfallender Pest/ was zu thun. 105
für die Pestilentz bewährte Mittel. 101
sonderliche Stücke/ in der Pestilentz sich damit zu præserviren/ die Angelica. 101
Corallen/ ibid. Cardobenedicten-Saltz/ ibid. Fenchelfuß-Saltz/ ibid. Lorbeer/ 102. Lorbeer-Oel/ 102. Wachholder-Oel/ 101. Teschelwurtz. 102
sonderliche Pest-Mittel/ 102. ein Pest-Balsam auf Brod/ 140. ein sonderlicher Essig/ 201. Julep. 102. eine Latwergen/ 102. Kertzen/ 103. Küchlein. ibid. Pillulen/ 202. Scheuffelein/ 194. Säcklein. 104. Rauch/ 103. 104. Tuch/ 198
Pest-Beulen/ 103. solche zu heilen/ ibid.
Pest-Blattern/ deren Mittel. 448
in der Pest/ was zu thun an sich selbst/ und Lufftlich. 104
für Pestilentzialischer Lufft soll man sich hüten. 105
Peterlein-Saamen/ wann er gesäet wird/ 379. 380. dessen Gebrauch/ 379. wann er gepflantzet wird. ibid.
S. Peters-Wassers wider die Kretz. 451
S. Peter-Stuhlfeuer. 95
Pfaffen-Futter für den Magen. 206
die Pfandungen bey den Land-Leuten/ in was Fällen solche Statt finden. 24
Pfändungen haben keinen Grund im Rechten/ ibid.
der Pfändungen Endzweck wohin er gehe/ ibid.
die Pfändung muß cum moderamine geschehen/ nach Proportion des Schadens/ ibid.
das Verpfänd-Vieh wird nicht allezeit von dem Pfänder unterhalten/ biß solches frey wird/ ibid.
das Pfand so es negliret wird/ was darüber zu sprechen. 25
was die Pfändungen effectiren/ ibid.
wohin das Pfand muß gebracht werden/ ibid.
Ob von der Pfändung die Pfarherrn und Küster frey seyn oder nicht/ ibid.
Pfändungen bey Edelleuten/ was vor eine Observanz gehalten werde/ ibid.

bey Verpfändungen wem das Straff-Geld zufalle/ ibid.
von Verpfändungen ist die Zellische Policey Ordnung zu sehen/ c. 12. 13. ibid.
In Verpfändungen muß nach des Orts Herkommens Maaß gehalten werden.
wider Recht gepfändete/ wie sie sich helffen können. 26
Gepfändete ohne genugsame Ursach/ ob er Repressalien gebrauchen könne/ ibid.
das Pfand nimmt Schaden/ wer solchen ersetze/ ibid.
Pfändung die unrichtig/ daß sie nicht zu justificiren/ was zu thun/ ibid.
wann das Pfand gantz verlohren Zeit der Verpfändung/ wann die Recht sprechen/ ibid.
wann das Precium des Pfands durch Zeugen erwiesen wird/ wie hierüber das Recht gesprochen werde. 27
Pfeben trocken einzumachen. 154
Pfeffer-Nüßlein. ibid.
Pfeil-Wunden zu heilen. 244
Pferde zum Feld-Bau dienlich/ welche die besten. 62
Pferde-Fütterung mit Haber/ wieviel man das Jahr bedörffe. ibid.
Pfersing-Sorten. 335
Pfersing trocken einzumachen. 54
das Pflantzen bey den Gewächsen muß weitläufftig geschehen. 359
Pflantzen/ welche Flecken haben/ ihre Signatur, und derselben Gebrauch. 118
Pflaster/ 211. ein Hefft-Pflaster/ 239. ein Kühl-Pflaster/ ibid. Zug-Pflaster. ibid.
Pflaumen-Sorten. 335
Pflaumen trocken einzumachen. 154
Pfröpffen/ wo man sie pflantzen soll. 360
wie das Pfropffen geschichet/ 350. wie der Stamm soll beschaffen seyn. ibid.
Pfropff-Reisser/ wann sie gebrochen werden/ ibid. wie alt sie seyn sollen/ ibid. wie man sie verwahren soll/ 350. ein Pfund/ wieviel es Untzen habe. 57
Pillen/ 202. Krafft-Pillen. 203
Pillen von Storax/ wider die Husten. 538
Pillen de Mezereo. 545
Pillulæ Macrocastin Mindereri.
Pistacien einzumachen/ 157. eine Conserv. 196
Pistacien Gebrauch bey den Zucker-Beckern. 541
Pius Antonius Pius isset den Tod am Käs. 112
die sieben Planeten mit dem ihre Bedeutung. 92. 94
Plauti Lehre von der Vorsichtigkeit/ 48. wie Sicherheit wegen erlegten Kauff-Schillings geschehe/ da der Freund und der Käuffer strittig. 36
Plinius von der Natur der Katzen/ 62. von Störchen/ 131. vom Weinstock/ der dreymal geblühet hat/ 271. erzehlet funffzigerley Species der Palm-Bäume. 526
Poley ist bey den Indianern hoch geachtet. 557
den Polypum in der Nasen zu heilen. 437
Pomerantzen- und Citronen-Bäume haben ihr Belieben zu den Myrthen/ Cypressen- und Lorbeer-Bäumen. 536
der Pomerantzen-Garten/ 340. wo er stehen soll/ 340. erfordert ein gutes Erdreich/ ibid. eine liebliche Umfassung von wohlriechenden Kräutern/ ibid. die Zeit/ wann man ihn zurichten soll/ ibid. was man im Garten-Becte säen soll/ und pflantzen/ ibid. was an die Nord-Mauer für Bäume zu stellen/ die im Winter grün bleiben/ 340. erfordert allerley Gewächse und Scherben/ ibid. soll aller Mangel abgeschafft werden. ibid.
der Pomerantzen-Garten soll eine Vorstellung seyn des Paradiß-Gartens/ 380. soll an statt des Schnees bunte Blumen haben/ ibid. und zeitige Früchte/ auch unzeitige zugleich. ibid.
das Pomerantzen-Haus/ wann es zugedecket wird. 341. wann es wieder abgenommen werde. ibid.
von einem besondern Pomerantzen-Haus ist das Sachsen-Lauenburgische Modell zu besehen. 341
von der Pomerantzen-Frucht höchst-belobten Nutzbarkeit. 526
was man von den Pomerantzen geniessen kan/ ibid. die Essentz/ ibid. den Syrup/ die Tinctur, ibid. das Pomerantzen-Blüh-Wasser/ ibid. eingemachte Pomerantzen-Blüh. ibid.
das wohlriechende Oel von den Schaalen/ ibid. die candirte Pomerantzen-Schaalen/ ibid. Pomerantzen besonders einzumachen/ 148. ohne Schaalen einzumachen/ trocken einzumachen/ ibid. Lebzelten zu machen darvon/ 155. Pomerantzen-Blüh in Safft einzumachen/ 158. Pomerantzen-Geist/ 185. das Oel/ 182. der Brandwein/ 193. Essig/ 200. Zucker/ 160. eine Pomerantze hat in sich einen natürlichen Apffel. 537
Pomerantzen- und Rosen-Wasser haben keinen Geruch/ wann diese blühen. 537
Prasill-Spähn/ eine rothe Farbe davon. 144
die Præscriptio, wann sie Statt finde in beweglichen Gütern/ 13. in unbeweglichen. ibid.
ob die Præscriptio in einem erkaufften und gestohlenen Gut etwas ausrichte. ibid.
der Præscription einen genugsamen Grund zu geben über das besessene Gut/ wie solches geschichet. ibid.
der Præscription Zeit-Erfüllung/ wie solches zu erfrischen. 14
so das præscribirte Gut mit Schulden behafftet/ wie hierinnen zu verfahren nach dem Bayrischen Recht/ ibid. wann die Præscriptio nichtig. ibid.
Jus Protimiseos, l. Retractus. Einstands-Recht/ Freundschaffts-Recht/ dessen Ursprung/ 31. dessen Species, ibid. was es gelte/ ibid. ob das Jus Protimiseos Legitimati geniessen könne. ibid.
Requisita Ratione des Kauff-Schillings/ und andere bey dem Kauff befindliche Nothwendigkeiten/ ib. in was für Gütern es Statt finde/ ibid. bey was für Contracten/ ibid. wo es gar nicht gelte/ ibid. 33. 34. 37. so ein Kauff mit einer gewissen Condition geschlossen/ 34. Limitatus, ibid. unterschiedene Casus, da man einstehen kan/ oder nicht/ 34. 35. 36. 37.
was bey Bau und Erbrechen hierinnen observirt werde/ ibid. in verkaufftter Erbschafft/ ibid. wie weit sich der Einstand in der Sippschafft erstrecket? 35. Streit mit dem Käuffer wider den einstehenden Freund/ ibid. das Anbott/ auf was Weise es bey dem Freund geschichet. 56.

ob Weibs-Personen auch dieses Recht genessen können/ ibid. der Einsteher kan sich seines Rechts verzeihen/ ibid. ob ein Vatter für den Sohn stehen könne/ ibid. aber nicht im Gegentheil.
Jus Protimiseos bey Erscheinung des Rechts. 37
Jus Protimiseos des Leh-Herrn auf die Lehen.
Jus Protimiseos in einem Contractu simulato, wie weit es sich erstrecke/ 38. noch dergleichen Schein-Händel/ ibid.
Jus Protimiseos, wie es nutzet/ so das Gut dem Fisco verfallen. 38
Polypum in der Nasen zu heilen. 437
Pomet. l. 1. c. 26. p. 36. von Kermasin-Beeren. 503.
Pomera eine Gattung der Früchte. 307
Portugiesisches Brod. v. Brod.
Priminislai Hasel-Stab. 149.
des Pulsis Bedeutung und Begreiffung. 219
der Puls-Schlag/ was er zu erkennen gibt/ ibid. wie er genennet wird/ ibid. wie die Puls-Ader zu halten/ ibid. wem solche entlassen soll werden. ibid.
Puls-Wasser/ 190. von dessen Schnell- und Langsamkeit/ ibid. von dessen Grösse und Kleinigkeit/ ib. so er verschrindet/ oder zittert/ ibid. so er unter vier Fingern schlägt. ibid.
Pulver/ 205. ein herrliches Pulver. 206
Pulver-Löschung/ 243. aus den Wunden zu ziehen.
Purgier-Wein. 199
Puta eine Göttin bey den Weinschencken. 308
Pythagoras von der Trunckenheit. 102

Q.

EIn Quart ist ein Welsches Gewicht. 57
Römischer Quentel wächset in Welschland. 560
von Quentel ein Balsamisches Saltz. 430.
ein Syrup von dessen Tugenden. 561
ein Quintlein/ wieviel solches Scrupel halte. 57
Quitten einzumachen/ 149. daß sie ein Jahr gut verbleiben. 150
eine Quitten-Gallertello.
Quitten-Lattwergen/ die gewart und ungewart. 150
von Quitten eine rothe Marmelade. ibid.
Quitten trocken einzumachen. 154
von Quitten Morsellen. 195
von Quitten ein gewürtzter Safft/ 163. ein Syrup/ 162. eine Purgier. ibid.

R.

ALerley Rauch/ 213. Rauch-Küchlein/ ibid. Rauch-Zeltlein/ ibid. vor Apostem, 213. Blattern/ 215. vor Cathar/ 213. vor Glieder-Schmertzen/ 214. vor Geschwulst/ ibid. ein Hals-Rauch/ 141. vor Harnwinde/ 214. den Kindern/ ibid. vor Raudigkeit am Leib ein Bad/ 20. vor Pestilentz. v. Pestilentz. vor Podagram/ 214. vor Rothlauff/ ibid. vor Verschreyen/ ibid. vor Unholden/ ibid. vor den Zwang. ibid.
Rauten-Wasser. 189.
Rauten ist vielerley Art. 559. 560
Reben-Wurtzel-Aschen zur Laug gemacht. 303
Reben-Aschen und Lemonien-Kraut zur Laugen gemacht. 303
Rechnung mit Paaren. 57
der Rede Ursprung. 123
der Regen/ wodurch er erkannt wird/ 94. durch die Ameisen/ ibid. durch die Aschen/ ibid. durch die Fliegen/ ibid. durch das Gewölcke/ ibid. durch die Kraniche/ ibid. durch die Raben/ ibid. durch die Schwalben/ ibid. durch die Kehlen/ ibid. durch die Ochsen/ ibid. durch die Vögel/ ibid. durch die Wolcken vor Aufgang der Sonnen/ ibid. Regen-Wurm-Oel. 183
des Regiments Beschreibung. 12
von röthen Ranunckeln/ 587. von gefüllten. ibid.
Rauten/ wie solche die Alten gepflantzet, hat ausgegeben Krafft. 557
Rauten-Stock/ welcher sehr groß. 558
Weinrauten/ was darvon zubereitet wird. 558
Register der bekandtesten Pomerantzen-Citronen- und Limonien-Bäume in Teutschland. 530
die Registratores sind bey grossen Land-Gütern nöthig. 46
der Reichthum wird verglichen mit Federn. 121. dessen Beschreibung/ ibid. dessen Mißbrauch. ibid.
Reinigung des Geblüts. 138
Reinigung Mariæ Fest. 95
Rent-Schreiber. v. Verwalter.
Rhein-Weiden dienet zur Mahlerey. 408
Rhus sumach zum Schwartz-Färben. 547
Jus Retractus. v. Jus Protimiseos.
der Rettich ist gut dem Dattel-Baum. 537
Rettich-Saat/ 367. Safft. ibid.
vom Rind-Aug das destillirte Wasser vor die Gelbsucht. 463
Ringel-Blumen-Essig. 200
vor Rippen-Beschwehren. 228
Rob Diamoran. 409
Robigus ein Feld-Gott. 307
Robigalia Festa, was sie bedeuten. 307
Röhrlein-Kraut-Wurtzel vor die Augen-Beschweren. 418
Herrn Doct. Rollfinckens fürtreffliches Gries Wasser/ 405. dessen Excessus ist schädlich. ibid.
Ronvaldus bringt sein Leben auf 123. Jahr. 107
die Rosen/ wie sie beschrieben wird. 548
Rosen und Lilien vertragen sich gerne. 537
Rosa Damascœnica, wie solche abgewartet wird 535. Monat-Rosen werden in Geschirren verwahret. ibid.
Rosen-Stauden versetzen. 98
Rosen-Wurtz zum Haupt dienlich. 457
Rosen-Zucker mit Citronen. 161
Rosen-Safft/ der purgiret. 162
Rosen-Conserv. 196
Rosen-Essig. 201
Rosen-Oel. 182
Rosinen einzumachen/ 157. Wein/ 281.
Rosmarin/ 584. dessen grossen Nutzen. ibid.
Rosmarin-Oel/ und dessen Tugenden. 182. 584
Rosmarin-Geist/ 185
Rosmarin-Essig. 201
Rosmarin und Salben stehen gerne beysammen. 536
für das Rothlauff ein Julep. 163
noch ein gutes Mittel davor. 228
von Ruben ein Syrup. 163
gelbe Ruben einzumachen. 148
Ruben-Saat. 98. 100. 367

so in diesem dritten Theil der sechs ersten Bücher begriffen sind.

Steck-Ruben. ibid.
rothe Ruben einzumachen. 77
eine Rube wiegt viertzig Pfund. 377
im Rucken das gesammlete Geblüt vertreiben. 229
Ruder-Knecht leben am gesündesten. 106.
Rufina bey der Saat eine Göttin. 308
vor die rothe Ruhr ein Tranck. 207. 228
vor die Ruhr eine Lattwergen/ 150. ein Pulver/ 205.
vieviel Ruthen eine Hufen Landes machen. 56

S.

Safft für das Herabfallen. 162
Säffte und Syrup zu machen/ 161. ein bewährter Syrup/ ibid. Sal vini zu erlangen/ und den Spiritum vini damit zu stärcken/ 282. ein besonderer Handgriff darbey. 283.
ein Salat mit Kräutern und Blumen. 481
ein Salat säen/ 99. solchen pflantzen. 370
ein Salat von gekochten Wurtzeln/ mit Oel und Essig. 482
Saltz aus Kräutern. 203
Saltz-Geist. v. Spiritus Salis.
des Saltz Nutzen. 141
Salomonis Tempel von Cedern-Holtz erbauet. 502
allerley Saamen abzunehmen. 371
der Saamen zum säen/ wie er solle beschaffen seyn. 367
der Saamen/ wie er zu erkennen ist. 367
daß der Saamen bald aufgehe. ibid.
den Saamen allerley Milch. 203
Sandrach, woher er zu bekommen/ 502. ist sehr rar/ ibid.
Sandrach aus Wachholdern/ ist der gemeine. ibid.
den Sanickel eine Essentz. 418
Sarsaparillæ dessen Gebrauch. 607
Saturnen ist zum Speissen zu geniessen. 562
Saturnus ein Gott des Acker-Baues. 308
Sauer-Klee ist wider die Pest/ 445. wie dessen Essential-Saltz zu bereiten/ ibid. Saurach-Safft. 161
Sauerampffer/ worzu er zu gebrauchen. 396
Scabiosen-Wasser vor die Engbrüstigkeit. 445
Scamonium Sulphuratum. 411
Schaden im Brau-Haus/ dessen Ursach. 42.
ein Schaden mit Hitz/ dafür eine Bähung/ 212. offene/ 235. alte Schäden/ 235. 221. entzündete/ 236. schwürige/ flüssige. ibid.
ein Schaaf-Schwantz wiegt viertzig Pfund. 419.
Schaaf-Heu/ worzu es dienet. 416
Schaafe/ wie man sie warten soll auf der Weide/ und im Winter/ 66. wann man ihnen die Lämmer nimmet/ ibid. wie man sie scheeren soll/ und auswinteren. ibid.
Schäferey/ was es vor Schaden bringet/ 108. warum die abnehmen. 43.
ein erfahrner Schaaf-Meister/ wie er beschaffen seyn soll.
vor den Schaarbock.
die Scharlach-Beere/ wie sie beschaffen seyn sollen. 503
die Scharlach-Farbe zu bereiten. ibid.
Scharlach-Kraut/ dessen Nutzen. 431
der Schatz wird beschrieben/ 124. l. 31. §. 1. De A. R. D. l. un. C. de Thesaur.
Schätze zu graben war vor Zeiten verbotten. 125
Schätze auf seinem Gut zu graben/ ob es erlaubet seye. 125
der Schatz/ welcher gegraben/ wem er zugehöre. Vid. §. 39. J. de A. R. D. L. un. C. de Thes.
Schätze können auf Befehl von andern gegraben werden. 125
bey Schatzgraben ist die Zauberey verbotten/ 125. l. un. C. de Malef. l. 36. de A. R. D.
bey Schatzgraben/ ob die Gold-Ruthen verworffen werden? 125. Hopp. ad §. 39. J. de R. D.
Schätze/ die auf einem Erb-Zinß-Gut gefunden. 125
Schätze/ die man in einem gekaufften/ aber noch nicht übergebenen Haus findet/ was darbey zu beobachten/ 125. noch ein Casus. ibid.
ein Schatz/ auf einem frembden Gut gegraben/ wem er zugehöre? ibid.
wem man von dem gefundenen Schatz die Helffte geben muß. 126
so ein Schatz von dem Tertio auf einem Erb-Zinß-Gut gefunden wird/ ob solcher ihme verbleibet. ibid.
so ein Schatz data opera in einem Kirchen-Staat oder Fürstlichen Patrimonial-Gut gefunden wird/ wer ihm solchen zumessen kan? ibid.
ein Schatz an einem heiligen Ort gefunden/ fortuito casu, wem er Jure communi zukomme. Jure canonico.
der Erfinder des Schatzes/ ob er auf einen Eyd/ oder gar ad Torturam könne getrieben werden/ wo er nicht bekennen will? ibid.
was heut zu Tage Rechtens in Erfindung eines Schatzes/ ibid. præjudicire hierüber. ibid.
Scheelkraut vertreibet die Haar/ das Saltz die Wassersucht/ 446. das Extractum nutzet dem blöden Gesicht. ibid.
Schiefer ausziehen. 244
wer Schirling genossen/ und gebrauchet Wein/ treibet solcher den Gifft. 537
Schirm-Wände/ wie man sie bauen soll/ 364. ihre Form. ibid.
im Schlaff/ wann man erschrickt. 231
den Schlaff zu befördern/ eine Milch. 203
ein Sälblein. 210
viel Schlaffen ist schädlich/ 110. die Ursach.
Schlaffen auf dem Rucken/ was es erwecket. ibid.
Schlaffen auf der rechten Seiten/ ist ungesund. ibid.
vor den Schlag ein Zucker/ 160. 406. ein Pulver/ 205. ein Balsam. v. Balsam. ein Wasser/ 186. eine anziehende Artzney. 212
Schlangen-Kraut ist den Weibern schädlich/ 446. hat sonst grossen Nutzen. 118
Schlangen-Wurtz/ Contrayervæ Virgineæ, ist der Schlangen Boicininge ihr Gifft/ 474. wird davon ein herrlich Oel bereitet. ibid.

das Schleen-Moos ist vor den Bruch gut. 409
den Schleim auszuführen. 230
vor das Schluchsen. 230
ein Schmied von guter Erfahrenheit. 12
Schmiede was sie vor Arbeit machen/ ibid.
der Schnecken Signatur, und Artzney-Nutzen. 117
der Schnittlauch/ wann er gepflantzet wird. 386
die Schnur / wie viel sie Prager Ellen machet. 56
vor den Schnupffen. 234
Schuhe wie viel deren eine Ruthe machen. 56
Schwalben-Wasser. 189
Lerchen-Schwammen seine Signatur und Gebrauch. 118
Schwämme bald herfür zu bringen/ 140. ziehen. 405
Schwefel-Balsam. v. Balsam.
für die Schwermuth. 231
der Schweins-Hirt was er zu thun hat / 66. seine Besoldung/ ibid.
Schweins Nutzen/ wie sie erzogen werden / 65. 66. ihre Speisse den Winter im Stall / ibid. ihre Reinigung/ 66. den wilden Schweinen ist der Bilsen-Saamen schädlich. 438
H. M. J. Schwimmer/ für den Wurm/und Unfruchtbarkeit der Bäume / 337. für das Schwinden. 220
vor den Schwindel/ 207. eine Milch/ 194. ein Bad/ 290. ein Trisanet. 197
vor das Schwinden/ 220. 261
vor die Schwindsucht/ 140. eine Conserva. 196
Scorpionen dienen in der Medicin sonderlich. 118
Scorzo wird durch die Scorzonera ertödtet. 380
die Scorzonera ist wider den Gifft/ 380. das Wasser davon/ ibid.
Sebesten / die besten / wie sie sollen beschaffen seyn / 520. davon wird eine Latwergen bereitet/ ibid.
ein Sechziger/ wie viel er Simmer oder Viertel hält. 56
die See-Blume stehet gerne bey den Ranunculen. 537
die Seefahrende richten sich nach dem Gestirn. 493
von der Seele ein Lehr-Spruch/ 109/ 204
Seidelbast-Wurtz brennt auf der Zungen wie Feuer. 545
ein Seidlein deren vier / wie viel es von einem Simmer machet. 57
Sedum arborescens bleibet im Winter in der Stuben verwahret. 533
Sedum rosarum Indicum wird durch beschneiden aufgebracht. 533
Seitenstechen davor eine besondere Artzney. 229
SCtum. Vellejanum wann es kräfftig bey den Frauen/ 28. wann es unkräfftig / ibid. ob es in Gewerbschafft/ Krämer-Wesen und Wirthschafften Statt habe/ ibid.
Alexander Severi Rath von der Gesundheit. 105
Sevenbaum dienet wider die Blattern. 407
eine Setzlings-Gruben was es seye. 261
von der Sicherheit im Güter-Kauff. 18
bey Abtrettung eines verkaufften Guts/ wie man sich versichern könne / ibid. welcher sich des Vorzugs versehen kan / so zween ein Gut kauffen/ ibid. wie sich ein Kauffer des Eigenthums versichern kan / bey einem erkaufften Gut/ ibid. wie sich der Kauffer alles Nutzens in dem erkaufften Gut versichert/ also muß er auch die höffende Schäden an sich nehmen/ ibid. (nemo plus juris) de R. J. L. traditio de acquir. rer. dom. zwey Casus, darunter und mehr vor Augen liegt in einem verkauffen Gut/ wie solches zu erhandeln. 18
vom Sieg welcher der vortrefflichste. 122
Simmer deren sechs was es vor eine Maaß. 57
in Sina ist eine grosse Menge Wollen-Spinner. 512
der fünff Sinne Vergleichung mit fünff Röhren. 122
Socrates was er von Hunger und Durst hält. 51
Salini Meynung von Zauber-Leuten. 42
die Sommer-Saat wann man solche anstellen soll. 367
Sommer der hitzig / 96. dessen Anfang und Eigenschafft/ ibid.
ein Sommer der Regen hofft. 96
Sommerwurtz ist wider das Grimmen. 425
Sorbée der Türcken Tranck. 529
den Spannadern/ die zusammen gezogen/ zu helffen.
der Spanische Lauch wie er gepflantzet wird/ 351. wann er gepflantzet wird. 386
Spanisch Brod. (Bertzeln) v. Brod.
Spanische Meilen / wie viel auf einen Grad gehen. 359
Spanische / Egyptische / Africanische und Italienische Gewächse und ihrer Wartung/ sammt einem Register der vornehmsten Gewächse. 534
Spargeln wo man ihn hin säet / 360. 391. daß er wohl wachse / 391. wie man ihn ziehen soll / 391. 392. der Spargen liebet den Peley. 537
Spargen-Salat im Winter zu haben / 392. wann er dienet/ ibid. das destillirte Wasser davon. 392
der Spargen wächset sehr zwischen den Rohren. 536
Sparsamkeit dienet in der Jugend. 124
die Speier von Ahorn-Blätter / wann man sie sammlet. 262
Spinat / wann man ihn säet. 367
Speissen wie viel man gebrauchen soll. 114
Speissen mit blossen Füssen ist ungesund/ ibid.
Speiß-Ordnung beym Mittag- und Abend-Essen. 116
gewürtzte Speissen / ob sie nützlich zur Gesundheit. 114
im Speissen wie man sich verhalten soll / 112. ihre Beschaffenheit/ ibid.
der Speissen Proportion gegen dem Tranck. 113
im Speissen warum man trincket/ ibid.
Speissen vor das Gesinde. 59
— — — — — — auf ein Monat. 59
— — — — — — insgemein/ ibid.
Spick (Spicanard) derer Art und Geschlecht. 553
Spick-Oel/ 183. wider die Pest Fieber/ ibid.

Spick-Wein. 200
rother Spiegel-Zucker. 166
Spiegel von Zimmet/ ibid.
Spieler. 123
Spilling in Safft einzumachen. 158
Spinnen-Stich zu heilen. 241
Spinocus ist den Dornen vorgesetzt. 308
Spiritus von unterschiedlicher Art. 184. & seqq.
Spiritus Salis. 184
Spiritus Sambuc. 184
Spiritus Vitrioli. ibid.
Spiritus Vini der extrahiret. 281
der wahrhafftige Spiritus Vini. ibid. solchen zu destilliren/ ibid. nach Paracelsi Anweisung/ ibid.
Spiritus Vini Tartarisatus, 283. dieser Spiritus mit Gold bereitet wird ein Aurum potabile.
Sprach die verlohren wieder zu bringen. 231
vor den Spuhlwurm. 232
ein Stadium wie viel er Ellen und Spannen hält. 56
des Stachelborns Gebrauch. 407
Stechanologia ist eine verborgene Wissenschafft. 245
vor den Stein / 139. 386. 392. ein Wasser/ 190. ein Brandwein / 424. ein Pulver / 434. 193. 207. 209
Steinbrech-Wasser dienlich zum Haupt. 424
Stein-Leberkraut gedörrt/ in vielen Kranckheiten zu gebrauchen/ 441. der Syrup davon / ibid.
Stein-Leberkraut-Wurtz / wann es gegraben wird. 441. wozu es dienlich/ ibid.
kleine Steine sind Reben nützlich. 260
Stich-Pflaster welches sehr gut. 244
Stich der giftig von Gewehr zu heilen. 241
Storax Calamita wo es anzutreffen. 530
de Stœchade Syrupus simplex & compositus, 554.
die Seiden-Würm lieben dieses Kraut. 555
Storch-Schnabel worzu er zu gebrauchen. 434
Steuer-Abgang woher er komme. 42
Streitende vor Gericht müssen drey Säcke haben. 123
rothe Streu zu machen. 166
Joh. Steph. Strobelberger von den Coccobaphien. 503. de Præp. Confect. Alkerm. 500
Stuhlzäpfflein den Kindern/ 212. von Mastix. 223
Stuhlzäpfflein zum verstopfften Affter. 113
Stuhlzäpfflein Alten und Jungen/ ibid.
das Successions-Recht wird in der absteigenden Linea nicht allezeit observiret. 40
Sycomorus der Egyptische Feigen Maulbeer-Baum/ dessen Gestalt und Früchte/ 346. bringt das Jahr über dreymal Früchte/ ibid. der Safft wird in der Artzney gebraucht / ibid. ist verbotten solchen umzuhauen/ ibid.
die Sympathia Sanguinis, was sie vermöge von einem andern Menschen genommen. 245
Sympathia, was es seye. 145
die Sympathia des Eschen-Holtzes in Wunden / ist sonderlich wunderbar / 145. wann es gefällt wird. ibid.
die Sympathia & Antipathia, ob selbige bey der Waffen-Salben aberglaubisch seye oder nicht. 246
Syrach / c. 37. von der Begierde Speise zu nehmen. 112
allerley Syrup. 162
Syrup, der vermischt mit Sauerampffer-Wasser / zu einen Julep vor den Durst. 303

C.

Toback-Balsam. v. Balsam.
Tabernamontanus, von der Wassersucht/ 428. wann man trincken soll / ibid. von sonderbaren Nutzen des Beyfuß-Krauts / 436. dessen Wund-Pflaster zu allen Wunden dienlich / 441. Wund-Tranck in verzauberten Schäden / 454. von der Krafft der Cardomomen / 500. woher der rothe Canel-Zucker kommt. 544
der Tag / warum er lang oder kurtz. 493
von Tamarinden / ein Limnat davon. 539
das Tamarischken Holtz ist sehr nutzbar. 407
aus dem Thalicro den Geist und das flüchtige Saltz zu bereiten / 420. ist ein kostbars Mittel wider den Schlag-Fluß. ibid.
die Tannen-Schwämme wachsen gerne bey den Cedern. 537
die Taphia reiniget die Brust. 470
de Taphia Proverbium Medicum. ibid.
Tartuffeln, wie sie zubereitet werden. 387
Tauben von Zucker. 152
Tavernier in seiner Reiß-Beschreibung von der Corallen-Fischerey. 507
Terentius von Herrschaffts Kargheit. 62
Theriac-Wasser. 188
Hauß-Theriac. 198
Bauren-Theriac. 140
vor das Vieh Theriac. 198
des Terpentins Nutzbarkeit. 539
Teuffels-Abbiß ist in der Pest ein bequeme Artzney/ 452. das Wasser davon. ibid.
der Teutsche Balsam. v. Balsam.
Themistocles von Heurathen. 77
Theophrastus beschreibet einen besondern Oel-Baum/ 525. das Oleum Galbani zu bereiten. 466
Leonhard Thurneissers Kräuter / wegen der Katzen-Wurtzel. 460
Thymian vertreibet die Schmertzen. 560
Kayser Tiberii sondere Liebe zur Küchen-Speiß. 379
Tieger-Limonien oder Madzchan, 527. aus solchen wird ein Wein bereitet. 528
Toden-Nessel heilet den Wurm. 467
Tormentill ist eine Art der rothen Ruhr / eine gewisse Errettung / 452. auch andern Bauch-Flüssen. ibid.
Tragant Massa. 167
Tranck vor die Husten. 204
Tranck vor das Gesind. 114
Tranck vor die Kinder. ibid.
Tranck vor das Kuh-Vieh. 63
Trauben die unzeitig / davon ein Safft / den schwangern Frauen dienlich. 162
ein Trauben / der vor S. Laurenti reiff / verkündiget die Wein-Lese. 262
die Trauben / wie man sie lang aufbehalten kan. ibid.
von Tranben-Kraut wird ein Syrup bereitet / 422.
Abdias Treu, von der Influenz des Monds bey der Pflantzung. 494

allerley Triet / 197. kräfftiges. ibid.
Trifolium Fibrinum ist ein besonder Augen-Mittel. 461
der Tugend-Lester Gegen-Stand. 120. 124
Tugenden am Weiblichen Geschlecht werden mit dem Mond verglichen. 80
die Tulipanen erfordern eine besondere Erden / 591. 592. von ihrer Pflantzungs-Zeit / ibid. von ihrer Wart- und Verpflegung / 593. von deren Art / und unterschiedlichen Farbe / 588. von ihren Namen nach dem Alphabeth. 597. & seqq.
Tulipanen ihre Auszeichnung / 593. wie solche zum Saamen-ziehen auszuwachsen. 594
der Tulipanen Zwiebeln / wann sie auszuziehen / 595. wie solche in Ordnung durch gewisse Zeichnung zu bringen. ibid.
Tulipanen-Saamen / wann er gesäet wird / 595. wie man ihn abwarten soll. ibid.
von der Tulipanen Neben-Bruten / 596. wie solcher nach ihrer Mutter-Pflantze aufzuhelffen. ibid.
die Tulipanen müssen alle Jahr ausgenommen werden. 596
der Tulipanen Kranckheit / wie zu helffen. 597
Tulipanen / die den Krebs haben / wie solchen zu helffen. ibid.
Tulipanen erkennen / ob sie gesund. ibid.
der Tulipanen verwundeten Zwiebeln zu helffen. ibid.
wie die Tullpanen können befreyt seyn von den Ungeziefern. ibid.
das Türckische Korn ergibt sich im Säen sehr. 136

V.

D. Valentini in seiner Natur und Material-Kammer / p. 309. de Succo Accaciæ, 497. von dem Cardamomen Gewächsen / 500. von Meer-Corallen / 506. von der Rosen von Jericho. 547. de Siliquis. 578
der Valerianæ ungemeiner Nutz in der Medicin, 395. davon wird gemacht ein gutes Schweiß-Saltz. ibid.
des Herrn von Volnail schön erfundene Blumen-Bühnen. 595
wer der Vatter und Mutter aller Saat ist. 308
D. Joh. Jac. Vepffern decoctum.
die Vergnüglichkeit. 121
Verläumder / Schänder und Schmäher / wie solche zu gütlichen Vergleich können gezwungen werden. 41
Verliebte sollen drey Wort bedencken. 77
des verlohrnen Sohns Speise. 519
Verlust / welcher der Grosse. 120
ein vermithes Gebäu / Kunst-Werck ꝛc. wird verderbt / wer den Schaden tragen müsse. 17
Verschwänder / wer die sind. 14
ein verschwänderischer Vatter ist gehalten / nicht nach eigenem Gefallen zu leben. 40
Verschwänderische Haußhalter verlieren ihr Amt. 41
Versetz-Zeit bey dauerhafften und schwachen Kuchen-Gewächsen. 368
die Versicherung der gewissen Hülffe GOttes. 124
vor Versperrung. 232
Vertrag. v. Contractus.
Verubam. in Just. Natus Centur. IX. Experim. 830. de Influxu cap. vel. in Sublunaria. 444
Verwalter / Korn- und Rent-Schreiber / was ihnen zu thun gebühret / 54. was ihnen verbotten / 55. sein grosser Ruhm. 56
Verwandte / die ein Streit / wie solche zu entscheiden. 41
die Verwüstung der Kuchen- und Garten-Kräuter bringen grossen Verlust. 42
Vich / von Gressen und Schmahlen / wie viel auf einem Hof seyn sollen. 64
Viche von Kühen / welche guter Art. 65
von Viehe / was das Jahr durch mag erlöset werden. 65
der Nutzen von Viehe / wann er angehet / 100. der grossen Nutzen von Nutz-Niessung. 45
das Viehe wird an der schlechten Fütterung erkannt. ibid.
so das Melck-Vich gering und gelt wäre / und woher es komme / weme die Schuld beygemessen werden kan. 44
dem Vich die Würm vertreiben. 100
Villicationes. v. Mayerdinge.
Vicenti. 95
Vinum COSTA ist der beste Wein. 268
Violen in Safft einzumachen. 158
Viol-Safft. 163
blaue Viol-Zeltlein. 194
Virgiliæ, Aquila und Corvicula sind Vorbotten der Fruchtbarkeit. 493
ein Vierling / was es am Gewichte hält. 57
der Vogel-Fang / ob er gut oder gering zu wissen / wann er anfängt. 100
Vormunder sollen ihre Inventaria berechnen. 41
von Vormundschafft werden öffters die Mütter ausgeschlossen. ibid.
der Ulmen-Baum und Weinstock stehen gerne beysammen. 537
Ulmer-Brod. v. Brod.
Ulmer Rosen-Zucker. 160
allerley Umstände / besonders bey Kuchen-Kräutern und Gewächsen zu mercken. 368
vor das Undauen. 232. 211
die gröste Ungleichheit zwischen den Menschen und dem Satan. 120
Ungewitter / dessen Erkänntniß durch die untergehende Sonne / 94. oder deren Strahlen / ibid. bey aufgehender Sonne / ibid. durch die Sterne ibid. vor Unsinnigkeit. 232
Unterthanen durch Commissarios entschieden / deren Ungehorsam wird durch Straff angehalten. 96
Untugenden am Weiblichen Geschlecht. 80
eine Untzen / wie viel sie hält. 57
S. Urbans-Tag.
von dem Urin und dessen Bedeutung / 216. wie man den Harn auffangen soll / wann man solchen besehen will. 216
des Urins-Glase Beschaffenheit / ibid. wie man den Harn hinsetzen soll / ibid. in der Besichtigung worauf man zu sehen habe. ibid.
Signa des Harns. Ist er roth / dick und trüb. 215

ist er weiß und dünn / ibid.
ist er roth und dünn / ibid.
ist er weiß und dick / ibid.
ist er weder zu dick / noch zu dünn / zu roth / noch zu weiß. ibid.
Signa der Kinder-Harn / wie er soll colorirt seyn / ibid.
ist der Harn feist / ibid.
ist er wässerig / ibid.
ist er schwartz / dick und stinckend / ibid.
ist der Harn weiß und lauter / und hat der Mensch auf der lincken Seiten Schmertzen / ibid.
ist er weiß und dünn / 217
ist er blau-färbig / ibid.
ist er in einer Kranckheit Wolcken-farbig / ibid.
ist der Harn Molcken-farbig und dick / ibid.
ist er Citronen-farbig / ibid.
ist der Harn in einer Kranckheit roth / und ist dessen nicht zu wenig / ibid.
ist sein aber zu wenig / und die Molcke ist schwartz / ibid.
Von den Kreissen des Harns. 218
ist der Kreiß oben im Harn breit / ibid. dick und fast Feuer-färbig. ibid.
ist der Kreiß roth und dick / ibid.
ist der Kreiß blau-farbig und schwartz / verändert sich aber von der Bley-Farb und Schwärtze in eine rothe und lichte Farb. ibid.
wird er von rother und lichter Farb schwartz / ibid.
wird der Kreiß in einer Kranckheit grün / ibid.
erscheinet Schaum in dem Kreiß / ibid.
erscheinet eine Molcke über den Harn / ibid.
so sich eine Blase oben auf sich sehen lässt / ibid.
ist der Schaum als Saffran gestallt / ibid.
ist der Harn trüb und viel Dings darauf / ibid.
siehet man Blut im Harn / ibid.
siehet man Sand im Harn / ibid.
siehet man Schuppen oder Kleyen dünner Harn / ibid.
ist er weiß und dünne / ibid.
ist er lauter / und hat einen rothen Kreiß / ibid.
ist der Harn dünn und der Kreiß weiß / ibid.
hat der Harn oben keinen Kreiß. 218
ist der Harn blau und dünn. ibid.
ist der Harn roth / dick und trüb / ibid.
ist er weiß und dick / ibid.
ist der Harn unten trüb und fahl. ibid.
ist der Harn roth und dick / ibid.
ist der Harn lauter und roth / und viel / ibid.
ist er weiß und lauter / ibid.
ist der Harn dünn und viel / ibid.
ist er roth mit Schwartz vermischt / ibid.
ist der Harn oben und unten licht / in Mitte dick und trüb / ibid.
ist der Harn Milch-farbig / wenig und dünn / ibid.
ist der Harn grießlet / und scheinen Flechlein davon / ibid.
ist der Harn bleich / ibid.
scheinet es in Harn als Kleyen / ibid.
hat der Harn lange Stücklein als Haar. 219
ist / daß sich die Stücklen lang ziehen / ibid.
ist der Harn unten dünn / und oben schwartz / ibid.
Weiber-Harn /
schwangerer Frauen-Harn /
wann der Frauen ihre Zeit ist / wie der Harn aussiehet /
bey Jungfrauen / wie er colorirt seyn soll / ibid.
Urtheil und Meinungen. 129

W.

Schnell-Waag / wie die gebildet. 57
das Wachholder Elexir von Schröder beschrieben. 410
Wachholder-Oel / 183. dessen Gebrauch. ibid.
Wachholder-Saltz / dessen Nutzbarkeit. 203
des Wachsthums Haupt-Ursach / 359. dessen Verderben. 367
der Waffen-Salben Bereitung / und Wunden-Curen / 245. wer sie beschrieben hat. ibid.
wie man die Waffen schmieren soll / daß dem Patienten nicht schadet / ibid. ob der Patient davon kommet / ibid. wie man magice heilen kan / so man das Gewehr nicht hat / ibid. wie man mit dem Schaden verfahren soll / ibid. wo das Waffen verwahret wird / ibid. wie offt man darnach sehen muß / ibid. wie sich der Patient verhalten soll im Essen und im Trincken / ibid. wie er sich verhält wird verspühret / ibid. man kan dem Krancken Schmertzen erwecken. ibid.
löbliche Wahl eines Ehegemahls / 76. was bey solcher Liebes-Wahl beyderseits zu erwägen / ibid. wann solches angehe / ibid. etliche Lehren sind zu behalten. ibid.
die Wallwurtz ist bey Wunden und Beinen-Brüchen sehr gebräuchlich / 461. die Essentz davon. ibid.
Wasser / wie vielerley dessen Arten gefunden werden. 110
Wasser / welches gut / dessen Kennzeichen. 110
Wasser / die gegen Mitternacht lauffen / was davon zu halten. 102
See- und Teich-Wasser sind schädlich. 110
Wasser zu suchen. 392
ob Wasser vorhanden / zu wissen. 492
des Wassers Gütigkeit zu erfahren. ibid.
das Wasser / ob es geschlacht. ibid.
dem Wasser zu helffen / welches hart. ibid.
köstliche Wasser destilliren. 174
kräfftige Wasser. 186
Wasser zur Gesundheit. 176
Wasser zur Hertz-Stärckung. ibid.
Wasser so jung machet. 177
vor die Wassersucht ein bewehrt Mittel. 411. 202. 206
Wasser-Müntz ihre Signatur. 117
Wasser-Thier / so vier Füsse haben. 52
Wasser-Thier mit Harnisch angethan. 52
der Weeg der Christen ist schmahl. 124
Weegericht-Wasser ist eine herrliche Kühlung vor die Hitz. 420
ein Gurgel-Wasser davon. 420
Wegwarten einzumachen. 159

weisse Wegwarten oder Cichori-Wurtzel / dessen Saat-Zeit. 367
Weiber die geschmünckt. 122
Weiber so sehr gail. 123
Weiber die schwanger/ für solche besondere Grieben/ 195. ein Triet. 197
die Weiber werden mit dem Magnet verglichen. 122
Wein-Arbeiten durch das gantze Jahr. 258
Im Januario ist nöthig die Erde und die Reben aufzuheben durch aufhacken/ 258. bey schönem Wetter soll man schneiden/ ibid.
Im Hornung geschiehet die Beschneidung und das Einlegen der Reben. 259
Im Martio gehet das rechte Reben-Schneiden fort/ 259. wie viel man bey dem Schneiden Holtz lassen soll/ ibid.
Im April ist man mit dem Anfrischen der Stöcke beschäfftiget. 260
Im May wird das erste Anfrischen erfordert/ ibid. erfolget das Erbrechen/ 261. weiter das Impffen. 261
Im Brachmonat nimmt man die Reben-Arbeit vor die Hand/ 261. das Binden und Häfften/ ibid.
Im Heumonat geschichet die andere Hacke. 262
Im Juny und Augustmonat die dritte Hacke/ 262. dabey das Verblaten nöthig/ ibid. wird auf den S. Laurentz-Trauben Acht gehalten. 262
Im Herbstmonat soll man fleissig hüten/ 262. ist auf den S. Matthäus-Tag zu sehen/ ibid. können zugleich die Reben gezeichnet/ ibid.
Im Weinmonat fängt sich die fröliche Wein-Lese an/ ibid. wann der Wein abgeschnitten wird/ ibid. wem die erste Wein-Lese zukomme/ die andere und dritte/ 262. was nach dem Weinlesen im Weinberg zu thun seye. 263
Im Wintermonat sencket man die Reben/ und tunget die Senck-Knotten/ 263. und was nach dem weiter zu thun/ ibid.
Im Christmonat pflantzet man Reben / mistet und sencket solche in die Erde. 263
Wein-Arbeiten die Reben betreffende. 263
das Pfahl-Ziehen. 263
die Decke. 264
was ein Bleck-Decke genennet wird/ ibid.
die Tungung/ 264. der Schütt im hohen und ungedeckten / und im niedrig-gedeckten Gebürg / wann er geschehe/ 265
das Aufziehen. 266
Von andern fünff Reben-Arbeiten. 266
das Reben- und Rähmen-Lesen. 266
die Rähmen-Arbeit/ ibid.
die Böge / ibid.
die Sencke/ ibid.
die erste Hacke.
Noch andere fünff Reben-Arbeiten. 267
die Breche. 267
die erste Häffte. 268
die andere Hacke/ ibid.
die andere Häffte/ ibid.
Von den fünff letztern Wein-Reben-Arbeiten. 268
die Beer- und Rein-Kraute. 268
die Wein-Lese/ 269. die Zeit zum Weinlesen/ ibid. 272
soll nicht zu spat auch nicht zu früh geschehen/ 269. durch Erkanntnuß der Trauben Kern/ 272. der Trauben selbst/ ibid.
die beste Zeit zum Weinlesen. 262
das Pressen/ 296. 272
Von Wein-Reben-Arbeiten eine Summarische Beschreibung. 268
Vom Wein-Stock die vornehmste Artzneyen/ 297. als da sind zur Artzney dienlich die Blätter/ ibid. der Syrupp von Agrest / ibid. die grossen Wein-Beer / Cibeben genannt/ ibid. die reussen Wein-Beer / ibid. die Rosinen / ibid. das abgekochte Wein-Mus/ ibid. der Wein warm gemacht/ ibid. der Wein mässig getruncken / ibid. der Wein auch schädlich/ ibid. ist nützlich/ 298. wer ihn trincken soll/ ibid. des süssen Weins Krafft/ saure Wein in der Artzney/ ibid. vom mittelmässigen Wein / dessen Tugend / 299. des mässigen Weins Nutz und Schaden/ ibid. starcke Weine derer Nutz und Schaden / ibid. starcke wachsende Weine sind nützlich. 299
ein Wein der von guter Natur und Eigenschafft 273
ein Wein der gut/ kan das Gold der Erden genennet werden/ 273. bekommt seine Krafft von Erden / ibid. auch von derselben den Gifft zur Wachsung des Weins gehöret eine gute Constitution, guter Sonnenschein/ gesunder Winde/ 274. guten Wein zeugen der Sonne und Lufft/ ibid. corrigiren das Böse zur Verzeitigung des Weins müssen zu helffen/ ibid. ein rechter guter Wein soll vier Ecke an sich haben/ ibid. wie alt der Wein zum Trincken seyn soll/ ibid. wie er seyn soll/ 134. schreffelt/ ibid.
des Weins Bemerckungen/ ob er gut oder böse/
wie der Wein an der Farb / am Geruch / am Geschmack / am Fühlen / und am Gehör zu beurtlen/ ibid.
des Weins Geschmack gut zu erhalten/ 288. derderbten zu bessern/ ibid. daß sie milde und lieblich bleiben. 289
Weine zu machen wie Muscateller / ibid. wie Malvasier/ ibid. sauren süß zu machen / ibid. ein Experiment, ibid. sauren Wein wie Malvasier zu machen/ 290. trüben Wein zu recht zu bringen/ saigern Wein zu helffen/ 292. Weine die stinckend / kainicht / schimmlicht / und abgestanden recht zu bringen / 292. 293. herrliche Wein-Tincturen zu machen/ 293. Wein-Tinctur aus Weinen zu allerley Weinen zu gebrauchen/ 294. eine Cabinetische Wein-Essenz. 295. Oesterreicher Wein dem Welschen gleich zu machen/ oder wie Welsch Wein / 295. Populus und Rosen-Wein / 296. vom Einschlag der Weine/ 287. etliche Arten des Einschlags / ibid. dem Wein im Ablassen seine Krafft zu erhalten/ 285. weissen Wein roth zu machen / ibid. den rothen Wein schöner zu machen/ 285. 286. dem Wein seine Farbe zu geben / ibid. daß der Wein nicht zu starck werde/ 286.

Stück / ob die Weine umschlagen oder beständig bleiben/ 286. ob der Wein mit Wasser verfälscht/ wie ihme zu helffen / 286. das Wasser von dem Wein zu scheiden/ ibid.
vom Wein und der Wein-Reben verschiedenen Gattung. 255
Wein-Gewächse deren die vornehmste/ ibid.
von des Weins Kranckheit und Gebrechen/ auch wie zu helffen/ 271
der Wein bekommt den Brand / eine Hülffe davor. 271
dem Wein das Thränen curiren/ ibid.
dem Wein die Trockene corrigiren/ ibid.
dem Wein das wilde Holtz benehmen/ ibid.
was den Wein-Reben Schaden bringet/ wie zu helffen/ ibid.
durch Ungeziefer / Raupen / durch das Vieh und Wespen solche abzuhalten/ ibid.
Wein-Reben die jung soll man nicht mit Eisen berühren. 261
Kräuter-Weine zu bereiten/ und worzu sie zu gebrauchen sind/ nach dem Alphabeth/ 274. was die Kräuter-Weine sind / ibid. sind unterschiedlicher Art/ ibid. Als der
Allant-Wein/ dessen Gebrauch/ 274
Andorn-Wein/ 275.
Anis-Wein/ ibid.
Attich-Wein/ ibid.
Augentrost-Wein/ ibid.
Betonien-Wein/ ibid.
Berragen-Blüth-Wein. 276
Brombeer-Wein/ ibid.
Buglossen-Wein/ ibid.
Cardobenedicten-Wein. 276
Dosten-Wein/ ibid.
Ehrenpreiß-Wein/ ibid.
Fluder- oder Holler-Wein/ ibid.
Gundelreben-Wein/ ibid.
Gras-Wein/ ibid.
Hasel-Wurtz/ 277
Hirsch-Zungen-Wein/ ibid.
Hysoppen-Wein/ ibid.
Judenkirschen-Wein/ ibid.
Kornel- oder Karbet-Wein/ ibid.
Lavendel-Wein/ ibid.
Melissen-Wein/ ibid.
Nelcken-Wein / 278
Peonien-Wein. ibid.
Rosen-Wein. ibid.
Rosmarin-Wein/ ibid. 300.
Salvey-Wein. 278
Saurachbeer-Wein/ ibid.
Senet-Wein. 279
Violblumen-Wein/ ibid.
Wein-Negelein-Wein/ ibid.
Wermuth-Wein/ ibid.
Zitber-Wein/ ibid.
Kräuter-Wein über dem Tisch/ ibid.
Kräuter-Wein die gebrannt / 299. deren Nutzen/ ibid.
Augentrost-Wein/ 300. Beer-Wein/ 301. Citronen-Wein/ 300. Ehrenpreiß-Wein/ 301. Hirschzungen-Wein/ ibid. Hysoppen-Wein/ ibid. Lavendel-Wein/ ibid. Rosmarin-Wein/ ibid. Salbey-Wein/ ibid. Wermuth-Wein/ 300.
gebrannte Weine äusserlich und innerlich zu gebrauchen. 300
Brandwein mit Lavendel-Wasser gemischt / und sich damit gewäschen/ 300. gebrannter Wein mit Holder-Beer und grober Seiffen gebrauchet / ibid. Brandwein mit Saffran gemischt/ ibid. Brandwein mit Pulver gesprengt/ und auswendig gebrauchet/ ibid. gebrannter Wein mit Theriack gemachet. 299
Wein-Künste/ 270. Brandwein mit Zucker getruncken. 300
des Weins Fruchtbarkeit durch die Erde erfahren. 271
ob der Wein gerathe/ 270. aus dem nassen Wetter im Frühling zu erfahren. 263.
von der Wein-Blüh eine Observation. 261.
Weinreben bald ausschlagend machen. 270
Weinreben/ die schlaffend machen/ zu zeugen. ibid.
Weinreben/ die laxiren/ zu zeugen. ibid.
Weinreben/ die Theriacks-Krafft an sich haben / zu zeugen. 271
Weintrauben ohne Kerne zu ziehen. 270
vom Wein-Garten. 287
der Wein-Garten-Herr / was er wissen soll/ 254. seine Gegenwart ist nothwendig/ 254. soll alle Wein-Arbeiten wohl innen haben/ ibid. ist ihm nothwendig/ vor den Dieben und Wild sich zu verwahren. 255
der Wein-Leute Geding-Zettul / wie er soll gestellet seyn/ 272. ein Formular davon. ibid.
der Weinstock liebet den Kirchen-Baum. ibid.
Weinlägelein-Safft. 161
Weinstein-Spiritus oder Geist. 184
Weißwurtz-Sälblein/ vor die Flecken im Sommer. 453
Weisses Brod. v. Brod.
Weixeln frisch erhalten/ 150. die Saltzen. 198.
Welsche Meilen/ wieviel deren einen Grad machen. 359
Wermuth-Geist/ 185. Saltz/ 207. 447. Oel/ ibid. Essentz/ ibid. Wein/ 199. Wermuth-Zucker. v. Pomerantzen-Zucker.
die drey Selbst-Wesen / wie sie sollen verpfleget werden. 102
der Wechsel-Stand in allen Dingen. 123
Wicken-Saat. 99. 100
junge Wiedhopffen bringen den Alten ihr Gesicht wieder. 131
vor die Winde ein Triet. 197
der Winde Natur. 360
gute Winde. 110
die vier Haupt-Winde/ mit was sie verglichen werden. 120
der vier Haupt-Winde ihre Namen/ 360. ihre Verrichtungen. ibid.
von Winter-Grün ein sehr bewährter Tranck/ 452.
windiger Winter wird durch die Herbst-Betrachtung abgemercket. 95. dessen Eigenschafft und Anfang. 361

den Winter Endivien-Saamen zu säen. 371
Winter-Köhl/ den weissen und braunen/ zu säen. ibid.
ins Winter-Haus gehörige Gewächse. 496
Winter-Rapunzeln zu säen. 383
Winter-Rettig zu säen. 376
der Wirsing/ wann er gesäet wird/ 390. dessen Wartung. ibid.
Witterung durch das gantze Jahr/ nach den sieben Tagen der Wochen/ am Neuen Jahrs-Tage observirt. 95
die Wittwen/ wie sie sich verhalten sollen/ 131. was ihnen übel anstehet. 134.
lüstige Wittwe gegen ihrem Freyer. 131
eine betrügliche Wittwe hält ihres Mannes Befehl nicht. 131
vor den Wolff. 233
ein wohlriechend Wasser. 191
Wolle von Quitten-Aepffel/ 117. ihre Signatur. ibid.
die Wollust wird verglichen mit Pillen/ 121. wie schnell sie vergehet. ibid.
Wollust und Geilheit/ wordurch sie gelöschet wird. ibid.
Woll-Kraut-Oel. 416
vom Wund-Kraut ein Wasser und Salbe. 415
Wunden zu heilen/ 234. solche zu reinigen. ibid.
den Wunden ein Balsam. 236
Wund-Oel. 238
Wund-Wasser/ ibid. ein sehr bewährtes Pflaster. ibid.
gifftigen Verwundung von Schlägen zu helffen. 240
Wund-Cur. 241
Wünschel-Ruthen/ woraus sie gemacht sind/ 349. und wo sie entsprungen. ibid.
vor die Würm eine Conserva, 197. ein Tranck. 207
vor die Würm der Kinder eine Milch. 204
Wurtzeln candiren. 145
die Wurtzeln mit Essig und Baum-Oel zu nutzen. 482

Z

VOr die Zahn-Schmertzen/ 233. 396. 393. 459. ein Säcklein/ 209. eine Bähung. 211
ein Zahn-Pulver/ 206. ein Uberschlag. 212
vor Zauberey und Hexen-Werck/ der übernatürlichen Melancholey. 233
der Zauberey/ wer sich zu befürchten hat/ ein Mittel dafür. 233
bezauberte und Liebs-thörichte Leute wieder recht zu bringen. 233
von Umzäunung der Gärten/ 309. durch was es verrichtet wird. ibid.
lebendige Zäune/ 309. derer Materia, ibid. die Pflantz-Wartung derselben/ ibid. und die Zeit/ wann sie gepflantzet werden. 310
der Zeit Abwechslung/ woher es kommt. 497
die Zeit/ welche übel angewendet worden/ 120. ist sehr veränderlich. 121
Zeit zu reden. 123.
Zeit zu schweigen. ibid.
die Zeit/ Kuchen-Kräuter zu säen in dem Frühling. 367. in dem Sommer. ibid. in dem Herbst. ibid. in dem Winter. ibid.
die Zeit/ Obst-Bäume zu versetzen. 494
die beste Zeit/ so ein Baum unter sich wachsen soll/ oder eine Pflantze. ibid.
die beste Zeit/ so etwas über sich wachsen soll. ibid.
die Zeit/ wann man in feuchte Oerter pflantzen soll. ibid.
welche Zeit man Säen und Pflantzen gäntzlich einstellen soll/ ibid. und so es geschehen/ was bey solcher Pflantzung zu gewarten. ibid.
Zeltlein unterschiedlicher Art. 193
Zimmet-Mandeln/ 153. Röhrlein. 154
Zimmet-Lebzelten/ 156. Brod. v. Brod. Zeltlein. 194
die Zittber-Wurtzel ist vor den Gifft. 506
vor das Zittern. 234
vor den Zorn/ 122. ein Pulver. 206
Zoroastr. Kunst. 143
Zufall-Pulver/ 205. noch eines. ibid.
des Zuckers Genuß/ ob er der Gesundheit dienlich/ 114. ist höchst-schädlich/ ibid.
des Zuckers Finierung/ Läuterung und Färbung. 143
den Zucker zu giessen. 147
die Zucker-Rose/ wie solche gepflantzet worden. 540
wie der Zucker bereitet wird/ 542. Remel von Zucker/ was es ist/ 543. wird der Taback damit bereitet/ ibid. und bedienen sich dessen die Zucker-Becker. ibid.
die Zucker-Hüte/ und andere Arten Zucker-Sorten/ werden aus der Moscovade bereitet. 542
der beste Zucker Sacre Royal, 543. geringerer Demy Royal, ibid. der feineste Saccharum Maderiense, ibid. Saccharum Melitense, ibid. Saccharum Thomæum, ibid. Saccharum Candidum, dessen Bereitung. 544
Zucker-Penid. ibid.
mit Zucker allerley Saamen überziehen. 147
aus dem Zucker einen Schnee zu machen. ibid.
aus Zucker Bisam-Kugeln. v. Bisam-Kügeln.
Zucker-Blätzlein/ oder Jesuiten-Brod. 154
Zuckerwerck/ das durchgebrochen. 153
eine Zucker-Masse. 167
Zucker-Lebzelten. 193
Zucker-Negelein. 154
Zucker-Rüblein/ eine Conserve davon. 382
weisse Zucker-Zeltlein. 193
Zwiebeln säen/ 99. worzu sie in der Artzney dienen/ 384. dessen Safft. ibid.
Zwiebel-Wein. 200
die Zunge/ was es seye. 123
haarigte Zungen. 68

Ende der sechs ersten Bücher.

Innhalt aller der jenigen Capitel/ so in dem Siebenden Buch des dritten Theils begriffen.

CAPUT.

I. Was derjenige/ welcher Aecker und Felder zu kauffen verlanget/ ererbet ꝛc. dabey zu beobachten hat.
II. Was des Verwalters Ambt und Gebühr sey/ ꝛc.
III. Wie man den Acker- und Feld-Bau um die Helffte austhun und arbeiten lassen solle.
IV. Wie die Aecker und Felder mit Gehägen/ Zäunen ꝛc. zu verwahren.
V. Von Art und Natur der Aecker/ Felder/ Getraid ꝛc. Item/ Jahr-Zeiten und Planeten.
VI. Von dem Unterschied der Aecker und Felder nach Beschaffenheit des Erdreichs.
VII. Von mancherley Arbeit/ welche die Aecker oder Frucht-Felder gemeiniglich haben müssen.
VIII. Von Gewöhnung oder Dungung der dürren und magern Frucht-Felder/ daß sie fruchtbar werden.
IX. Von dreyerley Aeckern und Feldern bey einem Land-Gut/ und wie dieselben alle Jahr umgewechselt werden sollen.
X. Was ein curieuser Land- und Acker-Mann vor Geschirr zum Feld- und Acker-Bau nöthig habe/ und wie die Acker-Bestellung vorzunehmen.
XI. Was bey Bestellung des Ackerbaues/ und sonderlich wegen der Dungung in Acht zu nehmen.
XII. Wie das Scholl-Klopffen/ ingleichen das Felchen anzustellen.
XIII. Fernerer Unterricht/ wie ein Land-Mann sein Feld soll pflügen und ackern lassen.
XIV. Was ein sorgfältiger Mayer im Säen sonderbar zu beobachten.
XV. Was ein Land- oder Ackers-Mann von der Frucht- und Unfruchtbarkeit des Jahrs zu vermuthen.
XVI. Von der Winter- und Sommer-Gersten ꝛc.
XVII. Vom Winter- und Sommer-Waitzen.
XVIII. Von Vielfältigung des Getraids biß auf 100. Aehren aus einem Stengel ꝛc.

XIX. Von der andern wunderwürdigen Vervielfältigung des Getraids.
XX. Von der dritten/ vierdten/ fünfften und sechsten Vervielfältigung des Getraids / sammt denen Einwürffen / Antworten und Experimenten.
XXI. Von der siebenden und achten Vervielfältigung des Getraids.
XXII. Von dem Haber / was dabey zu beobachten / und einem curieusen Land-Mann zu wissen dienlich.
XXIII. Vom Winter- und Sommer-Rüb-Saamen / daraus Oel geschlagen wird.
XXIV. Von Linsen und Wicken.
XXV. Von dem Haidel oder Haidel-Korn.
XXVI. Von dem Hirß/ und was dabey zu beobachten.
XXVII. Von den Bohnen ꝛc.
XXIIX. Von dem Reiß.
XXIX. Von dem Hanf-Bau.
XXX. Von dem Flachs / dessen Beschaffenheit ꝛc.
XXXI. Von dem Ausdröschen des Getraids/ und Zubereitung der Tennen ꝛc.
XXXII. Unterschiedliche Mittel / die Korn-Würmer / Milben und Motten zu vertreiben.
XXXIII. Von gelben Ruben (Möhren) weissen und rothen Ruben/ Rettig ꝛc.
XXXIV. Von dem guten und wilden Saffran.
XXXV. Von dem Hopffen-Bau.
XXXVI. Von dem Süssen-Holtz.
XXXVII. Von dem gemeinen und Virginischen Toback.
XXXIIX. Von der Färber-Wurtz / Grapp und Färber-Röthe.
XXXIX. Vermittelst eines Instruments/ mit gefärbtem Brandewein angefüllet / so Thermometrum genennet wird/ die Beschaffenheit der Hitze und Kälte zu erkennen.
XL. Von des Biers Nahmen / Beschaffenheit / Lob / Nutz und Zugehörungen ꝛc.
XLI. Vom Brau-Hause / dessen Stelle und anderm Zugehör.
XLII. Vom Maltz / und desselben Zubereitung.
XLIII. Von unterschiedlichen Eigenschafften der Wassern/ welche zum Bierbrauen genutzet werden.
XLIV. XLV. XLVI. XLVII. Von allerhand Bieren / welche an unterschiedlichen Orten gebrauet werden / nach dem Alphabet beschrieben.

Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens
Dritten Theils
Siebenden Buchs
Nutzliches Supplementum, oder curieuser Zusatz vom Acker-Bau.

Caput I.
Was derjenige / welcher Aecker und Felder zu kauffen verlanget / oder sonsten ererbet / oder auch auf andere Art / ehrlicher Weise an sich gebracht / dabey in Acht zu nehmen habe.

Derjenige / so Aecker und Felder zu kauffen verlanget / soll folgende Stücke fleissigst erwögen / und in reifliche Betrachtung ziehen / ehe er sich in eine allzu grosse Weitläufftigkeit einlässet / nemlich / ob der Grund gut und trächtig / trocken oder naß? Ob er gedüngt / oder auch wol ungedüngt trage? Obs gut Saat- oder nur gemein Brach-Feld sey? Wie viel man Sommers oder Winters aussäen könne? wie viel das Feld in gemeinen Jahren an Korn / Waitzen / Gersten / Habern und andern Sorten Getraides trage? Was ein Schock in gemeinen Jahren an Körnern zu geben pflege? Ob das Feld an einem oder etlichen Stücken / nahe beysammen / oder weit voneinander gelegen? weil bey jenen die Arbeit hurtiger von statten gehet / als wann man auf kleinen Aeckern mit dem Pflug offt wenden /

oder von einem zum andern fahren muß; Indem man / wo das Feld in feinen grossen Gebreiten gelegen / mit einem Pfluge mehr verrichten kan / als wegen des vielen hin und wieder ziehens und umwendens / mit zweyen. Also auch / ob das Feld von der Wohnung weit entlegen? Wie die Ein- und Ausfuhr beschaffen? Ob der Acker eben oder abhängig? und wann dieses letztere / ob der Abhang sich gegen Mitternacht oder Morgen und Mittag neige? weilen ein Acker / der an der Sommer-Seiten gegen Morgen und Mittag erhaben liegt / mehr und bessere Früchte träget / als der auf der Ebene / oder an der Winter-Seite gegen Mitternacht und Abend lieget. Ob auch die Gegend und Gelegenheit des Feldes also bewandt / daß das wilde Wasser das obere und zubereitete Erdreich abspühlen / Gruben reissen / und es mit Sand und Steinen verschütten könne? Ob der Feld-Bau so ungeschlacht und steinigt / daß er nothwendig mit Pferden und mit keinen Ochsen bestellet und gearbeitet werden könne? Ob nicht etwann Land-Strassen durch die Felder gehen / oder doch die benachbarte ihre Durchfuhr und Viehtrifften darüber auf ihre Felder und Hut haben? als wodurch die Saat bey nassem Wetter durch die Neben-Weege Schaden leidet / bey trockner und dürrer Zeit aber / durch den Staub / so er darauf fället / derselben am Wachsthum merckliche Hinderung geschichet. Ob sie auch an- oder in grossen Wäldern gelegen / da sie vom Schnee / Kälte und Wild öffters Schaden zu leiden in Gefahr sind? und ob diesem letzteren nicht vorgebauet werden könne? Ob auch Laiten vorhanden / daß die Felder erweitert werden möchten? und was dergleichen mehr.

Von dem / was ein angehender Hauswirth von der Land-Wirthschafft weiters nöthig zu wissen hat; da dann die völlige Nahrungs-Wissenschafft von dem Ackerbau und Wiesewachs / in einem kurtzen Auszug / demselben auf das beste vorgestellet wird.

WEilen ein angehender Hauswirth / (sonderlich der der Land-Wirthschafft noch nicht recht erfahren oder kundig) über das vorhergehende / noch einen mehrern Unterricht vonnöthen hat / als wollen wir ihme hiermit die (zum voraus) nothwendige gründliche Anfangs-Nachricht von dem Ackerbau und Wiesewachs / in einem bequemen und kurtzen Memorial oder Auszug vorstellen / und dabey noch einige nähere Anmerckungen mit anhängen / so daß er solches insgesammt (an statt eines General-Unterrichts) bey denen Land-Wirthschaffts-Verrichtungen / zu seinem sonderbaren grossen Nutzen / wird gebrauchen können: und zwar erstlich

Vom Ackerbau ist zu wissen;

§. 1. Der Acker-Bau hat seinen Namen vom bauen / das ist / zurichten des Ackers / und bestehet also in Bestellung des Feldes / welches durch Pflügen / Besäen / Egen und Erndten geschicht / damit durch GOttes Seegen der Mensch vermittelst desselben seine Nahrung und Unterhalt eines Theils haben möge.

§. 2. Zuvorher aber / und ehe hiervon ferner gehandelt wird / muß Bericht geschehen / wie das Feld eingetheilet werde / was für Gemäß im Brauch / und was sonsten für den Acker-Bau in Bereitschafft seyn müsse.

§. 3. Das Feld wird abgetheilet / erstlich in Aecker / und darnach in Huben oder Hufen.

§. 4. Auf einen Acker werden in Thüringen gemeiniglich 160. gevierdte Ruthen / jede zu 14. oder anderer Orten zu 16. Schuhen / oder achthalb Ellen / zwey Zoll Leipziger Maaß gerechnet. In den Churfürstl. Landen aber hat der Acker insgemein 300. Ruthen. Ein Morgen ist daselbst ein halber Acker / oder von 150. Ruthen.

§. 5. Eine Hufe Landes hält nach Unterschied der Landes-Art in sich 12. 24. auch wol 30. Aecker / und also an diesen letztern Orten eine halbe 15. Aecker und ein Viertel Landes achthalb Aecker. In den Churfürstl. Landen machen 12. 15. biß 18. Aecker eine Hufe / nemlich / es differirt meistentheils nach der Güte des Landes; Dann je besser das Land / je kleiner das Maaß / doch kommt alles auf jedes Orts Brauch an; Insgemein nimmt man daselbst auch das Mittlere davon / nemlich 15. Aecker vor eine Hufe.

In den Holtz- und Sand-Ländern / sonderlich im Sächsischen Chur-Craise wird der Anschlag nach der Aus-Saat gemacht.

§. 6. Das Getraide-Maaß ist auch unterschieden; also ist etlicher Orten (nemlich jenseits der Saale in Thüringen /) im Brauch / das Gother Malter / deren viere ein Erfurther Malter thun / mit welchem Erfurther Malter sich also vergleichen 4. Gother Malter / oder 5. Arnstätter Maaß / oder 16. Scheffel Northäusig.

Ein solch Gothisch Malter thut zu Leipzig einen Scheffel / 3. Metzen / 1¼. Kuchen-Mäßlein; Zu Dreßden einen Scheffel / 2. Viertel und 2. Metzen.

Ein Scheffel oder halb Malter Gothisch an Kocken wieget gemeiniglich 1. Centner oder 100. Pfund. Wie sich aber die Getraid-Maaß in diesen Landen insgesamt gegeneinander verhalten oder vergleichen / wird in nächstem nach Nothdurfft vorgestellet werden.

§. 7. Ein Gother Malter hält zwey Scheffel oder 4. Viertel / ein Gothisch Viertel hält 4. Metzen / eine solche Metze aber 4. Mäßel / oder Mäßgen.

§. 8. Ein Scheffel Leipziger Maaß wird auch zu 4. Viertel / oder Sip-Maaß / ein Sip-Maaß vor 4. Metzen / und ein Metzen zu 2. Kuchen-Maaß gerechnet.

§. 9. Zu der Aecker-Bestellung / und zwar 6. Hufen Landes werden erfordert / entweder zwey Pferde neben einem Mann / oder 4. Ochsen neben zweyen Knechten / wann nemlich das Land sonst Frohnfrey ist.

§. 10. Auf einen Tag können mit zweyen Pferden neben einem Knecht beyläuffig 3: Aecker (da nemlich die Ruthen vor 14. Schuh gerechnet werden) umbgerissen werden; und so viel auch mit 4. Ochsen und zweyen Knechten. Nach hiesigem Landes Acker-Maaß nicht wohl zwey.

§. 11. Einem Knecht (vom Unter-Aencke an biß auf den Schirrmeister) werden jährlich nebst der Kost 14. biß 25. Gulden zum Lohn gereicht.

§. 12. Zum Futter werden täglich auf ein Pferd ordentlich ein Gother Metzen Haber / oder wann sie starck arbeiten / anderthalb Metzen / (thut zu Leipzig und Dreßden nach dem obgesetzten gewöhnlichen Maaß ordentlich anderthalb Metzen / so man aber auch gut füttern will / bey zwey Metzen) gegeben / und ein Bund Heu.

§. 13. Dieses träget auf ein Jahr / ein Pferd ordentlich zu füttern / an Habern 91. Viertel / oder 23. gantze Malter Göthisch / nach dem Leipziger Maaß 28. Scheffel; nach dem Dreßdnischen aber in die 37. Scheffel / woraus dann auch der genommene Verhalt dieser Maaß gegen einander noch besser zu ersehen; und auf zwey Pferde biß dreyspennige Fuder Heu / man kan aber auch mit der Pferde bessern Gesundheit das Heu schonen / wann man fleissig Heckerling unter den Habern füttert.

§. 14. Auf einen Ochsen / wann er des Sommers gleich auf die Weide getrieben wird / gehören jährlich gleichfals 2. biß 3. geringe Fuder Heu. (Insgemein rechnet man Churfürstl. Landen auf ein jedes Stück Vieh von Pferden und Rinder / ein Fuder Heu / so wie es die Bauren zu Hofe führen / nemlich vierspännige Fuder.

§. 15. Auf den Hufschlag der zwey Pferde gehen gemeiniglich das Jahr über 4. Gulden 12. Groschen (3½. Gulden Meißnisch.)

§. 16. Nechst diesem gehöret auch zum Ackerbau allerley tüchtiges Geschirr / als nemlich Kummet zum ziehen / Sättel zum reiten / Affter-Geschirr zu Aufenthalt der Karren oder Wagen zum Fahren / Brust-Ketten / Zaum und Zügel zu Bändigung und Leitung der Pferde / Wagen zur Aus- und Einfuhr / Pflüge / das Feld damit umzureissen / Egen / Waltzen und dergleichen / wormit der Ackermann sich allezeit gefast zu halten hat.

§. 17. Sonsten wird das Feld zur Bestellung in dreyerley abgetheilet / nemlich das Winter-Brach- und Sommer-Feld.

§. 18. Das Winter-Feld wird der Ursachen halber also genennet / weil es nach Bestellung desselben alsdann mit Waitzen / Rocken / Dünckel / oder Winter-Gersten besäet / über Winter stehen bleibet.

§. 19. Das Sommer-Feld aber daher / weil es im Frühling allererst besäet / oder der Saame darein gestreuet wird / und sofort Zeit währenden Sommers innerhalb 16. oder 18. Wochen zu seiner Reiffe gelanget.

§. 20. Das Brach-Feld / wird meistentheils im Frühling ordentlich nicht besaamet / sondern ruhet den Sommer durch von der Saat / wird aber dreymal zum wenigsten geackert / und dann gegen den Herbst bestellet / und zum Winter-Feld gemacht.

§. 21. Es hat aber das Brach-Feld seinen Nahmen vom brechen / weil nemlich durch den Pflug das noch gantze Erdreich erstlich gebrochen wird / inmassen dann auch unter den dreyen Arten / die erste zur Winter-Bestellung / die Brache genennet wird. Darein säet man auch Erbis / Lein / Kraut / Ruben / ꝛc.

§. 22. Die andere Arbeit mit dem Pflug heisset die Ruhr / weilen das durch die Brache umgemachte Feld wieder gerühret und lucker gemacht wird.

§. 23. Die dritte Art aber ist / da man endlich die Saat-Furche machet. Auf diese dritte Arbeit / nachdem der Acker etwann ein 14. Tag gelegen / und sich gesetzet / folget die Bestellung / da der Saame auf das geährte oder geackerte Feld-Land / (vor alt Michaelis dünner als darnach /) gestreuet / und untergeeget wird.

§. 24. Man pfleget auch wol das Winter-Feld durch 4. Arten der Arbeit zu bestellen / wann nemlich die erste Brache vor Winters / nach Winters aber noch drey Arten verrichtet werden.

§. 25. Daß aber die Brache nicht alle Jahr bestellet wird / ist die Ursache / daß das Feld / sonderlich wo es zu mager oder an Düngen mangelt / nicht allzusehr ausgesogen und abgenutzet / auch darneben von des Unkrauts Saamen gereiniget / und durch das Vieh betrieben und genossen werden könne; wie nicht weniger / daß man Gelegenheit habe / durch Düngung demselben desto besser Hülffe zu thun / sonderlich wo es (wie gedacht) wegen dürren / magern / sandigten und steinigten Landes vonnöthen.

§. 26. Insonderheit werden in die Brache bestellet Erbsen / auf einen Acker ein Viertel Malter; Linsen / auf einen Acker 4. Metzen; Rüb-Saamen / auf einen Acker drey Achtel Gothische Malter.

§. 27. Ins Winter-Feld / so / als oben gemeldet / in dreyen Arten zugerichtet / werden gesäet / erstlich um alt Bartholomäi Winter-Gersten und Winter-Rübsaamen auf einen Acker; Zwischen alt Egydi aber und Michaelis / den gantzen September durch / Winter-Waitz / Winter-Korn oder Rocken / jegliches entweder absonderlich / oder untereinander gemänget / welches Gemäng-Korn genennet wird / wann nemlich die Helffte eines jeglichen / oder auch zwey Drittheil Korn unter ein Drittel Waitzen vermänget werden / jedoch ist besser jedes alleine.

§. 28. Auf einen Acker wird an Waitzen / Rocken und Gersten erfordert fünff Gother Metzen Saamen.

§. 29. So aber der Saame firn- oder jährig / muß dessen der siebende Theil mehr; das ist / vor sieben Malter / oder Viertel / oder Metzen neues / müssen 8. Malter / Viertel / oder Metzen altes Getraides genommen werden / säet man aber noch vor Michaelis / so brauchet es nichts mehr / und trägt auch so dann nach dem firnen besser.

§. 30. Wiewol nicht allein hier / sondern auch sonst allenthalben zu mercken / daß ein warm und gedüngter Acker weniger / ein kalt- und magerer aber mehr Saamen annimmt; Die Ursach ist / weil in jenem wohl aus einem Körnlein etliche Halmen herfür schossen / welches in diesem nicht geschiehet.

§. 31. Uber Sommer wird bestellet / erstlich der Haber nur auf eine Art / und zwar auf solches Land / welches vorm Jahr hat Winter-Frucht getragen / nemlich auf jeden Acker der vierdte Theil eines Gothischen Malters; das ist / mit einem einigen Malter können 4. Aecker besäet werden. (Wer zweymal darzu ackert / bauet reichlicher.)

§. 32. In Bestellung der Sommer-Gersten / muß der Stoppel-Acker im Herbst / zwischen Michaelis und Martini / oder auch so bald die Winter-Frucht vom Felde / gefelget oder umgeworffen werden / damit die Stoppeln verwesen / und zur Düngung werden mögen. Auch pflegt man im Winter-Felde etliche Aecker / die nicht gar gut sind / unbestellet liegen zu lassen / und so dann über den Sommer mit Gersten zu besäen.

§. 33. Wann im Frühlinge die Winter-Feuchtigkeit sich aus dem Felde verlihret / (welches aufs längste um alt Philippi Jacobi geschihet /) und trockene Zeit anfähet / wird die Sommer-Gerste gesäet / welches auch theils Orten 14. Tage langsamer geschehen kan: Worbey doch auch die Umstände der unterschiedlichen Felder / Wärme / Kälte / Dürre und Feuchtigkeit zu beobachten / und die Bestellung darnach zu befördern.

§. 34. Die Erbsen / als auch bereits vorher §. 26. erinnert / werden entweder in die Brache / oder das vorher umgerissene Sommer-Feld / im letzten Viertel des Mertz / oder zu Anfang des Aprils / und zwar August-Erbsen (also genennet / weil sie im August-Monat reiff werden) / gesäet / damit solche desto eher reiff / und aus dem Felde gebracht werden mögen. (Die Erbsen thun im gedüngten Felde nicht gut / dann es wächset zu viel Gras / so die Erbsen verdämmet.)

§. 35. Linsen / Bohnen und Wicken / und zwar auf einem Acker von jeden ein viertel Malter / werden vom Mittel oder Ende des Mertz / gegen alt Philippi Jacobi bestellet / und zwar die Linsen auf die geringste / die Bohnen auf sumpfigte / nasse und fette Aecker gesäet / welche nemlich sonsten weder Haber noch Gersten tragen / oder zu geil sind / und darauf das Getraide zu starck ins Stroh wächset.

§. 36. Das Wick-Futter / da es an manchen Orten den Heu-Mangel ersetzen muß / erfordert gutes Land in der Brache; was aber reiff werden soll / wird gleich den Erbsen ins Sommer-Feld gesäet.

§. 37. Gegen das Viertel des Mertz-Scheins / mag man die Saflor-Körner / entweder in auf gegrabenes oder ziemlich tieff geährtes Land säen / an Ort und Enden / da bey dürren Wetter man des Wassers zu begiessen / sich bedienen könne.

§. 38. In gleicher Zeit wird der Hanff auf ein geährtes / und über dieses wohlgedungtes Feld ziemlich dicke gesäet.

§. 39. Der Hirsen erfordert auch ein gut und gegraben Land / gehet aber mit dem Pfluge auch an / wird bald nach Philippi Jacobi gesäet / wann man sich des Frostes / den er nicht leiden kan / nicht mehr zu besorgen.

§. 40. Das Heyde-Korn oder Buch-Weitz / lässt mit dem geringsten Felde sich begnügen / gleich denen Linsen.

§. 41. Der Dünckel wird bestellet gleich den Recken oder Weitzen / gehöret auf jeden Acker ein halb Gothen Malter zum Saamen.

§. 42. Früher Lein wird um Philippi Jacobi / der späte aber nach Viti, beyderseits im letzten Viertel des Monds in die Brache gestreuet / und zwar auf einen jeden Acker 6. Metzen / und ist der geruhete oder jährige allezeit besser zum Saamen als der neue.

§. 43. Der Rüb-Saamen / Hirsen und Lein / werden nützlich nach einem Regen / bey stillen und nicht windigen Wetter / (wie dann dieses letztere bey allen Saamen insgemein in Acht zu nehmen) gesäet.

§. 44. Der Waid erfordert guten / fetten und schwehren Acker / welcher vor Winters / so tieff als es seyn kan / umgerissen wird / gegen die Fasten aber wann Schnee fället / wird der Saame darein gestreuet / (auf jeden Acker 3. Gothische Metzen) und nach Abgang des Schnees untergeeget.

§. 45. Um Philippi Jacobi / wann feuchtes Wetter gewesen / und der Weitz oder Gersten allzuschnell die Höhe gewachsen / muß solche Frucht / ehe sie zum schossen gelanget / fürs Rind-Vich zum Futter geschropffet werden; (Da dann / wo das Gras benöthig / auch das Unkraut ausgejätet werden kan.

§. 46. Zu Rüben / Möhren / Kraut / Köhl / Anis-Saamen / muß dreymal geähret werden / und wird auf jeden Acker gerechnet zehen Loth Rüb-Saamen 2. Pfund Möhren-Saamen / 80. Schock Kraut 4. Gothische Metzen Erbsen / 3. Gothische Metzen Linsen.

Das Kraut oder Pflantzen werden gegen alt Urbani gesetzet / und am besten 3. oder 4. Tage vom Voll-Mond; müssen / wo man zum Wasser kommen kan / biß sie recht in die Höhe gewachsen / begossen hernach unterschiedliche zweymal behacket / und so dann / wann es grosse Häupter bekommen soll / die untersten Blätter abgeblatet / hernacher gegen Michaelis / vor den grossen Frösten abgehauen werden. Wann in währender Wachs-Zeit Ungeziffer und Rauppen darauf gerathen / müssen solche abgelesen / und entweder zertretten oder ins Wasser geworffen werden; es kämen dann Stahre / und ersparten dem Hauß-Wirth die Mühe.

§. 47. Wann der Haber und Gersten reiff / und zu rechter Zeit gehauen / (wiewol die Gerste / nach dem sie gilt / oder nicht gilt / räthlicher ums Zehende geschnitten wird:) muß man den Haber 14. Tage oder 3. Wochen / die Gerste aber etliche Tage zu rösten und zur Dörrung unaufgebunden im Felde liegen lassen / hernach / wie auch alles andere Getraide zu Garben binden / und denen je 15. zu Mandeln legen / darauf so bald es seyn kan / fein trocken in die Scheuren schaffen.

§. 48. Das Weitzen-Rocken- und Gersten-Schneiden / wird von denen darzu gedingten Leuthen um die 10te Garbe verrichtet / und zu gesehen / daß die Garben allein gleicher Grösse ohne Unterscheid gebunden / und kein Betrug dabey gesucht werde.

§. 49. Bey der Einfuhr wird abgezählet / wieviel jeder Acker ins Schock giebet / nemlich / wann er gut ist / an Rocken gemeiniglich 2. oder 1½. Schock; an Weitzen gleich so viel; an Gersten 1½. Schock / auch

1. Schock; an Haber ¼. Theil / auch ein Schock; an Erbsen 1. an Linsen ½. und an Dünckel ½. Schock.

§. 50. Das Weitzen- Rocken- Gersten- Haber- Erbsen- Bohnen- Linsen- und Wicken-Dreschen / muß 15. oder 16. Maas verdinget / und zugesehen werden / daß die Drescher nicht zuviel auf einmal anlegen / sondern das Korn wohl und rein ausklopffen / und nicht verparthiren.

§. 51. Was wöchentlich von jeder Frucht gedroschen wird / muß fleissig aufgezeichnet werden / damit man wissen könne / was das Schock ins Maas gebe / als nemlich an Weitzen das Schock ein Malter / auch 1¼. Theil Malter / ja wol 1½. Malter; Rocken / das Schock 1½. Malter in 2. Malter; Gersten / 2. biß 3. Malter; Haber / 3. in 4. Malter; Erbsen / das Schock 2. Malter; Linsen / 1. Malter; Dünckel / 4. 5. 6. Malter / auch mehr / nach dem er gut ist.

In Sachsen rechnet man insgemein den Weitzen das Schock zu 2. biß 2½. Scheffel / Dreßdnisch. Den Rocken das Schock zu 3. Scheffel. Gersten / 4. Haber / 5. 6. Erbsen / 1. Scheffel / Dreßdnerisch.

§. 52. Von dem Rocken-Stroh wird das / was zu schütten dienet / aufgebunden / und theils zu dem Dachdecken / Banden oder Seylen / theils zum Häckerling oder Futter verbraucht: das Wick-Stroh wird in Bündel gebunden / und entweder zu streuen / oder zur Feuerung angewendet. Was aber Weitz- Gersten- Erbsen- und Haber-Stroh ist / wie auch die Ähren-Gebünde / und grasigt Rocken-Stroh / wird meistentheils zur Fütterung des Viehes aufgehoben.

§. 53. Das ausgedroschene und wohlgefegte Gut / wird auf Böden / die für dem Regen und Wetter wohl verwahret sind / geschaffet / und zum nöthigen Brauch aufbehalten; Als nemlich der Weitzen zu weissen Brod und Gemüß; der Rocken zu gemeinen Brod; die Gersten zum Bier brauen / Mastung / auch wann sie zu Graupen gemmunelt wird / zur Speiß; der Haber zur Fütterung der Pferde und Zieher-Viehes; Erbsen / Linsen zur Speise; Wicken und Bohnen zur Mastung des Viehes.

§. 54. Der Hirsen wird ausgeklopfft / gereiniget / gedörret / in der Mühlen gerümmelt oder geschälet / und zur Speissung aufgehoben.

§. 55. Der Flachs / wann er reiff / wird förderlichst gerauft / geraffelt / ins Wasser zum rösten geschafft / nach 5. 6. oder 8. Tagen wieder heraus genommen / getrocknet / gedörret / gebrechet / geschwungen / gehechelt und gesponnen: Das gesponnene Garn / so benöthiget / zu Zwirn gebraucht / daß meiste zum Weber gethan / und endlich das daraus gemachte Leinwand oder Tuch in die Haußhaltung gewendet; giebt auf 1. Acker 1. Schock Busen.

§. 56. Die Kloten aber von dem Flachs werden / so bald es fein Sonnenschein / an die Sonnen / auf Tüchern ausgebreitet / gedörret / und was Früh-Lein heraus gebläuet; Der spate aber an der Sonnen gelassen / biß er allgemachsam selbsten ausspringet / und den Lein auf die Tücher fallen lässet / da dann die ledigen Kneten abgenommen / der Saame durchs Sieb gereiniget / in Verwahrung geschafft / und endlich theils zum Saamen / theils zu Oel geschlagen / welches dann ferner / entweder zum Leuchten / oder zum Fürnis / Wagenschmier oder anders verbraucht wird.

§. 57. Der Hanff / wann er zeitig / wird gerauffet / in der Lufft gedörrt / ausgeklopfft / gebläuet / gebrecht / gehechelt und zu Drathen gesponnen / doch meistentheils zu Stricken angewendet; Der Saamen aber / theils zur Saat / theils zu Oel geschlagen / und theils zum Vogel-Futter / auch Confect vor die Lege-Hüner verbrauchet.

§. 58. Der Rübe-Saamen wird geschnitten / so bald ungebunden eingeführet / und über Hauffen in die Scheuer-Tenne geleget / daß er in einander entbrenne / so dann ausgedroschen / auf einen guten Boden dünne aufgeschüttet / und biß er etwas ertrocknet / wohl umgewendet / damit er nicht anlauffe und verstocke.

§. 59. Was von Saflor reiff ist / wird einzeln gesammlet / die Blüthe zum färben / und die Körner zur Saat aufbehalten.

§. 60. Der Wayd wird zu Eingang des Junii zum erstenmal mit scharffen Eisen am ersten Blat bey der Wurtzel abgestossen / mit breiten Hand-Körben auf einen Hauffen zusammen getragen / auf Wägen zum Wasser geführet / gewaschen und auf einen Rassen bey die Wayd-Mühlen geschüttet / mit einem Rechen zwey biß dreymal gewendet / damit das Blat ein wenig welck wird / darauf wird das Kraut gemahlen / auf einen Hauffen geschlagen und geballet / auf Hürden von Binsen gegen die Sonne geleget / auf den Boden geschüttet / getrocknet / und hernach wiederum den Färber Schockweiß zum Gebrauch überlassen.

§. 61. Wann er um Margarethen zum andernmal erwachsen / wird er wieder wie vor abgelassen und zugerichtet.

§. 62. Wann er nach 5. oder 6. Wochen wieder wächst / wird er zum dritten / ja auch noch in einem warmen Herbst zum vierdtenmal abgestossen / und zu Nutzen gebracht.

§. 63. Wann man ihn aber stehen lässet / so träget er Saamen; ingleichen wann die Wurtzel über Winter stehen bleibet / mag man ihn um Philippi Jacobi nochmals abstossen / wiewol solchen dem vorigen an der Güte nicht / oder doch selten gleich.

§. 64. Was dann endlich den Anis-Bau anbetrifft / so muß erstlich der Acker wol gedünget / und zweymal gehöret oder gegraben werden; darnach wird der Saame im Frühlinge / wann man Zwiebeln / oder gelben Rüben-Saamen zu säen pfleget / eingestreuet / und pfleget man auf einen Acker ungefähr 2. Pfund / (wann er nemlich alleine auf den Acker bestellet wird) Saamen zu werffen. Man lässet den Anis-Saamen zu erst reiff werden / darnach / wann solcher abgenommen / wachsen so dann die Zwiebeln und gelbe Rüben / so allererst auf den Herbst reiff werden; Und träget also ein Acker / wann er wohl geräth / ¼. Malter Anis / solcher aber wird abgeschnitten / und ausgeklopffet / wie der Rübe-Saamen.

Vom Wiesewachs.

§. 1. Weilen man bey der Vieh-Zucht des Gras- s und Heues gar nicht entrathen kan / als ist höchst- öthig / daß auch die liegende Gründe und Wiesen / Gras tragen / in Acht genommen und gewartet erden / sonderlich / wo man mit wässern die Gele- nheit haben kan / da dann die darzu gemachte Grä- en allezeit offen gehalten / und das Wasser im Früh- ng oder Herbst nach Nothdurfft auf die Wiesen eschlagen / und bey nassen Wetter wieder abgeschla- gen werden mag.

§. 2. Die Maulwürffs-Hügel bey angehendem Frühling mit Fleiß eingezogen und eben gemacht werden.

§. 3. Das Schilff-Gras und Haarstrang (welches letztere sonst gut Schaaf- und Ziegen-Confect) wo es sich befindet oder herfür sticht / muß ausgestochen und das gebüschigt ausgerottet werden.

§. 4. Wo es Moos gibt / wird abgenützte Aschen (daraus Laugen gemacht worden) ausgestreuet / und das Geniste / so nach Abräumung des Heues unten auf dem Boden / sonst Heu-Saamen genennet / sich befindet / darüber hergestreuet.

§. 5. Wo man Hüner- und Tauben-Mist hat / kan derselbe auf die Wiesen hin und her / wo es magere Flecken hat / zur Düngung ausgebreitet werden.

§. 6. Wann die Wiesen Grummet tragen / und nach Pfingsten oder Johannis-Tag das Heu reiff worden / wird solches durch den Mäder mit Sensen abgehauen / und der Acker zu hauen vier Groschen belohnet.

§. 7. Wann es nun in Schwaden gehauen / wird das Gras alsobald zerzettelt / getrocknet / und wann es ersten Tages nicht gar dürre / zu kleinen Häuffelein geschlagen; andern Tages hernach ferner ausgebreitet / beym Sonnenschein mit Rechen unterschiedlichmal gewendet / und wann es recht dürre und zur Einfuhr man noch nicht gelangen kan / wird es wieder zu grossen Hauffen / als Schobern / geschlagen / fein wohl zusammen getretten / und nach Gelegenheit fein trocken in die Scheune geschafft.

§. 8. Wann etwann wegen unbeständigen Wetters das Heu nicht allzu übrig trocken in die Scheune kommen / kan man etliches Stroh darüber legen / daß die Feuchtigkeit sich hinein ziehe / oder noch acht oder zwey Wochen wieder fort oder umlegen.

§. 9. Das Gras in Gärten / Büschen / Rain und Wiesen-Geheck / welches nicht wohl kan gehauen werden / wird zur täglichen Gräserey fürs Vieh verspahret / und hat man wohl zuzusehen / daß dem Gesinde auf den Wiesen zu grasen nicht zugelassen werde.

§. 10. Um Egidi biß Michaelis wird das Grummet gehauen / und gleich dem Heu zu rechte geschafft / auch in die Scheuren nicht dumpficht / sondern fein lüfftig in die Höhe geleget / und endlich zur Fütterung sammt dem Heu / als oben gemeldet / verbraucht / und zwar das gröbste vors alte Vieh im Winter / aber das Grummet den säugenden Schaafen und jungem Vieh vorgeworffen.

§. 11. Grummet alleine dienet dem Vieh nicht / sondern etwas Heu oder klein Stroh darunter / sonst werden sie faul oder sterben.

§. 12. Im Herbst muß sich ein Schäfer vor denen Wiesen sonderlich vorsehen / wo Eichel-Kraut wächset / oder die sonsten fäulig sind: Im Frühling aber darauf weiden / schadet nicht so sehr.

Cap. II.

Was eines Verwalters Amt und Gebühr sey / auch was er bey dem Ackerbau in Acht zu nehmen habe.

EIn Verwalter muß insonderheit guten Verstand von dem Ackerbau haben / auch in der Schreib- und Rechen-Kunst wohl practicirt und erfahren seyn / ferner will ihm gebühren / daß er sich zeitlich / die Aecker / sowol fruchtbar- als unfruchtbare / oder wüste und ungebauete / wo sie hin und wieder liegen / wie viel ein jeder an Schuhen und Ruthen halte / auch wie sie mit Nahmen heissen / wohl bekandt mache; Auch soll er den Ackerbau in Praxi wohl verstehen lernen / wie nach dessen Güte und Gelegenheit / zu rechter Zeit / und auf was für Art / auch mit welcherley Saamen jedes Stück am besten zu bestellen sey. Als zum Exempel: Obs kalt / hitzig / feucht / trucken oder temperirt sey; wie sichs schicke zum Lein-Saamen / zum Waitzen / Dünckel / oder Korn; was dienlich sey zum Baum-Garten / Kraut-Garten / und andern dergleichen Sachen / damit man einem jeden Ort seine Gebühr geben könne. Wann nun jemand säen will / der muß zuvor wissen / ob der Acker kalt oder warm liege; ist er kalt / so muß er desto zeitlicher bestellet werden / damit die Kräffte des Ausschiessens desto ehe in die Länge aufkommen mögen; Ist er aber warm gelegen / so muß er desto langsamer bestellet werden / damit solche zeitliche Ausschosse bey rauhem Wind und harten Nacht-Frösten / nicht allzusehr weggewehet werden / oder Schaden nehmen möchten.

Es soll auch ein Verwalter den Feld-Leuten / Acker-Gesinde / Taglöhnern und Fröhnern / (ingleichen wann es etwas zu bauen gibt / den Werckleuten) stets bey ihrer Arbeit auf dem Dache / und wo es vonnöthen / öffters bey dem Pflügen und Ackern selbst gegenwärtig seyn / damit der Tag nicht unnützlich verschleutert / sondern etwas verrichtet werde; besonders aber soll er in der Saat- und Erndt-Zeit nicht davon bleiben / und ehe der Saamen noch gesäet wird / daran seyn / daß solcher in seiner Gegenwart / durch den Hofmeister oder Hofmeisterin und Dreschern rein genug gefeget werden möge. Darneben soll er auch auf Mittel und Wege gedencken / wie die Lapden oder noch hinterstellige wüste Länderey / immer unter der Hand / vollends in die Arbeit und Art gebracht

kauft und bestellet / oder doch zum wenigsten um eine gewisse Anzahl Jahre / um die Helffte / oder endlich nur um die dritte Garbe / oder wie es sonsten nach Lands und Orts Gebrauch Gelegenheit geben kan / andern Leuten eingethan werden möge.

Bevoraus soll der Haushalter oder Verwalter / die Zehend-Schnitter / welche jährlich / wo möglich / aus des Eigenthums-Herrn Unterthanen zu nehmen / ihme von des Principalen wegen / an Eydes-Statt angeloben lassen / daß sie keinen Unterschleiff / wegen der grossen und kleinen Garben / machen wollen. Wann es nun zur Erndte kommen / soll er mit berührten Schnitten ordentliche Abzehendung halten / und sodann die Erndte verrichtet / dem Eigenthums-Herrn eine Erndt-Verzeichnuß einschicken / wie viel nemlich an Schocken und Garben / auf jeden Acker oder Hauffen / und davon / wie viel Saamen / so darauf gesäet worden / erwachsen / wie viel jedes Schock / welches er mit der Dresch-Prob des besten / mittelmässigen und geringsten erkundigen soll) an Körnern ins Maas gebe / wieviel davon zum Saamen ins Winter- und Sömmer-Feld / auf welche Stücke / dieses oder jenes gesäet / welche Aecker zu Brach liegen / welche gedunget oder gepfarget werden sollen; alles fein getreulich / ordentlich und richtig.

Auch soll er auf die Drescher fleissig Achtung geben / damit es rein ausgedroschen werde / öffters vor die Scheuren gehen / und das ausgedroschene Stroh umkehren und begreiffen / ob noch gantze Aehren darunter vorhanden / dadurch sie dann scheu gemacht werden / daß sie allezeit sich in acht nehmen / nicht obenhin / fein weitläufftig (wie jener Aeen gedroschen) sondern rein dreschen müssen; mit denenselben soll er jedesmal aufheben / und mit ihnen gewisse und unvordächtige Merck-Hölzer oder Kerb-Stöck halten / dadurch man alle Sorten aufschneiden und Richtigkeit halten kan. Morgens und Abends / da es seyn kan / soll er selbst die Scheuren aufschliessen / die Aufhebe ordentlich nacheinander verzeichnen / auch davon jedesmal auf Liechtmeß und Ostern / oder so balden gäntzlich ausgedroschen ist / nach Abzug des Drescher-Lohns ein richtige Specification alles dessen / was ein gantzes Jahr über / an allerhand Geträdig / auf dem Gut erwachsen / dem Eigenthums-Herrn unfehlbar vorlegen und zustellen.

Inzwischen aber soll der Haußhalter oder Verwalter das jenige / was durch GOttes Seegen erwachsen und eingesammlet worden / es sey an allerhand Geträdig / Reiner oder Hinter-Frucht / miteinander in seinen Beschluß und Verwahrung nehmen / das Geträdig durch die Drescher und Knechte auf den Boden bringen / auch mit fleissigem Umstürtzen oder Wenden / auch sonsten / biß zur Abfuhr wohl warten lassen. Unterdessen aber ohne des Principals Vorbewust und Willen / nicht das geringste davon (ausser der Nothdurfft) hinweg geben oder verkauffen. Und was er also aufgeschüttet und empfangen / oder auf des Herrn Befehl wiederum weggemessen / soll er / alles treuen Fleisses nach / redlich und richtig aufzeichnen / damit er jederzeit auf begehrenden Fall / schleunige und gebührende Rechnung / Red und Antwort abstatten könne.

Cap. III.

Wie man den Acker oder Feldbau / um die Helffte austhun und arbeiten lassen solle. Dabey ein Bericht von Vorerbungen befindlich.

Es ist nicht nur an vielen Orten gebräuchlich / sondern es wird auch von vielen für zuträg- und nützlich gehalten / den Acker- oder Feld-Bau / um die Helffte auszuthun / besäen und arbeiten zu lassen / doch also / daß die Felder / wann sie erstlich besaamet oder besäet seynd / sollen übergeben werden / welche dann der Annehmer dergestalt wieder abtretten muß; Was dann von Jahren zu Jahren an Frucht und Geträdig erwächst / davon wird erstlich der Saame / (so viel man nemlich künfftig wieder auszusäen gesonnen ist) zugleich hinweg genommen / alsdann die Übermaß an Körnern richtig getheilet. Es wird aber solche Halb-Bauerey dermassen am bequemsten angestellet / daß nemlich dem Halb-Mann zum besten / die Frohn-Dienste zum Forwerck- oder Meyerey gehörig / erlassen werden; Hergegen aber von ihme das gantze oder halbe Frohn-Geld / nachdem man sich mit ihm verglichen / entrichtet werden muß.

Es müssen aber mit den Halb-Leuthen / deß eingerndten / ausgesäeten und wöchentlich-ausgedroschenen Geträdigs halben / ordentliche Kerb-Höltzer und Gegen-Register gehalten / auch darauf gesehen werden / daß recht mit aller Bestellung umgegangen / die Felder zu rechter Zeit wol gearbeitet / besäet / beschicket / gebrauchet / und nicht ausgesömmert oder versäumet werden; Und da hierinn Ungelegenheit und Unfleiß vorgienge / daß so bald ohne Verzug / ein ernstes Einsehen vorgewandt / damit die Aecker nicht in Verwüstung gerathen / und Schaden erfolge / sondern demselben zeitlich vorgekommen werde. Was nun einem Halb-Bauern oder Halb-Mann Inventariens-Weise eingeantwortet wird / muß er zur Abtrettungs-Zeit wiederum zu ersetzen / Verstand machen; Die Forwercks-Gebäude aber / werden ohne der Halb-Leuthe Kosten / oder Beytragung der aufgewendeten Bau-Spesen / im baulichen Wesen erhalten / doch daß sie die Fuhren darzu thun / und an welchem Ort Schäb- oder Stroh-Dächer seynd / müssen gemeiniglich die Halb-Leuthe solche Dachung erhalten / massen dann dieses und anders die aufgerichteten Contracten ordentlich geben / und mit sich bringen müssen.

Einzele und weit-entlegene Stuck-Güter zu Vorerben / Geld / Geträdig / Zins und Frohn darauf zu schlagen / Lehen-Gut und Trifft darauf vorzubehalten / ist manchmal auch nicht unrathsam / doch muß gute Achtung gegeben werden / daß erstlich wolgesesenen

senen Leuthen / zum andern / in bezahlten und wolgehaltenen Gütern / die zuvor mit vielen Frohnen und Zinsen nicht beladen / gelassen werde / und daß die Güter insgesamt / vor alte und neue Zinse und Fröhnen zugleich hafften; Dieses gehöret dahin / wo der vorigen und neu angenommenen Gütern ein Lehen-Herr ist / sonsten ist es unbillig / daß einer dem andern seine Lehen ohne Congress beschwehre.

Caput. IV.

Wie die Aecker und Felder mit Gehägen / Zäunen und andern Versicherungen zu verwahren.

DEr Acker soll und muß billig nach Gestalt der Sachen / mit Gehägen / Zäunen / ꝛc. wol versehen und verwahret werden / und diß kan füglich geschehen auf dreyerley Weiß / (1.) mit einem starcken Zaun / (2.) mit bretternen Wänden / (3.) mit einem lebendigen Häg. Was demnach die erste Art belanget / ist zu wissen / daß ein Zaun auf unterschiedliche Weise von vielen gemacht werde; massen etliche solche Zäun von Bolen machen / welche sie nach der Läng / drey / vier oder mehr übereinander / in sonderliche Pfähle / die zu dem End in die Erden gesetzet / oder eingegraben werden / einzumachen pflegen. Da hingegen andere starcke eichene oder fichtene Stiele / die zwölff Schuh lang sind / und gut Holtz haben / in die Erde setzen / und darinn zwey oder drey Riegel-Hölzer in die Länge machen / darnach aber Bretter mit Bret-Nägeln / oder kurtze Bolen mit höltzernen Nägeln / daran nageln / und solcher gestalt ihre Felder und Gärten verwahren. Hinwieder giebt es abermalen andere / welche lange eichene Stacketen (welche man auch in den jungen noch wachsenden Holtz-Stätten nicht schlagen / sondern in denen alten Wäldern / und an solchen Plätzen / wo dieses Holtz ohnedem vergeblich ersticken und verderben würde / erheben soll) nach der Ordnung nebeneinander hinsetzen / nachdem sie selbige vorher ins Feuer geleget / und unten ein wenig anbrennen lassen: damit sie so weit schwartz werden / als sie unten in die Erde zustehen kommen; Da sie selbige inzwischen oben spitzig machen / und mit zähen Wäiden so feste beflechten / daß man sie nicht wieder ausziehen kan; Dergleichen Zaun wol über 30. oder 40. Jahr stehet: und sehr nützlich ist: Dann wann gleich unten das Verbrannte in der Erden verfaulet / so kan doch das Verfaulte wieder abgehauen / und also das übrige nacheinander / wie vorhin gesetzet werden / so / daß man sich mit einem solchen Zaun noch lange behelffen kan. Wann man ihn so dauerhafft zu machen kein Belieben träget / so nimmet man nur dünne Zaunstecken / die man unten so nahe aneinander setzet / daß kein Hauß Gestüg durch kan. Die scharffen Spitzen kan man auch oben mit Dornen überlegen.

Die andere Art betreffend / ist selbige gantz gemein / und wol jedermann bekannt / massen bey derselben nichts anders als dieses zuthun / daß man etliche Bäume kauffe / die von ohngefehr 24. Schuh lang sind / und ihm seines Gefallens Bretter / dicke oder dünne / wie man will / daraus schneiden lasse: und wann ein Bret 24. Schuh lang ist / so gibt es wol drey Länge / daß man Zäune daraus machen kan. Die dritte Art ist schön / und hat ihren feinen Nutzen; wiewol auch dieses dabey / daß sie einen grossen Raum wegnimmet / und wann / wie es anderst nicht seyn kan / des lebendigen Gehägs Wurtzeln weit eingreiffen / und unter der Erde fortgehen / so müssen die anstehende Früchte auf dem Feld dessen entgelten. Und wird ein solcher lebendiger Zaun durch böser und neidischer Leuth Hände verwüstet und verrissen / so gehöret besondere Mühe / Zeit und Gedult darzu / biß man die Versicherung wiederum aufbringe. Derwird diese Verwahrung von vielen auf unterschiedliche Weise gemachet: gestalten ihrer viel einen lebendigen Häg von Eichen- oder Wäiden-Pfälen, und Bircken / Erlen oder Wäiden-Reissig machen / und dieselbige wol ineinander flechten; Da hergegen andere Gräben machen / und keine Stöcklein von Wäiden abgehauen unter die Quer auf die Erden legen / doch also / daß die zwey Ende von beeden Seiten herfür reichen / und von der Erden frey seyn: darnach schütten sie die Erde oben darauf / damit es Wurtzeln bekomme / und auf die Seiten auswachse; welches demnach auf einer Seiten einen Graben / auf der andern aber / da man die Erde nach der Länge auf die Wäiden geworffen / ein Gesträuch / und solchemnach einen immerwährenden Zaun gibt. Im Gegentheil machen andere ein Gräblein um das Feld / und säen Schlee-Kern darein / damit nachgehends Schlee-Dorn aufwachsen / womit ebenfals ein allezeit dauerhaffter Zaun erzogen und erhalten wird.

Es soll aber ein Besitzer der Aecker oder Felder / bey Pflantzung der Hecken / oder eines lebendigen Zauns / 2. Stück nicht vergessen / (1.) die Zeit / wann dergleichen zu pflantzen / und dann (2.) wie dieselbige zu erhalten. Die Zeit betreffend / ist dieselbige nicht einerley / sondern nach Beschaffenheit des Hags unterschiedlich / insgemein zwar soll man einen Hag im October, und wann das Mond-Licht voll eintritt zeugen; Hingegen hat solche Regel gar offt ihren Abfall; massen an den Rüsten- oder Ulmen-Bäumen zusehen / welche im Monat Martio, wann der Rüst-Baum gelb zu werden anfähet / müssen gesetzet werden; Item in einen von Kernen gepflantzten Hagen müssen die Kern gemeiniglich 8. Tag vor Ostern im Vollmond eingesäet werden; und dann endlich im Wäiden-Gehäge / welches im Martio, und zwar ebenfals im Vollmond gesetzet werden muß. Die Erhaltung des Hags bestehet absonderlich hierinnen daß der Besitzer denselben fleissig / und zu gewöhnlicher Zeit beschneiden lasse / welches des Jahrs dreymal / jederzeit im Vollmond / als erstlich im Februa-

rio, vors andere im Julio, und dann vors dritte im October geschehen solle; Nur daß der Besitzer dieses observire / daß er weder im Krebs noch im Scorpion in keinen Hecken arbeiten lasse. Wann aber der Hag beschnitten / alsdann muß um die Wurtzeln die Erde samt dem Gras / welches sonst denen Wurtzeln die Nahrung entziehet / ein wenig aufgehacket werden / damit das Gras verderbe; Solte aber der Hag nicht bald wachsen / oder fortschiessen / so / daß die Erde zu trocken wäre / könte man ein wenig mit dem Mist im October helffen; oder / so es die Gelegenheit des Orts zulässet / ein Wasser-Gräblein neben dem Hag herführen: Gleichwie im Gegentheil / wann vielleicht unter dem Hag die Erde zu naß / neben dem Hag ein Gräblein gemacht / und dadurch die Nässe und Feuchtigkeit abgewiesen werden kan. Wann demnach die Hecke mit setzen / schneiden / graben / dingen / ꝛc. auf solche Weiß abgewartet wird / kan dieselbige binnen 3. oder 4. Jahren schon so groß aufwachsen / daß der Besitzer keines andern Zauns mehr bedürfftig ist.

Cap. V.

Von Art der Natur und Aecker / Felder / Geträid / Jahre- und Planeten / in genere oder insgemein.

WAs die Felder und Aecker anbelanget / so ist ein Acker warm und trocken / welcher einer verbrandten Aschen gleich sihet / oder der / so viel kleinen Sand unter dem Land mit eingemenget hat. Ein warm und feuchter Acker ist / welcher gut fett Land und viel Sonne hat: oder der in fetten Auen / und guten Thälern ligt / wo kein hohe Gebürge vorstehen / die die Sonne aufhalten. Ein kalt und trockner Acker ist / welcher auf steinigten Gebürgen liegt / oder sonst einen sandigen groben Boden hat. Ein kalt und feuchter Acker ist / welcher in kalten wässerigen Auen liegt / und einen leim- und thonichten Boden hat. Aller Wachsthum aber muß durch Wärme und Feuchtigkeit geschehen / und ohne diese kan nichts wachsen / derohalben wird vernünfftig geschlossen / daß warme und feuchte Aecker die fruchtbarsten sind: Weil aber alle Felder nicht also seyn können / so soll man dieses fleissig in Obacht nehmen / und denen hitzigen trockenen Feldern mit fetten Rind- oder Schaaf-Mist / den kalten und leimichten aber / mit hitzigem Roß-Mist / oder milben Sand-Boden helffen.

Belangend die vier Jahrs-Zeiten / so ist der Frühling warm und feucht. Der Sommer warm und trocken. Der Herbst kalt und trocken. Der Winter kalt und feucht. Die vier Monds-Viertel betreffend / das erste Viertel ist warm und feucht. Das andere ist warm und trocken. Das dritte Viertel kalt und trocken. Das letzte Viertel ist kalt und feucht.

Was die zwölff himmlische Zeichen im Zodiaco oder Thier-Kreiß belanget / durch welche die Sonn / Mond und andere Planeten ihren Lauff haben / werden solche auch in vier Triangul. Temper. abgetheilet / wie folget: ♈. ♌. ♐. Widder / Löw / Schütz / sind warm / trocken. ♉. ♍. ♑. Stier / Jungfrau / Stein-Bock / sind kalt / trocken. ♊. ♎. ♒. Zwilling / Waag / Wasser-Mann / sind warm / feucht. ♋. ♏. ♓. Krebs / Scorpion / Fisch / sind kalt und feucht.

Belangend dieselben Planeten / und derselben Natur und Complexion, so ist zu wissen / daß so wol Täg und Nächt / sie seynd lang oder kurtz / in zwölff gleiche Theil abgetheilet werden / welche man Planeten-Stunden nennet: Die erste Tags-Stund fanget an / wann die Sonn aufgehet: Die erste Nacht-Stund aber fangt an / wann die Sonn untergehet: wie aus nachfolgenden Täfelein kürtzlich zu sehen.

Tag-Stunden.		☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂
Sonntag.	☉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Frentag.	♀		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Mittwoch.	☿			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Montag.	☾	12			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Sambstag.	♄	11	12			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Donnerstag.	♃	10	11	12			1	2	3	4	5	6	7	8	9
Dienstag.	♂	9	10	11	12			1	2	3	4	5	6	7	8
Nacht-Stunden.		♃	♂	☉	♀	☿	☾	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄

Nun folgen die sieben Planeten mit ihrer Natur. ♄. Saturnus ist kalt und feucht. ♃. Jupiter ist warm und feucht. ♂. Mars ist warm und trocken. ☉. Sonn ist warm und trocken. ♀. Venus ist warm und feucht. ☿. Mercurius ist warm und trocken. ☾. Mond ist kalt und feucht. Obwolen auch hier von denen Aspecten und Anschauungen der Planeten viel zuschreiben wäre / so achte ich doch / um gewisser Ursachen willen / (weilen dieses alles unmöglich in Obacht zu nehmen / auch Weitläufftigkeit zu vermeiden)

solches für unnöthig: sondern es ist schon genug / wann ein Hauß-Wirth zur Säe- und Pflantz-Zeit in acht nimmt / daß er diese Zeichen im Calender △☿. und ✶☿. an solchen Tagen darbey habe: Hingegen solle er die Tage / an welchen ☌☿. □☿. und ☍☿. einfallet / meiden / und nicht darinn säen oder pflantzen: Im übrigen sich andere Aspecten wenig anfechten lassen. Die Sonne aber / welche gleichsam das Auge und die Seel der Welt ist / die allen wachsenden Dingen mit ihrer Wärme das Wachsen und Zunehmen geben muß / wie diese nun grossen Nutzen bringet / also pfleget sie auch mit ihrer grossen Hitz offtmal zu schaden: Dahero hat der Allweise GOtt es also geordnet / daß neben dem grossen Sonnen-Licht / auch der Mond hat seyn müssen / welcher durch seine kalte Feuchtigkeit / die Sonnen Hitz temperirn / und allen wachsenden Creaturen helffen solle. Weilen dieser Planet / der Mond / am allerniedrigsten stehet bey der Erden / so hat er auch grosse Krafft und Influenz, derohalben soll man auch auf seinen Lauff in Säen und Pflantzen wohl Achtung geben. An den vier Tägen aber / da sich der Mond ändert und ein Monds-Bruch ist / als am Neu-Mond / ersten Viertel / Voll-Mond und letzten Viertel / pfleget man nicht gern zu säen und zu pflantzen.

Folget nun / wie man dasjenige / was in diesem Capitel angezeiget / nützlich gebrauchen möge. Erstlich / wann du etwas bauen / oder ein Getraid säen wilt / so gieb Achtung / was an solchem Tag für ein Zeichen regieret / (welches du in dem Calender sehen kanst) und was es für ein Complexion hat. Zum andern hab acht auf den Saamen / den du säen wilt / was für ein Natur und Eigenschafft derselbe in sich hat. Drittens soll auch der Acker gleicher Natur mit dem Saamen seyn / wanns anders möglich ist. Viertens habe gleichfals acht auf die Planeten-Stund / daß solche gleicher Krafft und Eigenschafft mit dem Saamen seye / in welcher du den Saamen säen wilt. Weilen nun ein gemein Sprichwort ist: Gleich und gleich gesellet sich gern. So folget auch hieraus nothwendig / daß solche Gleichheit des Saamens / Ackers / Zeit ꝛc. einen grossen Behuff und Antrieb zu einem guten Wachsthum beylegen muß. Dann ist ein Saamen trocken und warm / so soll man ihn auch in einem warmen und trockenen Zeichen säen / als zum Exempel: Das Korn ist warm und trocken: dieses wird im Widder oder Löwen / in der Stund Solis / Martis oder Mercurii, gesäet / welche Zeichen und Planeten auch warm und trockener Natur sind so wird dem Boden oder Feld von solcher Natur die Krafft und Würckung mitgetheilet / daß ein solches Korn desto besser wachsen und gerathen kan.

Cap. VI.

Von der Distinction und Unterschied der Aecker und Felder nach Verschiedenheit des Erdreichs.

Das allererste und gleichsam das vornehmste / so man von dem Acker- und Feld-Bau verstehen muß / ist die unterschiedene Art des Erdbodens / und was eines jedwedern eigentliche Natur und Eigenschafft sey. Es ist aber der Erdboden überhaupt eigentlich in dreyfachen Unterschied; nemlich / entweder von lauterer Erden / und der ist insgemein kalt und nasser Eigenschafft; oder er ist von lauteren Sand / und also hitzig und trocken; oder endlich von Erden und Sand vermenget / und daher auch vermischter Art. Die Aecker von lauterer Erde / sind wiederum mancherley / dann einer ist wärmer als der andere / und nachdem einer und der andere lieget / so hat er auch seine sonderliche Würckung; etliche liegen hoch / und seyn dabey leimigt / und diese sind auch warmer Eigenschafft / und sehr fruchtbar / wie auch die gar schwartzen Aecker dergleichen zu seyn pflegen; etliche aber / die niedrig liegen / denen die Feuchtigkeit und Nässe zuscheust / sind viel kälterer Eigenschafft / und nicht so fruchtbar / wie vorermeldte. Die sandigten Aecker hingegen sind alle von hitziger Art / und welche allzuhoch liegen / tragen gar wenig Frucht / dann die Hitze ist Sommers-Zeit bey ihnen zu groß / und thut alles ausbrennen; welche aber niedrig und auf Wassern oder Quellen ligen / sind nicht so sehr hitzig / weilen von dem Wasser gleichsam eine kalte Feuchtigkeit über sie steiget / und den Sand abkühlet / und in solchen sandigten Aeckern wächset noch wol etwas / jedoch von keinem sondern Überschuß.

Wo aber die dritte Haupt-Art / oder gemengte Aecker sind / dabey muß man wohl erwägen / welcher Theil (nemlich / entweder die Erde oder der Sand) einer den andern an der Viele übertrifft / dann derselbe Theil hat auch an der Eigenschafft den Vorzug / und gehet den andern an der Art vor; als zum Exempel: so ein Acker mehr Sand hat / wird der Sand mit seiner Hitze der Erden vorgehen: also auch / wo eine Erde dem Sand an der Menge übertrifft / da muß des Sandes Natur und Hitze dem Erdreich den Vorzug lassen / und kan denselben an seiner Würckung nicht verhinderlich seyn; und also ist die Beschaffenheit von allen Aeckern / nach deren Natur und Eigenschafft insgemein zu erkennen; jedoch / weilen noch vielerhand Arten von der Erden / und sonderlich der gemengten sind / als hat man insonderheit auf folgende acht zu geben; Nemlich / der Unterschied des Erdreichs / oder der Aecker bestehet in dem Chur- und Fürstenthum Sachsen / Meissen und daranstossenden Landschafften / als Altenburg / Voigtland / Zeitz / Mörseburg / Weissenfels / Naumburg / Thüringen / Laußnitz ꝛc. eigentlich in zehnerley Arten / als da ist: (1.) Schwartzer Acker oder Erde. (2.) Grauer Acker. (3.) Gelb- und leimigter Acker-Boden. (4.) Rothes Erdreich. (5.) Steinigter Acker. (6.) Sandigter Acker-Boden. (7.) Thoniger

Acker. (8.) Roth und leimigter zugleich. (9.) Grau- und sandigter / und dann auch (10.) stein- und sandigter Acker.

So viel nun (1.) die schwartze Aecker betrifft / so giebt die Erfahrung / daß selbige gute feiste Erden bey sich führen / darinnen allerley Geträid / wie es Nahmen hat / auch alles Saamen-Werck / wohl wächst / dürffen auch nicht so offt und starck / wie ein anderer hungeriger Boden gedünget werden / wie man dann offt nach sechsjähriger Düngung noch Weitzen darein säen kan; es müssen aber solche Aecker mit dem Pflug wohl durcharbeitet werden / und wollen tieff und lucker geackert seyn / sonderlich / da man (wie insgemein bey dergleichen die Art ist/) eines guten Bodens / in die Tieffe versichert / so daß man keine wilde Erde hervor pfluget: Ingleichen mag man auf solchen guten Boden den Saamen wol dick aussäen / und die Hand voll Körner nehmen / weilen er die Stärcke zu treiben hat / zumalen auf einem solchen Beete wol so viel / als sonsten auf andern dreyen zu wachsen pflegen; Doch haben diese Aecker auch die Art an sich / daß sie bald naß und auch bald feste werden / daher dann die Mittel-Zeit in derselben Bestellung wohl beobachtet werden muß. Diese Landsart wird gefunden in Thüringen / um Hall / auch Landsberg / Lützen und Dölitzsch. (2.) Der graue Acker-Boden / so ein wenig fahlbig mit aussiehet / als wie Mörgel / und im Altenburgischen gar gemein ist / wiewol er auch um Dreßden / Mörseburg / Dölitzsch und unterschiedlichen andern Orten angetroffen wird / ist gleichfals das beste Erdreich in Wachsthum / sonderlich wann man ansiehet / wie im Altenburgischen Lande so herrlicher Weitzen / Korn und allerhand anders Geträidig / in zimlicher Menge wächset / wie dann / wo solch Erdreich ist / es an keinen Früchten und Wachsthum mangelt; Dieser Art Aecker halten sich stets fein lauter / dürffen nicht offt gedünget werden / und wächset daher auch das Geträidig fein lauter und rein darinnen / sind auch nicht feste zu pflügen. Aber

(3.) Die gelbe und leimigte Aecker sind nicht die besten / sondern in der Mittelmasse / wollen scharff gedünget seyn / wächset aber gemeiniglich hernach schwehr Korn in solchen Feldern / auch Gersten / Habern und Erbsen / und absonderlich Flachs / nach dem Gebürge zu. Solch leimigter Boden erstrecket sich ein gutes Theil von Leipzig biß ans Gebürge / wiewolen sich noch immerzu anderer guter Boden mit untermischt. (4.) Die rothen Aecker sind fast das geringste Land / auch der Erfahrung nach / böß zu arbeiten / und wollen wohl gedünget seyn; jedennoch aber / wann sie wol gewartet werden / so wächset doch noch zimlich Geträide darinnen / so / daß sich fast zu verwundern / wie in so festem rothen Erdreich noch so gut Korn / Haber und Gersten wachsen kan / der Weitzen aber / will kein gut darinnen thun; Dergleichen Felder es bey Zeiz und das Kloster Posse giebet / auch sonsten von Köhren biß Pönick / und zum Theil in Voigtland mit unter gefunden werden. (5.) Der steinigte Acker ist unterschiedlich / eines Theils führet er saure Erde mit sich / welches noch vor Mittel-Feld zu achten / und mehrentheils Korn und Haber träget; wann er auch steinigt und leimigt ist / so gehet er auch noch hin. Wo aber rothe Erde und Sand neben den Steinen gefunden wird / so ist es eine Anzeigung / daß es sehr geringe Felder sind / und wächset selten Winter-Korn darauf / wie gegen dem Gebürge zusehen / sondern nur Sommer-Korn und Haber / und will noch / neben blutsaurer Arbeit / wohl gedünget seyn; Wann ein armer Mann einen solchen Acker hat / so muß er ihn mit einer guten spitzigen Hacken arbeiten / sonst wird er das Pflüger-Lohn nicht wieder heraus bringen; Darbey muß man dannoch gedencken / daß solchen der liebe GOtt auch geschaffen / so wol als den guten Acker / darvor GOtt auch zu dancken ist.

(6.) Der sandigte Acker ist auch unterschiedlich; dann sandig mit Erden vermengt ist guter Acker / darinnen rein und schön / auch allerhand Geträidig wächset. Sandig und leimigter Acker ist auch noch gut / dann diese werden nicht leichte zu naß / noch auch zu dürre. Sandig und steinigte Aecker bringen bey nassen Jahren gut Korn / in trockenen dürren Jahren aber verscheinet oder schwindet das Korn gemeiniglich / nemlich / es bekommt dünne Körner / die dazu noch ein sehr grau oder fahligt Mehl geben. Es giebt aber auch noch schwartze und sandigte Aecker / darinnen alles Geträidig wohl wächset; Dergleichen Art findet man um Wittenberg / Torgau und in der Laußnitz / darneben aber auch (wie gemeiniglich) andere gute Land-Art und Aecker.

(7.) Die thonigten Aecker werden hin und wieder in diesen Landen gefunden / und sind meistentheils saure Felder / weil sie viel Nässe an sich ziehen / und langsam trocken werden / daher in solchen Aeckern viel Trespen mit unter dem Korn wächset; Weitzen und Gersten will darinnen nicht fortkommen / müssen auch offt gedünget werden / und wächset dennoch kaum einmal Korn und Haber darinnen / indem der Thon den Dünger scharff ausziehet durch die Nässe / und wollen solche Felder im Pflügen und Egen / auch mit der Zeit wol getroffen seyn; dann säet man zu zeitig / so erkältet der Saame in der Erden; will man es aber lassen trocken werden / so fliesset es wie Tafeln zusammen / und werden dann durch das Pflügen grosse Stücke erbrochen; Dahero wann Zeit säens ist / muß man zuvor wissen / ob diese Aecker kalt oder warm liegen: ist es kalt Land / so muß es desto zeitlicher bestellet werden / damit es desto eher herfür kommen / und sich vor dem rauhen Winter schützen möge; ist das Land aber warm / so muß es desto längsamer bestellet werden / damit sichs nicht überwachse / und wann ja solches geschicht / so ist es besser / daß die Matten Jährlinge und Lämmer solche belauffen / und sich damit erholen / als daß es von den rauhen Winden abgewähet werde.

(8.) Roth- und leimigte Aecker mit etwas grauer Erde vermischet / wie im Altenburgischen an etlichen Orten zufinden / sind nicht die besten / doch auch nicht die geringsten / sondern von einer Mittel-Gattung / und wächset Weitzen / Korn / Gerste / Haber / Erbsen und Wicken darinnen / doch muß ihnen mit fleissiger Wart- und Düngung / bey welcher Unterlassung auch wol die guten verderbt werden können / Hülffe

geschehen / alles der Land-Art gemäß. (9.) Das graue und sandigte Feld / wann man selbiges fett und wohl dünget / so wächset noch wohl gut Getraide darinnen / alleine mehrentheils dünne / doch aber auch frisch. (10.) Auf den steinig- und sandigten Aeckern / welche sehr hitzig sind / wächset zwar rein / aber gleichfals dünner Getraidig mit etwas Trespen / man muß aber auch darmit vorlieb nehmen / und desto besser düngen und arbeiten / so wird solche Aecker Gott dannoch segnen. Diese zehnerley Arten des Erdreichs kan ein jeder Hauswirth oder Besitzer der Aecker jedes Orts fleissig in Obacht nehmen und nachforschen / wie einem oder dem andern am füglichsten zu helffen sey / auf daß er alles zu rechter Zeit verrichten und bestellen läst / darneben fleissig beten / alsdann wird er den Seegen GOttes zu seiner Zeit auch schon geniesen: Dann einen jeden Acker nach seiner Qualität und Eigenschafft ins besondere zu beschreiben ist unmöglich / weilen derselben all zu viel und unterschiedlich sind / auch öffters ein Gewand oder ein Stück besser als das andere ist; Daher wer Lust und Liebe zum Ackerbau hat / der mache sich / wie gesagt / seine Felder und Aecker selber wohl bekandt / und erlerne aus allen Umständen / was Art und Eigenschafft sie seyen / und wie er ihm thun solle / damit er sie am besten brauchen und nutzen möge.

Cap. VII.

Von mancherley Arbeit / welche die Aecker oder Frucht-Felder gemeiniglich haben müssen.

DAmit ich bey dieser Gelegenheit nur etwas vom Korn-Getraid (worvon bald ein mehrers wird gemeldet werden) und Gemüs-Bau gedencke / so sollen Ackers- und Bauers-Leute vorhin zur Gnüge wissen / daß die Feld-Arbeit nicht einerley sey / sondern je nach der Gelegenheit und Gegend / da die Felder liegen. Meines Erachtens halte ich vor das nöthigste / daß man die Kinder und jungen Leute allererstens lasse die Brach-Aecker (welche die Alten **Agros restabiles**, ruhende oder müssige Aecker genannt haben) von den Steinen und andern wilden Unart ablesen / reinigen und säubern / es geschehe nun gleich mit einem Rechen / oder andern hierzu bequemen Gezeug; dann ein wild und ungebauet Feld / träget für sich selbst sonst nichts anders / dann Stein und Unkraut / welche nichts anders sind / dann das übrige Theil von verwesenem Mist / welcher biß in den fünfften Grad / von gresser und überflüssiger Hitze / ist alterirt und verändert worden. Nachdem man nun die Felder einmal durch sonderbare Mühe und Arbeit hat aushauen / und das Unkraut aus der Wurtzel ausropffen lassen / soll man auch zum Uberfluß nachmals (fürnemlich die Disteln) zu kleinen Stücklein zerschlagen / dann es kan der erste Regen / so darauf fället / sie dermassen verderben und zerkritschen / damit sie hernach eben so wenig ausschlagen / als wann auf einer ertödteten giftigen Schlange solten andere wachsen gen Schlangen herfür kommen. Dann sie haben ohne das solche Art an ihnen / daß / so bald sie nur ein wenig des Regens empfinden / sie sich dermassen in das schlammicht und kothigte Erdreich verschlieffen und einstecken / daß sie auch zum öfftern die gar der Wurtzel selbst erstecken. Ist demnach meine Meinung / daß die erste Arbeit des Acker- oder Feldbaues seyn soll / das Stein-lesen / Tungen / Mist und Mergel-Zettelen / Ackern / die Furchen machen / das Schollen brechen und zudecken / darnach über eine kleine Zeit / wann es nemlich darauf geregnet hat / folget die andere Arbeit / und das ist das Fälgen / (welches die Alten **Iterare**, das ist erwiedern genennet) welches nicht ohne das Furchmachen geschicht. Zum dritten pfleget man an vielen Orten zu rühren / oder auch zu Zätte fahren; Darnach das Feld zu besäen zu egen / und das Unkraut / welches von überflüssigem Regen oder Fettigkeit der Erden gewachsen ist / und den bereits abgegangenen Saamen überwachsen und bestecken will / auszujäten oder auszuropffen. Zu allerletzt pfleget man zu schneiden / die Frucht in Garben zu binden / und die Stupffeln zusammen zu rechen.

Cap. VIII.

Von Gewöhnung und zu Dungung der dürren und magern Frucht-Feldern / daß sie überaus fruchtbar werden.

DJe Frucht- oder Korn-Felder / sie seyen Neu-Brüch- oder sonst Brach-Aecker / oder auch / da sie schon vorhin ihre Früchte zu mehrmalen getragen haben / soll man gleich zu Anfang des Winters / ungefehr um S. Martins-Tag / oder um die Advents-Zeit / mit Schaafs-Mist / damit sie sich erwärmen / allwegen über das dritte Jahr / wann es magere Gründe seynd / oder sonst mit gutem Küh- und Roß-Mist / durcheinander vermischt / bedungen / und ihnen also hiermit eine temperirte oder mittelmässige Hitze zuwege bringen.

Es ist aber zu mercken / daß man zum ersten den faulen Mist oder Mergel / welchen man ausgeführet und das Feld damit zu bedungen Willens ist / auf kleine Hauffen schütten soll; oder Stück-Weise den langen Weeg um die Forchen streuen; solches muß vornemlich zur Winters-Zeit geschehen / damit solcher Mist von stetem Regen und Schneyen durchnässet

feucht werde und erweiche. Etliche böse / unfleissige und unerfahrne Haushalter / pflegen ihre Felder mit dem Mist / gleich / weil er noch gar warm und hitzig ist / zu tungen: Aber solches macht das Unkraut nur desto mehr ausschlagend und wachsend / massen solches aus täglicher Erfahrung zu sehen. Dann wann der Mist allzubald gestreuet wird / (unangesehen / daß er nachmals auch beregnet und durchfeuchtet werden) nichs destoweniger / indem viel und mancherley Körnlein im Stall darein fallen / schlagen dieselbigen (wiewol nicht so gar natürlich und fruchtbarlich / als andere) viel ehe aus / dann der andere und natürliche Korn-Saame / welchen man auch in selbigen Acker hat einsäen lassen.

Etliche pflegen auch den warmen / und kaum halb verwesenen Mist / irgends an einem Ort ihrer Güter zu nehmen: Aber sie thun damit einen grossen Schaden / dann solcher Mist / dieweil er weder vom Regen / Schnee / noch sonst anderer Feuchtigkeit ist durchnetzet worden / bleibet er gar roth / bringet auch einen Nutzen noch Fruchtbarkeit / als allererst im andern Jahr; macht darzu / daß die Früchte nicht so wohl mögen gerathen / oder desto zeitlicher / (wie von gutem Mist geschicht) ausschlagen. Aber hiebey ist gleichwol auch zu beobachten / daß wann man will ein wild und ungeschlacht Feld bemisten und betungen / so ist es allwegen besser / daß man den neuen frischen Mist aus dem Stall / dann sonsten den alten und längst verwesenen darzu nehmen / denselbigen im Zunehmen des Monds / ein wenig für dem Säen / auf die Aecker breite / und dann gleich den Grund darauf lassen umackern.

Wo man nun / an statt dürrer / magerer und unfruchtbarer Aecker / gute / fette und fruchtbare Felder zu machen gedencket: muß man auch noch andere Mittel vor die Hand nehmen / darunter das Fürnehmste ist / daß man nemlich ein Jahr oder zwey die Felder lasse still liegen oder ruhen / und doch nichts destoweniger dieselben im Winter und im Sommer mit einem Pflug umähren lasse; Darnach so man will / daß sie das erste Jahr sollen tragen / mag man sie mit Feigbohnen / oder / welches noch besser ist / mit Erbsen besäen: Jedoch sehe man wohl zu / daß der Acker nicht erfroren sey / dann sonst mag solches Legumen oder Hülsen-Gewächs nicht zum besten gerathen. Wann aber zu dem auch der Erdboden leicht und trucken ist / so kan man / wo es die Gelegenheit leidet / selbige Felder / ungefehr zehen Tag lang / mit irgends einem Wasser überschwemmen lassen; dann solches ist viel besser und ersprießlicher / als die allerbesten Mist-Hauffen oder Tungung / so man je überkommen mag.

Cap. IX.

Von dreyerley Aeckern und Feldern bey einem Land-Gut / und wie dieselbe alle Jahr umgewechselt werden.

In jedes Land-Gut oder Vorwerck soll insgemein seine dreyerley Aecker / so viel möglich / in drey gleiche Theile abgetheilet haben / erstlich diejenigen / darinn man im Herbst die Winter-Saat / als Waitzen und Korn säet / und also über Winter liegen lässet / und diese heisset man das Winter-Feld. Die andern werden genannt das Sommer-Feld / darinnen man im Frühlinge allerley Sommer-Getraide / als Gersten / Haber / Erbsen / Hirse / Türckisch-Korn / Lein und Hanff pfleget auszusäen. Das dritte Feld aber / oder die dritte Eintheilung / bleibet den Sommer unbesäet liegen / so man zu Hütung vorgemeldt gebraucht / davon es dann auch das Brach-Feld genennet wird. Es ist aber zu mercken / daß die Felder / wie sie jetzt beschrieben worden / diesen Nahmen nicht immerfort behalten / sondern sich auf nachfolgende Weise alle Jahr verändern. Nemlich (1.) in das Feld / so den vorhergehenden Sommer mit Waitzen oder Korn getragen / und daher das Winter-Feld genennet worden / wird auf den andern Sommer hernach in dem Frühling / etwann im Martio / das Sommer-Getraide gesäet / und also auch nicht mehr das Winter- sondern wegen ermeldter Sommer-Saat / das Sommer-Feld genennet.

(2.) Das andere Feld / so vorhergehenden Sommer mit Gersten / Haber und anderem Sommer-Getraide besäet gewesen / und derentwegen auch damals das Sommer-Feld genennet worden / wird den Sommer nicht besäet / sondern bleibet zur Hütung liegen / daher dann solch Feld seinen vorigen Nahmen gleichfalls verlihret / und nun das Brach-Feld genennet wird.

(3.) Das dritte Feld aber / welches vorhergehenden Sommer unbesäet / und das Brach-Feld gewesen / welches man biß zu Johannis mit genossen / wird nachmals mit Mist beführet / bald umgerissen / und verändert also seinen Nahmen hierdurch auch wiederum / so daß es anjetzo vor Winters bald nach Michaelis mit Winter-Getraide / als Waitzen oder Korn / besäet / und nun deswegen das Winter-Feld genennet wird. Und also werden auf solche Weise alle Jahr die Felder umgewechselt / und wird immerzu ander Getraid darauf gesäet / nach welcher Saat-Zeit dann die Felder immer von neuem genennet werden; Es geschiehet aber nicht nur darum / daß man mit der Düngung desto besser fortkommen kan / sondern auch / so man alle Jahr die drey Felder immerzu nur mit einerley Getraide besäen / den Saamen keinmal umwechseln / auch die Felder eines um das andere nicht ruhen lassen wolte / so würden es die Aecker in die Länge nicht ausdauren / sondern endlich gantz schwach und unfruchtbar werden / und nicht viel mehr tragen; Derowegen es dann die Nothdurfft ist / daß allwegen zwey Felder besäet / und das dritte Feld unbesäet gelassen wird / zu dem Ende / damit das eine ruhe / und künfftig desto bessern und richtigern Zuwachs haben möge.

Doch gibt es noch eine andere Gelegenheit / da man nemlich innerfort bauet / sonderlich wo sie gar einen guten Boden haben / und da sonst in den nahen Wäldern oder Gebüschen Hütung die Fülle vorhanden / so daß sie jährlichen alle zugleich besäet werden / und keines zu Hütung oder Brache liegen bleibet / das dann sonderlich die Bauers-Leute / die sonsten wenig Getraide haben würden / thun müssen; Jedoch wird allezeit in das dritte Feld / so sonsten billich brach liegen oder ruhen solte / nur von Zugemüse oder Küchen-Speisen / von Erbsen / Hirsen / Heyde-Korn / Hanff und dergleichen ausgesäet; und wann auch diese Art der eingesäeten und zugewachsenen Zwischen-Früchte (wie man sie nennen mag) eingebracht worden / so wird solcher Acker nur bald gerühret oder aufgetrieben / eingeeget / und wiederum zur Winter-Saat geackert / und also Korn darein gesäet / und sagen solche Bauern / daß diese Aecker durch die Anbauung der ermeldten Zwisch-Früchte schon genug gedünget / gebracht und mürbe gemacht seyn. Allein / obwol solche Aecker auf itzte-wehrte Weise alle drey Jahr gedünget werden / und es daher fast das Ansehen hat / es solte den Aeckern insgemein nicht viel schaden / wann sie gleich alle Jahr besäet würden / so bezeugen doch die alten und wohlerfahrne Land-Wirthe durchgehends / daß solche Aecker nimmermehr ungeruhet das tragen werden / was sie tragen können / wenn sie allezeit das dritte Jahr geruhet haben / und nachmals wie recht ist / gedünget / und mit der Acker-Arbeit versehen werden; dann es kan ein solcher Acker / den man alle Jahr braucht / eingenenst / die Krafft / Stärcke und Würckung unmöglich haben / als hingegen derjenige hat / welcher seine Ruhe allezeit das dritte Jahr verbracht / und sich gleichsam wiederum erholet hat / und gibt es auch die Erfahrung / daß in dergleichen Aeckern / welche alle Jahr besäet werden / das Getraide nur in die Halmen wächst / und wenig Körner gibt; wie dann in dergleichen Aeckern mehr Unkraut wächset / und das gute Getraidig ersticket.

Cap. X.

Was ein curieuser Land- und Ackermann vor Geschirr zum Feld- und Ackerbau benöthiget / und wie er sich zu der Acker-Bestellung zu schicken / und dieselbe vorzunehmen habe.

Weil zu einem jeden rechten wohlbestellten Acker- oder Feldbau vernehmlich drey Stücke erfordert werden / erstlich ein erfahrner / verständiger und bescheidener Acker- oder Bauers-Mann; Zum andern / ein gutes starck und wohltüchtiges Vieh zu der Arbeit; Und dann drittens ein wohl bestellter Pflug. Also muß zuförderst ein fleissig- und fürsichtiger Ackersmann jedesmal eine gute Zeit vorher / ehe er anfänget das Feld zu bauen / zu seinem mancherley Acker-Geschirre sehen / und dasselbige auf das fleissigste verbessern / bereiten und zurüsten / damit / wann es die Zeit erfordert / und er zu Acker ziehen soll / es ihm an nichts mangele / und er an der Acker-Arbeit nicht verhindert werde. Solches Feld-Geschirr oder Acker-Gezeug aber / bestehet nicht nur in dem Pflug / mit dessen Pflug-Eisen oder Pflug-Schaar und andern Pflug-Stücken; sondern es gehöret noch ferner darzu ein guter Karren oder Wagen; die Mist-Bahre oder Mist-Trage; die Rück-Körbe / darinnen man auch den Mist tragen kan; Die Heu- und Mist-Gabeln / die Garben damit auf die Wagen zu langen; Die Hauen / damit man die Schollen bricht; Ein Wallbrech oder ein Waltz-Holtz; Die Rechen; die Jät-Hauen oder Raut-Hauen; Die Grab-Scheiter / damit man das böse Unkraut pflegt auszuräuten; Eine Ege mit viel Zänecken (entweder von Eisen oder hartem Holtz gemacht /) damit man den gesäeten Samen zuackert; Die Sensen und Sichel / damit man so wol das Getraidig als auch das Gras pflegt abzuschneiden; Die Flegel / damit man das Korn ausdrischet; Die Wannen / die Räuter oder Siebe / darinnen man das Getraide schwinget / durchräutert und durchsiebet / und die guten Körner von den Spreuern oder Korn-Hülsen / Staub und anderer Unreinigkeit zu säubern / zu reinigen und zu schwingen pfleget.

So soll man auch noch / ehe man zu Acker fähret / den Zug-Rossen oder Ochsen / etwann vier Wochen zuvor / das Futter besser geben lassen / damit sie sich erstärcken / und in der Acker-Arbeit desto besser ausdauren können. Und wann dann ein Land- und Ackersmann itztermeldter Massen mit allem wohl versehen / so muß er alsdann zu einem jedweden Saamen den Acker nach Nothdurfft weihl und gut zu rechter Zeit ackern / und auf das beste / als es jederzeit seyn kan / zurichten / und es an keiner Arbeit ermangeln lassen / daß man den Acker etwann nur ein- oder das andere mal überfahre / und also etwas an der Arbeit erspahren wolte / wie auch wol erfahren wird / daß faule und nachlässige Ackermänner zu weilen ihren Acker gantz ungebracht lassen / und nur denselben schlechthin ackern; sondern man soll auf eine jede Art den Acker wohl durcharbeiten / auch denselben / wie sichs gebühret / zu einem jedweden Saamen zurichten / damit der ausgesäete Saamen darinnen desto besser wurtzeln und wachsen könne; und je besser man auch den Acker zurichtet / und hernach den Saamen einsäet / je besser pfleget er dagegen seine Früchte zu tragen / und thut sich wohl lösen; Da im Gegentheil in einem übelbestellten oder nicht recht zugerichteten Acker der verhoffte Zuwachs gar leichte ausbleibet / oder wol gar miteinander umschläget.

Cap. XI.

Was bey Anstellung des Ackerbaus / und sonderlich wegen der Dungung oder Mistung in Acht zu nehmen.

NEchstdeme / daß ein rechter Hauswirth oder Verwalter der Acker-Arbeiten wohl kundig ern soll / muß er auch noch wissen und verstehen / ob seiner Land-Art nach der Acker flach oder tief gepflüget werden müsse; Daher / wann ein Verwalter an einen anderen und frembden Ort kommt / muß er sich vor allen Dingen der Aecker erkundigen / was sie jedes Orts vor Getraidig am besten tragen; zu welchem Ende er sich nach einem alten Bauren sehen kan / der in denen Fluhren wohl bekandt / und die Aecker daselbsten vielmalen bestellet / da er sich dann von ihm zu erkundigen hat / was es an dem Ort vor Gelegenheit habe / und wie es am besten sey / die Felder recht zu bestellen; und darff er sich gantz nicht schämen / im Acker-Bau von einem Bauer etwas zu erlernen / weilen ihrer viele von den Bauren in meisten gelernet. Daß aber an einem Orte breite / und an anderen schmale Stücke gehalten werden / ist die Ursach diese: Wo die Aecker lange Nässe in sich halten / werden schmale Stücke geführet / sonderlich nach dem Gebürge hinauf; Dann allda / auch in anderen bergichten Orten / müssen schmale Stücke geführet / und wohl in Acht genommen werden / daß sie fein hoch oder rund erhoben / zusammen gepflüget werden; So muß man auch die Furchen nach der Saamen-Zeit fleissig ausstreichen / damit / wann ein starcker Regen fällt / das Wasser in vielen Furchen abschiessen und die Aecker desto eher trocken werden können; Dann wer in nassen Feldern wolte breite Stücke führen / würde den Saamen nicht allein ersäuffen / sondern da er ihn ja noch erhielte / würde auch solcher Säurung Trespen / Raden und Vogel-Wicken wachsen / daraus schlechter Nutz zu hoffen.

Die breiten Stücke aber werden an denen Orten geführet / wo der Acker nicht lang Nässe hält / und da man sich nicht zu besorgen hat / daß der Saame ersäuffet / und werden die breiten Stücke meistentheils auf den besten Aeckern geführet / als um Leipzig biß Halle / Magdeburg / Mörseburg; von Mörseburg biß gegen Zeitz / und in Thüringen / auch andern Orten mehr / wie auch um Delitsch und Landsberg; Aber hinaufwerts / gegen das Gebürge / werden die Stücke immer schmäler / und darum muß man sich nach der Land-Art richten lernen / ob man schmale oder breite Stücke führen müsse. So werden auch die Felder in diesen Ländern an etlichen Orten geackert / an andern aber gehacket; Jedoch denen Feldern / so nicht gantz oder verraset und verwildert sind / ist das Hacken nicht groß nütze / wann solche mit den gewölbten Aeckern oder Pflügen nur fleissig in Acht genommen werden / wo aber die Felder rauhe / verwildert und queckigt sind / da ist das Hacken sehr nützlich. Solch Hacken geschiehet aber meistentheils schrägs oder nach der Quere über / und zerreisset also die gantzen Furchen / so mit dem Ackern und Egen nicht also gewonnen werden können. Ingleichen ist auch noch in hiesigen Landen das Walzen gar gebräuchlich / so zwar selten bey der Winter-Bestellung / jedoch mehrentheils vor die Sommer-Früchte gebrauchet / und nutzlich verrichtet wird / da man nemlich die grobschlössigen Stücke oder Schollen / auch wol / nachdem der Saame meist aufgangen / und zwar / wann es zuvor geregnet / und darauf wieder ein wenig abtrocknen (dann im nassen hänget es sich an und gehet nicht wohl zu) überwalzen lässet / damit die Erde klar gemachet / die oben vorherragende oder herausgehende Wurtzeln bedecket / und also die Früchte in ihrem Wachsthum befördert werden.

Sonsten ist auch noch ein grosser Unterschied / und viel daran gelegen / daß diejenigen Aecker / so nicht leimigt sind / wol klein und klar zugerichtet und bestellet werden; dann je öffter sie gepflüget werden / je besser es vor dieselben ist. Diejenigen Aecker aber / welche grosse Nässe an sich ziehen / und flüssig oder Laim- und Tonigt sind / dürffen eben so klein nicht geeget und gearbeitet werden; Dann wann solche gar zu klar und klein sind / und Platz-Regen oder starcke Nässe einfället / so werden solche Aecker wie eine Tenne zusammen geschwemmt / und bleiben also die Früchte stecken und verderben / wann aber ein solcher Acker noch etwas blösigt bleibet / schadet die Nässe gar nicht / so er nur anderst recht gedünget: Doch kan ein jeder Hauswirth oder Landmann / was ihm hierinnen am füglichsten düncket / thun. Imgleichen muß man auch noch guten Unterschied halten / zumalen nicht wenig daran gelegen / daß der Dung jeglicher Art in die rechten Aecker nach Gebühr gebrauchet werde: Als der Geiß- und Roß-Mist / kan im nassem Erdreich gebrauchet werden; Der Küh- und Schwein-Mist / auch Schaaf-Pferche wollen trockene Felder haben; dann in den nassen abschüssigen Aeckern tauget die Schaaf-Pferche nicht wohl / weil solchen die Platz- und andere Regen bald wieder hinweg waschen / so / daß man sie zum öfftern das andere Jahr fast nicht mehr mercket.

Insgemein werden auch die Aecker in diesen und benachbarten Ländern auf vielerley Art gedünget / und zwar erstlich: Wann sie gewöhnlicher Massen mit Misthauffen bedeckt werden; Es soll aber die Zerstreuung davon kurtz vor dem Pflügen hergehen oder geschehen / dann sonsten zeucht selbigen die Lufft gar zu sehr aus / und bleibet fast nichts / als das Stroh. An etlichen Orten / auf grossen Vorwercken / auch wol in Stücken / wird auf grosse Gebreiten der Mist aufeinander geschlagen / damit er den Winter durch verfaule / auch die Kräffte nicht ausfrieren; Und wann es dann zu Wetter-Tagen gehet / wird er Fuder-Weise auf die Gebreite geführet / abgehacket / und kurtz vor dem Pflügen gestreuet / auf

welche Weise dann das rauhe Winter-Wetter ihm wenig schaden kan. Oder es kan solches nach Thüringischer Art geschehen/ wann man die Brache ziemlich unterrispet / worzu aber mehr Pferde gehören als sonsten; Dann dadurch wird die magere Erde unter die geruhete / und diese auf jene geleget / welches dann auch so gut ist / als ein geringes Düngen: Es muß aber solches alle drey Jahr geschehen / doch ist dabey zuzusehen / daß dadurch keine böse Erde herfür komme. Sonsten geschicht die Mistung auch durch Lagerung des Viehes; Dann da gibt man zuweilen der Gemeine einen Recompens/ daß der Hirt/ wann er über Mittags mit dem Gelte-Vieh draussen bleibet / darauf lagern muß. Ja/ es geschicht solche Düngung auch wol durch Einquellung des Saamens / wann man das Geträid zwey Tage vor dem Säen in einer Mist-Pfütze weichet / und sodann säet; Doch muß die Witterung dabey in Acht genommen werden / daß bald ein Regen erfolge / dann sonsten dörffte es in der Erde verdumpffen. Etliche wollen haben/man soll den Saamen vor dem Säen drey Tage quellen / und zwey Tage kalt keimen lassen / wie Maltz / nur daß die Spitzlein ein wenig hervor ragen / alsdann soll mans mit frischem Wasser untereinander mischen / und hernachmals bald säen: Es muß aber dabey das Erdreich sehr lucker gearbeitet werden / und gehöret auch bald ein guter Regen darauf.

Eben also pflegen etliche ihren Acker mit Mist-Pfuhl (Mist-Pfützen) zu besprengen/ hernach darein zu säen / und solches dünget auch etwas; ist aber nur vor arme Leute. Der Schlamm / den man aus den Teichen und Gruben haben kan / ist auch sehr gut zum Dungen und dem Geträide dienlich / doch daß er im alten Monden ausgeworffen worden / und zuvor ein gantzes Jahr übereinander auf einem Hauffen sich erlägen / und gefaulet habe; So er aber bald aus den Graben und so frisch auf die Felder geführet wird/ ist er wegen seiner Schärffe / und daß er noch also gantz rohe ist / dem Acker wenig behüfflich / und dünget nicht viel.

Daß aber etliche die Felder mit Brand-Schutt düngen/ taugt nichts; Dann der gebrannt Leim wird über Winters im Frost wieder lebendig/ und verderbet das Feld mehr als zuvor/ ob es schon einen Sommer gut thut / der ander Schut aber (er sey brandigt oder nicht) so von alten Wörden / als man in Thüringen ausprösselt / und aus gemeiner Erden ohne Leim / zu machen pfleget / der ist sehr gut in die Felder / Gärten und Wiesen / wegen des Salpeters so darinnen gewachsen / und die Felder auf das köstlichste dünget. Um Mörseburg und anderswo hat es schwartz Feld / das wird bißweilen weiß / als ob es mit Meel bestreuet wäre/ welches die Einwohner auch Salpeter-Erdreich nennen / ists aber nicht; dann ob es gleich demselben ähnlich siehet / der aus den Salpeter-Bergen oder Wänden in den Salpeter-Hütten wächset und abgeschabet wird / so ist es doch gantz nicht von desselben Art; Und kan man auch dieses weisse Meel am Geschmack / als welches bitter / Kalchigt und hitzig / dahergegen der Salpeter-Geschmack Eiß-kalt ist/ erkennen. Ist derentwegen dieses Weis- se' wol in denen Feldern nur eine Kalch-Art / welche die Salpeter-Sieder auch finden und es den Schlamm nennen / und muß es auch von dem Salpeter gesotten werden.

Die Gärtner halten davor/ wann sie in ihren Gärten solch Salpeter-Erdreich (wie sie es auch nennen) finden / und die Gärten mit Pferd-Mist düngen / so vergehet die Unart davon / welches einem jeden zu Erfahrung geben kan / der es versuchen will.

An etlichen Orten sticht man Rasen / bringet sie zu Hauffen / lässet sie über Jahr liegen / und führet darnach solches in die Aecker / welches dann auch sandigt-und steinigten Aeckern / und da der Grund seichte / sehr verträglich ist; Auch in die Hopffen und Weinberge/ denen das Erdreich entgehet / insonderlich da zu öberst in den Bergen die Stöcke entblöset werden.

Die Thüringer meynen / wann sie in ihre Aecker solten Aschen bringen / oder Urseln aus den Brau-Häusern / ihre Felder verdürben davon / und wüchse aller Waitzen brandicht; da doch die zähen und steinigten Felder am besten damit gezwungen werden / so kömmt auch der Brand / der die Aehren verderbet / nicht von der Aschen / sondern aus der Lufft und Thau des Himmels. In den Holtz-Ländern wo schwere Tonigte Felder seyn / und die Bauren nicht viel Stroh unter zu streuen und Mist davon zu machen haben / heben sie die Asche fleissig auf / kaufen auch noch wol Seiffen-Sieder-Asche / fassen solche in ein Tuch am Halse hangend / und besäen damit ihren Acker / welches dem Acker so gut thut / als wann sie Mist darauf führeten/ es dauret aber die Krafft nicht lange in dem Acker. Was endlich des Vieh Mistes Art und Eigenschafft ins besondere anbelanget / so hält man den Schaaf-Mist vor den allerbesten und stärcksten/ daher er dann vornemlich auf den Waitzen-Aecker geführet wird / auch die Lein-Hanff Kraut- und Rüben-Aecker damit gedünget werden. Der Mist vom Rind-Vich aber / ist etwas schwächer und nicht so fett / damit werden sonderlich die Korn und Gersten-Aecker gedünget. Der Schwein Mist ist zwar hitzig / jedoch dem Hopffen am bequemsten / auch wird er insgemein unter anderem Miste mit in die Gräz-Gärten geführet und gebrauchet. Der Roß Mist ist allein gar nicht viel dienlich/ weil er sehr brennet / wird aber auch unter den Küh-Mist gemenget und also mit auf den Acker geführet / und so dann ist er den niedrigen Feldern am dienlichsten.

Im übrigen ist noch vonnöthen / daß man allen Mist in dem Hofe fein feuchte / zu rechter Zeit bald nach Ostern im letzten Viertel des Monden zusammen werffe / und wann er sieben oder acht Wochen gelegen und gefaulet / endlich um Pfingsten / oder aufs längste um Johannis Baptistä ausführe / jedoch nicht zu dicke abschlage / fleissig breite / und bald ehe er austorret / unterwende / rühre oder hacke/ auch an allen Orten / wo und so öffters vonnöthen und sich leiden will / fleissig einstreuen; den Küh-Mist im Ausmisten auf einen Hauffen ziehe / und den Pferde-Mist wo derselbe vorhanden / mit untermenge / als welches des Faulens und der Besserung halber wohl zuträglich ist: So muß man auch zur Winters-Zeit in den

Vieh-Höfen das verzettelte Geströhde unter dem Futter räuffen / weil es sonst nicht wol faulen und zu Mist werden kan / fleissig an bequeme Oerter / da es etwas feuchte / und durchs Vieh zertretten wird / auffhäuffen / zu rechter Zeit zusammen schlagen und einstreuen lassen / und also allenthalben um desto mehrern und guten Mist zu machen / Vortheil und Gelegenheit suchen. Weil aber hierzu eine gute Mist-Statt gehöret / also muß man auch die Gelegenheit dazu wohl in Acht nehmen : Dann liegt der Mist zu trocken / und starck an der Sonnen / so vergehet er auch zu sehr im Hof; Liegt er aber zu sehr im Sudel oder in der Nässe / so bleibet er zu rohe und faulet nicht: doch ist es besser / er liege zu naß / dann zu trocken. Soll derowegen in Erbauung der Vorwercke und Vieh-Höfe vornemlich dahin gesehen werden / daß man zu gutem Nutzen eine bequeme Mist-Statt haben möge.

Und weil auch viel Vorwercke und Meyer-Höfe gefunden werden / da es nicht wohl möglich ist / so viel Geflüg und anderes Vieh zu halten oder zu ziehen / davon man so viel Mist / als wol vonnöthen / machen könte; so muß man alsdann Mittel hervor suchen / wie dann hierinnen verständige Haushalter folgender Gestalt noch wohl Rath zu schaffen wissen: Nemlich / so offt es ihnen an gutem ordentlichen Mist mangelt / so sammlen sie davor Laub / Dörner / Abgang von dem Garten-Gesträuch / allerley Koth / Kehricht / auch Gassen- und Fuhr-Strassen-Geruzig zusammen / werffens in eine Mist-Pfütze / und lassens also über einem Hauffen erfaulen; Gleicher Gestalt kan man Wald-Fahr nehmen / und es mit dem Koth im Bauer-Hof untereinander mengen. Oder man pfleget grosse und tiefe Gruben zu machen / und allerhand Asche / Stroh und Spreuer / auch s. v. Menschen-Koth aus den heimlichen Gemächern darein zu thun; und also mag man auch allerhand Haus-Kehricht / Gefeg- und Geruzig darein führen und werffen / und gleicher Massen miteinander verfaulen lassen; Damit aber Schlangen / Kröten und andere giffige Thiere nicht darein kommen oder einnisten können / soll man mitten in solche Gruben einen eichenen Pfahl schlagen lassen. Etliche streuen auch mit fleiß Stroh in die Höfe auf die Strassen / daß man darüber fähret / auch das Vieh darüber gehet; und wann dann das Stroh klein zerfahren / und mit Gassen-Koth überschwemmet worden / so werffen sie es über einen Hauffen / lassens übereinander erwarmen und zu rechtem Mist werden: Etliche führens bald auf die Aecker; Aber wann es nicht zuvor wol über einander erwarmet / so dünget es nicht wohl.

Und wann man auch sonsten keine andere als Frucht-Felder zu bauen hat / so ist es unnöthig / vor einem jeden Mist / einen besondern Mist-Hauffen machen zu lassen / sondern man kan den Mist nur durcheinander in eine Grube / oder auf einen Hauffen zusammen schlagen. Wer aber grosse weitläufftige Güter hat / darinnen zugleich Korn-Felder / Matten oder Wiesen / Gärten / und Kraut-Felder / auch Reben- oder Weinberge sich befinden / der soll allewegen einen jeden Mist auf ein besonderes Oertlein werffen und sammlen lassen / als nemlich: den Schaaf- Ziegen- Schwein- Rind- Roß- Tauben- und anderen Geflügel-Mist / einen jeglichen insonderheit. So muß man auch noch die Mist-Hauffen im Sommer zuweilen umrühren und umstechen / als wolte man sie durchgraben lassen / damit der Mist desto besser verfaule / und desto tüchtiger und ersprießlicher zu dem Acker-Bau werde.

Im übrigen ist noch zu mercken / daß es allewegen besser / da man die Frucht-Felder offt und mässig / dann allzuviel auf einmal mit Mist überhäuffe: Daher ist es nöthig / daß man allezeit das Mittel beobachte / damit man der Sache weder zu wenig noch zu viel thue ; Darbey soll man auch des Erdreichs Art und Gelegenheit zum fleissigsten erwegen und betrachten / zumal es unnöthig / daß man den guten Boden so wohl bedünge und bemiste / als sonst ein anderes Erdreich / welches dürr und mager ist; Die feuchten und nassen Felder aber muß man allezeit wohl und fett düngen lassen / damit wann sie so naß gefrieren / dannoch der Mist verfaulen / und von seiner eigenen Wärme aufthauen könne.

Cap. XII.

Wie das Scholl-Klopffen / ingleichen das Felgen anzustellen sey.

Man solle auf dem Acker die Schollen mit sonderbarem Fleiß zerklopffen oder brechen / und den Boden oder das Feld gantz eben machen / damit man den Saamen desto füglicher und gleicher aussäen möge. Die Schollen pfleget man auch etlicher Orten / mit einem Wallholtz (welches die Alten Cylindrum genennet) zu überfahren; Solcher Feld-Instrumente solte man in den zähen festen Gründen billig von Marmelstein haben. Man kan auch solche gemeldte Erdschollen mit einer guten scharffen Egen / mit vielen langen eisenen Zacken gemacht / zerschleiffen lassen; Es geschehe nun / womit es wolle / so sehe man vornemlich zu / daß das Feld dermassen wohl durchgearbeitet sey / damit der Grund / im Fall es anderst möglich seyn kan / gar zu kleinem Pulver geschlagen werde / damit man nicht erst nachmals / wann man gesäet hat / darff die Schollen zerklopffen / dann solches hieß die Pferd hinter den Wagen spannen. Derowegen soll man / nachdem man gemeldete Schollen zerklopffet oder gebrochen hat / das Feld ohngefehr im Brachmonat / wann der Grund feist und feucht ist / fälgen lassen. Wann aber die Aecker sehr mager und dürr seynd / so soll man solches eheft im Herbstmonat thun / dann sonsten möchte das vorhin dürre und magere Erdreich noch viel dürrerer und trockener / auch von der Sonnen dermassen verbrannt

werden / daß weder Safft noch Krafft darinnen bleibe / so viel und offt man die Felder bauen will / so soll man diß Mittel wohl beobachten / daß nemlich der Grund / weder zu dürr und trocken / noch zu naß oder feucht seye / dann die grosse Feuchte macht sie manchmals allzu kothigt und schlammigt ; die Dürre aber derselben verhindert / daß man solche Felder nicht der Gebühr nach umähren kan : dann das Pflug-Eisen mag in dem Grund nicht allzu wol fußen / und so es gleich eingehet / so bricht es doch dasselbige nicht genug / sondern wirfft nur grosse Erd-Schollen auf / daß man nachmals das Feld nicht so wol / als billig / zerschneiden kan. Dann es gewißlich unmöglich / daß man den Feldern ihr Recht / wie es sich eigentlich gebühret / thun kan / wann der Erdboden allzu hart und fest ist / derohalben / welche Felder man in grosser Dürre hat lassen brechen / dieselbe solle man alleweg / wann es geregnet hat / noch einmal aufs neu brechen lassen / damit das Erdreich / nachdem es beregnet / durchnetzet und erweichet / sich hernach desto ehe arbeiten und brechen lasse ; Bald darauf / wann man gefälget / oder auch gerühret hat / soll man Gegen-Zätte fahren / welches aber gar feucht und nicht so tief / als das erstemal geschehen soll ; wann solches der Gebühr nach verrichtet / so soll man das Feld vorhin mit einer Egen überfahren / und dasselbige gantz eben und gleich machen. Bald darauf / ohngefehr um die Helffte des Weinmonats kan man sie dann besäen / man soll aber fleissig beobachten / daß der Saame / zu keiner andern Zeit / als im Zunehmen des Mondes / nimmermehr aber im Abnehmenden-Liecht gesäet werde. Solche Säe-Zeit aber kan nicht besser / füglicher und ersprießlicher angestellet werden / dann so man wartet / biß vorhin ein kleiner Regen das Erdreich angefeuchtet. Wolte sich aber solch bequem Regenwetter etwas zu lange verweilen / (sintemal kein Mensch über die Zeit und das Gewitter zu regieren und zu gebieten hat / sondern GOtt / der Allmächtige Himmel- und Erden-Beherrscher / ist allein der HErr / der Früh- und Spat-Regen geben kan / zu jeuer Zeit) so darff man eben mit solcher vorgenommenen Säe-Zeit nicht ferners darauf warten / sonderlich / wo dürrer und magerer Grund und Boden ist. Dann die Frucht oder der Saame / so in dürre Felder gesäet / wann anderst die Aecker fleissig vereget oder gerühret / und der Saame wohl bedecket wird / bleibet frisch und gut in dem Erdreich / also daß er auch nicht das wenigste verweset / anders nicht / als hätte er auf dem Korn-Boden gelegen. Kommt aber ein guter fruchtbarer Regen darauf / dann gehet der gesäete Saamen / welcher auch schon zimmliche Zeit in dem Erdreich gelegen ist / in einem Tag auf.

Die ungelegen- und spateste Zeit zu säen / ist im Winter und um S. Martins-Tag / dann um dieselbige Zeit nimmt das Erdreich / als das der schwebenden Kälte halber gleichsam verschlossen und erstarret ist / den Saamen nicht so völlig an / daß er zu seiner vollkommenen Fruchtbarkeit ersprießen kan ; Worbey aber dieses / als eine gewisse Regul nicht zu verachten / daß man an kalten Orten allezeit frühzeitig / in mittelmässigen etwas später / in hitzigen und trockenen aber am spätesten die Felder soll besäen lassen. Um solcher Ursachen willen / pflegen die in Italien oder Welschland allererst um die Advents-Zeit / die in Franckreich aber / (als welches ein temperirt Land ist) im Weinmonat / in den kalten Ländern aber / und sonderlich bey den See-Städten im Anfang des Herbstmonats / oder zuweilen auch etwas früher die Felder zu besäen / damit nemlichen dem Waitzen und andern Getraidig / seine Wurtzeln desto eher stark und vollkommen werden / ehe die Winter-Regen / Eiß und Gefröst einfallen / und selbigen an ihrem Wachsthum verhinderlich seyn. Man säe aber zu welcher Zeit man wolle / so achte ich vor nöthig / daß man doch allewegen etliche Schutz-Gräben oder Wasser-Forchen / hin und her in die Quer an die Felder machen lasse / darein das Gewässer verfliesse / und die übrige Feuchtigkeit sich dahin ziehen möge.

Cap. XIII.

Fernerer Unterricht / wie ein Landmann sein Feld soll pflügen und ackern lassen.

WIe man ackern / auch einen Acker füglich beschicken soll / wird einem jeden seine Lands-Art / und des Landes Gebrauch und Gewohnheit sattsam lehren / allein bestehet hierinnen das vornehmste / nemlich / daß der Acker wohl gearbeitet und und zugerichtet werde. Plinius saget : Es ist besser wenig säen / und den Acker recht wohl zurichten / dann viel säen / und die Acker-Arbeit übel bestellen. Ein andere Weise ist in Francken / eine andere in Thüringen / ein andere in Meisen / ein andere an andern Orten ; An einem Ort ackert man tieff / am andern flach. Mit wie viel Pferd oder Ochsen man ackern soll / lehret gleichfals die Lands-Art / und der Grund und Boden selbiges Orts. In Sachsen und Thüringen thut man erstlich die Brach noch vor der Erndte / vierzehen Tage oder drey Wochen vor Johannis / da muß man Achtung geben / daß der Acker nicht obenhin beschunden / sondern nach Lands-Art fein tieff gepflüget werde / (dann es um dieselbige Zeit / wegen der Wärme und hohlen Winde / dürre / träg und hart ist) alsdann kan es hernach in den folgenden zwo Ackers-Zeiten desto besser genommen und zugerichtet werden. Wann man den Acker im alten Monden stürtzet / so faulet er gerne / nach zwey oder drey Jahren dünget man einmal / nach der Brach und Düngung / thut man die Winter-Fahrt und andere Ackerung / und alsdann pflüget man etwas tieffer / zum dritten thut man auch um Bartholomäi die Saat-Fahrt / biß auf Michaelis / die geschiehet noch tieffer ; und soll ein Ackermann gute Achtung geben / daß er seine Arbeit fleissig und bey Zeiten thue.

Kan man aber ein Stuck Lands nicht dreymal vor der Saat ackern/ so ackere mans im äusserſten Noth-fall nur zweymal allein / wann man erſtlich gebrachet/ laſſe mans bald und wohl egen / dann ein gut Egen iſt beſſer / als ein böß Ackern ; Drey Wochen hernach/ laſſe mans deſto tieffer arbeiten / und gar zeitlich beſäen / ſonderlich wann es ſchwach Land und nicht gedunget iſt. Das vornehmſte / das ein Meyer oder Bauers-Maun zubeobachten hat / iſt / daß er ſeines Grunds und Bodens Natur recht und wohl erkenne und wiſſe / ſo wird er ſich nicht unterſtehen ſeine Felder zu zwingen / diß oder jenes zu bringen und zu tragen / das ihnen entgegen und zu wider iſt / dann es läſſet ſich nicht zwingen / wie ſehr man auch den Aeckern hilfft / und ſie verbeſſert ; ſintemalen man im Sprichwort ſaget / daß von einem Erd- oder Land-Zwinger wenig zu halten ſey. Früh um vier / oder aufs ſpäteſte um fünff Uhr / ſoll man zu Felde ziehen / damit das Vieh zu Mittag deſto ehe aus der Hitze kan geführet werden. Wann der Acker zum andernmal geackert/ alsdann Miſt darauf geführet wird/ ſo bringet er einen guten Rocken. In eine Brache kan man erſt Rocken ſäen / das andere Jahr dunge man ſie / und ſäe Gerſten hinein / das dritte Jahr wieder Rocken / nach dem Rocken trägts wol Habern / aber es iſt gebräuchlich/ daß man ſie gerne Brach liegen/ oder ruhen läſſt.

Cap. XIV.

Was ein ſorgfältiger Meyer im Säen ſonderbar zu beobachten.

IM Säen hat ein ſorgfältiger Meyer nachfolgende Stücke insgemein wol in Acht zunehmen: I. Das **Erdreich**. II. Den **Saamen**/ deſſen Natur / Güte / Zuricht- und Bereitung. III. Die Zeit und **Ordnung** der Saat / ſamt der Einſung. IV. Die **Zeitigung** der Felder-Früchte / ſamt der Erndte. I. Anbelangend das **Erdreich**/ die vielerley Arten / Natur und Eigenſchafften / daſſelbige ſich befinde / auch wie daſſelbige zur Saat tüchtig gemacht werden ſolle / davon iſt ſchon vorhero Erklärung und genugſame Anweiſſung geſchehen / im übrigen hat der Meyer ferner zu wiſſen. (1.) Daß man **Korn** und **Waitzen** in feine / geſchlachte und gute Erden ſäen ſolle ; Dann wo das Feld gar ſtarck und naß iſt / da wächſet das Sommer-Korn nicht gerne. (2.) Wann man das Korn auf wohlgedüngete/ bergichte Felder und Aecker geſäet/ bringet reichliche Frucht. (3.) **Korn** allein / man ſäet es in fetten Landen viel dünner/ als in den magern. (4.) **Korn** und **Waitzen** in tieffen und ebenen Gründen geſäet / bringet auch viel aus. Sommer-Getraide lohnet allezeit beſſer in nidrigen Aeckern / dann das Winter-Getraide ; Jedoch iſt dieſes nach der Güte des Feldes zu verſtehen. (5.) **Waitzen** / ſolle man in gut ſchwartz und fettes Land ſäen / hingegen iſt zu demſelbigen das dürre / äſchichte / ſand-ſtein und kalckichte Feld nicht gut / noch nützlich. (6.) Eben dieſe Frucht auf gedüngetes flaches Land / oder auf niedrige/ wohl gedüngete Aecker geſäet / bringet reichlichen Nutzen. (7.) **Gerſte** erfordert dürren / magern und luckern Grund / oder aber durchaus feiſt und wohlgedüngetes Land. (8.) **Habern** ſolle man dicht oder dünne ſäen / je nachdeme das Feld ſtarck oder ſchwach iſt ; Derowegen muß man die ſtarcke Felder reichlicher / dann die ſchwächern / beſäen. (9.) **Erbſen** erfordern ein mittelmäſſiges Feld / und einen Acker / ſo nicht zu überflüſſig gedünget / noch zu feiſt ; Dann ſonſten treibet es zu hoch/ fället um / und faulet. Auch wachſen ſie am beſten auf Rüb-Ländern ; Und wann man ſie auf Brach-Aecker ſäet / hernach unterpflüget und eget / ſo tragen ſie reichlich. Jedoch iſt zu merecken / daß / wann man ſolche auf ein gar ſchwaches Land ſäe / man ſelbiges mit Pferd-Miſt überziehen müſte / dann hernach einackern und egen. (10.) Linſen erfordern dergleichen Land/ wie die Erbſen: Item/ eine faule / ſchwartze und feuchte Erde / oder feiſten Sand ; Uber dieſes auch einen guten / ſchwartzen und trockenen Acker. (11.) Bohnen wollen einen feiſten und wohlgemiſchten Grund haben. (12.) Wicken ſäet man nur in ringere Aecker oder Brach-Felder / ſo nicht zu feucht / ackert und eget ſie unter / wie die Erbſen. (13.) Hirſen erfordert auch einen dünnen/ luckern und durch-gebaueten Boden : Dann die dürre / magere und kreidichte Aecker ſeynd nicht gut hierzu. (14.) Heyden-Korn will einen mittelmäſſigen Acker-Grund / ſo nicht zu feiſt / noch zu mager / haben. Wächſet auch gerne in feiſten / kalt-ſteinigten Feldern. (15.) Leinſaamen ſolle man in gute / ſchwartze / mittelmäſſige Erde / ſo nicht zu dürre / noch zu feucht iſt / ſäen ; Der Flachs wächſet gern auch in nidrigen / flachen und feuchten Feldern / wo zuvor Waitzen und Gerſten geſtanden. (16.) Hanff ſolle auf die Flachs-Länder geſäet werden. (17.) Reiß will ein naſſes und feuchtes Land haben.

II. **Den Saamen** betreffend / ſo iſt davon ſchon in dem vorhergehenden Theil gedacht worden ; Wollen demnach nur noch dieſes wenige anmercken / und zwar daß (1.) die **Gerſte** vollkommen / ſtarck / friſch/ weiß / ſchwehr / auch nicht durchſtochen ſeyn ſoll. (2.) Man ſolle von allen Saamen zur Saat den beſten / ſchwehrſten und vollkommeſten nehmen. (3.) Was auf Bergen gewachſen / ſolle man wieder auf Berge ſäen / alſo auch / was auf niedern und ebenen Landen gewachſen / muß wan wieder in die Ebene ſäen. (4.) Desgleichen / was auf dürren oder feuchten Lande gewachſen / ſolle wieder auf dürres und feuchtes geſäet werden: weilen es ſonſten ſeiner Art und Natur zu wider. (5.) Etliche vermeinen / man ſolle den Saamen mit Wein / oder mit Oel täuffen / und Waſſer beſprengen / ſo werde darvon die Frucht beſſer / und nehme nicht ſo bald Schaden. Den Waitzen-Saamen zuzurichten / daß die Frucht nicht brandigt wer-

de / so überschlägt man bald etliche Garben / Waitzen zum Saamen / und schüttet ihn auf den Boden / breitet ihn aus / daß er nur eine Hand dick liege / siebet Aschen darein / rühret es wol untereinander / lässet es 3. Tage liegen / und säet ihn aus / wann die Sonne in der Waag ist.

III. **Die Zeit und Ordnung der Saat** betreffend / muß man sich hierinn ebenmässig nach des Landes Art und Gelegenheit richten; Dann zu einer andern Zeit wird gesäet in warmen / und zur andern Zeit in kalten Ländern / man hat aber insgemein zu wissen nöthig. Die Abtheilung der Zeit / nemlich: Die Sommer-Zeit-Saat bestehet in drey Theilen: 1. In der Frühe- 2. Mittel- 3. und Spaten-Saat. (1.) Die Frühe Saat geschiehet zwischen dem 23. April / und 8. May. (2.) Die Mittel-Saat vom 8. May / biß auf den 25. desselbigen. (3.) Die Spät-Saat vom 25. May / biß auf Viti. Also wird auch die **Winter-Saat-Zeit** in drey Theile abgetheilet: 1. Die **Früh-Saat-Zeit** / vom 10. Augusti / biß den 15. desselben. 2. Die **Mittel-Saat-Zeit** / vom 15. Augusti / biß den 1. September. 3. Die **Spät-Saat-Zeit** / vom 1. September / biß auf den 14. desselbigen. In schwehren und nassen Ländern säet man Korn oder Roggen / stracks nach Laurentii; In mittelmässigen Ländern 8. Tage vor / oder nach Bartholomäi. Im neuen Mist 3. Tage vor dem Voll-Mond. Im alten Mist 3. Tage nach dem Voll-Mond. Wann die Bircken gelbe Blätter bekommen / so besäet man in kalten Ländern / die magern Felder / und zwar / wann der Mond abgenommen. Wann man das Korn allzu frühe säet / wider des Landes Eigenschafft / so wächset viel Stroh und wenig Korn.

1. Roggen / Korn / Waitzen oder Gersten / sollen 3. Tag nach Michaelis schon gesäet seyn / also / daß es vor den Frost noch $\frac{1}{4}$. Fingers lang aufgehen kan. Es ist auch hierbey zu mercken / wann es gefrieret / ehe es aufgehet / oder käumt / so erstickt und verdirbet es. So bald man geackert / soll man in die frische Erde säen / und hernach egen; an etlichen Orten säet man / und ackert es hernach unter. Die sandigte Aecker säet man zu erst / vornemlich das Korn / und ackert es unter. Im Herbst muß man die Hand voll / im Sommer aber weniger nehmen / will man wissen / ob man reichlich genug gesäet habe oder nicht / so strecke die Finger deiner Hand aus / und trucke also die flache Hand samt den Fingern in die Erde / auf das besäete Feld / nimm hernach in Acht / wie viel ohngefehr Saamen-Körnlein in der Hand-Form liegen: als am Waitz oder Korn sollen nicht über 7. oder 8. und nicht unter die 4. oder 5. seyn. An Gersten am meinsten 9. am wenigsten 7. An Bohnen zum meinsten 6. zum wenigsten 4. Wo aber viel Schnee oder Frost ist / muß man etwas reichlicher säen / weilen viel Saamen verdirbet. Sommer-Roggen wird in alten Mist gesäet / darinnen ein- oder zweymal Korn gestanden / man muß ihn aber etwas dick säen. Wann der Sommer-Roggen das dritte Korn gewesen / so muß man das Land wieder misten. Wann man eine reiche Korn-Erndte hoffen will / so soll man erstlich das Korn säen / hernach dasselbige mit unterackern / und eben darauf wieder besäen und egen. In warmen Tagen ist die best Saat-Zeit / wann der Mond voll und sonderlich wann er 15. Tage alt ist / so kan man vor- und nachmittag säen. Es ist auch gut säen / wann der Mond mit starckem Schein die Fische / Krebs / Jungfrau / Wassermann / Waag / Zwilling durchlauffe / und in solchen Stunden / unter der Erden ist. Die beste Zeit Korn zu säen / ist zwischen dem Neumond und ersten Viertel / an einem Tage / wann der Mond im Scorpion / Krebs und Fischen ist; Dann dieses sind kalte und feuchte Zeichen: Oder an einem Tage / wann der Mond im Zwilling / Waag und Wasser-Mann; Dann diß sind warme und feuchte Zeichen / in den Stunden Jupiter / Venus und Saturni. Winter-Korn soll man säen / wann die Sonn im Scorpion gehet / nemlich von 14. Septemb. biß den 13. October. Und wann die Sonne in der Waage gehet / von 14. October biß den 11. November. Also auch von 20. October / biß den 15. November. Der Sommer-Waitzen wird gesäet in der Marter-Wochen / oder am grünen Donnerstag. Der Winter-Waitzen auf Matthäi / oder 14. Täge vor Michaelis.

2. Gerste soll man säen / drey Tage vor / oder nach Urbani, und drey Tage nach der Saat soll man die Gerste erst egen / hernach in 8. Tagen unterackern. An andern Orten säet man die Gerste nach den 15. April / wann das Land leer ist / und zweyerley Feld-Arbeit ausgestanden hat. Wann es aber dürrer und magerer Boden / so kan man ein wenig früher säen. In der 4. Wochen nach Ostern soll alle Gerste schon in der Erde liegen. Gerste kommt ohngefehr in 3. Tagen aus der Erden herfür. In dem niedrigen Feldern muß man die Hand voll nehmen zum Säen / in dem höhern aber nur halb voll / es muß aber doppelt gesäet werden / es seye dann / daß einer eine grosse Hand voll habe / und viel darmit fassen könne; Die Winter-Gerste wird auf Matthäi gesäet / oder 14. Tage vor Michaelis. 3. Habern säet man im alten und neuen Licht / jedoch daß der Mond nicht schwach im Schein seye / in der Zeit des Jahrs im Lentzen. Man säet auch im andern Viertel / etwann den 3. oder 4. Tag nach dem Neu-Mond. Man hält es für gut / wann er in kalten Ländern im Nord-Wind gesäet wird. Man mag auch wol den Habern etliche Tag nach der Saat erst einegen / ob er schon gleich anfangen zu käumen; Dann dieses giebet offt guten Habern.

IV. **Die Zeitigung und Erndte** vorbesagter Feld-Früchten betreffend / hat der Hauß-Vatter Agnes Meyerhoffs nachfolgende Summarische Anmerckungen: (1.) Daß er die Frucht nicht gar zu reiff abschneiden lasse; Dann wann sie gar dürr und reiff wird / so fället sie aus / giebt hernach nur viel Kleyen und wenig Mehl. (2.) Wann man mercket / daß die Früchte anfangen zu gelben / und fast zeitig / so solle man sie abschneiden / solcher Gestalten / daß sie in der Scheuer / und auf ihrem Halm erst völlig reiff und vollkommen werden. (3.) Es ist auch gut / daß man die Früchte Morgens frühe / wann der Thau noch darauf liegt / einerndte / sonsten fället gar viel aus / und wird nur den Vögeln zur Speise. (4.)

Man lässet die Stoppeln Spannen- oder Schuhe hoch stehen/ wolte man solche aber länger lassen/ könnte solches zur Streu dem Viehe gebraucht/ und mit der Sense abgemähet werden.

Cap. XV.

Was ein Land- und Ackers-Mann von der Frucht- und Unfruchtbarkeit des Jahrs insgemein/das Jahr durch/ zu vermuthen.

ES ist insgemein ein gutes Jahr von einem Land- und Acker-Mann zu hoffen / wann alle vier Jahr-Zeiten ihre rechte Eigenschafft behalten. Wann die Frucht-Bäume nicht überflüssig tragen. Wann die Saat-Zeit trocken ist. Wann die Ellnen viel junge Knospen haben. Wann die Genisten oder Pfrimmen schön blühen. Wann die Meer-Zwiebel eine schöne grosse Blum / welche die Blätter nicht bald hänget / hervor bringet. Wann man an dem Nuß-Baum / so er erst blühet / mehr Blühe als Blätter siehet. Diß alles soll ein fruchtbar Jahr bedeuten. Wann die Nüsse wohl gerathen / so soll auch das Geträid seinen völligen Wachsthum erlangen. Wann das Kraut und Gemüsse vollkommen wächst / und zeitlich reiffen Saamen bringet / so essen die Bauren ein gut Korn-Jahr. Wann die Lehr-Dommel zeitlich gehöret wird / so verhoffet man eine reiche Erndte. Es giebet Anzeigung von gesunder Lufft / wann dieselbe vom Regen wohl gewaschen und gereiniget / sich ohne Gestanck klar erzeiget. Der Nord-Wind bringet die gesundeste Lufft. Es ist eine alte Bauren-Regul: Sonne-Jahr / (das ist ein warmes Jahr) Wonne-Jahr / (das ist ein fröliches Jahr.)

Hingegen ist ein Miß-Jahr zu besorgen: Wann der Thau / Reiff und Frost zur Unzeit kommen/ so folget Unfruchtbarkeit. Auf die überflüssige Regen oder Dürre pfleget eine Unfruchtbarkeit zu folgen / weil die Früchte weder ungehindert wachsen / noch unbeschädiget eingesammlet werden können; Doch sagt man / daß die Dürre selten / überflüssiger Regen aber allezeit Theurung mache/ weil Saat und Erndte dadurch gehindert wird. Die Regen / die in die Blühe einfallen/ ertränken sie mit allzu vieler Nässe / daß sie endlichens verdirbet und abfället. Viel Nebel und Thaue sind Menschen / Vieh und denen Feld- und Baum-Früchten unbequem. Die Jahre sind selten fruchtbar / in denen es viel / offt und ungewöhnlich schneit. Starcke / lang-anhaltende Nord-Winde sind allen jungen Gewächsen / Bäumen und Kräutern / und der noch zarten Saat schädlich. Wann die Bohnen übermässig wachsen / und die Eich-Bäume ungewöhnlich tragen / so wird des Geträids desto weniger vermuthet. Wann bey blühenden Geträide allzu reissende Winde gehen / und die Blühe vor der Zeit abschlagen / so ist Miß-Wachs zubesorgen. Wann das Geträid in der Milch ist / und ein nasser Frost drüber gehet / so hat man viel Stroh / aber wenig Körner zu hoffen. Wann eine gantze Gegend durch Schaur und Hagel-Wetter Schaden leidet / so folget Theurung: Ein schmaler Strich aber trifft nur die es trifft / macht aber keine Theurung. Wann die Lufft einem heßlichen süsselenden Geruch giebet / so ist daraus abzunehmen / daß sie angestecket ist / und eine ansteckende Seuche nicht weit ist.

Wann man bey solchen stinckenden Lufft sein Geschirr voll Thau-Wassers sammlet / und der Hund / den man es zu trincken giebet / darvon verrecket / so ist die Lufft allbereits angestecket. Wann die Blätter vor der Zeit von denen Pfersich- und Nuß-Bäumen abfallen / bedeutet Sterben. Wann die Veyel und Rosen im Jahr zweymal blühen / bedeutet auch Sterben. Wann die Kinder sehr Pocken und Blattern / so folget gemeinigich ein Sterben darauf / nach dem Sprichwort: Nach den kleinen Pocken kommen gerne grosse Pocken. Wann die Sud-Winde vielfältig ohne Regen wehen / und die Lufft dabey neblicht und dick ist / bedeutet eine Seuche. Desgleichen wann die Vögel ihre Nester und Jungen verlassen: vielmehr wann die Vögel aus der Lufft todt herab fallen. Auf die Vieh-Sucht / und wann die Hunde sehr rasend werden / folget offt eine Menschen-Sucht. Auf Theurung und Krieg folget gemeiniglich ein Sterben/ sonderlich wann der Winter warm ist/ und gar nichts oder wenig gefrieret. Lang-ständige Cometen und viel feurige Lufft-Zeichen / sonderlich im Frühling/ sind öffters eines unglüglichen Jahrs Vorbotten gewesen.

Wann die Sonne etliche Tage nacheinander gantz dunckelroth / als durch einen Nebel scheinet / zeigt an/ daß die Lufft gantz dick und mit Dämpffen angefüllet sey / davon hernach Kranckheiten kommen. Nach der alten Bauren-Regul heisset ein Koth-Jahr/ (das ist / ein nasses Jahr /) ein Noth-Jahr (Das ist ein theures Jahr.) Auf Erdbeben pfleget Pest zu folgen. Was aber von der Unfruchtbarkeit derer Schalt-Jahre gesaget wird / als ob in denen selben das Geflügel / Hüner / Endten / Gänse und Kälber nicht gedeyen / noch die gepeltzte Bäume in die Höhe zu bringen seyn sollen/ solches ist ein Gedicht / welches von der Erfahrung widerleget wird.

Cap. XVI.

Von der Winter- und Sommer-Gersten / was davon zu wissen nothwendig / und wie damit zu verfahren.

BElangend erstlich / was die Winter-Gerste betrifft / das Feld oder den Acker / darauf sie nützlich zusäen / so soll es noch besser als das Waitzen-Feld gedüngt / und an einer warmen Lage seyn; Damit ein kalter Winter nicht daran merckliehen Schaden thun/ und dieselbe gar verderben kön-

ne:

ne: So geschichet auch die Acker-Zubereitung / wie beym Waitzen / und wird auch wol die Winter-Gerste in gute Waitzen Aecker ausgesäet. Der Saame aber muß neu / und selbiges Jahr gewachsen seyn / und ist die Saam-Zeit noch vor den Waitzen / nemlich in der ersten Herbst-Monats-Wochen / vorzunehmen / wird auch so dichte als der Waitzen gesäet / und zwar / da der Acker von dem zur Saat pflügen noch gantz frisch und neue. Doch darf man die Winter-Gerste nicht abhüten / dann der Winter pfleget schon die Ubermasse wegzunehmen. Hingegen ist ihr das Jäthen nützlich / aber das Schröpffen selten nöthig. Vor der Reiff-Zeit muß man die Winter-Gerste wegen der Sperlinge und Tauben hüten / weilen von ihnen derselben offt grosser Schade zugefüget wird; Und machen die Sperlinge den Anfang / so bald die Gerste nur verkornet hat. Wegen der Erndte / welche die erste ist / und noch vor Johannis Baptist geschiehet / ist rathsam / daß die Winter-Gerste mit der Sichel geschnitten / und nicht abgehauen werde; Der Nutzen aber von der Winter-Gerste bestehet darinnen: (1.) Dienet sie zwar zum brauen nicht so wohl als die Sommer-Gerste; Dann sie keine so erfüllet / sondern nur flache Körner hat. Doch im Gegentheil ist die Winter-Gerste zumalen besser / dieweil sie schmackhaffter Brod giebet / und kan der Arme / wann er zeitig mit seinem Brod-Korn fertig wird / mit der Winter-Gerste den Mangel ersetzen. (2.) Giebt sie mehr an Garben und in Scheffel / als die Sommer-Gersten; und (3.) dienet sie zum Vieh-Futter / und mästet fast so gut als die Sommer-Gerste.

Von der **Sommer-Gerste** ist dieses zu mercken. Zu der Sommer-Gerste gehöret gut Feld / darauf voriges Jahr die Rüb-Saat / Winter-Gerste / Waitzen / und guter Roggen oder Korn gestanden / und gedünget gewesen / und wo dergleichen vorhin gedüngte Aecker nicht wären / muß man zur Gersten allererst düngen / und den Mist darzu etwan im October im Abnehmen des Monden ausführen / die Zeilen auf drey Bette / wie zum Korn / schlagen / auch denselben bald breiten lassen / so bald der Mist gebreitet / so wird derselbe auch noch im alten Monden untergestürtzet; und wann der Acker allzu zähe und rauh / muß man denselben nach vergangenem Winter etwan im April / rühren; Doch / wo man siehet / daß es sonderliche Nothdurfft nicht ist / so mag man nur bald mit dem egen gegen demselben verfahren; Zumal / so wol der gestürtzte als gerührte Acker wohl eingeeget / und / so viel möglich / ohne Klösser oder grobe Erd-Schollen seyn will. Derowegen man dann auch denselben so lange Quer über / und in die Länge überfahren und egen lassen soll / biß man siehet / daß es genug ist; worauf im April zur Saat geackert wird. Sonsten wird auch der Acker zur Sommer-Gersten in hiesigen Landen also bereitet / daß noch vor Winters zweymal gepflüget wird; Es werden erstlich die Stoppeln / so viel möglich / gantz zeitig untergeackert / auf daß vor Winters noch einmal das Pflügen geschehen könne / nach dem Winter aber / noch einmal zur Saat: Wo man aber vor dem Winter nur einmal ackern kan / da muß man nach demselben / noch zweymal das Feld umpflügen: Dann ob schon etliche gewohnet / das Land nur zweymal zur Gerste zu ackern / so ist doch solches / gegen den Feldern / so dreymal geackert werden / an der Frucht gar mercklich zu spühren. In den Teichen pfleget die Gerste auch wohl zu wachsen / und gilt gleich / man mag den Acker darzu vor Winter oder nach Winters umreissen / wird auch solcher mehrentheils nur auf eine Art geackert / und bald darein gesäet.

Und weil die Gerste gar keine Kälte leiden will / als muß man sie gar langsam oder ziemlich spät säen / zumal sie in unsauberer Witterung gar leicht erfrieret und umschlägt; Zwar säen auch etliche wol Gerste im Martio bald nach Gregorii / ist aber nicht rathsam zu wagen / sondern viel besser / daß man die bequeme Zeit und Wärme in Acht nehme. Die Saam-Zeit ist sonst insgemein / wann man mit dem Haber fertig / oder aber im April um Ambrosii. Man pfleget sich mit dem Gersten-säen darnach zu richten / wann warme fruchtbare Nächte einfallen. Etliche säen die Gerste / wann die Frösche zu Nacht schreyen / oder auch der Eichbaum zu blühen anfänget: Wiederum etliche viel wollen in der funffzehenden Wochen nach Weyhnacht keine Gerste säen / es sey alsdann nicht gar / und daß sie in den Schoß-Bälgen stecken bleibe. Jedoch / zur Gerste pfleget man sonst am wenigsten den Mond in Acht zu nehmen / sondern wann gute fruchtbare Tage in dem Calender stehen / säet man sie ohne weiters Bedencken. So sagt man auch / wann die Gerste gesäet werde / da der Wind von Mittag kommt / so gerathe sie am besten. Ingleichen hält man darvor / wann man sie trocken einsäet / und es hinter der Egen stäubet / so soll sie wohl gerathen / nach dem bekannten Sprichwort: Den Haber soll man einklauben / die Gerste aber einstäuben.

Jedoch / wann gar dürre Jahre sind / so ists nützlich und gut / wann man die Saamen-Gerste zuvor einquellet / dann also gehet sie lieber auf; dahingegen wann sie nicht eingequellet worden / die Körnlein welche tieff ins Erdreich kommen / aufgehen / die aber so höher im Trockenen bleiben / mit dem wachsen verweilen / biß ein Regen kommt / wovon die Gerste sehr zweywächsig wird. Im übrigen säet man dieser Gerste nicht so viel auf einen Acker / sonderlich wo man diesen Saamen nicht unterackert. Im Gersten Felde / wann es gut ist / erspahret man den achten Theil. Im Haber-Felde aber den fünfften Theil gegen der Winter-Saamen zu rechnen. So wird sie auch nur mit einem Gang gesäet: und ist jähriger Saame am besten / dann die alte Gerste wächset nicht wohl überein aus. Kleinkörnigte Gerste / die nicht recht spitzig ist / nicht im Stroh erwarmet / aber auf dem Boden wohl gedörret / ist zum Saamen am besten. Endlich muß man den besäeten Acker nach der Länge und Quer wohl einegen / und am Egen nichts ermangeln lassen / so ist der Acker zur Gersten gantz zugerichtet / und alle Feld-Arbeit verbracht.

Die Abbringung bey der Erndte geschichet an manchen Orten / wo nicht sehr viel Getraide gebauet wird / mit der Sichel / weit behender aber mit der Sense / sonderlich wo viel zu erndten; und ist gewiß daß / wann man die Gerste zu rechter Zeit auffsammlet / und nicht abdörren oder rösten lässet / daß weniger Schade geschehet.

schichet / als wann sie gar zu hart worden. Demnach das Winter-Getraide eingebracht / und das Geströhde an der Gersten sehr weiß ist / muß man dieselbe noch zu rechter Zeit / und ehe sie überständig wird / oder im Halmen beginnet einzubrechen / abhauen lassen. Das Zusammlen und Aufbinden nimmt man auch nützlich so bald zu Hand als möglich / wann nemlich das darunter vorhandene Gras nur ein wenig abgevelcket; denn sonsten / und so man sie lange liegen lässet / werden nicht allein die Körner schwartz / sondern es ziehet auch durch öffters Benässung und wieder Abtrocknung einige Krafft aus / und kan leicht geschehen / daß auch ein anhaltend Regen-Wetter einfällt / wovon die Gerste auswächset und verderben muß. Daß aber etliche in den Gedancken stehen / die geschnittene oder gehauene Gerste müsse in den Schwaden also etliche Tage liegen / und zuvor von einem Regen rösten / und gebe hernach mehr in den Scheffel / trifft nicht zu; gleichwann auch die Gerste an sich selbst nicht wie der Waitz oder Haber fest im Stroh hänget / sondern am leichtesten auszudreschen ist / und also auch um des willen gar nicht des Röstens vonnöthen hat; doch dieses ist schier bey allen Früchten / und also sonderlich auch beym Getraide gewiß und unbetrüglich / daß / wann in der Reiffungs-Zeit ein mässig feuchtes Wetter einfället / die Körner auf denen Halmen noch wol nehmen / und offt gar mercklich sich bessern.

Im übrigen wird es mit den anderen Erndte-Arbeiten und dem Dreschen wie gebräuchlich gehalten; die gar geringe / ausgedroschene Gerste / die Uberkehr wird zusammen gehalten und den Wagen-Rossen gegeben. Die Gersten-Spreu werden ausgesiebt / und das ausgesiebte allwege ein Scheffel davon unter einen Scheffel Gersten gethan / und daraus Ohs oder Schrot gemacht / davon menget man denen Stuten / wann sie auf den Frühling zur Acker-Arbeit gebraucht werden. Das Gersten-Stroh wird den Stuten und Kälber-Vieh nach dem Futter / an statt des Heues eingeleget. Und endlich müssen die Körner auf trockenem Boden aufgeschüttet / und zur Winter- und Sommers Zeit mit stetem Umwenden wohl in Acht genommen werden. Den Nutz und Verbrauch der Sommer-Gerste betreffend / so dienet sie vornehmlich: (1.) zum brauen / davon sich dann diejenigen / welche darzu Gerechtigkeit haben / offt viel Nutzen schaffen; kan aber die Gerste zwey oder mehr Jahr alt worden / so wächset sie alsdann nicht mehr überein / deswegen sie dann nicht wol mehr zuvermaltzen ist. (2.) In Mangel des Roggens brauchet man auch die Gerste mit zur Brod-Kost; Wann aber gar kein Roggen-Mehl darunter ist / hält sichs nicht wohl zusammen / schmecket auch nicht jedem wohl / deswegen gut ist / da etwan halb Roggen-Mehl mit untermenget wird. Sonsten giebet die Sommer-Gerste weniger Mehl als die Winter-Gerste / ist auch so schmackhafft nicht / jedoch wird dergleichen Mehl vors Gesinde zum Klöß (Knötle) kochen besser gebrauchet / als das rockene / indem sie viel mürber werden. (3.) Wird aus den besten Sommer-Gersten-Körnern / auch noch Grauppen und Grütze zu guter Hauß-Speise zubereitet / sonderlich an Orten / da das Obst / Kraut / Rüben und ander Gemüß nicht vorhanden oder sonst nicht gerathen ist.

(4.) Die geringe oder auch zu vorgedachtem Nutzen gantz veraltete Sommer Gerste verbrauchet man zum Vieh-Futter / als in Mangel des Habers / vor die Pferde; Item / den Schweinen geschroten / auch dem Mast-Rind-Vieh; Denen Hünern / Gänsen / Tauben und Endten wird dergleichen geringe Gersten auch zum Futter gegeben. (5.) Was nun zu bißher erwehnten Nothwendigkeiten im Haußhalten nicht selbst gebrauchet / dasselbe kan zu bequemer Zeit mit Rath verkaufft werden; Die Zeit aber / da die Sommer-Gerste insgemein am besten an Mann zu bringen / ist ein Wochen oder sechs vor und biß auf Ostern; Dann zu solcher Zeit brauchet man noch zum brauen / und ist auch die Saam-Zeit / da allemal ein oder etliche Groschen mehr als zu anderer Zeit / davor zu haben. Es sind aber nicht nur die Körner an der Sommer-Gerste auf vorher besagte Weise wohl zu nutzen / sondern es lässet sich (6.) auch das Stroh bey dem Haußhalten nicht wohl entrathen; Zumalen man an vielen Orten offt zeitig vom Herbst an / des Winters durch / und weit in den Frühling hinein / statt des Heues die Pferde mit solchem füttern / auch die Schaafe damit auswintern thut. Ingleichen dem Rind-Vieh / sonderlich den Kühen und jungen Kälbern / (dann die Ochsen und ander Gelte-Vieh / behelffen sich mit Haber-Stroh /) wird es auch insgemein gegeben / und offt so rathsam vorgeleget / daß es davon wenig verbrösen darf. Endlich / die in oder nahe an Städten wohnen / lösen aus dergleichen Stroh gleichfals offt viel Geld / sonderlich wann es fest gebunden wird / daß sich ein oder mehr Jahr an einem trockenen Orte zusammen halten kan.

Cap. XVII.

Vom Winter- und Sommer-Waitzen.

WAs das Erdreich des Winter-Waitzens anbelangt / darinn solcher nützlich zu säen / so kommt man aller Orten darinnen nicht überein / dann die Meißner und Sachsen / wie auch die Nieder-Sachsen und ein Theil von Thüringen / nehmen darzu den besten Acker. Etliche aber von denen Thüringern gegen die Saale zu / kehrens um / und thun den Waitzen aufs geringste / das gemeng-Korn aber aufs mittelmässige / den Roggen aber aufs beste Feld; Woran sich aber andere nicht zu kehren. Insgemein wird darzu ein wohlgedüngter Acker genommen / und wächset er gerne auf neuem Mist / da der Acker schwartz oder leimigt ist / auch in niedrig-ligenden Aeckern / daferne sie nur nicht wegen allzu grosser Nässe zu viel Säure haben; Doch dauret der Waitzen in nassen Aeckern besser und länger dann das

Korn; in hohen sandigten Aeckern und Brand-Hügeln will er nicht wachsen. So pflegen auch wol die Bauren / wann sie Aecker darnach haben / den Waitzen in drey biß sechs-jährige Mistung zu säen / und wächset er offtmals so gut als auf einem Miste / aber wo der Acker nicht darnach ist / ists gewisser / daß man Korn dahin säet. In die Teiche / wann solche ungewässert liegen / und guter Erdboden darinnen ist / wird auch Waitzen gesäet. Das Waitzen-Feld betreffend / so wird solches an etlichen Orten drey- an etlichen viermal geackert / und gemeiniglich auch / den Sommer durch gedünget / es wäre dann / daß in vorhergegangener Sommer-Art zur Gerste solches geschehen. Wird demnach der Acker zum Winter-Waitzen insgemein ordentlich / wie folget / zugerichtet. Nemlich in das Brach-Feld / oder auch denjenigen Acker / darein man den Winter-Waitzen säen will / lässet man gemeiniglich gleich nach Pfingsten oder im Anfang des Junii / den Mist im alten Monden ausführen / und auf ein stück Feldes in einer Reyhe / oder da die Felder groß / in zwey Reyhen / oder auch wohl auf zwey Betten / also / daß die Hauffen zwischen die zwey Bette mitten in die Fuhre kommen / schlagen / und alsobalden breiten und unterbrachen.

Etliche aber / sonderlich wo nicht gar zu starcke Aecker sind / und die nicht allzu tieff im Erdreich liegen / düngen auf eine andere Art / nemlich: Sie brachen zuvor den Acker / nachmals führen sie den Mist auf den gebrachten Acker / breiten ihn / und lassen denselben also gebreitet / biß zur Zeit des Rührens liegen; Gleichwol halten Verständige davor / daß dergleichen Düngung gar wenig nutz sey; Dann wann der Mist so bloß unzugedeckt auf dem gebrachten Acker so lange lieget / daß denselben die Sonne etliche Tage bescheinet / so wird ihm die beste Fettigkeit und Krafft von der Sonnen-Hitze ausgezogen und benommen / daß nachmals das dürre Stroh davon / wenig düngen oder den Acker Krafft geben kan: Darum es viel besser ist / man brache den Mist nach Art eines jeden Ackers / nach dem er tieff oder seichte ist. Und solcher gebrachte Acker bleibet nachmals liegen / biß die Erndte-Zeit vorüber / und alles Getraide eingebracht ist. Jedoch / nach mehrentheils verflossener Erndte / etwann im Julio / soll man den gebrachten Acker besichtigen / ob derselbe nach dem Brachen sehr gewachsen / und ob es der Nothdurfft sey / daß er gewendet werden muß / und da soll er mit dem Pfluge (wie zuvor im brachen geschehen) gantz aufs neue umgerissen / und umgewendet werden. Wo man aber siehet / daß solcher Acker nicht allzu sehr gewachsen / oder nicht groß überzogen wäre / so bedarff es solcher vielen Mühe / und des Umwendens gar nicht. Etwann im Augusto wird das Rühren vor die Hand genommen / also daß man den gebrachten oder umgewendeten Acker mit dem Hacken quer überfahren / und die lange Fuhren mitten entzwey reissen thut; Die Fuhren sollen auch fein nahe / und nicht allzu weit von einander gemacht / und gefahren werden / damit sich die Erd-Schrollen desto besser von den Egen zerreissen lassen / und also der Acker fein klein gemacht / und wohl eingeeget werden könne. Und wann der Acker / wie recht ist / gerühret worden / so soll man ihn auch alsobald / weil die Erden noch frisch ist / mit den egen die Quer und die Länge wohl überfahren / und aufs beste als es seyn kan / die Gruben emegen / und sollen auf Bartholomäi alle Aecker gantz zugerichtet / und die Ruhre eingeeget seyn / und so sich auf dem gerührten Acker noch viel Quecken nach dem zuegen befinden so muß man dieselben vom Acker abführen / und den Acker also von allem Unkraut rein machen.

Nach diesem fänget man an / den bißher zugerichten Acker im Septemb. auf Mariä Geburt zu ähren / welches zur Winter-Saat die letzte Acker-Arbeit ist / da man alsdann mit dem Pfluge erhabene Bette / eines nicht grösser dann das andere / macht / worauf der Winter-Waitzen / wie recht ist / gleich eingesäet wird. Zum Saamen vor den Winter-Waitzen wird der alte Waitzen vom vorigen Jahren besser geachtet als der neue / wann mans aber nicht ändern kan / so mag man auch wohl den neuen darzu gebrauchen. An denen Orten / wo der Saame untergackert wird / säet man auf einen Acker so viel Winter-Waitzen als Rocken; An andern Orten aber wird der dritte oder vierte Theil weniger genommen als des Roggens / weil der Waitzen grösser Stöcke / und auf einen mehr Halmen / als der Roggen auf zweyen bekömmt.

Der Waitzen wird meistentheils mit zwey Gängen gesäet / das ist / wann der Säemann in einer Bette Furchen am Bette hinab gehet / und das eine halbe Bette mit Waitzen beworffen hat / das wird vor einen Gang gerechnet / und wann er die andere Furche wieder an diesem Bette herauf gehet / und die andere Helffte auch besäet / das wird vor den andern Gang gehalten / und also wird ein gantzes Bette / mit zwey Gängen / wie recht ist / eingesäet. So aber der Säe-Mann mitten auf dem Bette gehet / und der Säe-Mann aussäet / muß er die Hand voll nehmen / und allemal das gantze Bett überwerffen / alsdann heisst es mit einem Gang gesäet.

Der Waitzen / so im Zunehmen des Monden gesäet / soll allezeit besser seyn und wachsen / als wann die Saat-Zeit im Abnehmen des Monden geschichet. So halten auch einige Bauren davor / daß / wann man den Waitzen im Voll-Mond säet / er sodann zugleich ausblühet / und reiff werde; Etliche säen den Waitzen im ersten Viertel des Herbst Echens / oder auch vom nechst hergehenden andern Viertel an biß zum Voll-Monden; Doch halten sie es für besser wann es im bemeldeten ersten Viertel geschichet: Im übrigen soll man den Waitzen / wie alles andere Getraide / nicht allzu naß einsäen / dann es wird sodann mit dem egen nur über einen Hauffen geschleppet / und kan der Saamen wegen der allzu vielen Nässe nicht einwurtzeln / muß endlich umkommen und verfaulen / der Ursache man allezeit auf schön trocken Wetter sehen / und dasselbe in der Saat-Zeit keines wegs versäumen soll. Wann aber gar zu dürre Zeit ist / so pflegen etliche den Saamen auf die geegte Ruhre mit auszusäen / und ackern ihn sodann mit unter / damit der Saame desto mehr Feuchtigkeit habe / und behalte / wann er tieff im Acker lieget / und egen dann den Acker das letztemal zu: Aber es ist solches nicht allezeit thunlich / sondern am besten / daß der Waitzen

aus-

ausgesäet werde / wie gebräuchlich ist. Jede Landes-Art ist hierinnen die beste Lehrmeisterin.

Was den Sommer-Waitzen anbetrifft / so wird solcher sonderlich gern in die besten und wohl zugerichteten Gersten-Aecker gesäet. Die Zubereitung der Felder darzu geschiehet am besten / folgender massen. Erstlich wird gedünget / und darzu noch vor Winters im Wein-Monat / oder October / der Mist ausgeführet / und gewöhnlich auf zwey Beete / oder doch sonsten in so viel Reyhen / als von nöthen / geschlagen / und darauf bald gebreitet. Alsdann / so bald der Mist auf den Acker ausgeführet und gebreitet ist / so muß man denselben auch noch im October oder November / im alten Monden unterstürtzen / und den gestürtzten Acker also über Winter liegen lassen. Auf den Frühling etwann im Martio / und so bald man nur in die Erde kan / läßt man solchen Acker mit dem Hacken in die Quer rühren. Wann er nun wohl durch arbeitet / so lässet man den gerührten Acker mit den Egen so lange die Quer und Länge überführen / biß daß es genug ist / und des Egens nicht mehr bedarff. Der jährige Saame ist besser / als der zweyjährige / und wann dann der Saame zurecht / und zwar gemeiniglich mit einem Gange eingesäet / muß man ihn noch unteregen / auch zwischen denen Beeten die Furchen ausfahren; Und nemlich imgleichen / wo es vonnöthen / auch noch die Wasser-Furchen machen lassen. Im übrigen ist dem Sommer-Waitzen das Schräpffen bißweilen auch nöthig; Und wird auch die Vorsorge / wie bey anderem Getraid in der Erndte / beym dreschen / und auf dem Boden / erfordert; Nur daß das Sommer-Getraide nicht leichte vor dem Winter gedroschen wird / weil man solches allererst nach dem Winter / und auf den Frühling säet / es wäre dann / daß man es zum füttern bedürffte. Den Nutzen betreffend / so ist zwar der Sommer- dem Winter-Waitzen an der Güte nicht gleich; Jedoch lässet er sich noch meistens eben also gebrauchen / und wohl nutzen.

Cap. XVIII.

Von Vervielfältigung des Getraides / biß auf 100. Aehren aus einem Stengel: Und von einem Mittel / wie man die Einkünffte der Land-Güter um ein merckliches vermehren könne.

Ich will alles / (schreibt der H. Abt von Vallemont in seinen Merckwürdigkeiten der Natur und Kunst / in Zeugung / Fortpflantzung und Vermehrung der Gewächse) was ich bey der so wichtigen Vervielfältigung des Korns entdecket / allhier an den Tag legen / unter allen denen Wegen / die ich vorschlage / ist keiner / der nicht gut wäre.

Die 1. Vervielfältigung ist diese: Man nimmt einen Scheffel Korn / wirfft denselben in ein groß hurffern Gefäß / und gießt alsdann 5. Wasser-Eymer voll Wasser darauf. Man muß dieses auf dem Feuer sieden lassen / biß das Korn aufgeborsten / und das Wasser das wesentliche Saltz des Korns an sich genommen. Mann seiget dieses Wasser durch ein leinen Tuch / und damit nichts umkomme / gibt man das Korn dem Feder-Vich. Alsdann thut 3. Pfund Salpeter in einen grossen Kessel / giesset darauf euer gleichsam besaamtes Wasser / und 4. Wasser-Eymer voll aus der Mist-Pfitze eines Hofes / lasset alles zusammen sieden; Wann solches geschehen / so nehmet eine grosse höltzerne Kuffe / und werffet hinein eine Quantität vom Getraide / das ihr säen wollet / es seye von Korn / von Dünckel / von Gerste und dergleichen / giesset darauf von eurem Wasser / welches muß laulicht seyn / und 4. quer Finger über die Körner gehen; weil selbige gar geschwinde aufquellen werden / decket alles wohl zu / damit die Hitze sich lange darinnen halte / und die Saltze in Bewegung bringe. Lasset euer Getraide 24. Stunden darinnen / damit es diese Saltze der Fruchtbarkeit / diesen Balsam des Lebens / und diese starcke aufliessende Krafft an sich ziehe / welche nicht unterlassen wird / die Keymen / so in den Körnern enthalten / ohne Zahl zu erweitern / und von Saamen zu wickeln. Dann dieses ist die Kunst und Weise der Vervielfältigung / seyhet das Getraide ab / lasset es ein wenig an einem schattichten Orte übertrocknen / und hernach säet es gar sparsam; weilen man ein Drittel weniger als sonst insgemein brauchet / den Acker damit zu bestellen. Man muß gehacktes Stroh darunter thun / damit man es gut säen kan / und sich nicht mit der vollen Hand betrüget. Diejenigen / so nahe am Meer wohnen / dürffen nur ein Drittel Meer-Sand darunter nehmen / wodurch die Vervielfältigung noch viel höher wird gebracht werden.

Das Wasser / so übrig bleibt / ist noch immer zu diesem Gebrauch dienlich. Es ist so lange gut / biß daß es völlig verbrauchet. Uber dieses alles / so ist es vortrefflich / wann der Safft empor steiget / daß man ein Maaß von diesem Wasser an die Wurtzel jedes jungen Baumes giesset / welches ihn Verwunderungs-würdig hervorkommend macht: Gleicher Gestalt wird es auch denen alten Bäumen nichts schaden. Ein Weinstock wird sehr dadurch erquicket werden / und die Wein-Lese solche angewendete Mühe mit hundertfältiger Frucht belohnen. Nach dieser Entdeckung werden die Leute / so ein wenig geschickt sind / gar weit gehen. Es sind einige / die / wann sie gleich dieses nicht einmal gar gelesen haben / sich schon versprechen / Kraut-Häupter von ungemeiner Grösse zu haben. Und wann man gleich nicht viel Worte davon machet / so erräthet man doch gar leicht alles / so ich hierüber sagen könte. Dann solte ich hier eine Erzehlung machen / von allen denen Küchen-Kräutern / so man durch dieses Kunst-Stücke viel stärcker / viel schöner / viel delicater / und viel heilsamer machen würde? Die Blum-Gärtner werden hieben auch nicht schlaffen. Indem sie ohne diß Leuthe sind /

die ein Ding errathen/ wann man es ihnen gleich nur halb saget. Es wird also nur an ihnen liegen / um rechte Wunder-Wercke hervor zu bringen. Es ist auch noch mehr als alles dieses darunter verborgen. Dann der Krafft des Salpeters sind in dem Vegetabilischen Reich keine Gräntzen gesetzt. Das sey nun hiervon genug.

Cap. XIX.

Von der andern wunderwürdigen Vervielfältigung des Getraids.

DJe andere Vervielfältigung des Getraids ist also beschaffen: Und bestehet das gantze Geheimnuß der Vervielfältigung einzig und alleine in dem rechten Gebrauch der Saltze. Das Saltz / sagt Palissy, Moyen de devenir riche. p. 10. ist das vornehmste Wesen und die Krafft des Düngers. Ein Feld (fähret er fort) könte alle Jahr besäet werden / wenn man ihm durch den Dünger wiederum das ersetzte / was man ihm bey dem Einerndten abgenommen hat. Und ist nicht zu zweiffeln/ daß man von einem Felde alles das ziehen könte/ was man verlangte / wann nur die Kunst der Natur darinnen zu Hülffe kommen wollte. Dergestalt / daß / wann man dem Acker eine überflüssige Materie zu Beförderung des Aufgehens und Wachsens verschaffte / so würde man auch nach Proportion eine reiche Erndte bekommen. Dieses aber kan nicht ohne alle Mühe und Sorge abgehen. Weilen aber solche Leute schon der Feld-Arbeit gewohnet/ so will ich ihnen nur durch nachfolgende Vervielfältigung mehrere Anleitung geben. Die Art / wie man damit umgehet/ ist folgende: 1. Man muß zum Anfang drey grosse Bier-Tonnen haben / da an dem einen Ende der Boden ausgeschlagen. Dahinein thut man fast alles / so man auf dem Weege nur finden kan; Als Beine von allerhand Vieh/ Federn/ Häute/ abgeschnitzte Leder-Flecke/ alte Handschuh / Hörner / den Huf von Pferden und andern Thieren: mit einem Wort / alle die Sachen/ so einen Uberfluß von Saltz bey sich haben. Man zerschlägt die Beine/ und zerstückt das übrige. Man vertheilt dieses Zeug in drey dergleichen grosse Bier-Fässer. In das erste thut man alles/ was sich geschwind läst einweichen; welches diejenigen Sachen / so am weichesten sind: In das andere thut man die Sachen/ welche nicht so weich. In das dritte wirfft man die harten. Hernachmals füllet man alle drey mit Regen-Wasser an / wann man es haben kan. Das fliessende Wasser ist auch gut: Alsdann kommt das Meer-Wasser / das Teich-Wasser und dergleichen.

Was in dem ersten Faße ist/ lässet man 4. Tage weichen. Was in dem andern ist/ 6. Tage. Was in dem dritten ist / 8. Tage. Nach dieser Zeit seihet man das Wasser von diesen Materien ab / und würfft selbige weg/ das Wasser aber hebet man sorgfältig auf. Der Herr de la Quintinie saget nach dreyssigjähriger Erfahrung gar wohl: Es ist beständig in dem Eingeweide der Erden ein Saltz / welches die Fruchtbarkeit verursachet/ und dieses Saltz ist der eintzige und wahrhafftige Schatz der Erden. Er muß dasjenige wiederum ersetzen / was die Erde von diesem Saltze / durch Hervorbringung der Pflantzen / verliehret. Man muß derohalben solche Erde wiederum ausbessern und sie in den Zustand / darinnen sie vorher gewesen bringen. Zu dieser Ausbesserung der Erden nun kan dasjenige dienen/ so dieselbe durch die Vegetation hervor gebracht / wann es durch den Weeg der Vermesung wiederum dahinein zurück kommet. Also alle Arten von Zeug / Leinwand / Fleisch/ Haut/ Beine/ Pferde-Huf / Gemille / Urin/ Koth/ Holtz von Bäumen / ihre Früchte / ihr Marck / ihre Blätter / ihre Asche / Stroh / alle Arten von Körner / und dergleichen alles dieses / wann es wiederum in die Erde kommt / dienet zu ihrer Verbesserung. Hierdurch geschiehet es / saget er an einem andern Ort: Traité d' Agricult. P. II. 22. p. 217. daß die Erde von dem Saltz des Salpeters geschwängert wird / welches das Saltz der Fruchtbarkeit ist.

2. Es kan auch geschehen auf eine andere Art wann man alle Pflantzen mit ihren Blumen und Körnern / welche sich in den Wäldern / auf dem Felde auf den Hügeln / in den Thälern und Gärten befinden / mit einem Wort/ alle die Pflantzen/ welche viel Saltz in sich halten / zusammen sammlet. Man verbrennet sie / und machet Asche davon. Von dieser Aschen ziehet man die Saltze durch Ausdünstung der Feuchtigkeit ab. Die Rinde vom Eichbaum / darinnen sehr viel Saltz stecket / ist überaus gut darzu; wie auch der Rosmarin / Lavendel / Salbey / Betonien / Krause-Müntze/ Durchwachs und dergleichen. In der Herausrauchung setzen sich die Saltze aneinander, in dem sie zu Crystall werden / und ist es leicht zusammen zu sammlen. Man muß sie lassen abtrocknen um sie aufzubehalten. 3. Man muß so viel Pfund Salpeter haben / als man Morgen Landes zu besäen hat. Auf jeden Morgen ein Pfund Salpeter / welches man in 12. Maaß Wasser aus der Mist-pfütze zergehen lasset. Wann der Salpeter wohl zergangen/ so wirfft man etwas von dem Saltz dieser Pflantzen / nachdem daß man desselben viel hat / hinein. Alsdann kan diese Feuchtigkeit die allgemeine Materie genennet werden; weil der Salpeter in der That der allgemeine Geist der Elementarischen Welt ist: wie wir im hernachfolgenden sehen werden. Und dieses ist es nun worinnen eigentlich das Geheimnuß der Vielfältigung bestehet. Das Wasser / so in denen grossen Tonnen gemacht wird / wollen wir das zubereitete Wasser heissen / und das Wasser / wo der Salpeter / und die aus den Pflantzen ausgezogene Saltze darinnen sind/ wollen wir die allgemeine Materie nennen.

Der Gebrauch ist dieser: Bereitet auf einmahl euer Korn oder anderes Getraid auf 2. Morgen Landes / oder auf so viel / als ihr in einem oder zwey Tagen

gen säen könnet. Auf jeden Morgen nehmet zwölff Maaß von dem zubereiteten Wasser / worinn man alsobald die allgemeine Materie mischet / in welcher ein Pfund Salpeter muß zergangen seyn. Das Gefässe / wo ihr diese Feuchtigkeit hinein thut / muß groß genug seyn / um das Korn in sich zu fassen / welches ihr vor einen Morgen Acker habet. Alsdann so streuet euer Getraide auf diese Feuchtigkeit. Ihr müsset es aber langsam hinein fallen lassen / damit ihr nit einem Schaum-Löffel das Korn / so auf dem Wasser schwimmet / wegnehmen könnet / weil selbiges zum säen nicht gut ist. Herr Rajus Histor. Plant. l. c. 18. p. 34. sagt: Die Saam-Körner / welche in dem Wasser untersincken / sind die tauerhafftigsten / und zum säen die besten; die aber oben schwimmen / sind taub / und zu der Fortpflantzung untauglich. Das Wasser muß zwey quer Finger hoch über das Getraide gehen / und wann man nicht gnug von demselben Wasser hat / so muß man es von dem gemeinen Wasser vollfüllen / das aus der Mistpfütze aber schicket sich am besten dazu. Man lässet das Getraide 12. Stunden lang darinnen weichen / und rühret es alle zwey Stunden einmal herum. Wann nach diesem die Körner nicht auflauffen / so muß man es so lange stehen lassen / biß daß sie anfangen recht aufzuquellen. Alsdann nimmt man es heraus / und thut es in einen Sack / um abzutrocknen. Man muß es etliche Stunden darinnen lassen / biß daß es jähret (gieret) und sich erhitzet. Das Wasser / so durchtreuffet / muß man nicht wegthun / es ist selbiges biß auf den letzten Tropffen gut / zu allen Arten von Körnern und Saamen. Dieses Getraide säet man noch ein wenig feuchter; Man muß aber auf jeden Morgen ein Drittel weniger nehmen; Man darff es auch wol sicher mit der Helffte wagen / und muß man recht klein geschnittenes Streh darunter mengen / damit es so viel ausdrägt / und der Seemann mit der vollen Hand auf die gewöhnliche Art säen könne / wie wir bereits oben gedacht haben.

Hier ist anzumercken (1.) Man muß das allerschönste / reinste / fetteste und schwereste Korn auserwählen. (2.) Die fetten und schweren Aecker müssen frühzeitig umgeackert werden / ehe noch Regenwetter anfällt / welches sie noch schwerer macht. So bald als sie umgearbeit / besäet man sie / damit die Körner durch die Magnetische Krafft / mit welcher sie geschwängert sind / den allgemeinen Geist / so in der Lufft ausgearbeitet / an sich ziehen. Man muß denen starcken Regen / so viel es möglich / zuvor kommen; damit / wann dieselben sich einfinden / die Vermählung des Himmels und der Erden alsdann schon vollzogen sey / durch das Keimen und Auswachsen unsers Getraides / so dem Schooß der allgemeinen Mutter aller Vegetabilischen Geburten anvertrauet worden. Alle Saamen / sagt Herr Rajus Histor. Plant. l. 1. c. 18. p. 34. sollen bey trockenem Wetter gesäet werden / 3. oder 4. Tage nach einem grossen Regen. Der Herr de la Quintinie macht eben diese Anmerckung / und kan man nicht aufmercksam und behutsam genug dabey seyn: Sintemal man sich darnach richten muß / um zu wissen / welche Art und Weise man erwählen soll / seine Aecker zu verbessern. Dann man muß es nicht allenthalben auf einerley Art einrichten / und lauffen diejenigen / so diesen Unterscheid nicht machen / in Gefahr / daß es ihnen mißlinget / und sie alsdann zur Unzeit über das Geheimnuß / so man ihnen mitgetheilet / sich beschweren. Es sind zwey allgemeine Mängel in der Erden / sagt dieser berühmte Gärtner Traité d' Agricult. P. II. c. 22. p. 218. Der erste ist / wann sie gar zu viel Feuchtigkeit hat / so gemeiniglich mit einer Kälte und allzu grossen Schwere begleitet ist. Der andere / wann sie gar zu trocken ist / wobey sich eine allzu grosse Leichtigkeit / und eine starcke Neigung zum verbrennen befindet. Diesen zwey einander entgegen gesetzten Mängeln / muß man 2. unterschiedene Hülffs-Mittel entgegen stellen. Wir sehen auch / daß der Mist / welchen wir brauchen können / unterschiedlich ist / der eine ist fett und erfrischender als der Ochsen- und Küh-Mist. Der andere ist warm und leichte / als der Schaaf- und Tauben-Mist. Wie nun das Mittel dem Ubel muß entgegen gesetzt seyn; so muß man in feuchte / kalte und schwere Aecker / warmen und leichten Mist brauchen / um sie besser in Bewegung zu bringen und leichter zu machen. Gleicher Gestalt muß man den Ochsen- und Küh-Mist in magere / trockne und leichte Aecker nehmen / um selbige fetter und dichter zu machen; und dadurch zu verhindern / daß die Hitze im Frühling / und die grosse Wärme im Sommer sie nicht so gar leichte angreiffe.

Die magern und leichten Aecker müssen nicht so zeitig besäet werden / es wäre dann / daß sie einen wässerichten Grund hätten. Alsdann muß man mit ihnen umgehen / als wie mit denen fetten Aeckern. Zuletzt ist es nicht gut / daß man die Körner gar zu tief einege. Dann sie sind nur von der Schwere der Erden belästiget / und können derer Salpeterichten Dünste und Ausrauchungen / welche in dem untern Theile der Lufft sich befinden / desto minder theilhafftig werden. 3. Wann der Acker sehr dem Unkraut unterworffen ist / so muß man ihn nothwendig 2. oder dreymal umarbeiten. Das folgende Jahr wird man ihn nur einmal umarbeiten dörffen / aber tief / und müssen die Ege-Zincken fein enge beysammen seyn. 4. Ist es nicht nöthig den Acker zu düngen. Auf dem Fall aber / daß man Dung genug hat / kan man ihn gebrauchen; so wird die Erndte desto reichlicher seyn. Wann man die vorgeschlagene Art nicht nach allen ihren Umständen ausüben will: so kan man die Einweichung / so in denen 3. grossen Tonnen geschiehet / weglassen / und davor Wasser aus der Mist-Pfütze nehmen. Wann man dergleichen Wasser nicht hat / so ist es leicht zu machen / mit dem Mist aus den Ställen / und dem Koth / so man von den Tauben-Häusern / und denen Orten / da man das Feder-Vieh hält / nimmet; und läst man hernach nur schlechter Dings den Salpeter darinnen zergehen. Doch hat man sich alsdann nicht so vielen Nachdruck davon zu versprechen.

Cap. XX.

Von den dritten / vierdten / fünfften / und sechsten Vervielfältigungen des Getraides / sammt denen Einwürffen / Antworten und Experimenten.

DJe dritte Vervielfältigung: Cambdenus, in der Beschreibung der Provintz Cornwall in Engelland / meldet / daß die Bauers-Leute desselben Landes sich des Meer-Grases / und des Laimes oder Lettes bedienen / um ihre von Natur sehr unfruchtbare Felder / fruchtbar zu machen. Sie versichern / daß durch dieses Mittel sie mehr Korn einsammlen / als man sich einbilden könne.

Die vierdte Vervielfältigung trägt sich also zu / nach des Herrn Abbts von Villemont Bericht: Der Herr von Childrey / sagt er / mercket in seiner Historia Naturali von Engelland an / daß die Einwohner des Landes Cornwall befunden / daß nichts so viel zu der Fruchtbarkeit ihrer Aecker beytrage / als der Sand des Meeres / und je weiter hinein dieser Sand aus dem Meer genommen wird / je reicher ist die Erndte.

Die fünffte Vervielfältigung: Ob gleich Herr Rajus nur von der Art / die Saamen von Garten-Gewächsen zu säen / geredet; so verdienet doch dasjenige / so er gesaget / hier allerdings seinen Platz. Einige / meldet er / ehe sie ihren Saamen in die Erde thun / weichen sie denselben in Wasser / darinnen Salpeter zergangen / oder in Wein ein / um die Aufgehung oder Auskeimung zu beschleunigen. Welches ich aber bey den neuen und frischen Körnern nicht vor nöthig befinde: Doch mißbillige ich nicht was Herr Corvinus mit denen ausländischen / oder über ein Jahr alten Saamen machet. Der P. Ferrari Flora sive de Florum cultura L. III. c. 1. p. 211. sagt / daß Corvinus die Saamen / welche hart / langsam und träge zum Aufgehen sind / ehe er sie säet / 12. Stunden lang im Wasser / darinnen ein wenig Salpeter ist / weichen liesse. Manchmal läst er sie auch wol länger weichen / nachdem die Härtigkeit derer Saamen es zu erfordern scheinet; Er begiesset sie auch alsdann mit eben demselben Wasser / damit der Salpeter vermischet.

Die sechste Vervielfältigung ist also beschaffen: Nehmet Küh- Pferde- Schaaf- und Ziegen-Mist / von einem so viel als von dem andern / thut ihn zusammen in ein küpffern oder höltzern Gefässe / giesset siedend Wasser darauf. Lasset alles zusammen etliche Tage weichen / hierauf giesset dieses Wasser sachte / aber in ein anders Gefässe / in welchem ihr auf jeglichen Morgen Landes / habt ein Pfund Salpeter zergehen lassen. Wann der Salpeter zergangen / so weichet man das Getraide oder andern Saamen 24. Stunden lang ein. Hierauf muß man die Körner heraus nehmen / und noch ein wenig feuchte säen / wann es in trockener Zeit ist / wann aber die Erde feucht ist / so muß man die Körner / ehe man sie säet / auf Tüchern auf dem Schütt-Boden abtrocknen. Man darff nur zwey Drittel haben / von dem / so man insgemein auf jeden Morgen oder Hube zu säen pfleget. Es darff auch der Acker nur einmal umgearbeitet / und nicht allererst gedünget werden. Es mag ein Feld übrigens dieses noch so mager und unfruchtbar seyn / als es will / so kan man sich doch eine reiche Erndte versprechen / und die vielleicht noch gar etliche Wochen vor der gewöhnlichen Zeit seyn wird. Der Einwurff ist: Man kan nicht glauben / daß das wenige von denen Saltzen / so sich an jegliches Körnlein von dem Getraide anleget / könnte genug seyn zu der Nahrung so vieler Halmen und Aehren / welche man durch dieses Kunst-Stücke auf einem einzigen Stengel zu sehen verhoffet. Die Antwort darauf: Diese Saltze / so jedes Saam-Korn an sich genommen / sind nicht eben eigentlich zu Ernährung dieses gantzen vielfältigen Gewächses. Ihre erste Verrichtung ist die Einwicklungen derer unterschiedenen Keimen / so in jedem Korn enthalten sind / aufzulösen / damit sie sich erweitern und aufthun. Die andere Verrichtung dieses Saltze ist / daß sie jedem Saam-Korn gleichsam an statt eines Magnets dienen / den Salpeter / welcher die unterirrdische Feuer in Dünste und Ausrauchungen / in der untern und eitlern Region der Lufft / zur Nahrung der Gewächse und Thiere gemacht und empor getrieben haben / an sich zu ziehen. Wir wissen mit Grund der Warheit und guter Erfahrung / daß der Salpeter / wann er frey an der Lufft ist / die Dünste und die Feuchtigkeiten / als wie ein Magnet an sich ziehet.

Das erste Experiment über den Magnetismum oder die anziehende Krafft des Salpeters bestehet hierinnen: Wann man eine gewisse steinigte Materie / so sich in denen alten bleyernen Röhren derer Spring-Brunnen befindet / zu Asche brennet / und ein Saltz daraus ziehet / so wird dieses Saltz / wann es hernach in einem Gefässe an die Lufft gesetzet wird / unaufhörlich Wasser an sich ziehen / welches / wann es gelütert und ausgedunstet ist / einen vollkommenen schönen Salpeter geben wird. Dieses Saltz zergehet nicht von der Feuchtigkeit; es bleibet in dem Gefässe / wann man das Wasser / so es an sich gezogen / durch ein sachtes Beugen abgiesset; oder es bleibet in demjenigen dardurch man es läutert Monconys Voyage T. I. p. 19. Eben dieses nun thut auch der Salpeter / so sich an die Saam-Körner angesetzet: Er ziehet denselben ohn Aufhören die Feuchtigkeit und Salpetrichte Dünste / so in der Lufft sich befinden / und davon die Gewächse sich unterhalten / herzu.

Das andere Experiment gehet dahin: Die gelehrten Naturkündiger von der Leopoldinischen Academie bestättigen diese anziehende Krafft des Salpeters durch ein anderes Experiment, welches uns dahin bringet / daß wir nicht mehr zweiffeln / daß der Salpeter wiederum Salpeter an sich ziehe. Wann ihr in der Nacht im Sommer zu Asche gebrannte Kießlichte an die Lufft setzet / so wird diese Materie / worin

Salpeter ist / die saltzigte Feuchtigkeit der Lufft an ziehen: Dann die Athmolphære oder der untere fang der Lufft / welche die Erde Kugel umgiebet / ganz und gar erfüllet mit Salpetrichten Cörpern / so aus der Erde und Meer emporsteigen / Od. X. III. Ephem. Naturæ Curiol. 1675. & 1676.

Derohalben so ist dieser Salpeter in der That ts anders als ein Saltz der Feuchtigkeit. Nichts esibarer und vielleicht auch nichts ansehnlicher in Natur / als dieser Salpeter / den doch die wenig kennen / ausser einigen Philosophis. Er ist ohne der Rede der Balsam des Lebens / welcher die Harne der Natur in denen drey Reichen dem Mineraen / Vegetabilischen und Thierischen unterhält: ohne welchen / alle Vermischungen würden ausnder gehen / sich in ihren ersten Anfang wieder be/ und von ihrem Untergang und ihren Uberbleigen den ersten verworrenen Klumpen formiren. ches ist das kostbare Saltz / welches alle Cörper lementarischen Welt in einer Zusammenhaltung onsistenz erhält. Die Gelehrten in Franck sind hierinnen mit denen Gelehrten in Teutschd einerley Meinung. Herr Homberg hat ein eximent gemacht / welcher zeiget / wie viel der Salr zum Wachsthum derer Pflantzen beytrage. Er enchel gesäet in ein Gefässe / welches er mit Wasbegossen / darinnen er Salpeter zergehen lassen / Kresse / so ohnedem viel eher und auch in grössere Menge / als der Fenchel / wächst / in ein ander Ge/ so er mit gemeinem Wasser begossen. Der Fenin kleiner Menge gesäet / hat zwey und eine halbe e mehr als die Kresse hervor gebracht. Worauf nu füget: Hieraus wird man können urtheilen / nicht die Saltze unumgänglich nöthig sind zum Aufgehen der Pflantzen; indem sie das Wachsthum befördern / und die Pflantze stärcken / weil sie in einer viel grössern Quantität ist gefunden worden / in der Erde / so mit dem Salpeter begossen worden. Memoir. de l' Acad. R. des Sciens. 1699. p. 69.

Das dritte Experiment verhält sich also: Indeme man den Salpeter im Wasser zergehen lässet / so breitet er sich aus / und vermischet sich unter das Wasser / welches davon gantz durchzogen wird. Es ist nichts leichter / als diesen Salpeter / aus allen Poris des Wassers / darinnen er sich gesetzet / wieder heraus zu ziehen; Dann man darf nur die Feuchtigkeit ein wenig über dem Feuer ausdunsten lassen / biß daß ein kleines Häutlein auf dem Wasser erscheinet. Alsdann lässet man alles wieder kalt werden / so setzet sich der Salpeter zusammen als ein schöner Crystall / so lang / weiß / klar und durchsichtig ist. Da es nun also gantz wahr ist / daß der Salpeter sich unter sich selbst suchet / und zusammen hänget; So vereiniget sich auch der Salpeter / so sich in der Lufft befindet / mit demjenigen / damit man das Korn / ehe man es gesäet / gleichsam geschwängert hat. Palissus Des Metaux & Alchimic. p. 160. erkläret sich hierüber nach seiner Art vollkommen wohl; Das Oel / sagt er / wann es ins Wasser gegossen wird / so sammlet es sich zusammen / und scheidet sich von dem Wasser. Will man dann wol bessere Beweißthümer haben / als von dem gemeinen Saltz / von dem Vitriol und allen andern Saltzen? welche / wann sie im Wasser zergangen seyn / sich dadurch / daß sie zu Crystall werden / gar wol zu scheiden / und einen besondern Cörper zu machen / wissen. Es kommet mir vor / daß dieses genugsam erwiesen / und daß man keinen Zweiffel mehr haben darff über einer so klaren und standhafften Sache.

Cap. XXI.

Von der siebenden und achten Vervielfältigung des Korns.

Die siebende Vervielfältigung ist also beschaffen: Nehmet 10. Scheffel gutes Korn / lasset es zu Aschen brennen / biß daß eine graulichte daraus geworden. Aus dieser Aschen muß man Saltz ziehen: welches durch eine Lauge auf die gelliche Art geschichet. Wann an statt des Was- May- oder September-Thau hätte / so würde die kung davon gar unvergleichlich viel besser seyn. e & Coagula heisset es. Man muß die Saltze er Aschen in Regen-Wasser / wann man keinen nicht hat / auflösen: Und wann das Wasser mit en Saltzen / davon die Aschen erfüllet waren / unmachet ist / so muß man es läutern / und zusammen anen lassen. Man macht aber / daß es zusamn gerinnet / wann man die Feuchtigkeit ausdunsten t: Endlich findet man die Saltze / welche man sorgn aufheben muß. Wann das geschehen; So nehallerhand Arten vom Mist / der vom Pferde / Hü/ Tauben / und Schaafen ist besser dann die an. Man thut sie in ein groß kupffern Gefässe / wonan man 1. oder 2. Maaß Brandwein / und so viel u als möglich / nebst etlichen Masen weissen Wein et: Man thut desselben nach Proportion, daß man die Vervielfältigung machen will / hinein. Wann nicht Feuchtigkeit genug vorhanden; so muß man Regen-Wasser dazu giessen. Alsdann muß man dieses zusammen 24. Stunden über einem sehr kleinen Feuer lassen / und sehr offt herum rühren. Man seihet hernach die Feuchtigkeit ab / welche man zu folgendem Gebrauch verwahret.

Der Gebrauch ist dieser: Man nimmt von dieser Feuchtigkeit so viel als vonnöthen / das Getraide einzuweichen / welches man auf einem Morgen Landes säen will. Man thut in diese Feuchtigkeit eine Untze von dem Saltz des Getraides / und ein Pfund Salpeter. Wann die Saltze wohl aufgelöset / breitet man sein Korn auf ein Tuch / und begiesset es 9. Tage lang / des Abends und Morgens / mit dieser gedachten Feuchtigkeit. Den 10. Tag säet man sein Korn / und gantz kühnlich ein Drittel weniger als insgemein. Der gute Fortgang wird die Mühe / und die aufgewendeten Unkosten reichlich bezahlen. Daß man hierzu Wein brauchet / darüber darff man sich nicht verwundern. Der Wein ist ein kräfftiger Trieb zu dem Wachsthum / dann er hält viel Saltz in sich. Man hat auch nicht etwann erst zu unseren Zeiten befunden /

daß

daß die Pflantzen gerne Wein trincken / und durch diesen Safft erfrischet und ermundert werden. Canonherius de Admirandis vini virtutibus pag. 70. sagt: daß / wann die Wurtzel eines Ahorn-Baums mit ein wenig Wein benetzet werde / wann es gleich scheintet / daß er gantz und gar verdorren wolte / so wird er sich alsobald wiederum erholen / und sehr starck / die Aeste von einer ausserordentlichen Grösse treiben.

Die achte Vervielfältigung: Virgilius meldet / was die Ackers-Leuthe zu seiner Zeit thaten / um reiche Erndte zu haben.

Ich sehe (sagt er: Georg. l. 1.) daß mancher Wirth / der auf die Saat bedacht / den Saamen erst in Oel / und in Salpeter leget: weil das Wasser / so die Krafft des Saltzes in sich heget / den Halm und auch die Frucht alsdann viel grösser macht.

Die alten Land-Wirthe / sagt Columella de re rustica lib. II. c. 10. p. 58. und selbst zu Zeiten des Virgilii, pflegten ihr Korn nicht eher zu säen / biß sie es vorher in Oel-Hefen / oder in Salpeter eingeweichet. Plinius Histor. Natur. l. XVIII. c. 17. ziehet dieses auf die Bohnen / was Virgilius insgemein von denen Saamen saget: Virgilius (spricht er) verordnet / daß / wann man die Bohnen säen wolle; solle man sie in Oel-Hefen einweichen: Und vertröstet / daß sie dadurch sehr groß werden.

Einige aber meinen / daß sie noch viel besser wachsen / und sich vermehren würden / wann man sie 3. Tage vor der Saat / in Urin und Wasser weichte. Democritus will haben / daß man alle Saam-Körner soll einweichen / in den Safft einer Pflantze / Aizoon genennet / die auf den Dächern der Häuser wächst / und bey den Lateinern Sedum oder Digitellum heist. Welches / wie es scheinet / die Hauß-Wurtz ist. Allein man müste sehr viel Hauß-Wurtz-Safft haben / wann man das machen wolte / was Democritus hier vorschläget. Dieses Kunst-Stück ist vortreflich / um zu verhindern / daß die Würmer und anderes Ungeziefer die Körner nicht ausfressen / wann ein gelinder Winter ist. Weil dieses fast alle Jahr in Italien zugeschehen pfleget / so kan es daselbst sehr guten Nutzen schaffen.

Die neundte Vervielfältigung. Man muß das Korn / oder andere Körner 24. Stunden lang in Trahn weichen lassen. Wann man es davon abgeseiget / so streuet man es mit ungeleschtem Kalck ein / darein man ein wenig pulverisirten Salpeter gethan hat. Dann lässet man es trocknen; hernach säet man es sehr dünne. Also ist nunmehr gar leicht zu erkennen / daß das gantze Geheimnuß von der Vervielfältigung des Korns in dem Salpeter-Saltz bestehe; und daß dieses die vornehmste Person auf dem Schau-Platz der besaamten Erde ist; Worüber alle Naturkündiger einstimmig und eines Sinnes seyn. Bary in seiner Physic, saget: Bey gewissen Körnern / als bey den Hanff-Körnern / geschehen manchmal erstaunens-würdige Vervielfältigungen: Und wo man denen Patribus Doctrinæ Christianæ glauben soll / so kan ein einziges Gersten-Korn eine gar ungemeine Fruchtbarkeit zeigen. Digby, vermeinet mit dem Cosmopolita, daß der saltzichte Lette / oder Leim unter allen Letten der fruchtbarste sey; und daß die Regen fruchtbarer wären als andere gemeine Wasser; käme daher / weil sie das Fette aus der Lufft an sich nehmen / und daß die Lufft mit einer unendlichen Menge von süßlichtem Saltze erfüllet sey. Des Plantes p. 115. & 116. Saint-Romain, in seiner Science naturelle Part. IV. c. 4. pag. 307. sagt: Die Ackers-Leuthe düngen ihre Aecker / und brennen ihre Brach-Felder aus / um ein fetteres Getraide und eine desto grössere Menge von Körnern zu haben. Wann sie aber wüsten / ihre Körner in ein auflösendes Acidum zu weichen / oder ihre Aecker damit zu begiessen; so würden keine so unfruchtbar seyn / die nicht davon solten fruchtbar gemacht werden: Und der Uberfluß des Korns / welcher davon einkommet / würde die Ackers-Leuthe nicht wenig erfreuen.

Die Patres Doctrinæ Christianæ zu Pariß verwahren bey ihnen noch einen Gersten-Busch / welcher 249. Stengel oder Halmen hat / die ihren Ursprung von einem eintzigen Korn haben: Auf ihren Aehren zehlen sie mehr als 18. tausend Körner; welches in Wahrheit recht ausserordentlich ist. Derohalben sie es auch als eine gantz sonderbare und merckwürdige Sache aufbehalten. Einige bedienen sich das Korn zu vervielfältigen / des Saltzes von der Sonnen-Blumen / Heliotropium genannt / weil die se berühmte Pflantze sich nach der Sonnen wendet und derselben nachfolget. Planis-Campii, in seinem Hercule Chymique, redet mit dem gröstẽ Vergnügen von den Kräfften dieser Pflantze / und ist gantz entzücket / wann er auf seine Clytia kommet / mit welchem Nahmen er die Sonnen-Blume beleget. Er saget gar etwas ungemein besonders von ihr; welches auch die Vegetation der Pflantzen angehet. Er erzehlet / daß die Sonnen-Blume bey der allergröstẽ Sonnen-Hitze / so voll Thau sey / daß man innerhalb einer halben Stunde / wann man sie zu unterschiedenen malen sachte schüttelt / 2. Untzen Thau bekommen könne. Was wird er erst von der Würckung dieses Thaues sagen? Man wird sichs nicht so einbilden können / drum ists besser / daß man ihm selbst reden lasse: Lachet nicht darüber (spricht er:) probiret es nur; ihr werdet ihr sehen / daß der Krebs / der Wolff / das Noli me tangere, alle Arten von Geschwüren / giftigen Bissen / Schüssen / Wunden / Leberflecken / Magen-Weh / Hertz-Klopffen / Kopff-Schmertzen von Gicht / Pest / Aussatz / Frantzosen / ꝛc. vor ihm werden weichen müssen. Er deutet an / wo Gifft darinnen ist / indem er das Gefässe zersprenget / wo dasselbige enthalten ist; Er entbindet eine Frau von der Geburts-Arbeit; Er ist ungemein gut wider die fallende Sucht oder schwehre Noth / und alle ihre Arten / und treibt die Teuffel von den Cörpern. Mit kurtzem / er hat solche Krafft und Tugend / daß / wann er nicht so gemein wäre / so würde ihm weder Gold / Perlen / noch Edelgesteine gleich geschätzet werden. Dann er ist von solcher Würckung / daß Arnoldus de Villa nova sich unterstanden hat zu sagen / daß / wer alle Tage nüchtern etwas davon zu sich nehme / derselbe würde fast gar nicht sterben. Also erneuert er auch / und bringet jeder Frucht / jedem

Kraut / und allen Bäumen ihre gäntzliche Vollkommenheit wieder. Qui potest capere, capiat.

Verwichen kam mir ein Buch unter die Hände / welches viel gute Sachen in sich hielte. Der Titul davon war das Irrdische Paradiß; P. Gabriel de Cassagne, ein Conventual von Avignon, hatte es verfertiget. Dieser Mann ist nicht minder mit der Sonnen-Blume eingenommen / als der Planis-Camby. Er practicirte die Medicin Anno 1612. zu Pariß. In seinem Buche finden sich in der That schöne Gedancken. Was uns aber hauptsächlich angehet / das ist die Hochachtung / so er vor die Sonnen-Blume hat. Nachdem er von ihrer Sympathie mit der Sonnen geredet / so will er behaupten / daß keine Kranckheit sey / man mag sie noch vor so unheilbar halten / als man wolle / die nicht denen Kräfften dieser vortrefflichen Pflantzen weichen müsse. Der Gebrauch davon ist folgender: Nehmet / sagt er / eine gantze Sonnen-Blume / die recht verwelcket ist / macht alle Stücke davon / und thut sie / nebst ihren gelben Blättern / und ihren Saamen / in eine Flasche; darauf güsset Brandwein / so / daß er 4. quer Finger darüber gehet. Stopffet die Flasche wohl zu / und setzet sie 10. Tage an die Sonnen / und des Nachts an einem trockenen Ort. Alsdann seiget den Brandwein ab / und hebet ihn wohl auf. Pressет das Marck wohl aus / und was daraus kommt / das thut zu dem obigen Wein. Hernachmals brennet das Marck in zwey wohl zugeschmirten Töpffen zu Aschen. Dann ziehet das Saltz aus der Aschen / welches man zu den Brandwein und ausgepreßten Marck schüttet / sich darinnen aufzulösen; Alsdann hebet ihr einen gresten Schatz. Gebet davon einen Löffel voll / in einem halben Glas Wein nüchtern ein / solches nennet das Noli me tangere, so den Krebs / Stein und Grieß curiret. Dieses Mittel ist durchaus vollkommen gut / wider den Schlag / die Wassersucht / und das viertägige Fieber ꝛc. Cassagne Paradis terrestre p. 37. 38. 39. 40.

Die erste Anmerckung ist diese: wann es von ohngefehr geschehen solte / daß eines von diesen Kunst-Stücken / an einem Orte nicht anschlüge / so muß man nicht sagen / daß der gantze Proceß nichts nutz wäre. Ich bin versichert / daß das beste Kunst-Stücke / vor allen Arten des Grund und Bodens nicht kan gut seyn. Man muß es von Anfang an kleinen probiren / ehe man es machet / grosse Unkosten darauf zuwenden. Der Herr Boyle ist hierinnen vortrefflich. Er hat einen eigenen Tractat geschrieben / von den Experimenten / welche ein- oder zweymal angegangen / und die er hernach nicht wieder hat zu wege bringen können. Etwas weniges verändert die Ordnung der Natur / und macht / daß ein Experiment fehl schlägt. Wann es aber nicht gleich von statten gehet; so darff man sich deshalben nicht erzörnen / und das unternommene Werck nicht fahren lassen / als wann es vergeblich wäre; Man muß es mit Fleiß untersuchen / wo nicht man nicht genügsame Achtung gegeben; und ob man auch in allen so verfahren / wie man gesolt. Auf solche Weise hat der Herr Boyle bey vielen Vorfallenheiten geurtheilet / wann er / oder seine guten Freunde / das jenige nicht gefunden / so sie gehoffet. Was er hiervon saget / ist allerdings hoch zu schätzen / doch will ich mich hier nicht aufhalten / als nur bey denen Geheimnüssen / so die Vegetation angehen. Ich erinnere mich / sagt Herr Boyle, daß der berühmte Baco, und viel andere Naturkündiger versichern / daß es gar leichte sey / späte Rosen zu haben / welche nicht eher als gegen dem Ende des Herbstes hervor kommen: Sie sagen / daß man diß zu erlangen / in dem Frühling nur die Spitzen / an den kleinen Aesten / wo die Rosen-Knospen scheinen hervor zukommen / abschneiden müsse. Um aber auf die rechte Wahrheit zu kommen / sagt Herr Boyle, p. 42. so habe ich von meinem Gärtner vernommen / daß zu diesen Kunst-Stücke nur die jenigen Stöcke geschickt seyn / welche viel Stärcke und Krafft haben / auf solche Weise Rosen im Herbst darauf zu zeugen. Man muß auch untersuchen / was vor Art von Rosen-Stöcken es ist; Dann das ist gewiß / daß die Damascener- oder Muscaten-Rosen ordentlicher Weise im Herbste blühen. Also muß man alsdann das jenige / so von der Natur herrühret / nicht erst der Kunst fälschlich beylegen.

Der Herr de la Quintinie de la culture des Fleurs p. 116. sagt: Wann auf den Sträuchen der weissen Muscat-Rosen / die Blumen scheinen hervor zu kommen / so muß man die Sproß-Reisser / anderthalb Fuß von unten schneiden / alsdann wird er aus jedem Auge einen Sproß-Reiß treiben / welcher viel Blumen auf dem Herbst geben wird. 2. Es machet der Herr Boyle auch noch eine andere Anmerckung über die fehlschlagende Experimente. Es sind einige Leuthe / sagt er / welche davor halten / daß man nicht gar viel trauen dörffte / was viel Scribenten vorgeben / daß auf einem einzigen Baum Früchte von unterschiedener Art wachsen. Sie widerstreiten es / weil es nicht so eingetroffen / wie sie es erwartet. Vor mich / füget er p. 42. & 43. hinzu / glaube ich / daß die Sache gantz möglich sey / und habe ich 23. Arten von Pfropff-Reisen auf einem Apffel-Baum gesehen / welche zusammen / jeglicher nach seiner Art drey und zwantzigerley unterschiedene Arten von Aepffeln hervor brachten. Auch ist es nicht lange / daß ich die Freude gehabt habe / Pflaumen und Abricosen von einem Stamme abzunehmen / von welchem wir auch hoffen / daß er noch andere Arten von Stein-Früchten tragen werde. Unterdessen ist es gewiß / daß bey denen Früchten von unterschiedener Natur schwehr ist / selbige von einem Stamme zu bekommen. (3.) Ein anders Experiment ist es / daß man nicht weiß / warum die Pfropff-Reiser von Kirsch-Stämmen / das erste Jahr Frucht bringen / und warum andere nicht blühen / noch tragen / als das Jahr hernach. Denen gemeinen Gärtnern ist die Ursache unbekandt. Alles / was sie davon wissen / ist / daß es manchmal geschicht / und manchmal nicht geschicht. Allein die verständige Liebhaber von der Kunst zu propffen / haben gefunden / daß der Propff-Reiß gar selten unterlässet / das erste Jahr Früchte zu bringen / wann er von einem starcken und kräfftigen Baum genommen ist; und daß derselbe Propff-Reiß Frucht-Augen hat. Widrigenfalls wird er nichts als Blätter treiben / und die Früchte erst im folgenden Jahre bringen. Diese Anmerckung des Herrn Boyle p. 48. ist so schöne / und trägt so viel zum

zum Nutzen der Gärtnerey bey / daß man nicht unterlassen können / sie hieher zusetzen. Also ist es um so viel desto mehr wahr / daß / wann man Experimente macht / so muß man Aufmerckſamkeit / und vielen Fleiß dabey brauchen.

Die andere Anmerckung gehet dahin: So groß als auch der Vorrath ist / welchen die Natur in ihren Busen / zu Unterhaltung der Pflantzen verbirget / so wird derselbe doch erschöpffet. Wann einer / sagt Balisſy p. 233. einen Acker viel Jahr hintereinander / ohne ihn zu bedüngen / besäet; so werden die Saamen das Saltz von der Erden zu ihrem Wachsthum ausziehen: Und die Erde wird dadurch von dem Saltz entblösset seyn / und weiter nichts hervor bringen können. Derowegen muß man sie düngen / oder etliche Jahre ruhen lassen / damit daß sie / vermittelst der Regen / ihre Saltzigkeit wieder an sich nehmen. Deswegen hat man jederzeit seine Zuflucht zu Düngen genommen / das ist / die Zubereitung der Aecker mit Mist / um dem Felde seine ausgesogene Fruchtbarkeit wieder zu geben. So beschwehrlich als auch diese Art ist / dem Acker seine verlohrne Kräffte zu ersetzen; so hat man es doch allemal vor eine Sache von der grösten Wichtigkeit angesehen. Italien hat den Stercutius, einen von seinen alten Königen / unter die Zahl der Götter gesetzet / weil er der Erfinder gewesen / die Erde durch das Düngen fruchtbar zu machen. Plinius Histor. Nat. L. XVII. cap. 9. Die Griechen / welche wollen / daß alle Künsten von ihnen kommen / sagen / daß Augias, der König von Elis, welcher berühmt ist / wegen des Mistes in seinen Ställen / die mit 1000. Ochsen angefüllet waren / der Erfinder des Düngens sey; Und daß Hercules, welcher alle diese Ställe ausgemistet / dieses Geheimnuß / die Erde mit Mist zu düngen / in Italien bekannt gemacht habe. Dieses thun auch noch heute zu Tage die Bauers-Leuthe und Gärtner / welche das gröste Theil des Jahres beschäfftiget sind / den Mist des Viehes zusammen zu bringen. In der That ist es gewiß / daß das Saltz von ihrem Urin / und dem andern Unflat / verwunderungswürdig wohl zum Wachsthum der Pflantzen hilfft. Sie suchen allenthalben dieses Saltz / welches so würckend und geschickt ist / die Keymen derer Saamen in Bewegung zu bringen. Sie haben ihre Zuflucht zu dem Mist / zu der Schor-Erde / zu dem Staub / welchen man auf dem Wege findet / um die Salpetrichte Substanz wieder zu ersetzen / welche das Wasser zerflösset / ersäuret und ertränckt / oder durch ein immerwährendes Anbauen ausgesogen hat. Man hat auch noch andere Mittel gesucht / die Erndten viel reichlicher zu machen. Der Sohn des Milord Brereton, sagt der Herr de Monconys, Voyage T. II. p. 62. hat der Englischen Academie bekant gemacht / daß ein Edelmann von seiner Kenntniß / zu gewisser Zeit sein grün Korn abschnitte: Welches verursachte / daß jedes Korn oder jede Wurtzel biß hundert Aehren hervor brachte. Herr Oldenbourg glaubt / daß er noch etwas schwehres darüber rollen lasse / als wie eine hölzerne Waltze / um es einzutretten. Man füget hinzu daß wann das Korn in seinen Aehren gesäet würde / es sich unendlich mehr vermehrete / als wann es bloß ist. Man sagt auch / daß einer / Nahmens Herr Paquet an den Aehren / wann sie in der Blüthe sind / erkenne / welche durch einen gewissen Mehl-Thau / der sie röstet / werden verbrennet werden; Das Mittel aber dieses Ubel ist / daß man diesen Thau / wann er auf das Korn gefallen / abschläget / indem man mit einer darüber gezogenen Linie hindurch gehet.

Cap. XXII.

Von dem Haber / und was dabey zu beobachten / und einem curieusen Land-Mann zuwissen dienlich.

DEr Haber wird nur den Sommer über gebauet / ist auch des Aussäens halber / an den meisten Orten / die erste Feld-Frucht; Und obwol einige davor halten / der Haber seye ohne wenig Bedencken zu bauen: so ist doch auch gewiß / daß je bessere Gutthat in Zueignung des Feldes / und dessen Zubereitung dem Haber wiederfähret / je besser er sich auch / der Güte und Menge halber / hinwieder bezieget. Gemeiniglich wird das Feld zum Haber gelassen / das man zur Gerste / Kraut oder Kohl-Stücken nicht brauchet; und darf man zum Haber nicht allererst düngen / sondern so bald nur der Winter vorüber ist / und daß man vor dem Gefröste in die Erden kan / mag man bald im Martio etwann nur schlecht auf eine Art darzu ackern. In den neuen rohen Ländern und Teichen wächst der Haber auch gern / und so der Acker vor Winters darzu umgerissen wird / im alten Monden / damit er sich erliegen kan / ist es besser / als wann er allererst auf dem Frühling umgeackert wird. Sonsten wird insgemein und am besten zweymal darzu gepflüget; nemlich vor Winters die Stoppeln / und nach dem Winter / gleich jetzt gedacht / so bald der Frost meistens vorbey / zur Saat geackert: mag auch wohl nur in eine Art / doch dann mit kleinen Furchen / und nicht zu feuchte darzu geackert / auch mit ziemlichen Saamen / doch nicht allzu dicke / alsobald in frische Furchen gesäet / und wohl untergeeget werde / bestellet werden. Wann er aufgangen / und noch grosse Klösser hat / (welches aber selten vorfället) kan man ihn auch waltzen lassen. Man pfleget auch wohl / wann der Haber zimlang aufgangen / denselben aufzuegen / wann der Acker derb und feste worden / doch muß solches / wann er etwas feuchte ist / damit der Haber bald einwurtzlen könne / geschehen; und solches ist dem Haber zuträglich / dann er wird sodann fein braun / und streckt sich hübsch darnach.

Sonst pfleget man des Habers insgemein dreyerley Gattungen zu zehlen: nemlich / der erste ist etwas rauh / hat kleine / schwartze / spitzige Körnlein / und

auch

auch der gewächsigste in gar sandigt- und geringen Boden / sonst Bart-Haber genannt; Je länger man denselben in solche Aecker säet / je geringer er von Jahr zu Jahren wächset / derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern / und guten weissen Saam-Haber zum aussäen haben soll: und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird / so wird doch in drey Jahren in solchen Aeckern lauter Bart-Haber von sich selbsten wachsen.

Der andere ist früher oder August-Haber / will einen sehr guten Acker haben / wird zeitlich reiff / und Haber am allererstен gesäet / giebt auch wohl Körner / wird aber nicht sonderlich gebauet. Es ist zwar dieser Haber der beste an Körnern / so wol zum Futter / als auch zu Grütze zu gebrauchen / wird aber deswegen auf grossen Gütern / wo starcker Acker-Bau ist / wenig geachtet / weil / wann er nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgehacket wird / (so doch bey vielem Acker-Bau so genau nicht allezeit kan beobachtet werden) bald ausfället / und die meisten Körner auf dem Acker liegen bleiben. Ein Bauer aber / so nicht starken Acker-Bau hat / kan sich dessen mit gutem Vortheil bedienen / indem er nicht allein besser scheffelt / sondern auch besser schocket als anderer Haber; Doch ist am besten / daß er dergleichen Haber alleine ausse / auch in der Scheure allein lege / damit der Saate nicht untereinander komme / und mit seinem grossen Schaden vermenget werde. Der dritte ist der gemeine Haber / so der allerbeste.

Wann man viel Aecker hat / daß man vermeinet / man werde auf die Fasten mit der Acker-Arbeit zu langsam fertig werden / so mag man die Haber-Aecker auch nur bloß vor Winters / umreissen / und um die Fasten sodann nur bald säen / und den Saamen unbegen lassen; So werden auch bey dem Haber keine Furchen ausgefahren / noch Wasser-Furchen gemacht / weilen die Nässe dem Haber nicht so leichte / als dem andern Getraide / so den Winter über ausdauren / und unter dem Schnee liegen muß / schadet. Sonsten nutzet der Haber-Saat / wie gedacht / das Walzen so wohl / als der Gersten.

Was die Einerndtung anbelanget / so pfleget der Haber gemeiniglich mit der Gersten zugleich zeitig zu werden: welchem es nun am nöthigsten thut / dem muß man zu lauffen / und die Erndte befördern; wann demnach der Haber an Stroh und Halmen reiff wird / so ist er zeitig / und wird also gemeiniglich bald nach der Gersten im Julio gehauen und eingebracht / und nachdeme das Stroh fütterig ist / etwann zwey oder drey Tage also im Schwaden liegen gelassen / damit das Futter noch dürre werde.

Wann man sich in der Erndte säumet / und den Haber nicht zu rechter Zeit abhauen läst / pfleget er / wie die Gerste / überständig zu werden / und einzubrechen.

Wann der zähe Haber im Dreschen nicht abgehen / und das Stroh verlassen will / muß man damit biß zur Kälte warten / da dann der Drescher wohl die Flegel eiffriger angreiffen / und darauf klopffen / alsdann der Haber von der Kälte zu besserm Ausfallen mit genöthiget wird. Manche sollen wohl gar im Brauch und Gewohnheit haben / beym kalten Wetter / Wasser über den zähen Haber zu giessen / damit die Körner vom Stroh frieren sollen. Etlicher Orten pfleget man den Haber durch die Pferde austretten zu lassen. Die übrigen Arbeiten / so wohl bey der Erndte als Dreschen / sind wie bey dem anderen Getraide / nur daß man den Haber / weil er zu rauh darzu / nicht durch die Rolle oder Fege zu lassen pfleget / zumahlen er nur daran hängen bleiben würde; Wie dann auch selten das andere Sommer-Getraide durch die Fege gelassen wird. Wann der Haber aufgeschüttet wird / brauchet er anfänglich etliche mal des Umwendens / darnach lässet man ihn liegen. Der gemeine Nutz des Habers bestehet darinnen / daß er zum Pferde- Hüner- Gänse- Endten und Tauben-Futter genommen und verbrauchet wird: Das geringe / so bey dem Dreschen abgenommen / wird zusammen gehalten / und damit den Schweinen und Gänsen gemenget. Die Spreuer vom Haber werden unter die Waitzen- und Rocken-Spreu gemenget / und damit den Stutten den Winter über / so lange man nicht zu Acker fähret / gegeben. Das Haber-Stroh wird den Stutten und Gelten-Vieh nach dem Futter an statt des Heues eingeleget. Im äussersten Nothfall wird aus Habern Brod gebacken / so aber nicht zum gesundesten ist. Man pfleget auch wol denselben zu malzen / und unter ein Gebräude Bier zwey biß drey Scheffel zu geben; Es hält sonderlich schönen Gesicht oder Schaum.

Cap. XXIII.

Von Winter- und Sommer-Rüb-Saamen / daraus Oel geschlagen wird.

Das Feld / darauf der Winter-Rüb-Saamen gesäet wird / muß eben so wol gedünget / und so offt als das Waitzen-Feld / auch fein klar zubereitet seyn. Zuförderst aber ist nöthig / daß so wol das Feld in warmer Gegend liege / als auch solche Gegend von Natur oder Wärme halber darzu dienlich sey. Und weilen auch der Saame nicht ein Jahr wie das ander geräth / und offt geringe Körner bringt / so ist nöthig / daß man nach vollkommenem Saamen trachte / um sich des kräfftigern Wachsthums davon desto mehr zu versichern. Die Saam-Zeit ist gleichfalls noch vor dem Waitzen / in der ersten Herbst-Monats-Woche / gleich in den frischen Aeckern / und wird etwann der achte Theil gegen Rocken / an Saamen genommen / als wann man 2. Scheffel Rocken auf ein Stück Feldes säet / so brauchet man auf dasselbe nur einen Viertel Scheffel Rüb-Saamen. Und weilen auch das wohl getroffene Säen so lustig anzuschauen / als auch nachgehends mit Nutz zu empfinden ist / wird ein geschickter Säeman darzu erfordert / und werden

insgemein vier Finger zum Griff gebrauchet/ und nur so viel darein genommen / als unten mit den Kuppen gefasset werden mag / so daß dieser Saame gar dünne gesäet wird. Und wofern die Rüb-Saamen-Stücke nicht sehr hefftig mit Unkraut überwachsen / so lasse man ja keine Gräser darauf / dann sie nicht alleine mit ausrauffen / sondern auch mit dem Niedertretten sehr mercklichen Schaden verüben. Gegen die Reiffung ist nöthig / daß ein Haus-Wirth der Tauben halber / so grossen Schaden thun / jemanden hüten / und dadurch den Schaden meiden lasse. Der Reiffung wegen muß man genau Achtung haben / daß man das Abschneiden zu rechter Zeit treffe; Dann kommt man zu balde / so werden die grünen Körnlein taub / oder sehr leicht; Wartet man aber zu lange / so thun besagte Vögel nicht allein schaden / sondern man rühret auch viel aus / daß offtmals doppelt Saamens-dicke die Körner auf dem Felde liegen. Die beste Zeit ist / wann der meiste Theil reif ist / so wird / wann er in Hauffen geleget / das übrige auch vollends gut. Es muß aber solches Abbringen oder Schneiden behutsam geschehen / so / daß im Abschneiden nicht etwann grob damit verfahren / im hinlegen es derbe niedergedrückt / oder auch im Aufnehmen hefftig beweget werde / daß sich der Saame davon ausrühre / und soll man auch gute Tücher gebrauchen / darinnen man das abgeschnittene zu Hauffen bringen / und so viel immer möglich / muthwilligen Schaden verhüten möge.

Gleichwie aber der Winter-Rüb-Saamen zu keiner Zeit gleich reiffet / so ist es auch aus erheblicher Ursach / wie bereits gedacht / nicht rathsam / daß man die völlige Reiffe alles Saamens erwarte: Damit nun aber der unreiffe auch tüchtig werde; indeme die Natur selbst ein Mittel in sich hat / daß / wann der Saame aufeinander kommt / erwärmet / und die Wärme die unreiffe Körner vollends tüchtig machet / darum muß der Saame / so bald er abgeschnitten / auf dem Stücke / worauf er gewachsen / an einem oder mehr Hauffen zusammen getragen / fest auf einander geleget / und wie ein Heu-Schober rund zugespitzet werden / damit das manchmal entfallende Regen-Wetter keinen Schaden leicht verursachen könne. Und ist es auch sehr nöthig und rathsam / wann der Platz / darauf der Hauffe geleget wird / zuvor abgeschauffelt / und derb getretten ist. Nach etlichen Tagen / und wann man mercket / daß die unreiffen Körner tüchtig / und das Wetter / Regens halber / beständig scheinet / nimmt man das Dreschen vor / die Tennen müssen nechst am Hauffen gleichfalls ausgeschauffelt / mit Gersten-Spreu überdroschet / dichte getretten / und nicht lange zuvor gemacht werden / dann sonst reisset die Erde wieder sehr auf; ists aber noch sehr feucht / so schläget sich viel ein. Wann dann der Rüb-Saamen ausgedroschen / muß er fein dünne auf einen guten Boden geschüttet / und fast täglich gewendet werden / dann er sonsten leichte angehet und verderben kan; biß er recht trocken / und treuge worden / kan man hernach das Umwenden länger und wol vierzehen Tage anstehen lassen. So ist auch zu mercken / daß wann der Rüb-Saame zum erstenmal nicht rein genug worden / daß / wann er abgetrocknet / er noch einmal zu wurffeln / und auch nicht ehe richtig gemessen werden könne / als biß er wohl rein gemacht und trocken worden. Und ob schon vom Gebrauch des Winter-Rüb-Saamens auffer dem Oelschlagen kein sonderlicher Nutz bekandt / so ist doch einem Land- und Ackers-Mann rathsam / daß er dergleichen Frucht / wanns sein Boden tragen will / fleissig baue / so wohl zum Geliche / und fernerem Saamen / als daß er auch einen Pfenning daraus zu lösen wisse; so mag auch wer einen Vorrath davon erhalten kan / den Mißwachs nicht so sehr empfinden / weil ihme alsdann der Vorrath schier noch einmal so viel als vor gilt. Das Stroh verbrennen manche darum im Felde / weil sie besorgen / es möchte sich in den Gebäuden entzünden. Allein / wann es wohl abgetrocknet / und nicht bald wieder feuchte wird / hat man dergleichen gar nicht zu besorgen / wie dann die erfahren / denen der Holtz-Mangel bekandt.

Was bißhero von dem Winter-Rüb-Saamen gemeldet worden / das ist auch hier von dem Sommer-Saamen mehrentheils zu verstehen; nur ist der Unterschied / daß bey dieser die Saam-Zeit im Frühling / wann die meiste Kälte vorbey / und keine beissende Fröste mehr zu fürchten / in Acht zu nehmen. Es ist auch rathsam / daß nach Winters das Feld zweymal geackert werde / damit es desto klärer / und dergleichen Gewächse dienlicher sey. Das Feld darzu soll von dem besten genommen werden / so daß es noch kräfftiger als ein Gersten-Feld sey. An manchen Orten / wann dieser Sommer-Saamen vom Felde / wird noch vor Winters der Acker wieder mit Rocken besäet; welches doch nicht überall practicirlich / weilen an wenig Orten dergleichen warme Felder gebet. Und weilen es offtmals geschichet / daß solcher Sommer-Saamen überein reiffet / und daher schier / dem Schein nach / unnöthig / solchen in Hauffen zu legen / so ist doch des Windes halber viel sicherer und gewisser / man wende lieber so viel Mühe auf / als daß man Schaden befahren wolle. Zwar geben auch einige vor / als ob der Sommer-Saamen besser als der Winter-Saamen; aber wann der Winter-Saamen nicht etwann sonderbaren Anstoß erlitten / so ist gewiß / daß er dem Sommer-Saamen an der Güte ziemlich vorgehe. Das übrige ist / wie gedacht / gleich bey dem Winter-Saamen.

Cap. XXIV.

Von Linsen und Wicken.

VOn den Linsen und Wicken giebt das Sächsische Land- und Haus-Wirthschafts-Buch folgenden Bericht: Die Wicken und Linsen werden bestellet in Sommer-Aecker / die etwann vor dem Jahr seynd gedünget worden; auch pfleget man solche in dreyjährigen Mist zu säen. Der Acker darf

u / wird gemeiniglich nur auf eine Art / wie zum Ha-
er oder Erbsen im Mertzen / etwann um Mariä Ver-
ündigung / oder auch zu Anfang des Aprils geackert /
nd wie die Erbsen / doch gar dünne eingesäet. Sie
achsen nicht in sandigten oder hohen Aeckern / son-
ern in niedrigen und guten. Wann man haben will /
aß die Wicken wohl in die Schoten gerathen / so solle
an sie drey Tage vor dem Neuen Mond in die Ha-
er-Saat / wann das Birckene Laub hervor sprosset /
uesäen.

Die Linsen wollen eben einen solchen zugerichteten
cker / wie die Wicken / haben / und werden sie auch im
Mertzen oder April mit den Wicken gesäet. Wann
nn beyde Aecker mit dem Saamen besäet sind / so
erden sie auch mit der Egen überfahren / und unter-
rget / wie recht ist. Und wann sie endlich im August-
Monat reiff / werden sie / wie die Erbsen / abgehauen /
n Abnehmen des Mondes / und nachdeme sie zwey
der drey Tage auf dem Acker gelegen / in Stroh-
eile gebunden / und bey trockenem Wetter einge-
ret. Sie werden insgemein nicht / wie ander Ge-
ade / gantz ausgedroschen / sondern nur ein wenig
erschlaget / und dann umgewendet; Das übrige
n den Wicken / nachdem man den Saamen abge-
mmen / wird mehrern Theils den Wallachen und
n Rossen unter das Stroh geschnitten / gegeben.

Die Körner werden gewurfft und zusammen aufbe-
halten / das Abrühren wird unter die Spreuer ge-
than / und denen Stutten das Stroh damit ange-
macht.

Von den Linsen wird das Uberbliebene den Läm-
mern und abgewöhnten Kälbern gegeben / doch sind
sie vor die Lämmer am bequemsten; Und hingegen die
Wicken / wann sie wohl gerathen / ein gut Pferde-
Futter. Sonsten pfleget man auch Wicken / Erbsen /
Gersten und Haber untereinander zu säen / welches
man ein Gemäng heisset / und dem Rind-Vieh / und
zwar sonderlich den Pferden / zum guten Futter / so
bald es abgeblühet / also grün abgeschnitten zu geben.
Etliche aber pflegen nur unter die Wicken / Haber
halb zu mengen und zu säen / heissens Wicken-Ge-
mänge / und gebens den Rossen auf den Winter zu
fressen / schneidens klein / mengen ihnen das Futter
damit / und erspahren dardurch / den Winter über /
oder so lang es reichet / viel Haber. Linsen wohl ge-
sotten und übergelegt / wann sie vorher gestossen / stil-
len das Bluten der Wunden. In Essig gekochet /
und Pflaster-Weis aufgelegt / vertreiben die Kröpff
und harte Geschwulst. Wicken-Meel gebrauchet trei-
bet den Harn / doch zu viel gebrauchet / ist es der Bla-
sen und dem Gedärm schädlich / um seiner austreiben-
den Krafft willen.

Cap. XXV.

Von dem Heydel oder Heyden-Korn.

DAs Heyde-Korn wird nicht leichtlich in die gar
guten Aecker gesäet / sondern wo ander Ge-
traid nicht gerne wächset / als in die lettichten
nd sonsten gar geringe / auch sandigte Aecker / dann
wächset das Heyde-Korn nicht gern in den leimig-
n und gar starcken Aeckern / sondern will einen lin-
n und nicht allzu festen Boden haben: Etlicher Or-
n wird das Heyde-Korn gemeiniglich nur zum Be-
ff gesäet / daß man besser auskommen kan; Es wird
as Feld mehrentheils mit Heyde-Korn besäet / dar-
n sie dann allewege den Acker zuvor düngen / und
ann das Heyde-Korn wegkommt / so wird in sol-
en Acker wieder Korn gesäet / und darff man als-
ann solche Aecker nicht allererst von neuem düngen
nd brachen / wie anderswo geschehen muß. Diese
cker werden also entweder vor Winter / mit Mist /
rten im October beführet / und in Zeilen auf drey
eete geschlagen / und so bald gebreitet und unterge-
rget. Oder es werden solche Aecker erst auf den
rühling / etwann im April / und kaum dafür / ehe
an das Heyde-Korn anfänget zu säen / sonderlich an
nen Orten / wo sehr geringe Aecker sind / gedüngt /
nd der Mist darzu ausgeführet.

Zu Ende des Mayens / und zwar im Letzten Vier-
el des Monds / pfleget man das Heyde-Korn auszu-
en / dann sonsten soll es im Mertz blühen. Nach
er Saat wird der Acker fleissig mit der Egen über-
ähren / damit der Saame wohl unter die Erde kom-
me / und dessen nicht viel auf dem Acker liegen bleibe.
Auch wann im Acker Beete gemacht worden / so müs-
sen auch die Furchen ausgestrichen / und die Wasser-
Furchen gemacht werden; Weil aber ihrer viel den
Acker zum Heyde-Korn nur so schlechthin ackern / und
gar keine Beete zu machen pflegen / sondern den Acker
gantz gleich lassen; als dürffen sodann keine Furchen
ausgestrichen / auch die Wasser-Furchen zu machen
unterlassen werden. Das Heyde-Korn / so man / wie
vor erwähnet / im Früh-Jahr gesäet / wird im August-
Monat; das aber allererst kurtz vor oder nach der
Erndte / wie etlicher Orten gebräuchlich / gesäet wor-
den / erst im October / und also gar langsam zeitig;
wird aber jedoch umgesäet / wie das andere Sommer-
Getraide gehauen / und in Schwaden zwey oder drey
Tage auf dem Acker liegen und dörren gelassen. Dar-
nach werden die Schwaden in die Hauffen gericht und
aufgesetzet / daß dieselben mit den Aehren oder Körnern
in die Höhe kommen / damit die Körner desto besser aus-
dorren können / und ist kein Getraide / das langsamer
dorret / als das Heyde-Korn. Und nachdem es also vier
oder sechs Tage gelegen / und in der Sonne gestan-
den / wol gedörret hat / alsdann werden die Häuflein
in Stroh-Seile eingeleget / aufgebunden / die Man-
deln / wie alles Getraide / gezehlet / aufgemerckt / und
alsdann eingeführet.

Etliche lassen dasselbige / wann das Stroh nicht
dürre genug ist / so bald es eingeführet ist / ausdreschen /
und das Stroh an der Sonne dürren. Etliche aber
lassen das Dreschen biß nach Weyhnachten anstehen /
und werden erstlich die Garben zu beyden Seiten ge-
vorschlaget / und dann wird ein Stroh / eines nach

dem andern zu beyden Seiten / wie recht ist / abgedroschen. So offt aber ein Stroh wird abgedroschen / so offt wird auch vom Getraide das Grobe / als die Aehren-Sturtzeln / und kurtzes Stroh mit einem Rechen abgerechet / und zusammen an einen Ort gethan. Und wann man das Getraide unterschiedlichmal abgeführet hat / so wird das Grobe mit dem Flederwisch davon abgekehret / und das Getraide zur Tennen wird gestossen; und das geschicht / so offt als man ein Stroh abgedroschen hat. Alsdann wird es mit einer Schaufel gewurfft / und etlichmal abgenommen / und wieder gewurfft / so lange biß es genug ist; Und wie bey allem andern Getraide das beste zum Saamen abgenommen wird / so wird allhier das allergeringste Hender-Korn darzu abgenommen und aufbehalten. Die Spreuer und Uberkehr sind den Schweinen gut; etliche geben sie auch den Rossen; Das Stroh wird den Kühen / an statt des Heues / auch dem Gelten-Vieh vorgeleget / ist ein gutes Futter.

Cap. XXVI.

Von dem Hirsen / und was dabey zubeobachten.

DEr Hirs will einen Mittelmässigen Acker haben / der das Jahr zuvor gedunget worden / wächset auch gerne in weissen / grauen und schwartzen linden Aeckern / aber in schwammigten / da sich das Erdreich bald aufeinander seigert oder schlemmet / wie imgleichem in Lettigt-Leimigt- und gar zu viel sandigten / auch harten starcken Aeckern / will er nicht wachsen / derowegen man dann auf die Art der Aecker wohl Achtung geben soll / zumal kein Getraid leichter als der Hirs umschläget.

Etliche pflegen den Hirs ins Brach-Feld / und etliche ins Sommer-Feld zu säen. Will man dann denselben im Brach-Feld säen / so muß man den Acker vor Winters / etwann im October im alten Monden / mit Mist beführen / auf zwey Beete die Hauffen schlagen / und solchen bald breiten. Wann man den Hirs ins Sommer-Feld säet / so wird der Mist darzu in der Fasten im April ausgeführet / und wie zuvor angedeutet / geschlagen. Nechst vorgemeldten soll der Hirsen-Acker vor Abends etwann im October / oder wie es die Zeit giebet / daß man darzu kommen kan / er sey auch gleich gedünget oder nicht / im alten Monden gestürtzet werden / damit sich derselbe den Winter über erliegen / und der Rasen aufeinander faulen könne. Auf den Frühling im April wird er gerühret / und sonderlich / wo es im Gebrauch / die Fuhren mit den Zacken quer überzufahren / und entzwey zureissen; Alsdann mit den Egen bald überfahren / und fein gleich eingeeget.

Zu Ende des Aprils / etwann kurtz vor der Creutz-Wochen / oder um dieselbige Zeit fängt man an zur Saat zu ackern und Beete zu machen / welche erhaben seyn sollen / damit der Hirs so wol wurtzeln als wachsen könne. Der Hirs soll entweder des Morgens früh / oder auf den Abend / im Zunehmen des Monden / bald in den frischen Acker gar dünne mit zweyen Fingern gesäet werden. Etliche wollen / daß es gut sey zu säen / wann die Aepffel-Bäume blühen; Etliche / wann das Korn blühet / und schon Körner hat; Wiederum / etliche säen gemeiniglich den Hirsen vor oder nach Pfingsten in die zugerührten Korn-Aecker / darinnen er dann auch wohl wachsen thut. Ehe man aber den Hirsen aussäet / waschen ihn etliche zuvor / etliche sengen ihn / das ist / sie zünden einen Stroh-Wisch an / lassen ihn also durch den brennenden Stroh-Wisch lauffen / damit sich der Brand-Hirs verbrennen soll: Und ist auch der schwartze Hirs der allerbeste / der sich im Wachsen am besten ergiebt / nur daß man ihm im Reiffen zuvor kommen muß / damit er zeitlich und etwas grün abgeschnitten werde / dann wo er gar zu reiff / verfället er sich zusehr. Widerum andere / ehe sie ihn säen / weichen ihn über Nacht in Mist-Lachen ein / nachmals etwas getrocknet / und darauf mit Asche bestreuet / lassen sie ihn auch durch den Stroh-Wisch lauffen.

Im ersten Viertel solle der Hirs nicht gesäet werden / weil er davon den Brand bekommen soll / so solle man auch Achtung geben / daß man ihn nicht säe / wann die zwey Liechter zugleich scheinen. Es saget man auch / wann der Hirs früh gesäet werde / so thue ihm das Geflügel keinen Schaden; Item / wann der Hirs durch eine Wolffs-Gurgel gelassen würde / so kämen keine Sperlinge hinein. Wann dann der Hirs eingesäet ist / so muß man denselben nach der Länge / und nicht nach der Quer / damit der Saamen nicht zu sehr in die Furchen gestrichen werde / lassen unteregen. Nachmals werden zwischen jedem Beete / die Furchen ausgefahren / und so es von nöthen / auch Wasser-Furchen gemachet / sonsten schläget der Hirs gar leichtlich um / nach grossen schweren Regen / so da fallen / wann er nur erst eingesäet / oder aufzugehen beginnet. Bey dieser Beschaffenheit muß man den Acker mit der Egen ein- oder zweymal überfahren / damit der Hirs hervor kommen und aufgehen könne; Und so dieses nicht helffen will / muß man den Acker aufs neue umackern / und wie zuvor besäen / aber nicht zu dicke / davon des vorigen viel mit aufzugehen pfleget / und so derselbe im Aufgehen zu dicke kommen will / so überfahre man ihn mit der Egen zu einem Striche / oder wo er allzu dicke steht / mit zweyen Stricken / darmit wird er mit der Egen eines Theils ausgerauffet / daß er nachmals nicht zu dicke ist.

Vierzehen Tage nach Bartholomäi wird der Hirs reiff / er wäre dann gar frühe gesäet; so er aber etwas spät gesäet / wird er kaum drey oder vier Wochen vor Bartholomäi reiff / und bleibet der späte Hirs sehr gern im Stroh und in Körnern. Wann dann nach der Hirs oben an den Spitzen oder Kolben / beginnet zu reiffen / und gelbe zu werden / muß man denselbe sobald abschneiden lassen / und in einen Sack stecken / wornach / wann das übrige gleichfals zeitig / dasselbige ebener Massen wohl geschnitten wird; dann

so man den reiffen Hirsen auf einmal gantz auswarten wolte / würde man nicht viel zu dreschen bekommen / nemlich der beste und reiffeste würde ausfallen / und nur der spate übrig bleiben / der Ursachen er dann so bald geschnitten werden muß. So bald er völlig geschnitten / wird er in die Gleiche oder Gleden geleget / aufs Beete eine neben die andere / und fein dünne ausgebreitet / damit das Geströhde seine Dürre bekomme / und bleibet also zwey oder drey Tage auf der Beete liegen. Wann dann das Geströhde nur ein wenig überwelcket / und die Lufft dessen Feuchtigkeit nur halb ausgetrocknet hat / so werden die Hauffen in Streh-Seile eingeleget / aufgebunden / und in Mandeln gezehlt. Die Garben zusamm getragen / vor Acker eingeführet / in der Scheuer auf eine Seite geleget / und bald ausgedroschen ; weil der Hirs allzusehr ausfället / und sich verliehret / auch sich nicht thun lässet / daß man ihn im Stroh lange sollte aufeinander liegen lassen / zumalen er bald erwarmen und schimlicht werden würde.

Etliche lassen ihn verschlagen / und so gleich völlig ausdreschen / und das Stroh an der Sonnen ausdörren: Etliche lassen ihn nur verschlagen / und dann die vorgeschlagne Garben bey Seite legen / biß es nach Weyhnachten kommet / da lassen sie denselben allererst rein ausdreschen. Wie demnach ein jeder siehet / daß am besten kan gehandelt werden / so mag er damit verfahren / und also seinem Gutdüncken nach ausdreschen lassen / die Vorschlagen aber werden auf der Temen ausgebreitet / und ein Stroh nach dem andern / wie ein ander Getraide zu beyden Seiten ausgedroschen. Das gröbste / so sich in derselben abgeschlagen / wird davon etliche mal abgerechet / und alle über einen Hauffen gestossen. Darnach wird das andere durchsiebt / da dann das gar grobe im Siebe bleibet / und nur der Hirs / samt dem Staube / und das gar kleine durchzufallen pfleget. Endlich wird er / wie ein ander Getraid / gewurfft / und etlichmal abgenommen / wieder / wie zuvor / gegen dem Winde zu gewurfft / biß daß er vom Staube und von der Spreu gäntzlich abgesondert. Alsdann wird das förderste zum Saamen abgenommen / das andere aber gesacket / und absonderlich auf einen Boden gar dünne / biß es wol austreugt / und dürre wird / geschüttet und ausgebreitet / auch muß offt darzu gesehen / und er umgewendet werden / damit er nicht aufeinander erwarme und umkomme. Im übrigen bedarff man des Hirsens gar wenig zum Saamen / und wird mit dem vierdten Theil eines Scheffels fast eben so viel Ackers besäet / als man sonsten einem Scheffel anderem Getraide bedarff.

Das überbliebene Stroh wird fein dünne ausgebreitet / damit es genugsam ausdörren und treugen möge / und wann es also ausgebreitet worden / und zwey oder drey Tage an der Sonnen wohl ausgedorret hat / so wird es wiederum aufgebunden / und in die Scheuer an einen besondern Ort geleget / bleibet liegen biß zu Weyhnachten / da man solches Stroh den Kühen und abgewähnten Kälbern / an statt des Heues / vorleget / und zu kleinen Siede geschnitten. Die Spreuer aber / so mit durchs Sieb fallen / werden den Schweinen unter die Rocken-Spreu gemenget / die gröbste aber den Ochsen unter die Siede gethan. Was der Hirs in der Haußhaltung vor ein nützlich Ding / ist jederman bekannt / und wann man nur ein paar Beete in Kraut-Garten damit besäet / so hat man das gantze Jahr dessen genugsam vor das Hauß.

Cap. XXVII.

Von den Bohnen / Sessam und Fasolen / oder welschen Bohnen.

Petrus de Gresceniis, in seinen Büchern vom Feld- und Acker-Bau / hat von denen Bohnen / und zwar im vierdten Buch / folgenden Bericht hinterlassen: Die Bohnen muß man in einem festen oder wohl gemisteten / und durchgebaueten Grund säen oder setzen / unangesehen / daß sie auch im murechten und im Thal gelegenen Grund gern wachsen / jedoch solle man das Erdreich fleissig umähren / und die Schollen / ehe man säet / zerklopffen / dann wann sie schon über allen Gemüß-Körnen / viel weniger der Krafft und Saffts im Erdreich zehren / jedoch wollen sie / daß man sie mit dem Erdreich wohl bedecke. Bohnen soll man auch ruhren und jäten / wann sie anfangen aus dem Erdreich auszuschlagen / dann also wird sich die Frucht mehren / und die Schelffen desto zärter und mürber davon wachsen. Man hat zwo Zeiten im Jahr / darinnen man die Bohnen mag säen; die erste ist im Herbst / und damals werden die grossen Bohnen in einem feisten und festen Grund gesäet; die ander im Frühling / und damals säet man die allgemeinsten kleinen Bohnen / in ein leichtes und schwaches Erdreich. Die Herbst-Bohnen sind die besten / unangesehen / daß die Bauren sagen / daß sie lieber Bohnen-Stroh haben / welche man zu rechter Zeit hat gesäet / als die Bohnen selbst / welche drey Monat alt seynd worden. Man säe sie aber zu welcher Zeit man will / so soll man sie keinmal eher als 15. Tage nach dem Neu-Mond säen / dann sie werden viel fruchtbarer davon / und die Flöhe thun ihnen nicht so viel an / als wann man sie im neuen Liecht hätte gesäet.

Man soll auch die Bohnen einen Tag vor dem Aussäen / im Oel-Trüsen oder Wassern / darinn Salpeter zerlassen ist / legen und einbeitzen / damit sie desto mehr tragen / sich gerne kochen lassen / und von Milben nicht so bald angerühret oder gefressen werden. Man solle sie im neuen Liecht / ehe es taget / ausrupffen / darnach in der Scheuer dürr und trocken werden lassen / ehe der Mond voll wird / ausdreschen / und auf den Korn-Kasten schütten / so werden sie alsdann von den Würmern nicht zerstochen noch gehölet. So man will die Bohnen lang gut und frisch behalten / so solle man sie mit Meer-Wasser besprengen;

Man muß sie aber in keinem versaltzenen Wasser sieden / noch im Kochen irgend Saltz daran thun. Will man sie aber für dem Gewürm behalten / so solle man sie mit Baum-Oel lassen reiben. Die Bohnen-Blühe / unangesehen sie etwas lieblichen und annehmlichen Geruchs / darzu wohlgeschmack / nichts desto weniger schadet sie dem blöden Gehirn / und denjenigen Personen / welche blöd im Haupt sind; Daher kommts / daß es so viel Narren gibt / (seynd Worte Crescentii) wann die Bohnen zu blühen pflegen.

Sessam will in schwartz / faul und feucht Erdreich gesäet werden / wächset aber gleichwol auch im feisten Sand / oder zusammen geführten Boden / ist nicht weniger fruchtbar als der Hirs oder Heydel / jedoch nicht sonders hoch vonnöthen / daß ein Bauersmann sich allzu hoch bekümmere / wie er solchen Saamen versäen solle / dann es machet das Erdreich gantz ungeschlacht / und sehr unfruchtbar / wird auch zu keinem andern Ding gebrauchet / als allein / daß man ein Oel daraus presset / und etliche verleckerte Weiber allerhand Küchlein aus dem Sessam-Oel machen.

Den Sessam-Saamen solle man nicht eher / als mitten im Sommer / darzu allein / wann dürres und trocknes Wetter vorhanden / und daß sich keines Regens zu befürchten / säen / dann die Regen schaden der Saat überaus sehr.

Die Fasolen wachsen gern in guten und feisten Aeckern / welche man alle Jahre bauen und besäen lässet. Sie werden vor dem zehenden des Weinmonats an / biß in den ersten des Wintermonats / oder aber im Mertzen / wie ander Gemüß / wann nur das Erdreich bricht / gesäet. Man solls aber vorher / ehe man sie säet / wässern lassen / dann also schlagen sie desto eher aus. Item / sie müssen weit voneinander gesetzt werden. Wann sie nun zeitig genug seyn / so leset man sie ab. Die Fasolen machen den Grund überaus fait wo sie gestanden haben / tragen viel Früchte / lassen sich eine lange Zeit gut halten / blähen auf / und werden überaus dick / wann man sie siedet und kochet haben auch einen guten Geschmack / aber sie blähen sehr und seind gar übel zu verdäuen.

Cap. XXIIX.

Von dem Reiß.

VAlentini in seiner Materialien-Kammer meldet f. 141. von dem Reiß folgendes: Der Reiß oder Semen Oryzæ ist eine sehr wohlbekandte Frucht / welche so wohl in Ost-Indien und der Tartarey / als in gantz Europa / doch in einer Landschafft mehr / als in der andern / zu finden ist. In Teutschland wird er / sonderlich in der Schweitz und in Franckenland / um Bamberg und anderer Orten gezogen: In Italien / im Mayländischen Gebiet / und in Piemont / wo die Pferde / an statt des Habern / damit gefüttert werden. In Franckreich will er sich gar nicht ziehen lassen / dieweilen das Erdreich allda zu trucken ist / da hergegen der Reiß einen feuchten / nassen Grund und Boden haben will / und derowegen auch hier zu Land gern um die Teiche wächset. Der Halm / worauf der Reiß wächset / ist einer Elen lang / mit Gewerben und Gleichen unterschieden / hat Blätter wie Lauch und gewinnet am Ober-Theil rothe Blumen wie die Hirsen / daraus werden länglichte Hülsen / wie kleine Säcklein / darinnen der Reiß zu finden. Der beste und dauerhaffte Reiß muß schön / rein / frisch / grob / weiß und lauter seyn; auch keinen schimmlichten Geruch von sich geben. Der röthlicht-gelbe und klein-Körnichte passiret nit vor Kauffmanns-Gut / und wird derowegen immer wohlfailer gegeben. Der Italiänische und besonders der Piemontesische ist insgemein weisser und schöner / als der Spanische / welcher letztere röthlicht scheinet und einen unartigen Geschmack hat.

Der Gebrauch des Reißes dienet mehr zur Nahrung als zur Artzney / und leben in vielen ausländischen Orten die Leute fast einig davon / als in Türckey und der Tartarey / allwo man auch die vornehmste Ambassadeurs, ja den Türckischen Käyser selbsten mit dem Reiß / (welcher bald weiß / bald gelb / bald braun / und zwar mit oder ohne Zucker / gebacken / bald dick / bald dünn gesotten / und also auf vier oder fünfferley Weiß auf einmal aufgetragen wird) tractiret / wie Schweigerus in seiner Reiß-Beschreibung nach Constantinopel pag. 188. berichtet. Hierzu Land wird er entweder mit guter Fleisch-Brüh zu einer Suppen / oder mit süsser Milch zu einem Brey gekocht; welche beyde diejenigen / so mit einem Durchbruch oder rothen Ruhr behafftet / gar dienlich sind / auch wann von den Kindern Nadeln / Ringe / Knöpff und dergleichen eingeschluckt werden / sehr gut thun / weilen dergleichen Sachen gleichsam verwickelt / und wieder ohne Schaden per alvum weg gehen. Einige destilliren auch ein Wasser davon / welches aber / wie alle andere nährende Destillata wenige Kräfften hat / indem die beste nährende Krafft zurück bleibet / wie Zwelferus schon längsten gezeiget. So hat auch der Brandwein / den man in Orient davon destilliret / vor unserm gemeinen Frucht-Brandwein keinen Vorzug / und wäre derselbe hier zu Land viel zu kostbar zu præpariren. Nebst dem Reiß verkauffen auch einige Materialisten Hirsen / unterschiedliche Art Perlen-Gersten / Schwaden / oder Semen Mannæ, und dergleichen. Weilen aber jene hiesiger Orten gar zu bekannt / und derowegen unnöthig ist / solche zu beschreiben / so ist von dem letztern nur dieses zu melden / daß der kleine Mahn-Saame auf einem Gras / so Gramen Mannæ genennt / und von Tabernæmontano pag. 544. Lib. 1. abgebildet wird / in Pohlen und den See-Städten wachse: Ist anfänglich in der Hülse schwartzlicht / aber wann es geschälet wird / schön weiß kommt / dem Nutzen nach / mit dem Hirsen und Reiß überein / ist aber gesünder / weilen er etwas kühlet.

Cap. XXIX.

Von dem Hanff-Bau / wie damit zu verfahren.

DJe den Hanff betreffende Feld-Arbeiten werden gemeiniglich folgender Gestalt verrichtet / nemlich der Acker zum Hanff-Korn wird insgemein vor Winters gedünget / so daß man den Mist auf zwey Beete schlagen und bald breiten läßet: doch etliche pflegen den Hanff in das Sommer-Feld zu säen / so vorhergehenden Sommer ist gedünget worden. Es sey aber der Acker zuvor oder hernach gedünget worden / so soll er noch vor Winters / etwan im October / gestürtzet werden / und über Winters liegen bleiben. Wann es dann auf die Fasten kommt / wird solcher Acker nur bald geeget und gleich geeget. Und nachdem der Acker mit der Egen überfahren und eingeeget ist / so wird derselbe im April gekert und zu Beeten gemacht; doch lassen ihn etliche haben / welches auch besser ist / weilen der Acker mit dem Grabscheid viel besser durchgearbeitet wird / und dann wird das Hanff-Korn eingesäet. Nemlich um das Mittel des Aprils (einigen beliebt allein der grüne Donnerstag) oder auch kurtz nach Philippi Jacobi im Mayo / bald nach dem Vollmond wird der Hanff etwas dicke eingesäet / damit die Halmen nicht zu dicke wachsen / sondern klein bleiben / und klein-klarlang Gespinste geben. Alsdann wann das Hanff-Korn eingesäet ist / so eget man den Saamen unter und wohlein / damit nicht viel grobe Erde bleibe / und so ist diese Saat-Zeit verricht. Letztlich werden zwischen den Beeten die Furchen ausgefahren / wie sonsten gebräuchlich ist / aber gar keine Wasser-Furchen gemacht.

Ehe der Hanff gantz reiff / wird er gefimmelt / das ist / wann man die kleinsten und subtilesten Stengel / so nicht Saamen tragen / weilen sie eher als der andere Hanff zeitig werden / ausziehen / und sammlen läßet; und wird solcher Fimmel auf den Aeckern ausgebreitet und abgedörret / nachmals in Gebünd gebunden / eingeführet / und zugleich mit dem Hanff eingeröstet; giebet auch nachmals viel klärere Haar als der grob-Stengliche / ist also ein gut Gespinst / und wird daher mit unter das Flächsene gewircket. Um Bartholomäi im Augusto wird der Hanff geraufft / (an manchem Ort wird er abgeschnitten) und in Hanff-Häufflein zusammen gelehnet / so daß die Knospen oder Saamen in die Höhe kommen / welches man Stauchen heisset / und bleibet er also etliche Tage / und offt ein paar Wochen / auch länger / so es vonnöthen thut / biß daß er wohl dorret / stehen; Dann es müssen so wol die Körner wohl abdorren / als auch der Hanff welcken / weilen der Hanff desto besser und fesserer wird; Und eben der Ursachen darff er auch hernach / wann er geröstet wird / nicht zu lang im Wasser liegen / damit es ihm an solcher Festigkeit nicht schade. Damit aber das Geflügel den Hanff / wann er also gestaucht ist / nicht schade / pfleget man die Hauffen mit Stroh-Schütten oben zuzudecken / wann dann die Körner ausgetrocknet / und wohl gedörret sind / so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden / und die Mandeln gezehlet. Darauf wird er vom Acker eingeführet / und bald ausgedroschen. Nemlich / so bald der Hanff eingeführet / so bald werden die Büschel zu beyden Seiten / wie ander Getraide / abgedroschen / zumal es nicht rathsam / daß man dieselbe im Stroh lange liegen läst / dann die Mäuse grossen Schaden daran thun; und ist auch sonsten am besten / daß man ihn desto eher ausdreschen lässet / damit er auch desto zeitiger zur Röste kommen könne; an vielen Orten wird er stracks im Feld auf ausgebreiten Tüchern ausgeklopffet.

Die gröbsten Spreuer werden alsdann abgerecht / und in Mist geschüttet / dann sie sind keinem Vieh / wie auch das Stroh nicht gut: nachmals / so wird der Hanff gesiebet / und / was also durchfället / auf einen Hauffen gestossen / und dann / wie recht ist / gewurfft / endlich aufgesackt / und fein dünne auf die Schütt-Böden geschüttet / damit er wohl austreugen und dürre werden kan; was man über den Saamen übrig hat / wird verkaufft oder zu Oel geschlagen. Was die Fimmeln anbelanget / werden sie nicht wie der Hanff gedroschen / dann sie haben keine Körner nicht / sondern wachsen nur zugleich unter dem Hanff ohne Körner auf / und werden wol lange Stengel / aber doch etwas kleiner / werden auch etwas eher gelb und reiff / darum sie auch eher gerauft werden / und derowegen / daß sie nicht Saamen tragen / nur Fimmel genannt werden. Was weiter das Einrösten / Rumpeln und Brechen anbelanget / so hat es damit alle die Gelegenheit / wie mit dem Flachs; daher davon das nechst folgende Capitel nachzusehen. Den Hanff nutzet ein Hauswirth / daß er daraus Zug-Stränge / Stricke und anders machen lässet. Die Hanff-Körner dienen zu Oel / davon man theils zur Wagen-Schmier verbrauchet / auch zum Vogel-Futter; Die Oel-Kuchen darvon pfleget man auch den Kühen ins Trincken / und den Schweinen die Spreu mit anzumengen; So gebrauchen auch die Fischer solche Oel-Kuchen zum Fisch-Aez sehr nutzlich / inmassen die Fische mit Verwunderung darnach in die Reussen gehen.

Hier in der Marck (schreibet Colerus in seiner Oeconomia Ruralis & Domestica pag. 155.) säet man das andere Jahr hernach / eben auf den Ort / da das vorige Jahr Flachs gestanden hat / den Hanff / in Schlesien geschicht das Widerspiel. Man säet ihn hier mit der Gersten zugleich / vor S. Urbani ist seine beste Saat-Zeit / nach S. Urbani will er nicht recht fort / man arbeitet auch zum Hanff gleich wie zu der Gerste. Die Schlesier lassen zum Hanff wohl düngen / dann das andere Jahr hernach säen sie Lein dahin / da das Jahr Hanff gewesen / und wächst guter reiner Lein und viel Flachs darnach.

Cap. XXX.

Von dem Flachs/ dessen Beschaffenheit und Zubereitung des Feldes. Item die Zeit der Saat und Eigenschafft/ Arbeit und Verrichtung betreffend.

DJe Zeit der Saat oder des Leinsaamens ist unterschiedlich / und muß man sich derselbigen nach jedes Ortes und Landes Gelegenheit/ Gewohnheit und Gebrauch wissen zu richten. An einem Ort wird Leinsaamen / 2. oder 3. Tage vor oder nach Ostern gesäet/ dieses solle Vormittag geschehen/ wann es trocken und hell Wetter ist; dieser geräth gemeiniglich am besten. An andern Orten / sonderlich am Rheinstrom / wird er in der Marter-Wochen gesäet um den Palm-Tag/ wird gemeiniglich / wann er gute Witterung hat/ auch schön lang und geräth wohl. Ferner wird der Flachs- oder Lein-Saamen gesäet drey Tage vor oder nach Georgii / sonderlich auf Georgii Abend. Wann man den Lein-Saammen dick säet / so wird er kleinhärig und weich / diesen kan man schön rein spinnen. Hingegen wann man ihn dünn säet / so wird er grob-härig / und gibt grob Garn. Man solle den Flachs-Saamen nicht an jedes Ort oder Feld säen / wann man nicht meynet / daß man einen grossen Nutzen davon haben könne; dann dieses thut dem Felde grossen Schaden / und wird davon sehr matt und ausgemergelt.

Die andere Zubereitung des Flachses/ woran viel gelegen / erfordert eine sonderbare Geschicklichkeit / wie solches einer jeden guten Haushalterin bekandt seyn solle / und der Meyerin des Hofes vornemlich zu wissen vonnöthen; Wir wollen aber zu Verhütung vieler Umstände / und Weitläufftigkeiten / alle diese Arbeiten summarischer Weise zusammen fassen / und was etwann hierinn vergessen oder ausgelassen / der Haus-Mutter Gutachten anheim gestellet haben.

1. Wann der Flachs zeitig / so wird er ausgerupfet. 2. Auf Büschel gebunden. 3. Heimgeführt. 4. Wieder aufgelöset/ durch einen eisernen Kamm oder Riffel geriffelt. 5. Hernach wieder auf Büschel gebunden und zum Rösten ins Wasser geleget. 6. Mit Steinen beschweret / und nachdeme das Wasser kalt oder warm / so muß man denselbigen 8. oder mehr Tage darinnen liegen lassen. 7. Ferner / wann er gar geröstet / muß man ihn wieder heraus nehmen / auf dem Feld/ oder auf einem Hügel ausspreiten/ hernach aufstellen / und in der Sonnen trocknen lassen. Nachdeme er trocken / wird er heimgebracht / an einem sonderbaren Ort / da er keinen Schaden nehmen kan / im Ofen gedörret. 9. Wann er dürr und wohl erwärmet / wieder heraus genommen/ geschlagen / gebrochen / geschwungen / und gedrehet. 10. Alsdann durch grobe und reine Hecheln nach Belieben gehechelt / nach Landes Gewohnheit in Docken zusammen gebunden / und alsdann gesponnen oder verkaufft. 11. Das ausgehechelte Werck wird auch gesponnen / grobes Geräth für das Gesind / zu Bettwerck / Hembder / Leilachen/ und dergleichen daraus gemacht. 12. Wobey Nachtung des Tuchs die Haus-Mutter zu observiren / dem Weber in die Karten zu sehen / und auf das Garn Achtung zu geben / kan man hierinn keine gewisse Regeln vorschreiben / weilen die List der ungetreuen Weber so viel und mancherley / daß fast alle fleissige und sorgfältige Haus-Mütter solche nicht alle auslernen können / als wollen wir es dabey bewenden lassen / und eine jede gute Haushalterin zu genaueste Aufsicht hiermit nochmalen erinnert haben.

Cap. XXXI.

Von dem Ausdreschen des Getraides / und Zubereitung der Tenne/ auch derselben Beschaffenheit.

NAch der letzten Feld-Arbeit mangelt ferner nichts/ als daß man auch die Früchte dreschen lasse / nemlich zum ersten / was man davon zur Aus-Saat brauchen will / und dann auch das Ubrige / so man auf die Korn-Böden aufschüttet: Solches letztere geschiehet aber am besten allererst drey Monat nach der Erndte; Dann obschon die Früchte zu rechter Zeit und wohl reiff oder zeitig sind geschnitten und eingeführet worden / so pflegen sie gleichwol nichts destoweniger sich auch auf der Tenne noch zu verbessern. Jedoch / bald nach der Erndte lässet man nechst dem Saaamen / noch offt zu Futter/ auch wol zur Kost Getraide dreschen / worzu man starcke Personen vonnöthen hat. Man soll aber auch allewege zuvor / ehe man dreschen lässet / fleissig nach der Tenne sehen / und wo selbige schadhafft / sie verbessern lassen; Insonderheit ist sehr bequem / daß man die Tenne offtermals mit Ochsen-Blut und Lein-Oel unter einander vermengt / begiesse / hernachmals mit einem Schlägel oder einer schweren Walzen wol rolle / gleiche und eben mache / damit es keine Ritzen oder Löcher geben möge / darein sich die Körner verliehren / oder auch die Ameisen aufhalten oder einnisten können. Die beste Manier aber / die Früchte zu dreschen / ist mit dem Flegel/ (dann wo mans das Vieh austreten lässet / da wird es selten reine / und bleibet offt der Drescher-Lohn im Stroh/) hernach wird das Stroh aufgehoben / der Staub hinweg geschwungen / das Korn oder Getraidig gewurffelt oder gewannet / und dann durch ein Sieb durchreutert. So muß man sich auch hüten / daß man keine Früchte / es sey auch gleich Korn oder ander Getraide/ in ihren Garben über

die Zeit liegen oder bleiben lasse / dann sie erhitzen sich endlich übereinander / und die Früchte werden voller Pfeiffholder oder Molcken-Diebe / Schaben und Würmer / die es zerfressen / verunreinigen oder verderben / auch was im Stroh nicht lange bleibet / und bald schimmlicht wird / muß man / so bald es eingeführet worden / nebst dem Winter-Saamen ausdreschen lassen; Das übrige Getraide aber wird aufbehalten / und den Winter durch von einer Woche zur andern ausgedroschen. Und weil auch / wo grosse Säe-Wercke sind / um der Düngung willen / desto mehr Vieh gehalten werden muß / allem Vieh aber nicht allerley Spreu noch Stroh dienlich ist / als muß man zur Winters-Zeit die Wochen über allerley Getraide ausdreschen lassen / damit man einem jeden Vieh seinen Theil / was ihm dienet / reichen könne.

Es ist aber bey dem Dreschen vornemlich dreyerley in Acht zu nehmen: Erstlich / daß wohl rein ausgedroschen werde / zu welchem Ende die Drescher jedesmal nur mässig anlegen sollen; dann wo man auf einmal viel und dicke anleget / da wird es selten reine / und bleiben viel Körner im Stroh / sonderlich / wann man nur so überhin dreschet / wie zuweilen die Lohn-Drescher zu thun pflegen; Derowegen man offt das ausgedroschene Stroh in denen Schütten besichtigen / und wol mitten hinein greiffen soll / ob man was von Körnern oder unausgedroschenen Aehren befindet / und soll um solchen Unfleiß billich geredet werden. Etliche lassen den Dreschern bißweilen unversehens fünff oder sechs Schütten ausgedroschen Stroh nachdreschen / damit sie hinter den Betrug kommen / und die Drescher darum straffen können. Man kan es auch innen werden / wann man denen Reisenden von solchem Stroh zur Streue unterleget / dann also kan man auch der Drescher Fleiß des folgenden Morgens bald gewahr werden. Oder / man nehme ein Bund Gersten oder Haber-Stroh auf dem Hofe / da Schweine sind / wann dann solches Vieh hefftig in das Stroh fähret / und einander mit Gewalt abtreiben will / darff man sicherlich gedencken / es sey nicht reine gedroschen. So kan man auch mercken / daß das Getraide unrein ausgedroschen / wann man das Stroh im Ofen verbrennet / und dann die Körner platzen und knacken. Die Zeiten / darinnen die Drescher am meisten unrein ausdreschen / sind gemeiniglich des Morgens früh und gegen die Tisch-Zeiten / auch wann ein Hauswirth nicht heimisch ist / oder da sie sonsten wissen / daß er sie nicht besuchen kan; dann da vermeynen sie in sicherer Freyheit zu handeln / welche ihnen gleichwoln auch mißlinget / wann der Besitzer oder Hauswirth ungewarnet sie in ihrem bösen Vorhaben und Faulheit hinterschleichet. Im Aufheben gibt man auch Acht / daß / wann man Saamen oder gering Futter vonnöthen / dieses vorne / dieses aber hinten an der Spreue weggenommen werde.

Zum andern muß man auch auf die Drescher Achtung geben / daß sie nichts abtragen noch veruntreuen / welche offt geschicht / sonderlich von den Dreschern / als welche wol das Getraide in Köbern / Stieffeln / Schuhen / und sonsten / wie sie nur können / weg zu stehlen pflegen; So pfleget ingleichen das Gesinde gerne / und zwar unter dem Schein vor das Vieh allerley abzuzwacken und zu verkauffen / darum fleissige Aufsicht zu haben höchstnöthig ist. Eben also muß man auch noch auf das Gesinde ein wachsames Auge haben / wann sie in die Scheure gehen / und Streh holen / daß sie nicht Garben vor Stroh erwischen; sonderlich die Knechte / die der Pferde warten; dann die sind so verschlagen / daß sie die Garben in Schütten Stroh einbinden / damit mans nicht sehen soll / und schneidens dann auch wol dem Vieh mit unter das Futter / oder legens sonsten Rossen vor.

Derowegen muß drittens ein Verwalter oder Besitzer hierinnen sonderlich vorsichtig seyn / und der Ursachen seine Scheuren / so lange Getraidig darinnen liegt / des Nachts / und wann nicht gedroschen wird / auch des Tages wohl verschlossen halten / und niemand anders die Schlüssel davon vertrauen / oder so auf guten Glauben hingeben; Vielmehr soll er allewege / so wol dem Gesinde / als auch den Dreschern selbst / auf- und zuschliessen / damit er sehe / wann und was ein jeder aus der Scheure träget; und dienet es auch darzu / daß das Gesinde nicht so viel Stroh muthwilliger Weise verthun und vertragen kan; und soll er also die Scheure zum wenigsten dreymal des Tages besuchen / nemlich des Morgens / wann sie aufgehet; zu Mittage zu sehen / ob die Drescher und Arbeiter fleissig sind / und ob sie das Getraide rein ausdreschen; und dann auch des Abends / wann die Scheure zugeschlossen wird. Wann das Gesinde Stroh holet / soll er ingleichen selber dabey seyn / und ein jedes Gesinde die Nothdurfft vom Stroh / aber keinen Uberfluß nehmen lassen / weil man nicht wissen kan / wie lange der Winter anhalten möchte / derowegen man zu Anfang sparsam damit umgehen soll. Was wöchentlich ausgedroschen wird / darüber sollen die Drescher mit den Amtleuten oder Verwaltern zwey Kerben haben; und bey einem jeden aufheben / die Schocke und Scheffel / oder das Maas in Körnern fleissig angeschnitten und aufgeschrieben werden; Nachmals wann alles Getraide ausgedroschen worden / soll man den Uberschlag machen / wie die Schock im ausdreschen mit dem Empfang überein treffen / und so sich ein Mangel ereignet / müssen die Drescher davor hafften / und einen Bescheid deswegen zu geben schuldig: Man muß aber bald im Anfang fleissig nachforschen / wie viel eine Mandel oder Schock Garben Getraides geben; Wann man das weiß / so kan man bald nach den andern Mandeln oder Schocken die Rechnung machen / wie reich die Scheure dasselbe Jahr seyn werde. Jedoch muß auch gut und gering Korn durcheinander gedroschen werden / dann sonst gibt das gute Getraide mehr dann das geringe / und da kan ein jeglicher leicht erachten / daß ihn die Rechnung sehr betrügen werde / wann er das geringe Getraide dem guten gleich rechnen wollte; so dorret auch das erste Getraide hernachmals sehr ein / so / daß es um Weyhnachten so wohl nicht scheffeln kan / als es in der Erndte oder bald hernach scheffelt.

Man solle aber auch die Woche drey Drescher / über sechs Schock Getraide nicht ausdreschen lassen / dann was darüber ist / ist zu viel / und wird nicht reine ausgedroschen; Und das thun gemeiniglich die / so ums gedingte Lohn dreschen / damit sie nur bald viel an Körnern haben mögen: Derowegen man darauf

Achtung geben / und nicht gestattet werden soll. Und was auch zusammen gedroschen wird / das soll nicht auf einen Hauffen geschüttet / sondern dünne auf die Böden gebreitet werden / damit es nicht auf einander ersticke / oder sonst Schaden nehme / soll auch allewege über den dritten Tag umgewendet werden / damit es austrocknen und nicht schimmlicht werden möge. Das leidige Stroh muß man ingleichen in eine Pansen / oder sonst trockenen Ort / ein jedes besonders zusammen legen / und wie erwehnet / ebenfalls wohl verschlossen halten / damit mans nicht vertragen könne. Im übrigen ist die gantze Wissenschafft vom Dreschen einem Vorwercks-Manne sehr nothwendig / und muß er auch solche zu practiciren nicht zu faul seyn / dann sonst würde er übel in seiner Verrichtung bestehen.

Cap. XXXII.

Unterricht / wie man die Korn-Würmer / Wibeln / Milben und Motten zu verhüten / oder / wann sie bereits überhand genommen / was massen solcher Plag durch unterschiedliche bewährte Mittel abzuhelffen seye.

Unterschiedliche Remedia oder Hülffs-Mittel / wordurch man die Korn-Würmer und dergleichen Unziefer vertreiben kan / sind folgende: (1.) Man nehme Nuß-Laub (von den Welschen- oder Wahl-Nuß-Bäumen) oder auch die äussere grüne Schalen oder Schelffen von den Nüssen / sie seyen grün oder dürr / ein gut Theil / siede es wohl in einem Kessel mit Wasser / dann das Wasser durch einen Durchschlag oder Sieb geseiget / und das Korn zu Forchen geschlagen / und mit solchem Wasser wohl besprenget; Wann solches geschehen / so werffe man das Korn wieder über einen Hauffen / so lauffen die Korn-Würmer alle heraus. Wäre also gut / daß man allezeit solch dürr Nuß-Laub oder Schalen in Vorrath hätte. So man es aber nicht hätte / und zur Winter- oder Frühlings-Zeit nicht haben könnte / so mag man Knoblauch dafür nehmen / auch / wie gemeldet / damit verfahren / und in die Korn-Forchen sprengen.

(2.) Ein gewisses Remedium, die Korn-Würmer zu vertreiben / ist folgendes: So in Preussen / und in der Marckt Brandenburg / offt mit sondern Nutzen und Nachdruck probiret worden; Man nehme Knoblauch / so viel man will / nachdem des Getraides viel oder wenig ist / den zerstosse man wohl in einem Mörsel / oder zerreibe ihn wohl in einem Reib-Topff / darnach thue man etliche Hand voll abgestreiffte Wehrmuth-Körner / nur so ungestossen (gilt gleich / der Wehrmuth sey grün oder dürr) darzu / dann nehme man ein gut Theil der äussern grünen Nußschalen / (sie seyen auch gleich frisch oder dürr) auch wohl zerstossen / diese drey Stuck schütte man zusammen in einen Kessel voll Wasser / lasse es einer viertel Stund lang sieden / hebe es wieder ab / und lasse es kalt werden / dann giesse man es in ein Schaff oder Zuber / und nachdem man das Korn oder Rocken mit der Schauffel oder Schupffen / in Forchen geschlagen / so tauche man einen Besen darein / und indem man das Korn hin und her wendet / so besprenge mans immer ein wenig / dann es schadet dem Rocken oder Getraidig nicht / wann es gleich zimlich naß wird / man kan auch wohl die Schauffel oder Schupffen in solch Wasser tauchen / solche Besprenguna mag die Wochen drey oder viermal / oder allezeit über den andern Tag / biß man solch Ungeziefer ausgerottet / geschehen. Wann nun also besagter massen das Korn gewendet und besprenget worden / so grabe man einen ledigen Kessel fein tieff in die Mitte desselben / oder stecke Bretter hinein / wie bey unserm Authore seel. im 7. Buch / lib. 11. cap. Anweisung beschehen. Man muß aber inzwischen das Korn oder Getraid offt wenden oder umschüpffen lassen / wenigst des Tags einmal / damit die Körner wieder treugen oder trucken werden / und jemehr mans rühret oder wendet / je mehr und häuffiger kriechen die Würmer heraus. Man soll auch die Wände mit dem Wasser besprengen / sonst kriechen und setzen sie sich häuffig an die Wände. Dieses ist offt und viel mit grossem Nutzen probiret worden.

(3.) Oder man nehme Wehrmuth und Creutz-Farren / nachdem des Getraides viel ist / beede klein zerhackt / man mag auch ein wenig Weid-Aschen darunter vermengen / alsdann in Wasser gesotten / damit den Boden besagter massen besprenget / das Korn etlich mal gewendet und umgeworffen / auch etwas besprenget. Wann man das Korn mit diesem oder einem andern Wasser besprenget / so stecke man hin und wieder Kirn / Sparren oder Späne darein / oder lege nur neu-geschnutten Dach-Splitter oder Dach-Latten oben auf das Korn / so kriechen die Würmer häuffig darauf.

(4.) ℞. Ein Pfund langen Pfeffer / 2. Pfund ungelöschten Kalch / beedes klein durcheinander gestossen / daß mans durch ein Haar-Sieb sieben kan; solches gar dünne über den Korn-Boden oder Söller her gesiebet / dann das Korn darauf geschüttet / oben her auch dünn besiebet oder besäet / und nachmals umgeworffen / und wiederum obenher dün besäet. Es hilfft.

(5.) Der Rüb-Saamen soll eine sonderliche Krafft haben / die Korn-Würmer zu tödten / als welchen sie wegen seiner Fettigkeit und lieblichen Geruchs gerne essen / und davon sterben.

(6.) Man kan auch die Gallen von etlichen Thieren / als von Ochsen / Schaafen und Schweinen nehmen / selbige mit scharffen Essig vermischen / und die Böden oder Söller wohl damit besprengen / so wird man von dergleichen Ungezieser gesichert seyn.

(7.) Es haltens auch etliche vor ein gewisse Regul / so man das Korn oder ander Getraidig / mit Trauben-Kraut / sonsten Borrys und Arrenaria Turcica, das ist / Türckischer Beyfuß genennet / bedecket /

der umstecket / so lasse es auch keine Würmer in dem Korn oder Rocken wachsen. Das fleissige Wenden und Umwerffen des Korns thut viel / und verändert / daß die Würmer nicht so leichtlich darein kommen können. Es sind aber etliche der Meinung / man soll das Korn / da der Wurm bereits darinnen / nicht wenden oder umstechen / um Ursach / weil der Korn-Wurm nur obenher generiret und gebrütet wird / und nicht leicht über eine quere Hand tieff in den Haussen hinein sich finden lässet. Dannenhero sehen erständige Korn-Händler das Korn oben an / weil sie daselbsten den Schaden am besten mercken; Hergegen so eine Probe mitten aus dem Hauffen ergriffen wird / so kan die Prob zwar schön und gut seyn / und gleichwol hernach böß Korn von dem Hauffen geliefert werden; Ist also wohl glaublich und vermuthlich / daß / so durch solch Wenden und Umwerffen / man das bereits aufgefressene oder wurmige Korn vermischet / dadurch auch zu ferner Ausbrütung der Korn-Würmer Ursach gegeben wird. Ubrigens ist er nützlich / wann die Korn-Würmer noch nicht im Korn gebrütet / das fleissige Umstechen oder Wenden hergegen aber / so sie schon gebrütet und überhand genommen / solcher nur grössern Schaden bringe.

Cap. XXXIII.

Von gelben Ruben / (Möhren /) weissen- und rothen Ruben / Kappus-Kraut / Köhl / Kraut ꝛc. wie und zu welcher Zeit man sie säen / ingleichen wie man die Aecker bereiten und zurichten solle.

DJe Ruben insgemein / so wohl Möhren / oder gelbe Ruben / als weisse Ruben / Steck-Rüblein / ingleichen rothe Rüben / Rettich / Köhl / kraut / Zwiebeln und Knoblauch / ꝛc. sollen in einem erlgebaueten mürben Grund gesäet werden / damit desto tieffer in das Erdreich wurtzeln mögen. Die der hierzu / sollen sonders wohl gelegen seyn / und Jacobs-Monden umgerissen / (dann in diesem enden faulen die Rosen wohl) auch noch für Winges gehacket und gepflüget werden. In Michaelisend wird Mist auf die Felder geführet / gedunget unter gearbeitet / alsdann läst man sie über Winliegen. Nachmals säet man im Frühling / ungefr von siebenden biß in Mittel des Monats April / ch allezeit im abnehmenden Monden / allerley Rübamen / Köhl / Kraut / Zwiebel / ꝛc. Insonderheit Möhren oder gelbe Ruben / ingleichen auch die roRuben / und der Pasternach oder welsche Peterwollen alle auf einerley Weiß / in wohlgebauete / ig umgrabene / von Steinen rein erlesene / und allerley Unkraut und bösen Wurtzeln gesäuberte / e und gemiste Gründe gesäet seyn. Man soll sie nicht zu dick säen / damit sie desto besser in die Dund Grösse stossen mögen. Sie müssen bald nach n Säen / deßgleichen wann dürre Zeit einfällt / wegewochentlich einmal mit Wasser besprenget oder sen werden.

Die Ruben gerathen viel schöner / werden auch geacker in der Kälte und Regen / als wann sie schön ell Wetter haben. Wann man die Ruben im ling säet / so soll man wohl zusehen / daß die Feldmen / und ander Ungeziefer / die Blätter nicht essen oder sonst verderben; Solchem Unrath nun zukommen / soll man Erd-Staub / oder Ruß aus em Schor-Stein oder Ofen / einen Tag zuvor / ehe n sie säen will / nehmen / und unter den Saamen ben / mit Wasser begiessen / und also den folden Tag feucht und naß säen. Man soll sich hüdaß man keinen Rüb-Saamen säen lasse / der er drey Jahr ist / dann widrigen Falls / an statt der Ruben / Köhl-Kraut zu wachsen pfleget.

Die Rüben soll man im Wein-Monat graben und einführen; Damit sie aber im Winter desto besser behalten werden / soll man sie in besondern Gruben eingraben / und dafern es seyn kan / mit Senff-Blättern bedecken. Die kleinen weissen Ruben oder Steck-Rüblein / kan man in ein Erdreich / welches man ausreuten muß / oder in ein neugebautes Feld / desgleichen unter Heydel oder Fänchel säen. Man soll aber den Saamen mit einer rein gesiebter Erde vermischen / damit er desto dünner möge gesäet werden; Der Saame soll gleichfalls nicht über drey Jahr alt seyn. Man kan auch den Saamen zween oder drey Tag vorm Säen in Milch / in süssem Most / oder in Hönig-Wasser beitzen lassen / wovon dann solche Rüblein viel süsser und wohlgeschmackter werden.

Wann die Steck-Rüblein zu dick stehen / so pfleget man etliche darunter auszuropffen / und anderswohin zu versetzen. Man muß sie auch fleissig mit einem Grab-Eißlein jäten und umgraben.

Die schönsten und grösten Ruben lässet man allezeit stehen / damit man im August-Monat Rüb-Saamen davon zeugen möge. Wann man diesen Saamen säen will / soll man / so es seyn kan / warten / biß das Erdreich zuvor durch einen Regen benetzet oder befeuchtet / dann also gehen sie desto frecher auf.

Die Steck-Rüblein pfleget man im Winter-Monat auszugraben / und in Sand wegen Frostes und Kälte / in Kellern einzuscharren / und also den gantzen Winter über biß in die Fasten / der Küche zum besten / aufzubehalten.

Die Köhl-Kräuter sind allezeit schöner / lieblicher / gesunder und schmackhaffter im Herbst / Frost oder Winter und Frühling / als im Sommer. Die Felder hiezu wollen offt und wohl gedünget oder gemistet seyn; Insonderheit ist ihnen der Esels-Mist sehr zuträglich; Sie müssen auch zum öffternmal gesäubert / gejätet und mit gutem Erdreich zugedecket werden. Man muß denselbigen allezeit seiner ersten gewachsenen Blätter berauben / so wird er lieblicher von Geschmack und angenehmer zu essen. Wann er bleich oder gelb im Wachsthum wird / so ist es ein Zeichen / daß er muß begossen werden. Auch muß man ihm allezeit die böse verdorbene / löcherichte / faule oder

dürre Blätter abnehmen / dann sonsten stecken sie auch die andern an / daß sie mit einander verderben. Ein Ackers-Mann oder Gärtner soll sich hütten / daß er keinen alten Köhl-Saamen aussäe / widrigenfalls wird er keinen Köhl / sondern Rettich bekommen. Es behält aber der Köhl-Saamen seine Krafft und Natur biß in das sechste Jahr / dafern er fleissig und recht aufbehalten und verwahret wird.

Der Kraus-gefalte oder Römische Köhl / ist einer zarten und weichen Natur / soll daher erst in dem Mertzen gesäet werden; wiewol man ihn das gantze Jahr über säen und pflantzen kan. Er will aber offt und viel begossen seyn. Der rothe Köhl wächset / vermög seiner Natur / gerne in gutem / fetten und wohlgedungten Erdreich / zu dem will er auch warm Land haben / da er von den Sonnen-Strahlen stets bescheinet und erwärmet wird. Etliche besprengen die Köhl-Kräuter mit Saltz-Wasser / daß sie desto geschlachter und zarter davon werden sollen. Andere pflegen Salpeter auf den Köhl zu sieben / oder zu streuen; Etliche gebrauchen sich an statt dessen der Asche / und dieses soll die Rauppen und andere Ungeziefer vertreiben. Das Kappis-Kraut / den weissen-oder Kopff-Köhl / pfleget man an den meisten Orten in grosse Garten-Beet zu säen / und zu pflantzen. Wann es aber anfähet in Stängel zu schiessen / so nimmt man die Pflantzen / und versetzet sie in wohlgemistete feine Erden. Der weisse Köhl / oder das Kappis Kraut liebet frische und kalte Lufft / die warme Zeit oder Hitz mag es nicht wohl vertragen / damit es aber desto kräfftiger und frecher im Köpffe und Blätter schiessen und wachsen möge / soll mans fleissig mit Stroh-Matten oder Wald-Wedeln zudecken lassen. An den meisten Orten pfleget man Köhl / Möhren / rothe Rüben und Zwiebeln auf den grünen Donnerstag fein zupflantzen.

Die Kraut-Pflantzen werden mehrentheils um Medardi fortgesetzet; Es pflegen auch etliche selbige gern auf den Pfingst- und Fronleichnams-Abend zu versetzen.

Cap. XXXIV.

Von dem guten und wilden Saffran.

MAn nennet den Saffran in Latein Crocum, und ist zweyerley (wie ein berühmter Italiäner schreibet:) Einer wild / den säet man wie andere Kräuter / und ist nicht grosser Nutz dabey: Er hat hohe Stengel und viel Knospen / aus denen wächset solcher Saffran; den lißt man im Aufgang der Sonnen / so er aufgehet. Der ander Saffran ist heimisch / edel und gut / den säet man nicht / dann er bringt nicht Saamen. Seine Zwiebeln werden gesammlet im April / oder Mayen / und acht Tag über einen Hauffen gelegt / daß sie zeitigen / darnach werden sie gereiniget und getrücknet / an warmen Orten / doch nicht an der Sonnen / daß sie die Krafft nicht verliehren. Wann ihre Blätter auf dem Acker trucken seynd / und fälblich worden / so mercket man / daß die Zwiebeln zeitig seynd / sie werden behalten biß in den August / alsdann bereitet man den Acker und pflantzet sie wieder / und also bleiben sie zwey / oder drey Jahr / und beyde Jahr im April / werden gefunden trockene Blätter / und im Mayen / Brach-Monat und Heumonat / werden sie behendlich gehacket / also / daß ja die Zwiebeln nicht berühret werden. Auch mag man im End des August / oder im September den Acker gantz scheren / daß er gleich bloß sey / daß / wann die Blumen wachsen / sie gut zu finden und zu lesen sind / die Blumen soll man trocknen bey kleinem Feuer / und aufbehalten. Wann dann die zwey oder drey Jahr verschienen sind / so reutet man die Zwiebeln gantz aus im April / und pflantzet sie wieder als vor. Er will haben lettich Erdreich / oder mittelmässig / und mag gar wohl gepflantzet werden in den Zwiebel-Acker / wann sie ausgezogen sind. Von den Mäusen / so unter der Erden seine Zwiebel abfressen / leidet er offt grossen Schaden. Wider das ist nichts bessers / dann daß man bey ihren Löchern die Schieß-Fallen stellet / oder mache tieffe Furchen / und darein grabe grosse Häfen voll Wasser / daß sie drein lauffen und ertrincken. Wann die Furchen nun Wasser halten / so bleiben die Beet des Saffrans trucken / und die Mäuß fürchten das Wasser. Der Saffran ist warm und trocken im ersten Grad / und wohl mässig in seinen Eigenschafften / darum stärcket er wol die Schwachheit des Hertzens und Magens. Er benimmt die Röthe der Augen von Blute / wann er gestossen wird / und vermischt mit Rosen Wasser und Eyer-Dottern / und darüber gebunden / spricht Dioscorides. Item / wer vorhin trunckener Saffran / der darff nicht fürchten Trunckenheit / oder Beschwehrung der Speiß. Auch wer einen Kranz davon träget / wird nicht truncken. Item / er macht schlaffen / und bringt Unkeuschheit / also spricht Plinius. Auch spricht er: Daß die Biß der Schlangen und Scorpionen davon heilen.

Der rechte Saffran (wie ein hochgelehrter Medicus schreibet) bestehet aus den innern Fässerlein einer Blume dieses Nahmens / welche eine rothgelbe Farbe / einen scharffsichtigen / etwas bitteren und lichten Geschmack / und sehr durchdringenden Geruch haben: Wird theils aus Orient, am meisten aber aus Spanien / Franckreich / Engeland und Oesterreich in Säcken heraus gebracht / und so wol gantz als gestossen zu vielerley Gebrauch angewendt.

Im vierdten Jahr / gegen den Frühling / da man die Würtzeln aus / so findet man bey einer Würtzel fünff oder sechs junge Zwiebelein / welche in der Lufft / aber nicht an der Sonnen / sollen gedörret werden. Diese werden alsdann im Frühling wie die Reyhenweiß / wie die Wein-Stöck / in die Erde gesteckt / welche aber im ersten Jahr nichts / als blossen Blätter tragen: Das zweyte Jahr kommen die Blumen und Fässerlein / welche im Septembr oder October vor der Sonnen Aufgang gesam-

und wann sie wohl gesäubert / über dem Feuer getrocknet werden. Den andern Tag und so ferner / werden die jenige / so über Nacht hervor geschossen / auf gleiche Manier / abgeschnitten / biß die Zwiebeln nichts mehr hervor schiessen lassen.

Ist aber eine Specerey / deren man viele und verschiedene Sorten hat / so ist es gewißlich der Saffran / nachdem er entweder aus Türckey und andern Orientalischen Ländern / als Persien / aus der Insul Madagascar und dergleichen gebracht wird / oder aus Spanien / Franckreich / Engeland und Oesterreich herkommet / deren jede wieder ihre besondere Sorten hat. Zwar dem Türckischen Saffran will man heut zu Tag nichts guts zuschreiben / sondern vor den geringsten halten; Dann ob er schon an sich selbsten nicht unrecht wäre / so sollen doch die Türcken solchen den Christen nicht gantz zukommen lassen / sondern stellen die beste Essenz zum färben ausziehen / und nachgehends mit Hönig wieder anschmieren / dahero er zum mahlen oder stossen untüchtig ist; Wird sonsten zu Venedig eingekaufft / und kommt in ledernen Säcken oder Plati, deren jeder 30. Pfund Nürnberger Gewicht schwer ist / wie theils Schurzius, theils Maxius in den Teutschen Material-Kammern p. 72. berichtet. Von dem Spanischen Saffran hat man sehr viel Sorten / als den Adler-Saffran / oder Zina de Aquila: Den Maglianischen / Aragonischen / Puglianischen / Ruschavoca, Catalonischen ꝛc. unter welchen die erstere am besten sind / und wird der Aragonische wieder in fein / mittel- und gemein Gut unterschieden. Sie werden alle von den Land-Leuthen auf gewissen Jahr-Märckten zum Adler / zu Albiges, und anders wo in Spanien / entweder nach der Voce, oder nach eigenem Accord verkaufft / wie Schurzius hiervon in seiner Material-Kammer pag. 17. &c. seqq. einen sehr weitläufftigen Bericht erstattet. Unterdessen will auch von dem Spanischen Saffran Pomet in seiner Frantzösischen Material-Kammer pag. 178. deswegen kein groß Wesen machen / weilen sie / aus der Meinung / daß er sich sonsten nicht halten liesse / Oel darunter thäten / und also denselben untüchtig machten; Weswegen er den Frantzösischen Saffran / absonderlich den jenigen / welcher Saffran du Gatinois heisset / allen andern vorziehet / welchen auch Charas deswegen zum Theriac erkohren / doch also / daß er den Oranien-Saffran demselben gleich halte / wie in dessen Histoire Nat. des Animaux, des Plantes & des Mineraux, qui entrent dans la compos. de la Theriaque pag. 129. zu sehen. Die andere aber als Saffran de Toulose, d' Angoulême &c. sind nicht so gut.

Der Englische Saffran ist wie ein grosser runder Teller zusammen gepresset / wird in Engeland in 4. Saffran-Märckt / zwischen Michaelis und Allerheiligen verkaufft / und wann er schön trocken und roth von Farben / so ist er gut. Jetziger Zeit aber wächst und ist der beste Saffran in Oesterreich / unter dem Fuß der Ens / und heisset deswegen Crocus Austriacus, welcher am berühmtesten / und nicht allein allen anderen Europäischen Saffran / sondern auch den Orientalischen übertrifft / wie obgemeldte Materialisten / absonderlich aber Georg. Nic. Schurzius (welcher diesen Handel selbsten getrieben / und am besten verstehet) pag. 17. in seiner Material-Kammer bezeuget / welchem auch Vielheuer / in Beschreibung fremder Materialien pag. 99. beyspringet. Einige / als Tabernæmontanus, wollen vorgeben / es wachse auch um Landau / Worms und andere Orten am Rhein / dergleichen Saffran; Allein solches wird von dem falschen oder wilden Saffran zu verstehen seyn / welcher von diesen Orten in Franckreich und anderswo geführet wird / wie Pomet cit. libr. p. 179. berichtet.

Die Prob des Saffrans ist / daß er / 1. eine breite / lange und starcke Blume hat / welche 2. licht-roth an der Farb / auch 3. einen guten und starcken Geruch hat. Soll er 4. nicht zu viel weisse oder gelbe Ende an der Blume haben / 5. nicht putzicht noch zapfficht / 6. nicht schmiericht / klebrig / noch schwartz / noch 7. feucht oder naß seyn. Alle alte Saffran geben mehr Mehl als der neue / aber die Farb ist bey weitem nicht so schön. Er will in einem leinen oder wüllenen Sack hart auf einander gepackt / und in eine Kist / oder Faß geleget seyn / daß keine Lufft darzu kommen könne. Dann an einem trockenen Ort er 2. biß 3. Jahr gut bleibt. Es können zwar betrügliche Leuthe dem abgestorbenen Saffran auch wieder helffen / allein der Betrug ist aus obigen Proben leicht zu erkennen / Conf. Schroederus p. 54.

Seine Kräfften und Qualitæten sind so vortrefflich und vielfältig / daß er vor ein Gewürtz der Weisen / König der Vegetabilien, ja gar vor eine Panacee will gehalten werden / wie in des Hoffmanni Clavi Schroed. pag. 459. zu sehen. Absonderlich ist er wegen seiner theils auflösenden / theils stillenden und balsamischen Natur der Lungen sehr dienlich / und wird derowegen Anima Pulmonum, oder die Seele der Lungen genennet: Stärcket anbey das Hertz und Lebens-Geister / und wird derowegen in sehr vielen Kranckheiten mit Nutzen gebraucht / wie solches Doct. Hertodt in seiner Crocologie weitläufftig erwiesen; Dessen Begriffe man in Historia Literaria, in Appendic. Miscellan. Acad. Nat. Cur. Dec. II. Ann. III. pag. 582. lesen kan. Unterdessen muß man dem Ding nicht zu viel thun / dann er sonsten übermässig genommen / bey den Weibs-Personen durch sein sehr volatisches Saltz / die Monathliche Reinigungen gar zu sehr treiben / und eine Blut-Stürtzung verursachen / bey andern aber durch seine öhlichte / und zum Theil narcotische Theilgen truncken / und gar närrisch machen kan; Wie dann Döringius in seinem Tr. de Usu Opii pag. 108 aus dem Amato Lusitano erzehlet / daß ein Kramer / welcher zu viel Saffran in sein Essen gethan / dadurch in ein so übernatürliches Lachen gefallen / daß er bald davon hätte sterben müssen.

Ein anderer ist gar gestorben / als er die Nacht durch auf den Saffran-Säcken geschlaffen / welches dann auch einem geitzigen Kauffmann widerfahren / welcher einige Säcke in seine Kleider versteckt / daß er keinen Zoll bezahlen dörffte / wie der Canzlar Baco de Verulamio in Hist. Vit. & Mort. pag. 211. berichtet. Ja es sollen auch die Pferde / so den Saffran tragen / davon unkräfftig werden. Weswegen dann andere viele Præparata daraus machen / als ein Extractum,

dessen man ein halb Pfund von einem Pfund Saffran mit dem Spiritu Vini, nach Vielheuers Ausrechnung haben kan: welches doch D. Ettmüller in Comment. Schrœd. pag. 555. nicht æstimiren will / weil durch Ausrauchung die beste Krafft wegflieget; weswegen die Tinctura Croci besser ist / deren Zubereitung auch allda zu sehen. Die Alten haben das Electuarium de Ovo davon gemacht. Eusserlich wird er in Aufschlägen zu erweichen und Eyter zu machen gebrauchet / und ist das Empl. Oxycroceum daher berühmt und bekannt / welches zu Nürnberg Crucifix heisset / Vid. Sim. Paulli de Croco.

Weil im übrigen der rechte u. veritable Saffran öffters mit dem sogenannten Safflor oder wilden Saffran verfälschet wird / so hat man auch dessen / dem Betrug desto eher zu begegnen / mit wenigen gedencken sollen / zumalen auch derselbige von den Färbern sehr gebrauchet wird. Solcher aber ist die Blume von einem Kraut / Carthamus oder Cnicus genannt / welches eine Art Distel ist / so ohngefehr zwey Schuh in die Höhe wächset / lange grüne und stachlichte Blätter hat / und auf jedem Aestgen am Ende einen kleinen runden Knopff träget / welcher sich in kleine rothe und gelbe Fäserlein aufthut / so den Nahmen des wilden Saffrans bekommen / weil er die Speise und andre Sachen auch also färbet / ob er schon so aromatisch nicht ist / wie der rechte Saffran: wird im Elsaß und am Rhein / auch anderswo im Reich häuffig gezogen und verführet / weswegen ihn die Frantzosen den Teutschen Saffran nennen. Er soll zum Spanisch-Roth gebraucht / auch von den Feder-Schmückern / Färbern und andern zum färben gesucht werden. Der beste kommt von Straßburg und Franckfurt. In der Artzney-Kunst aber wird der Saame oder Semen Carthami mehr als die Blume genutzet / welcher aus weissen länglichten und eckichten Körnern bestehet / und unter einer harten Schale einen weissen Marck / so von süssem Geschmack ist / eingeschlossen hält: Muß schöne dicke und wohlgewachsene Körner haben / auch frisch und doch recht trucken seyn / wann er gut passiren soll; und weilen einige Betrüger die Melonen- und Cucumer-Kern also schneiden können / daß sie dem geschelten Semini Carthami ähnlich kommen und davor verkauffet werden / so ist zu wissen / daß der rechte Saame hiervon an einem End rund / an dem andern aber spitzig ist / auch nicht so weiß aussiehet / wie die Melonen- und Kurcken-Kern. Er hat eine purgierende Krafft / und dienet deßwegen zu den purgierenden Emulsionen. Man hat auch die Species Diacarthami davon / darinnen er das Hauptstück abgibt.

Letztlich gedencket auch Pomet in seiner Histoire des Drogues p. 179. noch einer andern Art des wilden Saffrans / so aus Levant, von Alexandrien herausser komme und Saffranum genennet werde. Solcher soll aus sehr kleinen / krausen und röthlichten Fäserlein bestehen / und auch von einer gewissen und kleineren Art des Carthami herrühren. Wird zu Lyon und andern Orten in Franckreich von den Färbern in grosser Menge gebraucht / und zu den feurigen und hohen Farben / als incarnadin d' Espagne, angewendet.

Cap. XXXV.

Von dem Hopffen-Bau.

DEr Hopffen wächset am liebsten auf niedrigen Aeckern / und darff keiner sonderbaren Arbeit / nur daß man die Aecker vornemlich nach Nothdurfft dünget. Im Frühling und etwann im letzten Viertel des Monats Martii / oder nachdem schon die Witterung und die Jahrs-Zeit ist / hacket / beschneidet / und befüllet oder bewirfft man den Hopffen zum erstenmal / und setzet ihm / etwann in Mitte des Aprils / oder doch bald darnach im Zunehmen des Monden / die Stangen.

Folgends nach Pfingsten / oder gegen Johannis im Junio im alten Monden / (und so offt es ferner Noth thut /) behacket man die gantzen Hopffen-Gärten / zum andernmal; blätet dabey unten die Blätter davon ab / und bindet ihn an die Stangen. Auf Egidii bekömmt der Hopffen den Geruch / und wann er dann sehr reiff und gelblicht ist / wird er vierzehen Tage vor oder nach Michaelis im Abnehmen des Monden von den Stangen abgenommen. Und wann er dann völlig abgenommen / wird er darauf im October im alten Monden zum drittenmal behackt / und die Keimen mit Erden wieder zugedeckt / und bleibet also über Winter biß wieder auf die künfftige Fasten liegen. Inzwischen wird auch der abgenommene Hopffen bey schönem trockenem Wetter eingeführet / und entweder auf eine Tenne / oder auch sonst in das Haus auf einen Hauffen geleget. Doch darff man ihn also nicht lange auf einem Hauffen liegen lassen / damit er über einander nicht erwarme / und davon Schaden nehme / sondern man soll denselben bald von den Rehmen abpflücken lassen.

Da aber etliche / wegen darzwischen fallender Verhindernüssen / nicht so bald zu dem Abpflücken gelangen können / pflegen sie zwar denselben also in dem Hauffen umrühren oder umwenden zu lassen / so aber gantz nicht dienlich / weilen sich das Hopffen-Mehl / so doch das beste an ihm / dadurch gar sehr ausrühret / Eben gleich / als da der Hopffen / wann im Herbst bald keine Zeit zum Abpflücken vorhanden / indessen von einigen an Stangen gelähnet oder losgeschnitten und also etwann ein vierzehen Tage noch im Felde gelassen wird; darvon aber gleicher Gestalt durchaus nichts zu halten / weilen die vielmals darzwischen kommende starcken Winde das Hopffen-Mehl ebenmässen starck ausstäuben / oder auswehen. Wann der Hopffen / wie vorgemeldet / abgepflücket / wird er auf einen lüfftigen Boden gar dünne / (etwann eine quëren Hand hoch) damit er dörre und austreuge kan / aufgeschüttet; Nachgehends kan er in wohlverwahrten Gewölbern oder Gemächern / darein kein Lufft kommen kan / so hoch als dieselben sind / eingeschüttet / und dichte zusammen gethan / oder auch

Fässern wohl eingedruckt / also biß zum Verbrauch oder Verkauff aufbehalten werden. Weilen aber auch die abgehende Stöcke wieder zu rechter Zeit erneuert werden müssen / als ist zuförderst zu mercken / daß / wann solcher Abgang gar bald oder zeitig geschicht / man daraus abzunehmen / daß der Grund an solchem Orte untauglich / und deßwegen nöthig / daß man bey Zeiten gute Erden darzu führe und einmische / welches dann auch besser als der Mist künfftige Zeit gut thun wird. Mit dem Hopffen-Nutzen aber / hat es insgemein diese Bewandnuß / daß derjenige / welcher Mittel und Gelegenheit hat / denselben bey wohlfeiler Zeit in Vorrath zu lassen / ins künfftige sich guten Nutzens davon zu getrösten; dann bald geräth / und bald wiederum verdirbt der Hopffen / deßwegen er auch bald theuer bald wohlfeil wird.

Cap. XXXVI.

Von dem süssen Holtz.

DAs Süß-Holtz / Lateinisch Liquiritia oder Glycyrrhiza ist eine sehr lange Reben-mässige Wurtzel eines Fingers dick; Diese wird gemeiglich zu grossen Krantzen gewunden / auf welche Art sie auch sicherer als in Büschlein geschnitten / gekauffet wird / weil in diesem viel Unflath / so nichts taugt / könnte eingebunden werden.

Wann man das frische Süß-Holtz einkauffet / muß man sehen / daß es dicht und glatt / eines Fingers dick / auswendig röthlich-braun / innwendig aber schön Gold-gelb / anbey eines recht süssen und annehmlichen Geschmacks sey / und leicht zerschnitten werden könne. Unterdessen muß man es wohl in Acht nehmen / damit es nicht verderbe / dann es gar bald angehet / und gleichsam den Brand kriegt / welcher / so es nur an einem Ort angegriffen wird / bald die Wurtzel verderben kan; und geschiehet dieses leichtlicher / wann es durch Regen oder Hagel geführet / oder im Keller gehalten wird. Weswegen auch Pomet in seiner Hist. des Drogues L. 1. C. 35. pag. 90. niemanden rathen will / daß er sich mit dieser Wurtzel zu handeln unterfange / wofern er nicht alles wohl verstehe / dann es eine grosse Sorgfalt erfordert / solche zu conserviren / und anzubringen. So muß man auch in Kauffung der dürren Wurtzeln zusehen / daß es keine Auswürffe seyen / welche gemeiniglich schwartz und verlegen sind. Die beste muß auch schön gelb und recht trucken seyn / welche sich wohl 2. Jahr halten lässet. Der Nutz und Gebrauch dieser Wurtzel ist männiglichen bekandt / indem sie gegen alle Brust-Beschwerung / ein allgemeines Mittel ist / und ist deren Süssigkeit auch den Miltzsüchtigen und Scharbockischen / welche alles Zuckerwerck / wegen der verborgenen Säur / nicht vertragen können / unschädlich / wie Ettmüllerus in Com. Schræd. p. 577. wohl erinnert. Sie dienet auch sehr gegen den Nieren- und Lenden-Stein / wegen ihrer balsamischen Krafft: kan entweder mit gestossenen Krebs-Augen genommen / oder mit Venedischem Terpentin zu Pillen gemacht werden / wie Sim. Paul. l. c. lehret. Die Roß-Täuscher geben das Pulver mit gleichem Theil Schweffel oder Schweffel-Blumen den Pferden zu 3. biß 4. Unzen unter dem Futter / 8. Tage lang / täglich zweymal / und curiren sie damit / wann sie Bauchblästig sind. Es soll auch verhindern / daß man es in etlich Tagen nicht mercke / wann sie damit beladen sind / dafern sie zuvor davon genossen / weßwegen solches die Pferd-Händler in Acht zu nehmen haben.

Aus diesen Wurtzeln wird der Succus Liquiritiæ oder Süß-Holtz-Safft gemacht / wann man entweder die Wurtzel kocht / oder nur eine Zeit lang in Wasser einweicht / den Safft auspreßt / und auf dem Ofen oder an der Sonnen ausrauchen lässet: Wird theils aus Spanien und Candien über Venedig / theils aus dem Bamberger-Land in andere Länder verführet / wiewolen man bey uns des frembden nicht vonnöthen hätte / indeme zu Bamberg ein solcher Vorrath gemacht wird / daß von dar eben so viel dieses Bamberger Saffts über Nürnberg nach Venedig geschicket wird / als dessen von Candia nach Venedig kommet / allwo sie ihn in grosse Kuchen von einem Pfund machen / da hergegen der Bamberger in kleinen runden Küchlein kommet / oder doch in kleinen Stücken von etlich Unzen. Der beste muß auswendig recht schwartz / und innwendig recht gläntzend schwartz / auch leicht zerbrechlich seyn / und einen angenehmen Geschmack haben. Der weich-röthlichte taugt nichts / absonderlich / wann er innwendig zäserlicht und sandigt ist / auch nach dem Brand schmäcket. Wird in eben den Zuständen gebraucht als das Süß-Holtz selbsten: Um mehrere Sicherheit aber zerlassen ihn einige in Hyssop-Wasser / damit alle Unreinigkeiten davon kommen müsten / wovon Ettmüller an angezogenem Ort zu sehen ist.

Letztlich macht man auch da gebacken Süß-Holtz / oder Liquiritiam coctam aus dem Süß-Holtz-Pulver / wann es mit Zucker / Stärckmeel und Viol-Wurtz vermischet und zubereitet wird / welches in obigen Kranckheiten auch gebraucht / und öffters mit dem Flor. Sulph. oder Schweffel-Blumen versetzet wird / obwohlen andere das Extr. oder Süß-Holtz-Safft solchen verzuckerten Dingen nicht ohne Ursach vorziehen.

Cap. XXXVII.

Von dem Gemeinen und Virginischen Taback/ allerhand Schnur-Taback und dergleichen.

DEr Taback oder Tabacum bestehet aus langen/ breiten und meistens oben zugespitzten/ weichen und fetten Blättern/ eines scharffen Geschmacks und grusicht Schlaff-bringenden Geruchs: Heisset eigentlich Petum, wird aber von einer Insul dieses Nahmens/ wo er am häuffigsten gezogen wird/ Tabacum und von einem Portugiesischen Abgesandten/ Joh. Nicot, Nicotiana genennet/ alldieweilen derselbige die heilsame Kräfften dieses Gewächs an seinen Dienern zuvor in Indien erfahren/ und nachgehends/ vor ohngefehr 150. Jahren zum erstenmal heraus in Europam gebracht hat/ wie davon die gantze Historie weitläufftig und sehr artlich von den beyden Frantzosen Charte Estienne und Jean Liebeault Lib. II. de la Maison rustique pag. 123. erzehlet wird. Dieses Kraut und Gewächs (welches jedermann so bekandt ist/ daß es weitläufftig zu beschreiben gantz ohnnöthig zu seyn scheinet/ wird zu Giessen/ wie auch zu Butzbach und um Hanau sonderlich und häuffig aus einem sehr kleinen Saamen auf folgende Art gezogen: Der Saame wird um Peters-Tag gegen den Frühling ein paar Tag in Bier eingeweicht/ in einem Hafen voll guter/ schwartzer und fetter Erden gemischet/ und so lang in eine warme Stube gestellet/ biß der Saame aufzuplatzen beginnet. Hierauf wird er alsdann mit solcher Erden auf ein wohl zugerichtetes Mist-Beete gesäet/ welches mehr aus Pferd-Dung/ als Kühe-Mist bestehen soll/ damit es besser treibe/ und die Pflantzen desto eher aufgehen und groß wachsen möchten; zu welchem End einige auch noch Hüner- und Tauben-Mist darüber schütten und fleissig begiessen. So bald nun die Pflantzlein sich zeigen/ müssen sie fleissig gegäten/ oder von dem Unkraut befreyet werden/ damit sie darunter nicht ersticken. Wann sie aber groß genug seyn/ werden sie in ein wohl gebautes und gedungtes Land gesetzt/ und ferner darmit verfahren/ wie in des seel. Herrn Hohb. Siebenden Buch/ Cap. 62. und 63. weitläufftige Anweisung beschehen.

Uber dieses findet man auch bey denen Materialisten den Ost- und West-Indischen Taback: Davon jener/ als der Japponische/ der beste und lieblichste/ aber auch der rareste ist/ weilen er wegen Weite des Weegs/ und weilen sie drey Tage unter der Sonnen fahren müssen/ verderben soll/ wie Vielheur solches in Beschreibung frembder Materialien pag. 133. zeiget. Unter dem West-Indischen ist der Virginische/ so dick und trucken/ der beste: Diesemnach der Presill-Taback/ welcher schwartz und Fingers dist ist/ wie Pomet. in seiner Material-Kammer p. 157. lehret; Ohne welchen der Canaster-Taback/ (wie ihne Marx. in seiner Material-Kammer pag. 136. nennet) wie auch der sogenannte Species-Tabac bey den Apotheckern noch bekandt ist/ welcher letztere aus Taback und wohlriechendem Rauchwerck vermischet wird; wie dann gemeldter Marxius pag. 198. eines Fluß-Tabacks gedencket/ worunter er den Thée mischet. Die Indianer haben sonderlich den grünen und Amazonon-Tabac, welche runde Blätter/ und den Venischen und Zungen-Taback/ welche lange und ausgespitzte Blätter haben: worvon Mallet im 8. Buch seiner Welt-Beschreibung pag. 178. mit mehrerm kan gelesen werden.

Nicht weniger Sorten werden von dem sogenannten und bekandten Schnupf-Taback bey denen Materialisten und Apotheckern gefunden/ nachdem er entweder aus blossem gestossenem/ oder grünlichtem Taback/ oder andern Kräutern und Blumen bestehet/ auf vielerley Art gefärbet/ oder auch mit Bisam und Amber angemachet wird/ dessen die Pertumeurs viel Sorten/ als den ambrirten und bisamirten Tabac de Pogibonci, den ambrirten und bisamirten de Frachepane, beyde mit Blumen/ den ambrirten und bisamirten Maltheser, oder Spanischen/ den Tabac de Neroli &c. führen und verkauffen. Die Art den Taback zu rauchen und zu schmauchen ist nach Unterschied der Nationen unterschiedlich. In Ost-Indien sollen die Einwohner das Blat nur oben weit/ und unten eng/ gleich eine Dutte drehen/ oben anstecken/ und so lang das Blat glimmet und sie es im Mund halten können/ den Rauch nach sich ziehen/ ohne einzigen Gebrauch der Tabacks-Pfeiffen: Ja sie sollen den säugenden Kindern/ wann sie gesogen haben/ ein Blat also ins Maul stecken/ und solche so balden schmauchen lernen/ wie aus dem Georg. Nic. Schurzio solches Vilheur in Beschreibung frembder Materialien pag. 133. vorgibt. In West-Indien/ absonderlich in der Insul Floride, hängen sie kleine Hörnlein von Reh- oder Palmen an ihre Hälse/ wordurch sie den Taback rauchen/ wie in einem besondern Discurs von diesem Kraut/ welcher in des Estienne und Liebault zweyten Buch der Frantzösischen Haushaltung pag. 125. zu finden/ berichtet wird. Die Türcken und Chinesen brauchen sehr lange Pfeiffen von vielen/ in einander schiebenden Röhrlein/ mit einem Kopff von Thon. Oder an statt der höltzernen/ eine lange über Drat gewundene lederne Röhr/ welche man um die Hände wickeln kan. In Europa hergegen/ hat man weisse und entweder schöne glatte/ oder gemeine Tabacks-Pfeiffen.

Was die Tugend und Qualität des Tabacks anlanget/ so hat er eine austruckende/ zertheilende und Schlaf-bringende Krafft/ deren jene von seinem Volatilischen Saltz: Diese aber von seinem stillenden und narcotischen Oel herrühren. Krafft der ersten zertheilet er den zähen Schleim auf der Brust/ und wird derowegen auch ein Safft oder Syrup davon gegen das Keichen/ Husten und dergleichen in einigen Apotheken gefunden: Zertheilet auch damit die scharffe Flüß/ und ist deswegen denjenigen so feuchter Com-

plexion sind vor andern dienlich / er werde gleich gerauchet / oder wie andere pflegen gekäuet. Er machet truncken / und sollen sich der Indianer Pfaffen damit zuvor toll machen / ehe sie von künfftigen Dingen weissagen / gleichwie er auch alle Schmertzen / absonderlich die Erstickung der Mutter / stillet / wie ich in der That selbsten erfahren / daß ein Weib in der Pfaltz fast mit nichts anders / als durch den Tabacks-Rauch curiret werden können. Noch viele andere dessen Würckungen werden von verschiedenen Gelehrten / welche eigene Bücher davon geschrieben / als Everhardo, Magneno, Neandro und anderen weitläufftig gemeldet. Dagegen auch viele dessen Mißbrauch zur Genüge bezeugen / als der König Jacob in Engelland in einem besondern Buch / wie auch D. Sim. Paulli Tr. de Abusu Tabaci. Merckwürdig ist / daß der Groß-Hertzog zu Florenz eine Essence aus dem Taback gehabt haben soll / damit man eine Taube gleich hat todten können / wann man nur einen Faden darinn gefeuchtet / und durch den einen Flügel gezogen. Von andern zubereiteten Wassern / Oelen / Salben und andern vermischten Artzneyen / können D. Ettmüller in seinem Comm. ad Schrœd. p. 616. und Hoffmann in Clavi Schrœd. p. 514. gelesen werden. Die Engelländer haben auch den Rauch mit Nutzen im Clystiren gebraucht / und ein eigen Instrument darzu erfunden / welches von Bartholino in Epist. und Obs. Anatom. Stisser. in Disp. de Machinis fumiductoriis abgerissen / und auch in Polychrestis Exoticis Disc. de Clyst. Tabacino zu finden ist. Dieses thut sehr gut in allen Bauch- und Mutter-Schmertzen / wie auch Nieren- und Blasen-Stein / wann die Schmertzen zu groß / und fast unleidentlich sind. Der Rauch in die Nase geblasen / ermundert diejenige / so die schwere Noth haben.

Cap. XXXIIX.

Von der Färber-Wurtz / Grapp / und Färber-Röthe.

Die Färber-Wurtz / oder Radix Rubiæ Tinctorum ist eine dünne / lange und safftige Wurtzel / mit einigen Knoten und Gleichen unterschieden / inn- und auswendig roth / ohne Geruch / und gibt Anfangs einen süßlichen / zuletzt aber bittern und etwas herben Geschmack. Das Kraut oder Rubia Tinctorum selbsten / (welches die Botanici ad plantas baccíferas stellatas referiren) wird in Flandern und Seeland häuffig gezogen; Dann die Holländer mit der Wurtzel / so sie zu der Färber-Röth und Grapp mahlen / einen sehr grossen und profitablen Handel führen / welchen vor diesem die Böhmen gehabt / ist aber durch den dreyssig-jährigen Krieg von dar in Schlesien gekommen / wie der gelehrte Jesuit Balbinus in seiner Böhmischen Historie Lib. 1. cap. 55. erzehlet; Wie dann gewiß ist / daß diese Wurtzel um Breßlau in Schlesien auch häuffig wachse / doch nicht mit solcher Sorgfalt / wie in Seeland excoliret werde; weßwegen auch die Schlesier Grapp nicht so gut / als die Seeländische ist / davon der Anhang in des Schröders Apothecker-Kunst gelesen werden kan.

Ob nun wohl diese Wurtzel meistens zum Färben gebraucht wird / (davon sie auch den Nahmen hat) so wird sie doch öffters auch in der Artzney nützlich gebraucht / indem sie unter die fünff eröffnende Wurtzeln gerechnet wird. Sie reiniget die Leber / Miltz / Nieren und Mutter / heilet die Gelb- und Miltz-Sucht / treibt das dicke Gewässer / und hauptsächlich das Monatliche Geblüt / zertheilet das geronnene Geblüt / so vom Fallen und Stossen sich gesetzet; wie dann auch deswegen die gemahlene Wurtzel in Verrenckung des Rückgrads / wann man sich wehe gethan / gebrauchet wird / davon Ettmüllerus in Com. Schrœd. pag. 645. zu sehen. Einige färben den Wein damit.

Die gemahlene Färber-Wurtz oder Grapp wird in Seeland und Flandern zubereitet / und werden die beste Sorten alle Jahr um Pfingsten im Keu-Marckt verkauffet / und zwar nach dem Centner / in Ballen von 900. Pfund / deren jeder sein eigen Signum hat / wo er gemacht werde / wie Georg. Nic. Schurz. und Marx. in der Material Kammer pag. 90. lehret. Also kommt darvon jährlich sehr viel ins Reich / in Franckreich und andere Länder.

Zu mercken aber / daß bey einigen Materialisten zweyerley Grapp zu finden / davon die eine von uns schlechter Dings die Färber-Röthe / die andere aber eigentlich Grapp genennet wird / welche von den meisten confundiret werden. Die Färber-Röthe wird aus der gantzen Wurtzel / wie sie gegraben / zubereitet / und wird derowegen von denen Frantzosen Garance non robbé genennet. Die Grapp aber wird nicht aus der gantzen Wurtzel gemacht / sondern es wird erstlich die äussere Rinde und der inwendige holtzigte Kern darvon genommen / das übrige aber wird hernacher zu einem gröblichen Pulver gemahlen / und also verführet: Diese nennen die Frantzosen allein Grapp / oder auch Garane robbé, wie Pomet in seiner Material-Kammer Lib. 1. pag. 85. zeiget. Der beste ist die rechte und letzte Grapp / absonderliche die Flemmische und nach dieser die Seeländische: Muß anfänglich eine schöne gelb-hochrothe Farb und guten Geschmack haben / welche mit der Zeit / so sie alt wird / etwas dunckel-rother wird. Auch muß sie in Säcken / doch trucken und wohl verwahret aufbehalten werden.

Was den Nutzen anlanget / so haben beyde in der Medicin eben die Kräffte / als die Wurtzel selbsten. Doch werden sie am meisten von den Färbern gesuchet. Unterdessen muß niemand sich von dem Nahmen dahin verleiten lassen / daß er eine rothe Farb von der Grapp allein zu erzwingē suche / welche nur dunckel-gelb färbet / wann man sie in Wasser siedet / und die Wollene Tücher / Strümpff und dergleichen (welche doch zuvor mit Alaun und Weinstein müssen gebeitzet seyn) darinnen siedet / zu etlichmalen abkühlet / und wieder einwindet. Will man aber dergleichen Sachen roth färben / muß man entweder das Gefärbte in Laugen tauchen oder Brésilien-Spän oder Ferneboc darzu thun / so wird es schön roth / wie in denen Färb-Büchlein hin und wieder zu lesen.

Cap. XXXIX.

Vermittelst eines Instruments mit gefärbtem Brandwein angefüllet / so Thermometrum genennet wird / die Beschaffenheit der Hitz und Kälte zu erkennen.

BEy dieser Gelegenheit / da unser Author im LXVII. und LXVIII. Cap. des Siebenden Buchs / vom Brandwein-Brennen / aus Frucht und Getraid; Item von Rectification desselben / ex professo handelt / können wir nicht Umgang nehmen / folgende curieuse Materie auszuführen / vermittelst welcher gezeiget wird / wie mit Beyhülffe eines gefärbten Brandweins und Instruments / die Beschaffenheit der Hitze und Kälte genau zu erforschen / oder ein Thermometrum zu machen. Dieses Instrument ist überaus nützlich / so wol zur Sommers- als Winters-Zeit / die so anwachsend- als abnehmende Hitz und Kälte / zu erkennen und vorzusagen / als auch die Gradus des Feuers im Distilliren und andern Chymischen Verrichtungen / um so viel desto genauer und gewisser zu erkennen. Man nehme eine gläserne / mit einem subtilen Knopff versehene Phiole oder Röhre / halte den Knopff ein wenig über ein Kohl-Feuer / daß er erwarme / und der darinnen enthaltene Lufft verdünnert und ausgetrieben werde. Dann giesse man vermittelst eines Trichterleins gefärbten starcken Brandwein darein / wie auch in ein Gläslein mit einem engen Halß / dergleichen man in den Apothecken zugebrauchen pfleget / etwann so viel / daß dieses halb voll wird / dann halte man die Phiole unten mit dem Finger zu / damit der Brandwein nicht heraus lauffe / wende selbige um / und stelle sie geschwind in das Gläslein mit dem engen Halß / also / daß das Loch der Phiolen recht mitten auf das in der Mitten erhöhete Hüglein zu stehen komme: Dann verstreiche und verschliesse man die Mundung solches Glases mit Wax / also / daß die Phiole schön grad darinnen stehe / und der Brandwein nicht ausrauche / dann sonst würde es im Winter nicht dauren / sondern gefrieren / und das Glas zerspringen / das Wachs aber überkleide man mit schönem Papier oder Taffet / bevestige also das gantze Thermometron an einem höltzernen Gestell / und verse̊he es zugleich mit einer richtigen Abtheilung. Es wird aber der Brandwein hiezu auf verschiedene Art gefärbet / und zwar (1.) Roth; Wann man gesaimte aufgetröcknete Rosen mit ein wenig Vitriol-Geist anspritzet / den starcken Brandwein darüber giesset / und so lang daran stehen lässet / biß er färbig genug ist / alsdann / wann er durch ein Fließ-Papier geloffen / vorbesagter massen eingefüllet. (2.) Blau; Wann man etliche stück Mössing oder Kupffer in den Brandwein wirfft / und eine Zeitlang darinnen liegen lässet / biß derselbe eine blaue Farb erlanget / welche um so viel schöner wird / wann man etliche Tropffen von dem Salarmoniac-Geist darein tropffet / nachmal filtriret oder durch ein Fließ-Papier abseihet. (3.) Grün wird dieser jetztbesagte Spiritus alsobald zusehend / wann man nur ein wenig im Keller zerflossenes Weinstein-Oel darein tropffet / wohl durch einander schwancket / und vermittelst des Fließ-Papiers wieder hell und klar machet. Auf eine andere und fast bessere Art wird er also gemachet: Nehmet eine Phiole mit einem langen Halß / vom schönen weissen Glas gemachet / deren Hügel nach der Länge desselben nicht gar zu groß / sondern schön proportioniret ist / machet dieselbe über einem Kohl-Feuer ein wenig warm / damit der darinnen befindliche Lufft einiger massen verdünnert und heraus getrieben werde / stecket sodann die Mundung des Halses / in einen auf vorbesagte Art / gefärbten Wein-Geist / so wird derselbe von sich selbst hinauf steigen / und nicht allein die Röhre / sondern auch die Kugel anfüllen / dann muß man sie umwenden und also erkalten lassen / biß die Helffte der Röhren ohngefehr ledig worden / nachmal wird bey einer Schmeltz-Lampen besagtes Mund-Stuck der Röhren warm gemacht / biß das Glas schmeltzet / alsdann mit einem Zänglein zusammen gedrucket / biß das Loch geschlossen und wohl vermachet ist: Wann solches alles geschehen / stellet diese zubereitete Phiole auf ein Bret oder Gestell / bevestiget es / und setzets an denjenigen Ort in eine freye Lufft / wo es allezeit bleiben soll / machet aber einen kleinen Maaß-Stab darzu / darauf ihr folgende Abtheilung machen könnet: Im dem Winter setzet ein wenig Wasser in einem Glas ohnweit davon / wann nun solches gefrieret / so sehet wie hoch der gefärbte Brandwein in der Phiole gestiegen seye / und bezeichnet den Ort auf das neben beygefügte Maaß-Stäblein mit einem Strich. Im dem Sommer leget oben ein wenig Butter auf die verschlossene Mundung der Phiole / und mercket / daß wann dieselbe zu schmeltzen anfange / wie weit alsdann der gefärbte Brandwein gehe / und bezeichnet auch solches daselbst auf dem Maaß-Stäblein / gleich wie zuvor: Den leeren Raum aber zwischen diesen beyden Zeichen oder Strichen / theilet in zween gleiche Theile / so wird die Mitte eine gemäßigte und temperirte Lufft bedeuten / den Zwischen Raum aber von dem obern Strich / biß zu diesem Mittel-Punct theilet wieder in zehen gleiche Theile / und dann auch die andere Helffte biß zu dem untern Strich ebenfalls in zehen gleiche Theile: so deuten dann die obere die kalte Lufft / die untere aber die warme an; Jedoch weil es offt geschichet / daß eine extraordinair Kälte / und im Gegentheil eine gantz ungemeine Hitze sich ereignet / so pfleget man so wol über den obersten als unter den untersten Strich / noch vier andere zu verzeichnen / um die höchste Gradus der Hitze und Kälte dardurch anzuzeigen und abzumercken. Der Gebrauch dieser Wetter-Gläser bestehet darinnen / daß man / wie theils schon gedacht / so wol im Winter / von Tag zu Tag / ja fast stündlich die anwachsende oder abnehmende Kälte / als auch im Sommer die

jrosse Hitz und gemässigte Abwechslung derselben / rkennen und gründlich vorzusagen wisse. Sie zei- jen uns die Gradus des Feuers / welche in der mei- ten Chymischen Arbeit und Processen gar genau zu beobachten sind / auf das richtigste an. Sie lehren uns / welche Zimmer und Oerter vor andern gesund? Ob der Lufft daselbst rein und fein seye? Und was dergleichen mehr.

Cap. XL.

Von des Biers Nahmen / Beschaffenheit / Lob / Nutz und Zugehörungen / dafern es anders rechtschaffen / gut und gerecht ist.

ES hat GOTT der Allmächtige / aus grosser gnädiger Güte / Mildigkeit und Vorsorge / dem Menschlichen Geschlecht / damit es zur rhaltung dieses zeitlichen Lebens an nichts mangeln och gebrechen solte / an statt des Weins / diesen gar esunden Getranck / des Biers / so aus Getraidig / erffen und Wasser bereitet / und verfertiget / son- erlich den Septentrionalischen oder Mitternächti- en Völckern / gezeiget / verliehen und gegeben. Welches edle Getränck dann der Natur gar ange- hm / bequem und nützlich / weil wir auch des Korns / raus das Bier gebrauet wird / täglich in der be- en und nothwendigsten Speise gebrauchen; Dann e Natur hat Lust und Liebe / wie in allen andern ingen / also auch zu gewöhnlichen Speisen und Ge- änck / wie der gelehrte Hippocrates andeutet. Dann an mag auch den kleinen Kindern und Säug-Am- en diß Getränck geben / welchen es nicht ungesund / ch zu wider / wie etwann der Wein; sondern es ögen das Bier beyde / Kind und Säug-Ammen / ol sicherlich und sonder Gefahr zu sich nehmen und ebrauchen.

Den Nahmen des Biers belangend / heist es in riechischer Sprach Zythos, Zythum oder Zythus, uasi compositum ex Gith; Es ist aber Gith, ein rt Saamen / den sonst die Griechen (als welche Völckern die erstmalige Erfindung des Biers von etli- en zugeschrieben wird) Melanthion nennen / in den potheken heisset mans Nigellam: (Welches Ge- ächs etliche für den wilden schwartzen Coriander alten) Solchen Saamen haben die Alexandriner / ie Galenus meldet / zum Bier gebraucht / massen ervon beym Plinio libr. 20. cap. 17. und an andern Orten mehr mag gelesen werden. Etliche machen aus dachtem Gith ein Kraut / andere / wie gemeldet / ltens für einen Saamen. Die Lateiner sprechens a Masculino und in Neutro Genere aus / Zythus ve Zythum; Etliche machen ein Cimbrisch Wort raus / Zythus, quasi Zuthor, h. e. Caput suave, Zuth, Suer, oder süß / dulce. Es wird das Bier uch zu Latein Cerevisia, quasi Cereris Vinum, Ce- es- oder Cereris-Wein genannt; Die Hispanier nnens Cœlia & Ceria, à refrigeratione, & cere- re, kühlen / leniter & suaviter refrigerare, unde di- cimus, ein kühler Wein / quod moderatè & suavi- ter refrigerat. Polonicè oder Polnisch / heisset Bier Bybo oder By-wen / Bie / quasi prebe, offer, Ehr / honorem, vel Bey / Bi / apud; ut cum dico, By ju / bey Euch und Ehr / bey Ehren; Ne ex- ceda modum in bibendo. So viel von dem Nah- men des Biers. Von des Biers Qualitæten / Na- tur / Eigenschafft / Krafft / Tugend oder Würckung.

Es schreiben die alten Scribenten / daß man vor Zeiten nicht allein von Gersten und Waitzen / wie heutiges Tags bey uns in Teutschland der Gebrauch / sondern auch von Reiß / und wie Athenæus meinet / aus Hirs / und Diodorus Siculus aus Gersten und Kräutern (massen noch heutiges Tages bey denen Cur- und Lieff-Ländern anzutreffen ist /) Bier gebrauet und bereitet habe / so pfleget man auch wol von Rocken und Habern Bier zu machen. Es pfleget aber das Haber-Bier / wegen der bey sich habenden Doll-Körner / den Kopff gar doll / und bald voll zu machen. Zu diesem haben auch die Alten / die Blumen / Dost oder Häupter von dem Hopffen genommen: Dann weil alles Getraid / sonderlich aber der Waitzen / eine verstopffende Natur und Eigenschafft hat / so eröffnet der Hopffen dieselbige wieder: Und weil das Wasser im ersten Grad kalt und feucht ist / so muß ihme der Hopffe / der in Secundo Gradu, oder andern Grad / und noch etwas drüber warm und trucken ist / seine Kälte und Feuchtigkeit benehmen. Daß also das Bier zu Erhaltung des Menschlichen Lebens / gar eine liebliche gesunde Correspondenz und Verwechslung der Qualitæten bringet.

Wann man von neuen Gersten brauen will / die erst in die Scheuren kommen / da sagen etliche / man müsse dieselbe zuvor ein wenig rösten / und treugen oder dörren lassen; Aber man schütte sie nur im Nahmen GOttes in den Böttich / und decke sie mit Decken wohl zu / und lasse sie also etliche Tage liegen / so zeucht sich die Feuchtigkeit der Gerste durch die ordentliche Wärme / so in dem Maltz-Hauß beständig erhalten wird / heraus / daß sie also ohne Gefahr zum brauen kan genommen werden.

Das beste Wasser zum Bier ist Bronnen-Wasser / fliessend Wasser / Regen-Wasser / und bißweilen auch das Wasser / so aus den Seen geschöpffet wird / sonderlich aber ist darauf zusehen / daß das Wasser fein sauber / lauter / rein und zum trincken tauglich sey. Man nimmt auch wol zuweilen saltzige Meer-Wasser / oder die aus den Berg-Wercken fliessen / und eine metallische Art und Schärffe an ihnen haben / oder kalchichte Wasser / daraus aber werden schädliche ungesunde Bier / die billig zu meiden sind. Der Hopffen soll fein klebend seyn / und einen guten Geruch haben / der wohl gelegen / und recht verwahret ist / daß nicht Lufft oder Regen zu ihm kommen möge. Dann ein solcher Hopffen bringet gut Bier / eröffnet / was verstopffet ist / reiniget das Geblüt / hin-

dert alle Fäulung im Leibe / und treibet die biliosische Feuchtigkeiten aus. Dieser muß auch recht und lange genug / doch auch nicht zu viel im Bierbrauen gesotten werden / und bestehet hierinn die meiste Kunst des Bierbrauens. Dann muß man auch zusehen und fleissig mercken / wie lang ein jeder Hopffen das Sieden leiden und ausstehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe / und auch nicht mit übrigen Sieden seine natürliche Kräfften verliehre / etlicher wird zwey / dritthalb / biß in drey Stunden gesotten. Und muß diese Kunst des Bierbrauens an einem jeden Ort fast anders gelernet werden; Dann ein jeglich Land und Revier hat seine sondere Art und Eigenschafften / man kan nicht an jedem Ort Kehlheimer- Amberger- Böhmisch- Weydauer- Ordrufisch- Torgisch- Zerbster- Bernauisch- / Wolisch / Laubnisch / Breßlauer- Bier oder Schöps / Hamburger und Lübisches Bier / Braunschweiger Mumm / Rostocker-Oel / Lübecker Jan- Einbeckisch Bier / Dantziger Doppel-Bier / und dergleichen mehr / wann man gleich Hopffen / Getrad / Wasser und Bierbrauer / von denselben herholen lässet / braucht der Himmel und die Lufft muß auch etwas darbey thun. So ist auch viel an eines jeden Orts Maas / Lust / GOttes Gnad / Geschenck und Gab gelegen / an dem gehören so und so viel Scheffel oder Meken Hopffens / auch so viel Getraides / an einem andern Ort nicht so viel / oder auch wol mehr. Man muß auch Achtung auf die Zeit und Qualität der Lufft haben. Dann wann man brauen will / so muß es nicht zu kalt noch zu warm seyn / ists zu kalt / so frieret die Hefen / ists zu warm / so schlägt der Sommer in die Fässer / und wird das Bier leichtlich sauer.

Cap. XLI.

Vom Brau-Hause / dessen Stelle und anderm Zugehör.

DAs Gebäu des Brau-Haußes anlangend / lässet sich solches eben nicht also vorstellen / daß es einem jeden Ort aufständig seyn könte. Insgemein soll ein Brau-Hauß fein groß / räumig und weit seyn / damit man sich wohl darinnen regen könne / von Steinen / und zwar also aufgebauet / daß die Sonne nicht viel hinein scheinen könne / und es im Sommer fein kühl darinnen sey / sonst werden die Bier leichtlich sauer und verderben. Soll auch hiernechst an einem solchen Orte stehen / da reine Exhalationes aus der Erden aufsteigen / und eine gute Lufft darinnen machen / welche dem Brauer nicht zuwider seye. Massen man dann von unterschiedlichen Orten / insonderheit aber von der berühmten Stadt Braunschweig weiß / daß sie ihre Mumme nicht in allen Brau-Häußern des Orts gut brauen können / ob sie schon eben das Maltz / Wasser und Brau-Meister darzu gebrauchen / welche sie bey andern Gebrauen der Stadt adhibiret haben. Woraus abzunehmen / daß solcher Mangel nicht vom Wasser / wie andere wollen / noch vom Maltz und Brau-Meister / sondern von der eigenen und widrigen Lufft des Gebäudes / so durch die Exhalationes oder Aufdünstung dessen Erdreichs oder Grunds corrumpiret und verderbet wird / herkommen und entstehen muß / welches denen Herren Physicis curiosioribus genauer zu untersuchen und auszumachen überlassen wird. Zu dieser Untersuchung könte / meines Erachtens / gute Anleitung geben / die Verderbung der Biere / welche im Donner-Wetter / und bey starckem Schiessen grosser Geschütze / gebrauet werden / allwo die Lufft vom Salpeter- und Schwefel-Dampff inficiret und corrumpiret wird.

Wo keine Steine vorhanden / oder die Kosten nicht hinlangen / kan man nur Holtz / es sey Eichen- oder ander Holtz / nehmen / und bey dessen Anrichtung dahin sehen / daß die Pfanne oder Kessel mit ihrem Camin oder Rauch-Fang / so weit von den Wänden abgesetzet und aufgebauet werde / daß das Gebäude vom Feuer keine Gefahr und Schaden zu befürchten habe. Oder so man ja die Brau Pfanne oder Kessel wie in Wehn-Häussern oder in kleinen Privat-Bräu-Häussern offt erfordert wird / an die Wand setzen muß / daß man nur selbiger Seite eine steinerne Wand oder Brand-Mauer halten / daß vom Feuer dem Gebäude kein Schade zugefüget werden möge.

In der Käyserlichen freyen Reichs-Stadt Nordhausen / hält man keine gemeine Bräu Häuser / sondern ein jeder Brauer hat sein eigenes im Hause / und wird einem jeden zur Bräu-Zeit eine Brau-Pfanne / deren 14. in der Stadt gehalten werden / mit einem grossen starcken eisernen Vier-Fuß oder Träger / auf einem sehr grossen Schlitten / mit Pferden vors Haus geführet / hernach von den Brau-Knechten an die Brau-Stelle getragen / auf den Vier-Fuß gesetzt / und unten herum ein wenig vermauret / daß das Feuer beysammen bleibe. Und dieses geschicht ohne Wand- und Rauch-Fang / wie sonsten an andern Orten gebräuchlich zu seyn pfleget. Hier nechst wird auch dieses darbey requiriret / daß es an einem solchen Orte stehe / da entweder das Wasser nechst beywegs fleust / oder durch Röhren füglich dahin geleitet werden könne / oder ein guter starcker Quell-Brunn nahe darbey stehe / damit das Wasser nicht mit grosser Mühe und Unkosten darzu beygetragen werden müsse.

Die andere Zugehör betreffend / bestehen dieselben in einer guten starcken küpfferner Pfanne oder Brau-Kessel / nachdem das Gebäu groß oder klein ist / oder des Brauers Gelegenheit und Beliebung es erheischet / und in guten geräumigen / starcken / wohlgebundenen Bottichen / deren theils kleiner und zum abkühlen / daher man sie Kühl-Bottiche oder Kühl-Fässer zu nennen pfleget / theils gröser und zum Gähren des neugebrauten Biers gebrauchet werden / welche allemal sauber ausgewaschen und wohl getrucknet / entweder / wo sie nicht zu groß und zu bewegen sind / auf steinerne oder höltzerne Unterlagen umgestürtzet / daß die Lufft darunter gehen / und sie trucken erhalten kan / oder mit Brettern zugedecket werden sollen / damit nichts unsauberes hinein fallen / und sel-

…ige verunreinigen möge. Worbey auch dieses zu …nercken / daß die Bottiche deswegen auch wohl tru…ken gehalten werden müssen / damit sie / und sonder…ich im Sommer / wann selten gebrauet wird / nicht …inen sauren und müchtzenden Geschmack oder Ge…uch bekommen / und nachgehends das darein gegos…me Bier nicht verderbe / wie öffters zu geschehen pfle…et. Wann nun etwa sothanes Ubel an denen Brau…Bottichen sich ereignete / daß sie durch irgend etwas …erunreiniget oder sauer-riechend und müchtzend / oder …onst mit einer Schalckheit beleget worden wären / …wie von boßhafftigen / neidischen Mitbrau-Mei…stern / so dem andern nicht gönnen / daß er gut Bier …taue / je zuweilen / zwar recht leichtfertiger Weise / …u geschehen pfleget; Dann dardurch wird der Brau…Herr um sein gut Bier und Nahrung / der Brau…Meister aber um seine Ehre / guten Nahmen / und …olglich um seine Unterhaltungs-Mittel gebracht / …welches ja nicht ehrlich gehandelt ist /) soll man solche …it Heu-Saamen oder guten Kräutern und siedheis…sen Wasser wohl wieder auswaschen / oder gar von …inander schlagen / die Kuffen oder Tauben wohl rei…en und reinigen / und alsdann wieder zusammen se…en lassen / so wird es dem folgenden Bier keinen …Schaden geben.

Unter dem Zugehör des Brau-Hausses sind auch die Meisch-Krücken oder Stangen / damit man das Maltz im heissen Wasser umzurühren oder zu mischen pfleget / wie auch das Stroh zum Gestell / wodurch das gekochte Bier oder die Würtz vom Bottiche / welcher am Boden ein groß Loch mit einem Zapffen haben muß / ablauffet / und die Träbern zurück lässet / welches gute reine Schütten von Rocken-Stroh / die auf untergelegte Latten oder Stangen mit Fleiß ausgebreitet werden / um daß die Träber nicht mit durch lauffen / können / seyn müssen / enthalten / welchen auch noch der Hopffen-Korb beyzufügen / so von Weiden geflochten / und auf zwey stärcke Stangen feste gemacht / und zimlich groß seyn muß / um / daß man ihn mit denen Stangen über die Pfanne oder Bottich setzen / und allen Hopffen da hinein schütten / und das Bier durch lauffen könne / worzu dann die an lange Stangen gemachte Schöpff-Stöße / vermittelst welchen man das heisse Bier aus der Pfanne oder Kessel in den Bottich schöpffet / auch mit gehören. Das übrige / als Besen / Lappen und andere dinge / so zum rein-machen der Gefässe erfordert werden / bedörffen keiner sonderlichen Beschreibung.

Cap. XLII.

Vom Maltz und dessen Zubereitung.

WAs wir Teutschen Maltz / und die Lateiner Malcum oder Maltam, wie auch Brasium, nennen / wird von denen Griechen / sonderlich dem Aëtio, Βύνη genannt / welches Wörtlein Byne, janus Cornarius, hordeum madefactum, quod germen emisit, interpretiret / das ist / naß gemachte oder angefeuchtete Gersten / welche keinen ausgestossen hat. Es wird heutiges Tags nicht nur Gersten zum Maltz und Biermachen gebrauchet / sondern ohne dieselbe auch noch unterschiedliche andere Früchte / daraus Maltz auf die in unsers seel. Authore 7. Buchs sehr ausführlich beschriebene Art und Weise zubereitet. Die Früchte / so zum meisten darzu adhibiret und angewendet werden / sind Waitzen und Gersten / jedoch hat diese vor jenem dennoch den Rang und Vorzug in der Offterkeit des Gebrauchs und Nutzens.

In Defectu oder Ermanglung aber dieser beyden / wird auch Rocken-Korn / oder Haber / wie auch Spelt oder Dünckel / darzu genommen / doch selten (ohne in der grösten Noth) allein / sondern gemeiniglich mit Waitzen oder Gersten / und zwar erst nach dem Mältzen / versetzt / dann sie vorher nicht zugleich in eine Kuffen geschüttet und eingeweicht werden dörffen / ob der Ungleichheit im Keimen und Wachsen / als woran sehr viel gelegen / wann beyderley Frucht gut Maltz / und folglich auch gut Bier geben soll.

Rocken-Korn darff nicht länger / als einen Tag und Nacht im Wasser liegen oder eingeweicht stehen / hernach muß man ihn heraus nehmen / zum wachsen aufschütten / dörren / und darmit procediren / wie mit Waitzen und Gersten / jedoch ist darbey dieses noch zu erinnern / daß von Rocken-Maltz allein / selten / wie oben schon gedacht worden / ohne in der höchsten Noth und Mangel anderer Früchte / Bier gebrauet / sondern mehrentheils mit Gersten-Maltz vermischt werde / es wird sonsten das Bier gar zu hitzig und dürrend davon.

Vom Rocken-Korn hat man wahrgenommen / daß das brandigte Maltz besser sey / als das andere / weilen es etwas vollkommene Körner hat. Muß auch hart gedörret und vor dem Mahlen ein wenig genetzt werden.

Haber weicht in einem Tag und Nacht / auf den muß man sonderlich Achtung geben / daß er nicht warm wächst; Derowegen muß man ihn immer / damit er nicht zu lang wachse / durcheinander rühren / und nicht so dicke an die Scheiben setzen / auch nach dem wachsen bald auf die Dörre bringen / und harte dörren / aber vor dem Mahlen nicht / wie vom Rocken gemeldet / netzen.

Spelt oder Dünckel wird auf gleiche Weise / wie diese beyde / eingewässert / zum wachsen aufgeschüttet / und folglich in allen darmit procediret / wie mit vorigem / so bekommt man auch ein gut Maltz und Bier davon / doch nicht so kräfftig / lieblich und angenehm / als vom Waitzen und Gersten.

Nachdem wir nun die Species, der zum Maltzmachen dienlichen Früchten erzehlet / und so viel allhier vonnöthen / beschrieben / wollen wir auch der beym Maltz-machen vorfallenden Zufälle ein wenig gedencken. Dann zuweilen gieret das Maltz auf in den

Bottichen / wann es zu lange eingeweicht stehet / und dieses gibt kein gut Bier / so über acht Tage nicht dauret / daß es nicht verderbe / wann es ohne Mittel zum brauen gebraucht würde. Solchem aber vorzukommen / soll man das Wasser vom Bottiche abziehen / und ander frisch rein Wasser wieder darauf giessen / oder lauffen lassen / wo man die Gelegenheit darzu hat / solches etwann ein paar Stunden darüber stehen lassen / so zeucht sich der durch die Gährung darein gezogene Dunst wieder heraus / und kan hernach noch gut Bier davon gebrauet werden.

Sonderlich hat man sich bey der auf dem Felde schon ausgewachsenen Gerste oder Frucht wohl in Acht zu nehmen / als welche gar leichtlich in dem Bottiche zu gähren pfleget / denn sie eher als andere / nicht ausgewachsene Früchte / weichet / da muß man sich des vorerwähnten Unterrichts und Hülff-Mittels auch bedienen / und die Frucht fein sauber mit frischem Wasser vom Bottiche wohl abschällen oder spühlen. Solche Gersten oder Frucht muß man im Herbst oder Frühling / wann es warm ist / mälzen / so kan man mit ihr desto besser zurecht kommen / und das Maltz ein wenig härter / weder sonst zu geschehen pfleget / dörren / auch die Keimen mit den Händen wohl abreiben / davon vergehet ihm der entstandene üble Geschmack wiederum gar fein / und gibt nachmals noch ziemlich gut Bier.

Trüge sichs auch etwa zu / daß zur Malz-Zeit grosse Kält einfiele / soll mann den Bottich mit Brettern / Tüchern / Röcken oder Stroh wohl zudecken / und nach genugsamer Weichung und abgelassenem Wasser / die Gerste / oder was für Frucht zum Malzen eingeschüttet worden / bald wieder aus dem Bottiche oder Malz-Kübel schaffen / (damit sie nicht anfriere) und auf einen runden Hauffen / oder Kegel / so hoch man nur immer kan / an einen nicht gar kalten Ort / schütten / mit Säcken / Madratzen / groben Tüchern / Feder-Betten / Erbis-Stroh ꝛc. wohl zudecken / und ein Tag oder drey also liegen lassen / alsdann an die Scheiben / jedoch etwas höher / weder im Herbst oder Frühling / setzen / und dessen / der Gebühr nach / mit Wenden und Umkehren / auf daß die unterste im Wachsen auch zugleich mit fortkomme / und nicht gehindert werde / fleissig warten und pflegen. Wäre aber aus Versehen und Hindansetzung voriger Lehre und Unterrichts / die Gerste oder Frucht im Maltz-Kübel oder Bottiche irgends angefroren / soll man sie mit siedend heissem Wasser wieder aufthauen / und wie vorangezeiget / zurecht setzen.

Allhier sollte auch wohl die Qualität des Maltzes zum Brauen determiniret und benennet werden / lässet sich aber nicht wohl thun; dann man nicht allenthalben und auch nicht allezeit gleich viel zu brauen pfleget / auch nicht alle gleich starck Bier gerne trincken / sondern mancher / seiner Gewonheit oder Leibes-Zustand nach / lieber leicht / dünn und gering / ein anderer aber lieber starck / fett und dick Bier verlanget und haben will.

Ein mittelmässig und fein Bier gibt es / wann man aus einem Erfurter Viertel / oder Gother Malter (thut nach Nordhäusischem Frucht-Gemeß vier Scheffel gemeine / deren zwölff daselbst einen Scheffel machen) gut Maltz / drittehalb oder drey Eymer Bier brauet / so geben 6. Erfurter oder 24. Gother Malter (sind acht Nordhäusische Marck-Scheffel) in einem Gebrau 60. biß 70. Eymer gut Bier / welches / so es allein aus Gersten-Maltz gebrauet wird / pflegen sie es an vielen Orten / als Gotha / Eisenach ꝛc. Einfach-Bier zu nennen / so es aber mit Waitzen Maltz versetzet wird / nennet mans / und sonderlich zu Gotha / Schmalkalden / und Arnstadt ꝛc. Waitzen-Bier. Andere werden nach denen Städten / allwo man sie brauet / genennet / als das zu Eisleben / in der Marck Brandenburg gebrauet / und in Nieder-Sachsen hoch gehalten wird / hat den Namen Garley empfangen / dasselbe wird auch von ungleicher Stärcke gebrauet / daher die geringere nur Garley schlechthin / oder einfache Garley / die andere stärckere aber / doppelte Garley genennet wird / welche denen Trinck-Gästen auch doppelte Courage machet / gleichwie in Gotha einfach und doppel Gersten-Bier aus gleich vielem Malz gebrauet wird / nur daß man zu einem mehr als beym andern Wasser zugiessen / und mehr Bier daraus brauet / daher dann dieses viel dünner und leichter am Geschmack / und schwächer an Kräfften / Einfach-Bier genennet wird / jenes aber Doppel-Bier. Zum Gother Waitzen-Bier kommt der dritte Theil / auch öffters etwas mehrers / nach Belieben dessen / der es brauen lässet / Waitzen-Malz / gibt ein herzlich schön Bier / wann es im Brauen und Wartung recht in Acht genommen wird / welches von diesem sehr weit / zu der Stadt grossen Nutzen / weit geholet und geführet worden / ehe man die Art und Weise es zu brauen anderer Orten erfahren und nachgenahmet hat. Behält aber dannoch unter denen Thüringischen Waitzen-Bieren den Preiß / vor andern (wiewol solchen etliche dem Arnstädter Waitzen-Bier zueignen wollen / als welches jenem an Stärcke erst überlegen und vorgehen soll /) und kan ein ziemlich dünger / doch jetzo nicht mehr / wie vor diesem / ausdauren zu maien wann es zur kühlen Herbst- Winters oder Frühlings-Zeit gebrauet worden. Dann die Waitzen-Biere / wie auch andere / so im Sommer und warmen Wetter gebrauet werden / halten sich nicht so lang jung und frisch / als die zur kühlen und kalten Zeit zubereitet werden. Wiewohl hiernechst auch gute darff kühl- und trockene Keller / nebst fleissiger Wartung / deren Lang- Frisch- und Junghaltung erfordert werden. Ich halte dafür / daß man an diesem Ort noch viel besseres Bier / zu grossem Vortheil der Stadt brauen könnte / wann man die Biere nach dem Maischen und Niederschlag oder Durchlauff von den Trebern mehr einkochen liesse / als geschiehet / so würden sie stärcker und kräfftiger / sich auch länger / ohne sauer zu werden / halten können.

Es giebet auch über dieses folgende Malz-Mixtur ein fein Bier / wann man 6. Theil Gersten / 12. Theil Haber / und ein Theil Waitz-Malz zusammen nimmt und behöriger Massen mit gnugsamen Wasser / und Hopffen / Bier daraus brauet. Item / gleich von Dünckel- und Gersten-Malz mit behöriger Quantität Wassers und Hopffen recht gekocht / giebet auch ein gut Bier. Hieher gehören auch viele weisse Biere / und sonderlich der Breyhan / die Gose / ꝛc. welche aus

Bayen und Gersten-Malz mit gar wenig Hopffen / der diesem mehrentheils nur in Nider-Sachen / bißher aber auch an anderen Orten / im Ober-Sachsen / und sonderlich in Thüringen / sehr gut gebrauet worden / die wohl zu trincken sind. Davon soll unten in speciè ausführlicher geredet und gehandelt werden.

Cap. XLIII.

Von unterschiedlichen Eigenschafften der Wassern / welche zum Bier-Brauen genutzet werden.

Zum Bierbrauen kan zwar allerhand Wasser im Nothfall genommen werden / als da ist Quelle-Wasser / Bach- oder Fließ-Wasser / Regen- oder Cisternen Wasser / trüb stehend Graben-Wasser / Meer-See- oder Berg-Wasser. Am üblichsten und dienlichsten aber sind / das fliessende Brunn-Wasser / oder das Quell-Wasser selbst / wie dann auch an vielen Orten aus denen Quell-Ziehbrunnen das Wasser in die Brau-Häusser geleitet oder getragen / und gut Bier daraus gebraut wird. Da darff man sich nicht besorgen / daß man die Quintam Essentiam von dem Occidental-Zibeth / oder den Extract der Haus- und Hinder-Mercheln / wie beym Fließ-Wasser an etlichen Orten zu geschehen pfleget / mit trincken muß ; Hiernechst ist das Regen- und Cisternen-Wasser / welches / wann es eine Zeitlang gestanden / und seine Feces deponiret oder zu Boden gesetzet hat / auch wohl zu gebrauchen / durch welch Mittel allen harten Wassern geholffen werden kan / dann sie nemlich eine Zeitlang in höltzernen Gefässen und an der Sonnen / und gleichsam ein wenig putrefiren oder faulen lässet / und eben daher kömmt es auch / daß das in denen Gräben gesammlete und gestandene trübe Regen-Wasser gut und dauerhafftig Bier giebet / welches nicht so bald / als ander aus Brunnen- oder Quell-Wasser gekochtes Bier / sauer wird. Dann im Stehen setzet jenes seine Feces oder Unreinigkeit nieder / und verliehret seine Härtigkeit / so zur Säure Anlaß giebet / und lieget nichts daran / ob es schon ein wenig trübe ist.

Das Meer-See- und Berg-Wasser giebet keine gesunde Biere / also bloß darzu gebrauchet / wann sie aber etlichmal und allezeit durch guten frischen Lett oder Laimen / wie auch andere süsse reine Erden / gleich einer Laugen gegossen werden / (da dann das Saltz und die Bergwildigkeit darinnen sich verbirget und zurück bleibet /) und alsdann Bier daraus gebrauet wird / ist es noch wohl zu trincken. Wo nun aber an einem Orte das bißher zum Brauen gebrauchte Wasser kein gut Bier giebet / sollten grosse Herren oder reiche Städte und Gemeinden / etliche Versuche mit anderem Wasser / welches sie in der Nähe haben / und durch Kunst füglich beybringen könten / auf gemeine Unkosten thun lassen / biß ein zum Brauen bequemes Wasser erfunden und ausgemacht würde.

Cap. XLIV.

Von allerhand Bieren / welche an unterschiedlichen Orten gebräuet werden / nach dem Alphabeth beschrieben.

Vom Berlinischen Bier / dieses Bier wird nach des Coleri Beschreibung folgender massen zubereitet : Erstlich schüttet man die Gerste in einen Bottich / und läst sie drey Tage und Nächte im Wasser stehen und weichen / im Winter auch wol 4. Tage. Hernach schüttet mans auf einen Söller oder Boden über einen Hauffen / biß es beginnet zu keimen und zu schiessen. Alsdann rühret mans immer ein wenig nach und nach von einander / biß es an den Spitzen fein ledig wird. Wanns nun gnug geschossen oder gewachsen hat / so bringet mans weit voneinander und treuget oder dörret es / entweder in einer Stuben oder an der Sonnen / oder über einem Dürr-Ofen / das ist / auf einer Dorre / oder auffm Söller. Auf den Dörffern habe ich gesehen / daß man über starcke mit etlichen Sprossen befestigte / und an die Decke der Stube angehängte Stangen eine rohe Leinwand / (grob Tuch) gebreitet / und im Winter das Malz darauf gedörret habe / welches gar fein angangen und gut Malz gegeben hat.

Wann nun das Malz also recht und wohl zuberreitet ist / mahlet man es auf der Mühlen ein wenig grob / daß sich das Meel darinnen fein ausscheelet. Dann bringet man es in das Brau-Haus / und schüttet es in einen Bottich. Daselbst aber lässet man eine Pfanne Wasser sieden / schüttet solches heiß darüber und rührets um. Demnach schöpffet man es miteinander aus dem Bottiche in die Pfanne oder Kessel / rührets darinn wohl um / auf daß das Malz nicht anbrenne / und das Bier brantzigt davon werde. Inzwischen leget man Höltzer / wie Latten-Stücke / eines neben das andere / in einen Bottich / und Stroh umher dichte darauf / damit das Malz nicht mit durchlauffen kan. Der Bottich aber muß unten ein Loch / und einen langen Zapffen vorgesteckt / haben. Wann nun solches geschehen / geust oder schöpffet man das gekochte Malz in den Bottich auf das Stroh / und zapffts ab / und schöpffts wieder in einen andern Neben-Bottich. Ist des Malzes viel / so macht man noch eine andere Pfanne oder Kessel voll heiß Wasser und geusts auch darauf / so viel als man Bier haben will. Will man es gut haben / geust man wenig / will man es aber leicht und dünne haben / geust man viel Wasser darauf. Darnach / wann das Bier also von dem Malz gesammlet ist / geust man ein wenig davon in die Pfannen oder Kessel / daß sie etwann zum dritten Theil voll

davon werden/darzu schüttet man alsdann den Hopffen. Soll das Bier lange liegen / nimmt man des Hopffens etwann einen Scheffel mehr / weder wann es nicht lange liegen/und bald weggetruncken werden soll/ rühret ihn zu erst / und lästs darnach miteinander sieden / biß es gnug sey / welches durch stetiges oder öffters Kosten muß erfahren werden / und muß man da ja wohl zusehen / daß es nicht roh hopffigt bleibe.

Wann nun das Bier mit dem Hopffen gnug gekochet hat / so folget man mit dem andern Bier auf dem Bottiche nach/und geust die Pfanne vollends voll/ und lästs damit auffsieden / man darff aber alsdann nicht mehr umrühren. So es nun also mit einander aufgesotten hat / leget man einen grossen Korb mit zweyen Stangen über einen Bottich / und schöpffet das Bier sammt dem Hopffen/ aus der Pfanne in den Korb / daß sich der Hopffen darinnen sammle / und das Bier rein durchlauffe. Hat man hernach noch mehr gering Bier / so schüttet man den Hopffen nieder in die Pfanne oder Kessel / und geust das geringe Bier auch vollends darauf/ lästs auffsieden/ und geusts abermals durch den Korb / wie zuvor. Dann läst mans kühl oder laulich werden / daß es nur Sommerlau ist / zerschlägt oder zerklopfft Hefen mit ein wenig des Biers / und geust sie in den Bottich zum Bier. Ist des Biers viel / nimmt man auch der Hefen viel/ ist deren wenig / braucht man der Hefen auch weniger.

Wann es nun 2. oder 3. auch wol mehr Tage gestanden hat / (dann man läst die Lager-Biere wohl 8. Tage stehn) so nimmt man die Barm oder Hefen ab/ und füllet das Bier auf die Fässer. Soll es bald weggetruncken werden / so lässet man es nur 3. Tage beysammen auf dem Bottiche stehen / nimmt hernach die Barm oder Hefen davon ab/ und füllet das Bier auf die Fässer / und lässets darinnen 8. Tage oder länger (wann es Lager-Biere seye) stehen und aufstossen/ darauf zapfft mans an und trinckts. Will man auch einen Trunck vors Gesinde haben / ein Nach-Bier oder Gering-Bier/ oder aber einen Kofent/ so schöpffet man nur frisch Wasser / wie viel man will/ auf die Träber / oder seihe zuletzt / wann das Gute alle davon abgelauffen ist / und läßt es auch also durchlauffen. Das ist vors Gesinde schon recht / wan es bald weggetruncken werden soll. Wird es aber etwas stärcker und dauerhafftiger verlangt / giesset man es/ so bald es durchgelauffen ist / wieder in die Pfanne oder Kessel / und lässets noch ein wenig mit dem Hopffen kochen / schöpffets von dar wieder in den Korb/ und lästs durch einen andern Bottich / wie das gute Bier / lauffen / daselbst erkühlen/ und gibt ihme nachgehends Hefen / wie dem Bier geschehen. Alsdann/ wann es geziemender Massen gegohren hat/füllet man es auf die Fässer/ so bekömmt man ein gut Nach-Bier oder Kofent vors Gesinde.

Braunschweigisch-Bier Mumme genannt / dieses Bier wird seiner fürtrefflichen Stärcke / lieblichen Geschmacks und dick-braunen schönen Farbe wegen / sehr hoch gehalten / und weit und breit/ über Land und Wasser / weggeführet; dannenhero auch die Innwohner der Stadt eine sonderliche Schiff-Mumme zu brauen pflegen/ die da sich vor der andern auffm Wasser wol halte/und weit und lange ohne Corruption führen lasse. Hierzu sollen sie nehmen zwey Braunschweigischer Wispel recht wohl gewachsen und gedörret Gersten-Malz / dasselbe mit gnugsamen Wasser in der Pfanne bey fünff viertel Stunden lang kochen / solches daraus in einen Bottich schöpffen / ein wenig stehen lassen/ und alsdann wieder in die Pfanne giessen/ (jedoch nur die Brühe / ohne das Malz) und abermals bey drey Stunden lang mit 15. Himpten guten Land-Hopffens darinnen wohl kochen / nachdem man aber solches in einem Bottiche erkalten und gebührender Massen darinnen vergähren lassen (ehe sie es fassen oder in Keller bringen) welches nachmals wann es gnugsam vergohren/ oder von der Hefen geschieden hat / daselbst abgezogen und weggeschenckt wird. Hievon bekommen sie gemeiniglich vierdthalb Faß der Mumme.

Zur gemeinen Stadt-Mumme / die bald weggetruncken zu werden pfleget/ nehmen sie auf so viel Gersten-Malz nur 4. Himpen Hopffen / und procedirt damit / wie beym vorigen. Soll sie aber lange liegen/ nehmen sie 10. Maaß Hopffen darzu / und legen das Gebrau auf 7. Fässer an. Zu ihrem Erndte-Bier nehmen sie auf zwey Wispel Gersten-Malz / 12. Maaß Hopffen / kochen es mit gnugsamen Wasser zu neun Fässer Bier/ auf vorige Art und Weise/ klären es/ darnach schlagen sie es zu / und verkauffens den Bauren zur Erndte-Zeit.

Diese Mumme wird nebst dem Hamburger und Dantziger-Bier vor das stärckeste gehalten. D. Theodorus Tabernæmontanus schreibet/es sey die Braunschweigische Mumme dem Einbeckischen Bier am Geschmack und Krafft fast gleich / ohne / daß es an der Substanz etwas dicker / als das Einbeckische sey / welches / wie Just Stengel berichtet / den dritten Theil Waitzen zu seinem Malz bekommet / da die Mumme nur aus blosser Gersten allein gebrauet wird. Dieses Bier soll sehr wohl nähren / oder dem Leibe gute Nahrung geben / welches auch an denen vielen fett-und dicken Müttergens zu Braunschweig wohl abzunehmen ist.

Was demnach die Beschreibung der Braunschweigischen Mumme / so dem Tractätlein von der Chocolade, Coffée und Thée &c. angehängt/ beliget/ scheinet selbiges gantz falsch/ und ein blosses Kräuter-Bier zu seyn / welche etwa einer dem andern zum Possen / betrüglicher Weise / also communiciret hat. Dann vors erste werden zur Braunschweigischen Mumme keine Bohnen / und vors andere keine andere Kräuter / als Hopffen / genommen / deren doch in gemeldter Beschreibung / unterschiedlich erzehlet werden. Und weilen das Tractätlein nicht allen bekannt / will ich dem günstigen Leser zu Gefallen solche aus demselben überschreiben / und allhier mit beyfügen / um selbst sein Urtheil / in Gegen-Stellung der ersten und wahrhafftigen Brau-Art gedachter Mumme / davon zu fällen. Es lautet aber dieselbe folgender Weise:

Anfangs will ich / (schreibt der Author des Tractätleins) einen Unterricht geben / wie die Mumme zu machen / wie solches in Braunschweig aufgezeichnet / und dem General Monk von dannen zugeschickt

worden.

werden. Zu einem Faß von 63. Schübichen oder 453. Maaß zu machen / muß das Wasser erstlich den dritten Theil eingesotten werden / alsdann nach der Kunst mit sieben Scheffel Waitzen-Maltz / einem Scheffel Gersten-Maltz / und einem Scheffel Land-Bohnen gebrauet / und wann es gefasset ist / so muß die Tonne Anfangs nicht zu voll gefüllet werden. Wann es nun zu arbeiten beginnet / so thut darzu der innern Rinde vom Tannen-Baum 3. Pfund / von denen Gipffeln des Tannen-Baums und Bircken / jedes ein Pfund / vom getrockneten Cardobenedicten-Kraut drey Hände voll / Sonnenthau-Blumen zwo Hände voll / Bibenell / Betonica / Majoran / Benedicten-Wurtzel / Poley / Hollunder-Blüh / Thimian / jedes anderthalb Handvoll / gestossener Cardomomen 3. Unzen / gestosser Lorbeeren 1. Unze / thut die Saamen in das Gefäß / wann die Feuchtigkeit eine Weile mit den Kräutern gebohren / und nachdem ihr sie dazu gethan / lasset die Feuchtigkeit so wenig als möglich über das Gefäß gähren / zuletzt fället es unter / und wann es zugestopffet ist / so thut in die Tonne zehen frisch gelegte Eyer / die Schalen unzerknirschet / oder nicht zerbrochen / stopffet alles feste zu / und trincket davon / wann es zwey Jahr alt ist. Wann diese Mumme über Wasser geführet wird / so ist sie besser.

Doctor Ægydius Hoffmann setzet Wasser-Kress / Bachbungen und wild Peterlein darzu / jedes 6. Hand voll / mit gleich so viel geriebenem Meerrettich jedweder Faß. Man hat angemercket / daß der Meerrettig die Mumme frischer zu trincken mache / als in welcher keiner ist. Aus dieser Bereitung der Mumme / (fähret der Author ferner fort) können wir nun urtheilen von derselben Qualitæten und Eigenschafften. Ihr findet darinnen eine gute Menge der Rinden und der obersten Gipffel des Tannen-Baums / derowegen / so die Mumme-Brauer zu London so sorgfältig und ehrlich wären / daß sie dieses Getränke nach der Braunschweiger-Weise / welches der rechte Original-Weeg ist / zubereiteten / so könnte sie nicht anders / als recht kräfftig seyn wider die Generirung des Steins / und alle Schaarbockische Kranckheiten.

Als die Schweden einstens wider die Moscowiter Krieg führeten / so grassirete der Schaarbock dermassen unter ihnen / daß ihre Armee erkranckete / und fast gantz crepirte / biß sie einmal nahe bey einer grossen Anzahl Tannen-Bäume zu liegen kamen / da genunten sie die obern Gipffel davon in ihr Getränke zu nehmen / welche die Armee wunderbarlicher Weise wieder zu ihrer Gesundheit brachten. Dahero nennen die Schweden den Tannen-Baum den Schaarbocks-Baum biß auf diesen heutigen Tag. Unser hochberühmter D. Walther Needham, (erzehlet der Author weiter) hat angemercket den grossen Nutzen dieser Gipffel in dem Schaarbock / wie uns Mr. Ray berichtet; welches kein grosses Wunder / wann wir den Balsam des Terpentins betrachten / dessen dieser Baum einen grossen Uberfluß hat / welcher so kräfftig ist / daß er auch die todten Leichnam selber vor Fäulung bewahre; Wo mich mein Gedächtnüß nicht betrüget / so habe Mons. Boyle (die Zierde und Ehre der Englischen Nation) für gewiß sagen hören / daß das Terpentin-Oel die Leiber vor Fäulung viel besser bewahre / als der Spiritus Vini.

Der Tannen-Baum / welcher eines von denen vornehmsten Ingredientien dieses Getränckes ist / ist bey etlichen Scribenten heutiges Tages so berühmt / daß er allein genugsam seyn könnte / den Mummen-Handel bey uns in Aufnehmen zu bringen. Simon Pauli, ein gelehrter Dännemärcker / erzehlet die grosse Würckungen der Ober-Gipffel dieses Baums in Befreyung eines grossen Mannes in Teutschland von einem alten Scharbock; Ein jedweder Mercur wird auch Nachricht geben / wie kräfftig dieselbigen sind / wider den Grieß und Stein. Wir müssen aber so genau darauf bedacht seyn / diese Gipffel zu ihrer rechten Zeit abzubrechen / wann sie nemlich am meisten voller Terpentin und Balsamischer Theile sind / und alsdann können sie die Mumme zu dem Saamen-Fluß insonderheit dienlich machen. Darneben mögen die Eyer auch derselben Krafft in diesem Fall befördern. Jedoch will ich nicht verbergen / was / meines Behalts / der gelehrte D. Merret in seinen Anmerckungen von Weinen für gewiß saget: Daß diese Getränke / darein die Spähne vom Tannen-Baum gethan worden / Haupt-Schmertzen verursachen können. Es ist aber auch noch zu bekennen / daß der Tannen-Baum allerdings viel zu der Krafft und Erhaltung dieses Getränckes beytragen kan.

Aus mancherley Malz und Feld-Bohnen können wir schliessen / daß die Mumme ein rechtes gesundes und stärckendes Getränke sey. Etliche trincken sie aus dieser Absicht gern / weil sie keinen Hopffen hat / welcher / wie sie ihnen einbilden / unsere Englische Alee und Biere verderbet / und ansteckende Kranckheiten / ja die Pest selber unter uns erwecke. Thomas Bartholinus schreibet so grausam wider den Hopffen / daß er rathe / alle Dinge lieber mit unserm Getränke zu vermischen / als den Hopffen / und recommandiret hingegen Salbey / Tamarisken / die obern Gipffel vom Fichten- oder Tannen-Baum / an statt des Hopffens / dessen täglicher Gebrauch in unsern Englischen Getränken / wie man sagt / eine Ursach sey / daß der Stein / so eine gemeine Beschwerung unter uns Engelländern daraus worden ist ꝛc. Betreffend die Eyer in der Bereitung der Mumme / so können dieselbige viel helffen / daß sie nicht sauer werde / indem ihre Schalen auch den Wein-Essig süsse machen / und alle saure Sachen zerstöhren. Um welcher Ursachen willen sie gar wohl dienlich seyn können / etliche abgestandene Getränke wieder zurecht zu bringen / wann sie gantz in das Faß gethan werden. D. Stubbes / welcher auf seiner Reise nach Jamaica viel sonderliche Anmerckungen beobachtet / versichert / daß wann Eyer gantz in die Fässer gethan werden / sie viel Getränke mit Verwunderung auf langwierigen Reisen gut halten werden. Die Schalen und das Weisse davon wird verzehret / der Eyer-Dotter bleibt unberühret.

NB. Allhier / wie auch bey der Schiff-Mumme / könnte der Glauberianische modus, durch die concentration oder dicke Einkochung / das Bier dauhafftig und vor Corruption oder Verderbung frey und sicher machen / daß man es weit wegführen und

schadloß erhalten könne / nützlich practiciret werden / wann es die Richtigkeit / dem Vorgeben nach / in der That erweise. Es hat aber solches ein / seiner raren Heirat und klugen Haußhaltung wegen / auch nach seinem Tode / berühmter Sächsischer Fürst / vor diesem einmal obdiren lassen / da er dann die Vergeblichkeit des Wercks befunden. Massen man aus dem / nach Glauberischen Rath und Vorschlag / dick eingekochten Bier / nachdeme es mit so viel Wasser / als durchs Einkochen weggerauchet war / wiederum diluiret und verdünnert worden / nichts mehr als einen Kefent bekommen / wie mir dann solches dessen Leib-Medicus, H. D. L. einsten selbst erzehlet. Hæc obiter. Redeo nunc ad Autorem nostrum. Doctor Willis, saget er / in Fortgang des Discourses von der Mumme / verordnet die Mumme in unterschiedlichen langwirigen Kranckheiten / als Scharbock / in der Wassersucht / und dergleichen zehrenden Schwachheiten mehr. Die Teutschen / insonderheit die in Sachsen wohnen / halten diesen Tranck in so grossen Ehren / daß sie ihnen einbilden / ihr Leib könne nimmer abnehmen / oder hinfällig werden / so lange sie mit diesem kräfftigen Tranck benetzet / und balsamiret würden. Und in Wahrheit / wann wir insgemein die Gestalt und Complexion der Teutschen betrachten / so mögen sie anzusehen seyn / als lebendige Mumien. Aber alles mit einem Wort zu beschliessen / wann dieses Getränckе / die Mumme genannt / recht mit Fleiß nach der vorgeschriebenen Anweisung gemacht wird / so muß sie nothwendig ein fürtreffliche alterirende Artzeney seyn / indeme die darzu kommende Stücke recht gute und auserlesene Dinge sind / und keine Kranckheit in der Natur fast ist / wider welche etliche davon nicht kräfftig sind; Als Betonica / Majoran / Thymian / in denen Kranckheiten des Haupts. Bircken / Bibernell / Brunn-Kresse / Bachbungen / Meer-Rettich / in dem meist veralteten Schaar-Bock / Grieß / Husten / Abnehmen des Leibs / und allen Verstopffungen; Benedicten-Wurtz und Cardamomen / vor kalte schwache Mägen / Cardobenedicten und Hollunder-Blühe in nachlassenden Fiebern / Lorbeeren und Peley in Mutter-Beschwerungen; Es ist aber zu besorgen / daß unterschiedliche von unsern Londenern nicht so ehrlich und sorgfältig sind / daß sie ihre Mumme aufrichtig und getreulich machen; Thun sie es / so sind sie so glücklich / daß sie ihr Land mit einem der allernützlichsten Getränckе unter der Sonnen versehen und versorgen / indem dieselbige so kräfftig und dienlich ist in vielen langwierigen Kranckheiten / wo eine Verderbung des Geblüts und der Eingeweide sich befindet.

Dieses ist also des Englischen Autoris Beschreibung der Mumme / welche zwar an- und vor sich ein gut Kräuter-Bier / aber gar keine Braunschweigische Mumme / dafür sie ausgegeben wird / ist.

Breyhan oder Gose. Gose ist ein Geschlecht der Weiß-Biere / so mehrentheils in Nieder-Sachsen / fürnehmlich aber zu Goßlar / Quedlinburg / Halberstadt / Aschers-Leben und Werningeroda / gebrauet werden. Ist ein wohlgeschmackes kräfftiges Bier / so gröstentheils aus Waitzen bestehet / und wird dem Breyhan gleich zu bereitet / ohne daß sie stärcker / als der Brenhan / gebrauet wird. Unter allen aber excelliret die Goßlarische / welche sehr weit triret und laxiret / sonderlich aber verursachet sie denen Ungewohnten den Cursum ventris gerne.

Zu Braunschweig nimmt man zu einem Eymer Gersten zehen Himpen Waitzen / daraus brauet man daselbst sechsthalb Faß Brerhan. Zum Braunschweigischen Weiß-Bier / welches auch eine Art Gose oder Breyhan ist / nimmt man 4. Achtel Waitzen / 4. Achtel Gersten / 6. oder 7. Pfund Hopffen. Etliche thun auch ein wenig gestossene Lorbeeren / und Rosmarin oder Zähigkeit dadurch zu corrigiren / das windige Wesen / ihme zu benehmen / hinzu. Aus dieser Mixtur brauen sie ungefehr 12. oder dreyzehendhalb Ohmen / das ist 25. Eymer Bier.

Folget nun die Art und Weise / wie man den Breyhan an etlichen Orten / sonderlich in Thüringen / zu brauen pfleget: Erstlich wird ein Gersten- und Waitzen-Maltz / so an der Lufft oder in einer warmen Stube gedörret ist / genommen / jedweders vor dem Mahlen ein wenig benetzet / oder befeuchtet / daß es in der Mühle nicht zu sehr stäube / sich gar zu klein schrote oder mahle. Dieses gesagten Maltz schüttet man in siedheiß Wasser / und maischet es bekandter massen; Hernach giesset man es aufs Gestell / lässet es eine oder anderthalb Stunden darauf stehen / alsdann wieder davon ablauffen / siedet es noch einmal / schäumet es auch zuletzt fein rein / und setzet es wieder aufs Gestell. Darnach thut man den Hopffen darzu / kochet ihn mit Wasser eine Weile / und giesset hernach den Brerhan auch darzu / und siedet sie miteinander / wann dieses zum Genüge geschehen / schöpffet man ihn in einen Wanden-Korb / und lässet das Bier in einen oder mehr flache / weit und breite Bottiche / nachdem deßelben wenig oder viel ist / lauffen / darinnen sich zu erkülen / daß man ihme die Hefen geben kan / welche man zuvor mit einer Baum-Kanne voll zurück gefasset und erkoleten Breyhans vermischet / ehe sie im Bier gethan wird. Wann er nun zur Gnüge gekühlet / füllet man ihn auf die Fässer / jedoch behutsam / daß er nicht zu sehr tobe und überlauffe / sonst gehet deßen viel zu nichte und Schaden.

NB. Zu einem Eymer Brerhan nimmt man gemeiniglich fünff Viertel Gersten- und Waitzen-Maltz / und darauf ein Mäßgen Hopffen. Wann man ihn aber stärcker und kräfftiger haben / können 2. Theil Waitzen- und 1. Theil Gersten-Maltz darzu genommen werden. Summa / je mehr Waitzen / je besser der Breyhan. Die besten Breyhane sind bisher zu Halberstadt / Hannover / Hildesheim / Göttingen und Quedlinburg gebrauet worden. Jetzo findet man sie auch an vielen Orten in Thüringen / sonderlich zu Friederichswerth / so etwa zwo Stunden weit von Gotha / an dem Fluß / die Näße genannt / lieget / und des von Ihrer Hochf. Durchl. Hertzog Friedrichen von Sachsen Gotha / daselbst neuerbauten Schlosses und schönen Lust-Hauses wegen / also benahmet / bekannt und berühmt ist; Item zu Günderschleben / Herbsleben / Greß / Nargula ꝛc. Es ist aber der Brerhan ein lieblich süsses Bier / starcker Substantz und Nutriments; Dannenhero er

fleissige Trincker zu seine Grobulents, sage Corpulente, Bacchus-Brüder zu machen pfleget. Er schleichet in warmer Stube sehr wohl hinein / und berauschet / sonderlich mit ein wenig Wein vermischet / unvermerckt / gar starck. Bey etlichen lariret er / bey etlichen aber treibet er den Urin und Schweiß / nachdem eines jeden Disposition ihn anleitet.

Etliche machen ein herrlich gut Bier mit einer gewissen Maas / auf folgende Weise: Sie nehmen 8. Simmer oder ein Malter grob gemahlen gut Maltz / es seyen von Waitzen / Speltz / Gersten / Rocken-Korn oder Haber / ein jedes besonders / oder deren etliche durch einander vermischt / weichen das in zwo Rheinischer Ohmen / deren 6. ein Fuder machen / schön lauter siedheisses Brunnen- oder Bach-Wassers auf die vier Stunden lang / darinnen zuvor bey zehen oder zwölff Hand voll Waitzen-Kleyen gesotten worden seyn / darnach soll mans sittig durch ein Stroh in ein ander Gefäß ablauffen und durchsiegen lassen. Das nun also durchgeloffen ist / thut man in einen Bier-Kessel und darzu 4. Pfund wohlgedörrter Hopfen-Blumen / lässet solches anderthalb / auch wol zwey biß drey Stunden lang / nachdem man das Bier schlecht oder gut / kurtz oder lang-daurend haben will / in einem Sud sieden / dann je länger es gesotten wird / desto besser und kräfftiger / auch dauerhaffter wird das Bier.

Wann es nun also gesotten hat / thut man es in einen niedrigen flachen Zuber oder Bottich / und lässet es darinnen erkalten. So es nun erkaltet / thut man zu 10. Pfunden oder 5. Maasen des abgekühlten Biers anderthalb Pfund der besten Bier-Hefen / vermischet solches wohl untereinander in einem sonderlichen Gefäß mit hin- und her Rühren an einem warmen Ort / und geust also gemach von dem abgesottenen Bier zu / biß alles der Hefen wohl vermischet / darnach decket man den Zuber mit Säcken oder andern warmen Decken zu / damit das Bier desto baß vergähren möge. So das nun auch geschehen / wird das Bier wieder durchgeseihet / in die Fässer gefüllt / und wann es dann genugsam gegohren hat / so schlägt man die Fässer zu / so hat man ein köstlich und gesundes kräfftiges Bier / nachdem es eine Zeitlang gelegen hat. Dieses Maltz aber / davon das Bier gemacht worden ist / nimmt man / und geust wieder heiß und heiß Kleyen-Wasser darüber / wie zuvor / zeucht und bereitet es gleicher Gestalt / als voriges / so ist es ein dünnes und schlechtes Bier vor die Armen / und das Gesinde damit zu speisen.

Merckwürdig ist es / daß man aus einem Bottich zugleich starck und dünn Bier schöpffen / und solches wohl unterscheiden kan / welches in der Stadt Nordhausen denen Brauern sehr gebräuchlich ist / (allwo man auch das Maltz mit in die Pfanne schüttet / und wohl kochet) die dann den dünnen Theil des Biers gar gar leicht abzuschöpffen / und den starcken fetten Theil desselben im Bottiche zurück zulassen wissen / es wäre dann / daß sie beyde mit Fleiß und Vorsatz beysammen lassen wollen. Dieses abgeschöpffte dünne Bier ist etwas besser dann Kofent / und denen Febricitanten angenehmer / auch nützlicher als das starcke fette / welches zwar guten Geschmacks / als sehr hitzig und truckend / oder dörrend ist. Von diesem edlen Bier / des Breyhans / sind diese Verse bekannt:

Grandia si fierent toto convivia Cœlo,
Breyhanum superis Jupiter ipse daret.
Wann sich der Götter-Hauff mit einem
Mahl ergötzte/
Alsdann der Jupiter den Breyhan selbst
aufsetzte.

Claus der alte / die Brandenburger haben ein Bier / das nennen sie den alten Claus / weil es faule schläfferige Leute machet / wie die Alten pflegen zu seyn / ist aber sonsten ein gut Bier.

Dantziger Bier / oder Dantzker-Bier solle unter allen ausländischen Bieren das vornehmste / stärckste und beste Bier seyn / als welches einen guten Geschmack / gute Substantz / gut Temperament / Nutriment und Nahrung dem Menschlichen Leibe / wann es mässig getruncken wird / bringet / wie dann zwar alle andere Biere mit Mässigkeit / nicht aber Quartiren und Stübichen / halben und gantzen Kannen auf einen Trunck sollen eingeschüttet werden. Für dem jetztbemeldten Bier aber sollen sich Febricitanten hüten; Dann es wegen seiner Stärcke solcher Menschen Leiber sehr erhitziget.

Dasselisches Bier. Unter dem Hundsrück wird zu Dassel ein Bier gebrauet / welches man den Hund nennet / dann es erstlich im Leib kurret und murret / darnach spühlet / wäschet und reiniget / daß mancher keiner Apothecken bedarff.

Eimbeckisch Bier ist ein kühlend Bier / nähret nicht sonderlich / ist dünn und subtil / dringet durch / und machet den Urin ganghafftig / füllet auch das Haupt nicht also mit Dünsten / wie sonst die andern thun. Es ist ein recht Sommer-Bier / welches auch denen Febricitanten zuträglich / angenehm / und sehr gesund ist.

Ecklenfortisch Bier / im Hollstein wird zu Ecklenfort ein dünnes Bier gebrauet / so aber / weil es wohl purgiret / weit verführt / und Cacabella genennet wird.

Elbinger Bier / zu Elbing / desgleichen zu Königsberg und Thorn in Preussen / hat es auch gut und gesund Bier / so einen anmuthig und lieblichen Geschmack / auch dem Menschlichen Leib gar dienstlich und ersprießlich ist.

Englisches-Bier. Die Engeländer pflegen in das gebrauete Bier bißweilen / damit es desto lieblicher zu trincken sey / Zucker / Zimmet-Rinden / Nägelein und andere gute Gewürtze in ein Säcklein gefüllt oder gefasset / zu hängen. Die Englischen Biere / sonderlich aber das Englische Ael / so von gutem Waitzen gebrauet wird / gebähren gut Geblüt / nehren wohl / machen frisch / und eine liebliche gesunde Farbe / wann sie nach Nothdurfft und nicht übermässig getruncken werden; so man aber dessen zu viel trincket / verderben sie das Geblüt / und machen ein kupffericht / höckericht-scheußliches Angesicht. Es ist aber dieses mehr von dem Englischen Waitzen- als Gersten-Bier zu verstehen.

Cap. XLV.

Fortsetzung der vorigen Materie.

Reybergisches-Bier / ist ein herrlich / gut und gesund Bier; dann es wird mit grossem Fleiß aus guter Gerste gebrauet / giebt zwar viel / aber doch subtile Dämpfe / stösset gewaltig auf / treibet den Urin / und leidet nichts Unreines in der Blasen / wiewol es aus trüben unfreundlichen Wassern / gleichwie auch das Winterbergische gebrauet wird / so lassen sie es doch hernach lange / als etwann bey 2. oder 3. Wochen / nachdem es gebrauet worden / in dem Bottich stehen / und erkalten / da stösset es gewaltig auf. Sie rühren es alle Tage mit einer Schupffe wieder wohl durch einander / allein je öffter sie dieses thun / je mehr und höher es gieret und aufsteiget / darnach bringen sie es erst in die Fässer.

Glogauisch-Bier. Vor Jahren hat man zu Groß-Glogau in Schlesien / auch ein köstlich gut Gersten-Bier gebrauet / das am Geschmack fast dem Dantziger Bier nicht ungleich gewesen / soll aber dieser Zeit nicht mehr so gut seyn.

Goldbergischen-Bier / dessen ist zweyerley / das beste und das mittelmässige; Das beste mag wohl unter die vornehmste Bier des gantzen Schlesien gezehlet werden; Dann es schmecket / nähret und wärmet wohl / und ist rein und klar / das andere aber hat nicht so gute Kräffte.

Goßlarisches-Bier / ist auch köstlich / schmäcket im Anfang süß / aber wann es alt wird / schmäcket es endlich wie ein Wein / nähret und wärmet wohl / bringt auch ein gut Geblüt; Man machet gar gute gesunde Suppen davon / die fast den Wein-Suppen nicht ungleich.

Gothisch- oder Neustädter-Bier. Diese Biere werden in Thüringen sehr getruncken / es sind auch gute vollkommene Biere / welche den Menschlichen Leibern gute Nahrung geben. Insonderheit ist zu mercken / daß das Gothische Bier den Calculosis (oder denen / so mit dem Stein-Schmertzen behafftet sind) das Naumburgische Bier aber denen Podagricis trefflich wohl dienet.

Güstrauisch-Bier / oder Güstrauischer Schysenack / wird aus Gersten gebrauet / und wird mehr Gersten darzu genommen / als zum Bernauischen Bier / aber hingegen weniger Hopffen; Ist ein gar starckes Bier / (darum nennt man es Schmys in Nacken / oder Schmets in Nacken) wann man es mit Vernunfft und mässig trincket / so ist es ein gar gesundes Bier wider den Stein.

Hamburger-Bier / ist vor andern trefflich berühmt / wird aus Waitzen gebrauet / und wegen seiner Tugenden / und angenehmen lieblichen Geschmacks / hochgehalten; dann es nähret wohl / giebt oder gebieret gut Geblüt / machet eine schöne lebhaffte Farbe / ziehet auch eine schöne subtile blatte Haut / wann man sich öffters damit wäschet. Solch Bier ordinari getruncken / verhütet den Stein / lindert und öffnet sanfft den Leib / sonderlich da es warm mit frischer Butter genossen / und frühe Morgens getruncken wird. Es ist ein trefflich gesundes Bier / wann es mässig gebrauchet wird / wird es aber übermässig getruncken / so bringet es ein küpffern Gesicht. Wann diß Bier gar zu alt wird / verlieret es seine Kräfft / massen solches alle Waitzen-Bier zu thun pflegen.

Kleyen- oder Schaar-Bier. Man pflegt auch einen Tranck aus Kleyen zu brauen / der wird Balgenannt / die Niederländer nennen ihn Schaar-Bier / und die Thüringer Kleyen-Kefent / der wird also bereitet: Man siedet Kleyen in Wasser / und seihet das Wasser durch / wann es kalt worden ist / thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Hefen oder Sauerteig / läst es etliche Tage liegen / so wird ein saurer und bitzlender Tranck daraus / das Gesinde damit zu speisen / ist lieblich zu trincken / kühlet und löschet den Durst wohl / derowegen im Sommer / und den Febricitanten sehr angenehm / nähret aber wenig / und machet denen Ungewohnten bißweilen eine Leibwehe / gehet doch bald durch die Därme / und spühlet dieselbe fein ab.

Laubenisches-Bier / wann es recht gut / und auf den alten Form ist / so ist es ein gesund und wohlnährendes Bier / das gute subtile Spiritus giebt / und die natürliche Wärme lieblich vermehret / man hielte es vor diesem vor das beste Bier in Schlesien / und wird sonst auch weit verführet.

Lübecker-Bier / welches sie Israel zu nennen pflegen / hat fast einerley Operation und Würckung mit dem Hamburgischen Bier / ausser daß jenes Lübeckische Bier den schwachen und blöden Köpffen was anständig und dienlicher ist als das Hamburgische.

Lüneburgisches-Bier / ist denen Bieren in der Marck und in Pommern / am Geschmack / Tugend und Würckung zimlich nahe verwandt / ohne daß es etwas dünner und leichter ist.

Nauisches-Bier / so Zizenille genennet wird / ist auch ein gut / aber dabey starck und dick Bier / derohero das Sprich-Wort davon lautet:

> Wer Zizenille trincken will /
> Der muß drey Tage liegen still.

Naumburgisches-Bier / ist seiner fürtrefflichen Tugend halber sehr berühmt und bekandt; wie und woraus aber solches daselbst zubereitet werde / lehret uns Herr Doct. Jacob Wolff / ein gebohrner Naumburger / in seiner Disputation de cerevisia Numburgensi Anno 1684. zu Jena gehalten / nemlich folgendermassen: Was anlanget die ingredientia oder zugehörige Stück des Naumburger-Biers / so kommen unter andern fürnehmlich Gersten / und nicht Waitzen / als welcher zu hitzig darzu / diese wird ein paar Tage / ohngefehr / mit Wasser eingeweicht / nachhends das Wasser davon wieder ab- und die gewei-

Gerste in einem Kübel 2. oder 3. Tage also stehend gelassen / biß sie tüchtig zum wachsen oder keimen werde. Hernach schüttet man sie auf einer Tenne / an einen Hauffen / und lässet sie eine Weile also stehen; Alsdann breitet man sie aus und voneinander / daß sie etwa ein Schuh hoch stehe / biß sie anfahe zu keimen oder auszuschlagen. Wann sie nun satt gewachsen / bringt man sie auf die Dörre / daselbst dörret mans / vermittelst eines härinen Tuches und mässigen Feuers-Wärme / zum Maltze; Dann mit starckem Feuer dart gedörrete Maltze / geben nicht so gute und gesunde Bier / als die lind gedörrete.

Dieses also zubereitete Maltz wird nachgehends zuvor wohl durchrühret oder mit einer Waltze zerstückt / daß die Keimen oder Zäserlein davon abgehen) in der Mühlen gröblich zermahlen / ins Brauhauß gebraucht / und mit heissem Wasser / das bey die 3. Stunden lang gekocht hat / in einem Bottiche vermischt / und eine Stunde wohl / mit den Rührstangen oder Krücken umgetrieben oder gemeischet / darauf zugedecket / eine Weile stehend gelassen / biß das andere Zugehör auch fertig sey. Nachdem wird wieder ander Wasser bey dritthalb Stund gekocht / und zu dem vorigen über das Maltz in den Bottich gegossen / wiederum gemeischet und umgerühret / wie vor / darnach stehen und ruhen gelassen / biß sich das dickste / gröbste und schwehrste Theil des Maltzes zu Boden gesetzet hat; Da wird alsdann ein Theil oben abgeschöpffet / welches gleichsam der Raam und fette Theil desselben ist / und zu zweymalen (erstlich zwar by die 5. Stunden / hernach aber auf die anderthalb Stunden) mit Hopffen wiederum accurat und wohl gekocht / und darauf mit den übrigen Theilen des Maltzes / so zuvor / davon im Bottich gebliebenen / dünst der dicken und schweren Materie in einen andern Bottich gegossen worden / vermischt wird.

Hernach wird abermals neu warm Wasser über das im Bottich zurück gebliebene grobe und schwehre Theil des Maltzes gegossen / wie vor gerühret und gemeischet / auch wiederum etwas ruhen lassen / davon abermals wieder abgeschöpffet / und wieder bey die drey Stund lang gekocht / auch nachgehends zu dem vorigen Bier gegossen / und solcher Gestalt ist dann das erste und beste Bier verfertiget. Das Nachbier braucht keines besondern Beschreibens / und ist dieses allemal das letzte / welches in den Bottichen zurück bleibet / und denen armen Leuthen verkauffet wird. Es wird aber mehrentheils der Hopffen / so um die Stadt herum / und nechst angräntzenden Orten wächset / und zwar im Mittel-Maas / darzu genommen. Soll das Bier lange liegen / und dem Sommer über erhalten werden / nimmt man entweder des Hopffens etwas mehr / oder lässet ihn gelinder kochen; unter welchen doch das erst / nemlich die Vermehrung des Hopffens / vor besser und dem Bier verträglicher gehalten wird.

Nechst der Gersten und dem Hopffen / kommet zu dem Naumburgischen Bier / ferner ein gutes Wasser / welchem billich der vornehmste Platz allhier zu geben; Dann sonst könte man es leicht anderer Orten / wo man gute Gersten und Hopffen haben kan / in gleicher Güte nachbrauen / wann dessen medicinalische Krafft von ersten beyden Stücken herrührete. Was an dem Wasser beym Bierbrauen gelegen ist / zeiget der vor diesem zu Helmstädt rühmlichst lehrende / und in seinen Schrifften noch lebende hochgelehrte Mann / Johannes Heinricus Meibomius, in seinem hinterlassenen / und durch seinen an hoher Erudition und Würde / wo nicht übertreffenden / doch gleichartigen Nepotem Herrn Heinricum Meibomium, Medicinæ, Historiarum & Poëseos Professorem Publ. & Ordinar. &c. zu Helmstädt / in öffentlichen Druck wieder heraus gegebenen Tractat, de Cerevisiis cap. 27. §. 2. Aquam, ait, si potus salubris esse debet, optimam oportet eligere, visu nempe, gustu, & olfactu, puram ac sinceram: Das ist: Das Wasser muß / wann das Bier gut und gesund seyn soll / zum besten erwehlet werden / welches nemlich dem Gesicht / Geschmack und Geruch rein und richtig vorkommet.

Es wird aber das zum Naumburger-Bier gebräuchliche Wasser / alles aus stets-quellenden Brunnen genommen / deren theils mehr / theils weniger / wie etliche dafür halten / von der Krafft zu laxiren participiren sollen.

Die Zeit anlangend / wann das Naumburger-Bier gebrauet zu werden pfleget / ist der Herbst / Winter und Frühlings-Anfang / wann nehmlich die Lufft und das Wasser kalt und frisch sey; Die übrige Zeit aber hält man damit inne / weilen das zu warmer Lufft gebrauete Bier / weder lange dauret / noch wohl schmecket. Wann es nun auf besagte Art und Weise gebrauet ist / wird es alsobald warm in tieffe frische Keller gebracht / auf wohl gepichte Fässer gefüllet / um daselbsten gebührender Massen zu vergähren / und folgenden Gebrauch ferner abzuwarten. Dieses also zubereitet- und verfertigte Bier / hat eine sonderliche Krafft zu laxiren / und den Urin zu treiben; Derowegen es zu vielen Kranckheiten / tàm curativè, quàm præservativè, nützlich zu gebrauchen. Insonderheit wird es gerühmet / daß es die Verstopffungen der Viscerum, sonderlich Leber und Miltz öffne / dem malo hypochondriaco steure / den Stein fort treibe / und dessen fernern Wachsthum wehre / das Zipperlein verhüte / und lindere die widernatürliche Hitze / indem es anmuthig kühlet. D. Jacobus Theodorus Tabernæmontanus, heist das Naumburger-Bier / Neuburger-Bier / und schreibet davon / daß es wohl gesotten / an seiner Substanz kräfftig sey / Stärcke und gute Nahrung gebe / wann es recht gebrauchet werde.

Cap. XLVI.

Fortsetzung der vorigen Materie.

Pohlnisches-Bier. Im Königreich Pohlen hat es mancherley weisse Biere / die sehr gut sind / den Durst stillen / wohl nähren / und auch gut Geblüt verursachen.

Preussisches-Bier. In Preussen hat es auch viel gute Biere / sonderlich aber das Dantziger-Doppel-Bier / welches man / was seine Güte / Hitz und Stärcke anbelanget / nicht unbillig einem Wein vergleichen möchte; Dann eine Unze dieses Biers ist stärcker und kräfftiger / als zwey Maaß anders gemeines Gersten-Bier; So man aber solches Bier unmässig und offt gebrauchet / so kan es in dem Menschen viele Kranckheiten erregen; Dann es erwärmet nicht nur den Menschen / sondern erhitzet das Geblüt allzusehr / daß man roth unter dem Angesicht wird / bringet Arteriische und Podagrische Kranckheiten / triefende Augen / verursachet Crudirates, und andere Ungelegenheiten mehr / eben fast wie der Wein.

Rostocker-Bier / oder Oel / ist gar ein gesund Sommer-Bier / das man in warmen Sommer-Tägen nutzlich und bequem trincken kan. Es sollen jährlich bey die 25000. Tonnen Biers von 250. Bürgern daselbst gesotten werden.

Ruppinische-Biere sind zu Ruppin selbst nichts besonders / wann man sie überLand an andere Ort führet / und klar werden lässet / so werden sie gut und wohlgeschmack / und je weiter man sie führet / und wieder klar werden lässet / je besser sie auch werden.

Saganisches-Bier ist auch ein gesund Bier / sonderlich denen Leuten / welche den Stein haben / denen vergehet alles Reissen und Schmertzen davon.

Sauertaig-Bier. Die Moscowitter und Slaven bereiten aus dem Sauertaig einen Tranck / den sie neben dem Meth in täglichem Gebrauch haben; Der ist im Trincken lieblich / bitzelt auf der Zungen / und löschet den Durst besser / als Meth oder Wasser / kan auf vorige Art / wie der Kleyen-Tranck zubereitet werden. Hæc Tabernæ-montanus.

Schweinisch-Bier. Ist auch herrlich und gut / und schmackhafftig / alleine daß es etwas brandig schmäcket / kommet vielleicht daher / daß sie das Malz zu sehr dörren.

Spandauisch-Bier. Ist lauter und rein / hat einen guten lieblichen Geschmack / nähret wohl / und treibet den Urin / machet auch ruhig und sanfft schlaffen.

Strignisches-Bier. Ist gar ein trübes Bier / wie eine Leim-Lauge / schmäcket aber fast wie der Wein / daß es auch etliche Frembde öffters vor Wein getruncken haben. Ist gar ein gesundes Bier / um der Terræ Sigillatæ willen / die allda / nebenst etlichen andern Edelgesteinen reichlich gefunden wird. Derowegen man auch niemalen / oder aber gar selten / erfahren daß die Pest oder andere giftige Kranckheiten da grassiret hätten / gibt demnach an solchem Ort feine gesunde und alte Leute; Dann Terra Sigillata ist ein köstlich / gesund Ding / (wie die Gelehrten bezeugen) welche der weitberühmte D. Joannes Montanus erstmals daselbst erfunden.

Torgisches- und Bolgerisches-Bier, sind zwar nicht sonderlich starck / aber doch gesunde Biere / nähren wohl / und schmäcken gut / stärcken auch alle Glieder / sonderlich ist das Torgische Bier nicht nur wegen mittelmässiger Stärcke / sondern auch an der Güte ein trefflich Bier; Dann es hat einen guten Geschmack und gibt gute Nahrung / auch Krafft den vernehmen Gliedern am Menschen / massen es einen Geschmack und Geruch nicht anders hat / als wenn das Bier gewürtzet sey. Welcher nun etliche Kräuter / die zur Artzney dienlich / mit Bier kochen oder sieden will / derjenige kan ihme Torgisch- oder Naumburgisch-Bier / welches er am besten haben kan / hierzu nehmen und gebrauchen.

Waltherhaisches-Bier ist ja so gesund und gut als etwann sonst einig gemein Stadt-Bier / weil die Lufft / das Wasser / und anders / so zu einem guten Bier gehörig / daselbst sehr gut sind.

Wittenbergisches / wann es recht gebraut und Materi genug darzu genommen wird / daß es nicht zu dünn bleibet / ist kein uneben / sondern ein gut und gesundes Bier. Es wird der Guckguck genennet.

Wohlauisch-Bier ist auch vor Zeiten ein gut und hochgeachtet Bier gewesen / anjetzo aber wird es nicht so köstlich mehr gemacht.

Wurtzisch-Bier ist auch ein gut / gesund und berühmt Bier / dabey man sich gar wohl befindet.

Zerbster-Bier. Es machet die Fürstl. Anhaltische Stadt Zerbst nicht wenig berühmt / das herrliche weit und breit berufene Sommer-Bier / so daselbst gesotten / und seiner Güte halber sehr weit verführet wird. Von diesem Zerbster Bier nun / wird bey den reichen und vornehmen Personen / sonderlich aber denen Edelleuten und Studenten sehr viel gehalten / daher das Sprichwort entstanden:

Wir wollen trefflich lustig seyn
Bey Zerbster Bier und Rheinschen Wein.

Solches Bier ist gleichfals gutes Geschmacks / und nähret wohl / allein wer sich im Urin nicht richtig befindet / der lasse solch Bier lieber zu frieden / oder trincke es ja nicht offt und viel; Dann es kan machen / daß der Urin scharff und brünstig wird / auch die Hämorrhoidal-Winde verursachet / oder daß er sonst schwerlich von dem Menschen gehet. Diß Bier treibt auch den Stein / der in den Röhren nicht fort will / gemalen von dem Menschen / wann mans öffters trincket.

Cap. XLVII.

Fortsetzung der vorigen Materie.

WJe einem Bier zu helffen/ so im Fassen nicht aufstossen will. Es tauget und nutzet aber kein Bier/ das im Keller und Fassen still get/ und nicht recht aufstösset oder gieret. (Wiel Lager-Bieren nicht gut ist/ wann sie flugs Angs bald aufstossen/ derowegen auch an etlich Orn die Fasse bald aufgefüllet und zugespündet werden/ n daß das Bier nicht eher aufstossen kan/ biß es den Bier-Schencken beliebig ist/ es aufstossen zu ssen/ welches sie alsdann Arte, oder durch darzu enliche Mittel zu befördern pflegen.) Derohalben uß ein fleissiger Hauß-Vatter dahin sehen/ so fern s Bier solches nicht von selbst aus eigenen Kräffe thut/ er durch beförderliche Kunst-Mittel solches wege bringen möge. Dieser Mittel aber sind sehr l bey unterschiedenen Authoribus zu finden/ inderheit etliche in unsers Authoris LXXXI. Capi- welche wir aber mit Fleiß übergehen/ und andere/ nicht allda befindlich/ hier anzeigen. Wann dann in ein Bier im Fasse nicht gähren will/ so nehme m des Biers/ so bald aufstossen und weggetrunn werden soll/ etwann ein paar Stübgen oder 8. laaß/ mache es in einem Kesselein/ jedoch ohne den/ warm/ und geuß es wieder in das Faß hin/ so stösset es bald auf. Oder man nimmt rein gehlen Maltz/ thut es in ein rein Gefäß/ geußt Bier rauf/ rührt es durcheinander/ und gießt es also ieder ins Faß/ so stößt es auch bald auf. Item/ an bindet das gemahlene Maltz in ein Tüchlein/ d hängt es also zum Spund-Loch ins Faß hinein. der man nimmt Birckene Aschen/ grünen Hopffen/ wenig Saltz/ ein frisch neu-gelegt- und in einem üsselein gequirltes Ey/ Waitzen-Meel/ oder zerne Waitzen-Körner/ mischet es untereinander/ d hängt es mit einem Tüchlein in das Faß/ so d es auch aufstossen. Etliche hängen ein Stückn Rettich an einem Faden in das Faß/ so stößt das er davon auf und wird gut. Item/ nimmt man dene Aschen/ ein wenig Saltz und frische Hes/ schläget sie durcheinander/ schüttet es hernach das Faß/ und rühret es durcheinander. Deschen nimmt man Meel von geschrotenem Maltz/ ühret es mit ein wenig Wasser/ darinn zuvor etas Hopffen gesotten worden/ an/ und lässet es in r Wärme stehen/ so fängt es aus eigener Krafft n zu gähren/ schüttet es alsdann in das Faß/ so lässet das Bier bald davon auf. Man nimmt auch Waitzen-Meel und frische Hefen/ mischet es unter ander/ und schüttet es in das Faß/ so all/ ist sehr gut und wircket bald.

Die Frühlings-Lufft hat auch eine sonderliche Kraft/ die Wahn-liegende Bier aufstossend zu maen/ wie dann einsten an einem gantzen Waitzenier wahrgenommen worden/ daß es den gantzen Winter durch/ wahn und still gelegen/ und auf Zurathen eines erfahrnen Bier-Wärters die Thür und Lufft-Löcher des Kellers etliche Tage offen stehend gehalten worden/ damit die Frühlings-Lufft durch dieselbige häuffiger hinein dringen kunte/ so ist immer ein Faß nach dem andern/ welches mit Verwunderung und Lust anzusehen war/ aufgestossen und nachmals ein gut Bier daraus geworden. Diese auftreib- und gährend-machende Krafft der Frühlings-Lufft bezeugen unter andern auch die Vegetabilia und Pflantzen/ so im Frühling hervor zu wachsen pflegen/ welches nicht anders/ als durch die Verraichrung/ so in dem Safft des Saamens oder der Wurtzel ist erreget worden/ geschichet.

2. Wann jemand ein sauer Bier hat/ so nicht aufstossen will/ wie ihme zu helffen. Nehmet zu einem Naumburgischen Faß/ Krafft-Meel/ Waitzen-Meel/ weissen Senff/ Buchen-Aschen/ jedes ein halb Pfund/ und eine Hand voll Saltz/ temperirt es untereinander/ thut es in das Faß zum sauren Bier/ so stößt es frisch auf/ will es aber je noch nicht aufstossen/ so giesset heiß Pech in das saure Bier.

3. Wie zu helffen/ wann einem von bösen Leuten die Biere bezaubert werden/ daß sie gar nicht aufstossen wollen. Wann vermercket wird/ daß einem ein solch loß Stück wäre bewiesen worden/ so lege man nur eine abgelegte Schlangen-Haut/ die die Schlange selbst abgestreifft hat/ und werffe oben eine Schnur mit Corallen hinein/ so wirds bald aufstossen und gähren. Es schadet den Corallen nichts. Doch sollen es reine Corallen seyn/ die nicht mit Schweiß/ wann sie auf bloser Haut getragen/ besudelt und beschmuzet seyn. Zu den Fässern/ wann sie nicht gepicht seyn/ muß man auch sehen/ daß sie recht ausgewaschen werden/ und die Biere darnach nicht einen Schmack gewinnen. Und so die Fasse etwann müchend wären/ kan man sie mit sied-heissem Wasser fein rein ausbrühen/ auch mit Hobel-Spähnen und Wermuh wohl ausbrennen/ und dann darnach rein auswaschen/ und also hierdurch den bösen Geschmack benehmen.

4. Wann ein Bier nicht pichzend oder nach dem Pech schmecken soll/ so bereite man die Fässer folgender massen: Wann man die Fasse pichen lässet/ so streuet man/ nachdem das Pech wohl darinnen zerflossen und heiß worden ist/ etwann ein halb Pfund gut Gewürtze darein/ und lässet sie mit denselben wohl umrühren/ so benimmet sie dem Pech seinen Geschmack/ und ist das Bier lieblich zu trincken.

5. Ein Bier frisch zu machen: Man nehme Büchene oder Birckene Aschen/ die fein klein geräden ist/ zu jedem Aymer Bier eine Hand voll/ mache sie mit Bier aus dem Fasse zu einem Brey/ giesse es also in das Faß/ und rühre es wohl um mit einem reinen Stäblein oder Holtz/ hernach lasse man es ruhen/ so wird es frisch davon.

6. Wer ein Bier will schön / lieblich und klar machen / der nehme Saltz und Hefen vom Bier / das er zubereiten will / schlage und rühre es wohl unter einander / und laß des Bier auf dem Fasse darauf / und rühre es nochmals wohl um; Alsdann lasse es eine weile ruhen / ehe du es gantz voll anfüllest / so ist es gerecht.

7. Dem Bier einen lieblichen Geruch und Geschmack zu machen / kan man nur in einem Säcklein Violen-Wurtzel ins Faß hängen. Oder man nimmt gestossene Nägelein / zerschnittene dörre Lorbeeren / jedes ein halb Loth / und hängt es zusammen in einem Säcklein ins Bier. Schmackhafftig Bier zu machen. Hypericon, Hartenhayn oder Johannis-Kraut genannt / im Mayen gesammlet und ins Bier gethan / macht es schmackhafftig / kräfftig und frisch.

8. Dem Bier einen Geschmack zu geben / wie einem Wein. Nehmet ein Faß / da Beer-Wein oder Most aufgelegen hat / und lasset / so bald es ausgezapfft worden / von Stund an jung Bier darauf füllen / und darinn vergähren / so bekommt solch Bier einen lieblichen Wein-Geschmack / wird schön lauter und gar gut zu trincken.

9. Daß ein Faß Bier frisch und eines Schmackes bleibe / weil man davon trinckt. Waschet Benedicten-Wurtzel fein sauber und rein / lasset sie abtrucknen / leget sie ins Faß / und richtet dasselbige auf / so bleibet es biß auf die Neige / und wird nicht sauer. Oder nehmet Hagen-Butten-Dornholtz / schabet die Rinden ab / und hobelt Spän davon / dürret sie auf einem Tuch in der Stuben / oder in der Sonnen / und werffet sie hernach ins Faß / so behält das Bier seinen Geschmack / und lässet es nicht kanicht werden. Oder / nehmet Hopffen / ein frisch Ey / und von einem neuen Topff / so nicht glasurt ist / die Scherben klein zerschlagen / und ins Faß gethan. Etliche nehmen eine starcke Sommerlatte von Hollunder / und stecken solche zum Spund hinein in das Faß / und den Spund zugemacht mit frischem Laimen / das Bier vermuffet sich nicht / wird auch nicht Sommerenzig / noch zu schmackig / oder sauer / so lang man davon trincket und bleibet beständig. Es stecken auch etliche Pfirsichen-Laub ins Bier / das befördert den Urin / und nimmt die Würmer im Leibe hinweg.

10. Daß der Blitz oder Donner das Bier nicht beschädige. Stehets Bier in einem gressen Donner-Wetter im Brauhause / so kan man den Bottich mit Brettern zudecken / reine Tücher darauf legen / und ein wenig Saltz / kleine Kieselsteine und Lorbeer-Blätter / wer sie haben kan / darauf streuen. Ist aber das Bier in Fässern in den Kellern / (welches dann des Wetters wegen nicht also gefährlich ist / und man wollte sich auch etwann dieser Gefahr besorgen) so möchte man dieses jetzo angezogene Stück auch gebrauchen / so darff man sich natürlich derentwegen nichts befürchten. Dann das hat GOtt der Natur eingepflantzet / daß sich starck wider schwach zu legen schämet / also schlägt der Donner nicht in die schwachen Lorbeer / sondern gerne in die starcken Eichbäume. Das erfähret man auch an dem Leuen / daß er sich eher an etwas starckes als an etwas schwaches machen thut.

11. Im Fall aber das Bier vom Donner nicht beschädiget worden. So muß man das Bier abziehen / und auf andere Faß / welche gar rein ausgefegt / und ausgekratzet (wann es eichene Faß / wann aber tännene frisch ausgebrochen) und darnach mit dem Wasser / darinnen Thimian / Lorbeeren / Wacholder / Nußbaum-Blätter / Fenchel / Wacholder-Beer gekocht / auswaschen lassen / schlagen / so kommt die Gefahr hinweg / und hat man sich alsdann derentwegen nichts zu befürchten.

Innhalt aller derjenigen Capitel / so in dem Achten Buch des dritten Theils begriffen.

CAPUT.

Vom Nutz und Adel der Pferde.
I. Von der Nothwendigkeit der Gestütterey en.
II. Von der Pferde Natur und Eigenschafft.
V. Vom Alter und langen Leben der Pferde.
V. Von dem Unterschied der Pferde insgemein / insonderheit aber von den Ungarischen Pferden.
VI. Von den Teutschen Pferden.
VII. Von Frißländischen / Holländischen / Flämmischen / Westphälischen / Geldrischen / Oldenburgischen / Hollsteinischen und Dänischen Pferden.
VIII. Von Böhmischen / Mährischen und Pohlnischen ꝛc. Pferden.
IX. Von Spanischen und Welschen Pferden.
X. Von Frantzösischen / Engeländischen / auch wilden Pferden.
XI. Von Türckischen und Persianischen Pferden.
XII. Von Arabischen / Mohrischen und Tartarischen Pferden / denen die Eintheilung der Pferde nach dem Unterschied des Halses beygefüget.
XIII. Von den Beschellerer / und zwar von was Farb / wie groß und alt ein Beschellerer seyn soll / auch wie lang er zu gebrauchen.
XIV. Von der Mutter / wie sie gestaltet und beschaffen seyn solle. Davon der Autor nichts gemeldet.
XV. Ob man einen Beschellerer ledig unter die Stutten lauffen / oder aus der Hand soll springen lassen.
XVI. Von Unterschied der Farben an den Pferden / und zwar erstlich von der braunen Farb.
XVII. Von der grauen und andern Haupt-Farbe der Pferde.
XVIII. Von Fuchsen und Rappen / als der dritten und vierdten Haupt-Farbe der Pferde.
XIX. Von den Schecken.
XX. Von den weissen Zeichen der Farbe.
XXI. Von den blassen und weissen Füssen.

XXII. Von Ungestalt / Mangel und Laster der Pferde.
XXIII. Was derjenige so eine Stutterey anzustellen willens / zu vorderst zu beobachten.
XXIV. Von der Lands Art / so wohl der Hengst- als Stutten / von welchen nach eines Belieben kan zur Zucht genommen werden.
XXV. Wie ein Beschellerer und eine Stutte zur Belegung vorbereitet werden solle.
XXVI. Von der Fruchtbarkeit der Stutten.
XXVII. Trächtiger Stutten Arbeit.
XXVIII. Vom Feyer-Jahr.
XXIX. Von den jungen Füllen.
XXX. Urtheil von dem Jungen Geräthen.
XXXI. Die Zeit auszustellen.
XXXII. Brandt-Zeichen.
XXXIII. Daß man ein Pferd / welches zur Reit-Schule verordnet / nicht sonsten gebrauchen soll.
XXXIV. Nothwendige Eigenschafften / wahrer Liebhaber der Pferde.
XXXV. Was in acht zu nehmen / ein Pferd wohl zu satteln.
XXXVI. Mittel-Sattel.
XXXVII. Von Zubehörung des Sattels / nemlich / Brust-Riemen / Schwantz-Riemen / Gurt / Mittel-Gurt und Steig-Bügel.
XXXVIII. Auf- und Absetzen.
XXXIX. Von Frantzösischen Nahmen / so man gemeiniglich denen Schul-Pferden zu geben pfleget.
XL. Von den Kunst-Wörtern / so auf der Reit-Schul üblich.
XLI. Schul-Schritt und Trab.
XLII. Von Gallopiren.
XLIII. Von Gallopo Raccolto.
XLIV. Von den Pirovetten oder Umdrehungen.
XLV. Von den Passaden / von einer Hand zur andern.
XLVI. Von der Hand-Wechslung oder Veränderung / der Volten / in Radoppiren insonderheit.
XLVII. Das Mittel / ein Pferd auf die Volten zu setzen.
XLVIII. Capriolen oder Spring-Streich.
XLIX. Ballodaten oder Ballodato.
L. Corvetten seynd von den Battuten oder Passaden / allein im Nachrutschen oder Nachsetzen unterschieden / indem sie etwas Erden fassen und fort kommen.
LI. Von ledigen Corvetten.
LII. Von einer andern Art Corvetten / so wider die Zeit / oder contra Tempo, genennet werden.
LIII. Von Rappiren (Radoppiren) ist die andere und vornehmste Soldaten-Schul / weil sie zum fechten zu Pferd sehr bequem / sicher und vortheilhafft / wie auch in andern Hand-Lagen nicht minder wohl anständig ist.

LIV. Von der Repulon zur Abrichtung sehr nützlich.
LV. Von erhobenen Arien Radoppiren.
LVI. Von Elevirter Parada.
LVII. Mezzæri (Metzarey) oder halb lustig.
LVIII. Von einer andern Art solcher halbirten Schul.
LIX. Von der dritten Art-Sprung Salto Spasso.
LX. Von componirten Sprüngen.
LXI. Von Groppaden/ als die ander Art componirter Sprünge.
LXII. Von dem Vorhaben nach dem Ring zu rennen.
LXIII. Einen Reuter zu unterweisen/ wie er nach dem Ringel rennen soll.
LXIV. Von der Art und Weise des Kopff-Rennens oder nach der Quintan zu rennen.
LXV. Zu erkennen/ ob ein Pferd abgerichtet oder zu geritten sey.
LXVI. Von Art und Manier die Pferde feist zu machen.
LXVII. Kennzeichen/ ob und welche Pferde erfordern/ durch das Grüne erkühlet und purgiret zu werden.
LXVIII. Die Nahrung der Pferde/ die nicht fressen wollen/ wann sie kranck seyn.
LXIX. Von dem Pferd/ das den Lust zum essen verlohren.
LXX. Warum man die Pferde in dem Stall bedecken soll.
LXXI. Für die Verrückung der Pferde im Halffter.
LXXII. Von Stallen/ Zirchen und Misten.
LXXIII. Was sonsten noch bey denen Pferden in Acht zu nehmen/ und wie solche vor Zauberey und Kranckheiten zu bewahren.
LXXIV. Auf was Art man ein Pferd reiten soll/ wann man es kauffen will.
LXXV. Von denen Mängeln der Hintern-Bein oder Schenckel/ abwärts des Knies.
LXXVI. Des Schmids Verrichtung.
LXXVII. Wie man ein Pferd beschlagen soll.
LXXVIII. Von Beschauung der Pferde/ so Räh gewessen.
LXXIX. Von verbölden Pferden/ oder welchen die Köhden ausgewichen/ ꝛc.
LXXX. Von der Vernaglung.
LXXXI. Von denen Gassen-Nägeln und Stumpen.
LXXXII. Von Nieder-Fersen/ wie solche Pferde zu beschlagen.
LXXXIII. Von den Aderlassen der Pferde und ihrer Nutzbarkeit; Item/ zu welcher Zeit und Gegend man einem Pferd zur Ader lassen soll.
LXXXIV. Præservativ für die Pferde/ mit purgiren und clystiren.
LXXXV. Allerley Roß-Pulver.
LXXXVI. Allerley Salben.
LXXXVII. Allerley Wasser.
LXXXVIII. Wann ein Pferd/ Tuch/ Federn/ oder sonst was Unreines eingeschlucket/ wie auch von gifftigen Thieren/ gebissen oder gestochen worden.
LXXXIX. Anmerckungen und Observationes, ein kranck Pferd zu erkennen.
XC. Von Hirsch-Kranckheiten.

XCI. Von den Möhnischen Pferden / auch welche Fell in Augen haben.
XCII. Wann ein Pferd die Fieveln hat.
XCIII. Von der Drüsen / oder Kehlsucht / Kopff-Strenge / und Knippel.
XCIV. Von der Rotzigkeit und Zumachen / daß die Pferde durch die Naß-Löcher auswerffen.
XCV. Hertzens-Beschwehrungen / und Hertzschlechtigkeit der Pferde / item / Fett zergehen / wie auch Dampff oder dämpffig.
XCVI. Wie man dem Pferde / so von alterirten Flancken / Hönig geben soll / item / vor Husten der Pferde.
XCVII. Von den angewachsenen Pferden.
XCVIII. Für den Wurm der Pferde.
XCIX. Für den Gewalt oder Fall der Lenden / und ein auf den Wider-Rist gedrucktes Pferd.
C. Von der Verrenckung der Schulter und Schenckel / auch allerhand Geschwullsten der Pferde.
CI. Von dem bösen Wasser und allerhand Huf-Zuständen.
CII. Von den Schrunten / Maucken und Schwamm / Spatt / Grind / Streich oder Stoß / Löchern in Jösseln / Auskegeln / und zerbrochenen oder zerquetschten Beinen der Pferde.
CIII. Von den Horndurchfäulen und Horn-Beschädigungen.
CIV. Von Kollern / Koppern und verstandenen oder überstandenen Pferden.
CV. Von dem Krebs oder kalten Brand.
CVI. Für das Geschrött / so sich wegen grossen Schmertzen im Leib gezogen / wie auch für die Harn-Winden.
CVII. Von dem Freßstand.
CVIII. Von den Maul-Thieren.

Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens
Dritten Theils
Achten Buchs
Nutzliches Supplementum, oder curieuser Zusatz
Von der
Pferd-Zucht.

Caput I.
Vom Nutz und Adel der Pferde.

ES ist eine vorhin längstens ausgemachte Sache / daß unter so viel grossen und kleinen Thieren / welche des Allweisesten Schöpffers unumschrenckte Allmacht und Güte zu seiner Verherrlichung und unserem Nutzen / Lust und Belustigung hervor gebracht / die Pferde eine von den allredelsten und nutzbarsten seyen. Massen man sich derselben / so wol zu seiner Lust / als auch zu seiner Bequemlichkeit / für andern zu bedienen / und sie insonderheit ein verständiger Haus-Vatter zu seinem und des ganzen gemeinen Wesens merklichen und nie genug auszudrückenden Vortheil anzuwenden weiß. Wenn wir Lust hätten / eine weitläufftige / und nach den Grundsätzen der Redners-Kunst eingerichtete Lob-Rede dieses Thieres zu schreiben / so sollte es uns wahrhafftig an genugsamem und wichtigem Stof

nicht

nicht fehlen/ einen zimlichen dicken Folianten davon zu verfertigen. Wann wir nur ein wenig ihren **Nutzen** / und daraus folgende Gemächlichkeit erwögen / so ist es in dem **Feld- und Acker-Bau** / von welchem gleichwol die Menschen das tägliche Brod und andere nothwendige Mittel zur Erhaltung ihres Lebens schöpffen müssen. Dann obgleich in etlichen Ländern wenig Feld-Bau zu finden ist / so sind sie doch darum nicht desto glückseliger / weil sie ihr Brod von andern erwarten / und theuer genug bezahlen / oder dieser allervornehmsten Gabe Gottes gäntzlich entrathen müssen. Ob auch gleich der Feld-Bau an etlichen Orten mehr mit Ochsen als Rossen bestellet wird / so ist doch bey denselben auch desto weniger Frucht zu finden: Hergegen aber mehr mühseelige Arbeit und langsames Fortkommen zu spühren. Ist also der Feld-Bau durch Pferde / mit doppeltem Nutzen / Lust / Fortgang und Ruhm vor dem zu erheben / welcher ohne der Pferde Dienst oder Gebrauch verrichtet werden muß.

Weil über dieses die Ochsen über Land eben so unbequem / als die Pferde nützlich / zu gebrauchen sind / so können die Ackerleute von denselben nicht die Helffte so gute Nahrung/ als von den Pferden haben; Massen man zu Winters-Zeiten / mit Pferden andere Arbeit verrichten lässet / welche die Ochsen nicht bestellen können.

Nicht geringer aber ist der Nutzen/ den die Pferde in der **Haushaltung** schaffen / da ihr ausgeworffener Koth auf dem Acker ein sonderliches Vermögen bringet / wann er in ein kaltes Feld allein / in ein mittelmässig kaltes und warmes Feld aber mit dem Rinder-Koth gemenget und eingemistet wird.

Noch unzählige andere Vortheile sollten hier leicht beygebracht werden können / die von den Pferden in der Haushaltung zu geniessen sind/ wann wir uns nicht der Kürtze befleissigten. Und dann daher wollen wir auch gantz kurtz den fürtrefflichen Nutzen anführen / welchen diese edle Creatur in der **Handelschafft** giebt; dann anjetzo zu geschweigen / daß sie auch in den Manufacturen zu unterschiedlichen nützlichen Dingen können gebraucht werden; Da man nemlich aus ihrer Haut die besten Kummat machet/ welche darum vor die Fuhr-Pferde am dienlichsten/ weil sie weder brennen noch jucken: Die Haar aber nicht allein vor Alters in die Kleider/ und heut zu Tag in die Küssen/ zu stopffen dienen / sondern auch daraus eine unzählige Menge starcke und saubere Knöpffe auf die Kleider und Mantel / Hutschnüre / allerley Frauenzimmer-Gallanterie, wie auch lange und kurtze zu vielerley Gebrauch dienliche Seile und viele andere Dinge verfertiget werden.

Ja obgleich die Pferd selbsten bey viel Gewerben / Treibung gewisser Machinen/ unaussprechliche Kosten und sonst nöthige Vielheit der Arbeiter ersparen: So spühren doch insonderheit die Kauffleute was vor einen unbeschreiblichen Nutzen sie in Hin- und Wiederbringung der Kauffmanns-Waaren leisten.

Hieher ist nun auch / wie ein jeder Verständiger selbst leicht erachten wird / der ohnsägliche Nutzen zu ziehen / den man bey dem Post-Wesen von den Pferden erhält / welches von dem grösten Monarchen an biß zu dem niedrigsten Bettler / so gar an Leiben / Ehren / Gütern und andern Dingen ohnbeschreiblichen Vortheil schaffet / und dessen der Höchste und Niedrigste / er reise oder reise nicht / fast unmöglich entrathen kan: Weilen durch dessen Hülff alle Briefe / Befehle / nothwendige Berichte und alles / was in die Ferne geschwind zu berichten ist / und dessen verzögerte Nachricht manchmal nicht nur einzele Menschen / sondern gantze Länder und Reiche zum Verderben zu stürtzen fähig ist / muß verrichtet werden.

Mehrere Bequemlichkeit und Nutzen wollen wir mit Stillschweigen vorbey gehen/weil es vor mehr als straffbahre Ausschweiffung / als vernünfftige Hochachtung uns solte ausgeleget werden. Denn wir könnten noch unzählich andere Beweißthümer der allgemeinen Hochachtung der Pferde/ bey der alten und neuen Welt / aus Göttlichen und menschlichen Schrifften herbey bringen/ wann wir weitläufftig seyn wollten. Dannenhero wir dann auch lieber schliessen / doch aber nur noch mit zweyen Worten dieses erinnern wollen / daß man nach reiffer Uberlegung des rechten Gebrauchs und schätzbaren Adel der Pferde sich desto mehrer vor dem so gemeinen / aber auch unverantwortlichen Mißbrauch und boßhafftigen Verkehrung derselbigen/ hüten/ und sich auch hieraus / mit gewissen und harten Straffe der gerechten Gottheit scheuen und förchten möge.

Cap. II.

Von der Nothwendigkeit der Gestüttereyen.

DEr Stuttereyen erster Anfang/Erfindung und Ursprung könnte nicht ungereimt dem Ana zugeschrieben / oder doch in dieselbige Zeit gesetzet werden / da der Menschen sinnreiches Nachdencken (wie in der Vermischung der Pferde und Esel) ein und anderer Vortheil bey den Thieren gesucht und erfunden; Wie auch fast um dieselbe Zeit die Egypter sonderlich viel auf die Pferd-Zucht gehalten/ und derselben in der grossen Theurung / in Erhaltung ihres Lebens genessen / als der Joseph solche an sich gehandelt / die man lange hernach bey des Königs Salomons Zeiten / demselben / wie auch denen Heidnischen und Syrischen Königen zu 150. Silberlingen in der Menge verkaufft / welcher selbiger Zeit gegen dieser zu rechnen / ungleich mehr zu schätzen wären als wann jetzo ein Pferd etliche hundert Reichsthaler gelten möchte. Es sey nun gleich/ daß diese Pferde allem aus des Königs und der grösten Herren Gestütten erkaufft worden/ welches glaublicher / als daß aller gemeinen Art Egyptischer Bauern-Pferde sehr nachgetrachtet worden / so ist doch beyderseits der überaus grosse Nutzen zu erkennen / welchen man schon zu selbiger Zeit in Erziehung guter Pferde erfunden / wodurch dann das Einkommen des Landes

und

nd der Land-Güter sehr verbessert worden. Weil nd wie aber solcher frembder Pferde grosser Werth n merckliches gekostet / werden sich sonder Zweiffel ie folgende Könige einer eigenen Zucht solcher gun Art Pferde beflissen haben / dann solcher Abhoung weiter nicht von andern Konigen / aber wol dies gedacht wird / daß dieselben / und sonderlich Hißas / in Erbauung grosser Stallung / grossen Eifer nd Fleiß angewendet / wie ihm auch der König Achab hr angelegen seyn liesse / in der grossen Dürre seie übrige Pferde zu erhalten. Dann wie hoch der önigliche Hof / wegen des Abgangs ihrer Pferde / der Belagerung Samariä sich beklagt / ist aus lchen Historien zur Gnüge bekandt. So bezeugen uch die bewährten Scribenten / und unter andern lerodotus, daß daraus den Cilicibus zum jährlichen ribut aufgelegt / daß sie ihm alle Tage / ein Schneeisses Pferd lieffern müssen. Und daß noch heut Tage die Pferd-Zucht von den meisten grossen Hern nicht allein in den übrigen Welt-Theilen / sondern uch in Europa / besonders aber unserem Römisch-eutschen Reich sehr nutzlich erkannt ; Und dahero uch hin und wieder viele schöne und wohlversehene Stuttereyen angeleget werden / bezeuget unser Herr ochberg durch seine angeführte Exempel genugsam / nd ist es selbst jedwedem / der die Welt nur ein weig besehen / zur Genüge bekannt. Ist dahero nur wünschen / daß man bey solchem guten Werck auch ie Beredungen anderer unverständiger oder falscher und eigennütziger Leute nicht irre machen / und u einer schädlichen und schändlichen Aenderung hiinnen verleiten lasse. Dann wann man allen Nuen / Lust und Ruhm erwäget / welche durch Erziehung der Pferde erhalten wird / so in dem vorhergehenden Capitel entworffen worden / wird die gründliche Erfahrung genug weisen / daß keine Vieh-Zucht oder Erziehlung anderer Thiere / alle daran verwendete Unkosten / besser / reichlicher / und überflüssiger ersetzen könne / als eben die Erziehung guter Pferde. Dann so fern ein gar geringes Pferd / von gemeiner Art / so wohl gerathen kan / daß man es funffzig und sechzig Reichsthaler werth schätzet / wann es nur drey Jahr alt wird / welcher Unbescheidener würde dann für eine bessere Art Pferde nicht mehr geben wollen oder müssen. Pfleget ein gemeines Bürgers- oder Bauren-Pferd in so kurtzer Zeit / zu solchem Werth zu wachsen / daß der Eigenthümer an eines Pferds Erziehung mehr / als an vier Ochsen erhalten kan / welche in dem vierdten Jahr ein mehrers nicht werth seyn / weil auch gemeine Pferde / immittelst sie erzogen werden / ihr Futter mit gewöhnlicher Arbeit verdienen / und ihnen selbiges / von selbiger Zeit an / nicht mehr zugerechnet werden kan / also die Unkosten bey weitem den Werth nicht erreichen / wo man dieselbe gleich nicht gegen der Arbeit abgehen lassen wollte; So ist ja seinem Herrn in drey Jahren an einem Pferde mehr Gewinns zugewachsen / als das Capital des Pferds Werth selber austräget. Und hat ein Burger oder Bauer mit Billigkeit nicht mit einzurechnen / was das Pferd an hartem Futter genossen / weil er ihm dasselbe / nicht aus Erfoderung / sondern zu seinem eigenen Lust / oder zu besserer Beförderung der Arbeit gereichet / welches dem Pferde zu der Gesundheit / und dessen beständigen Güte oder Gebrauch mehr schädlich / als des Leibes-Gestalt nützlich gewesen. Dann weil die Pferde in den vornehmen Gestütten / nicht wohl gehalten werden / oder was bessers als Gras / Heu / und Stroh geniessen / wann sie anderst / nach denen fürgeschlagenen Regeln guter Meister / wohl erzogen werden / und in die Länge hinaus / viel weiter als ein solches Burger- oder Bauren-Pferd bey guter Gesundheit verbleiben / und in hohen Ubungen / gute Dienste leisten sollen: So folget je unwidersprechlich / daß solches schlechte Futter die Unkosten solcher Erziehung mehr verringere als vermehre / und noch lang nicht so viel als ein solches gemeines Pferd / ja als ein gemeiner Ochs zu erziehen koste. Gleichwie auch die Burger und Land-Leute den Erziehungs-Kosten ihrer Pferde und Ochsen / fürnemlich was derselben Wartung erfodert / da gemeiniglich bey 2. oder 3. Stücke mit einer einigen Person bestellet werden könne / anzusehen haben / wodurch freylich die Unkosten auf jedes Stück hoch zu lauffen kommet / das eben fast das höchste und beschwerlichste im Haus-Stand ist; So hat doch derselbe dagegen auch auf seine Arbeit zu sehen / welche der Knecht nebenst der Wartung verrichten muß / deren er billicher als des Pferds Wartung zuzuschreiben / was er auf denselben wendet; Dann wo er / ausser der Arbeit / Knechte auf die Pferde hält / wird dasselbe mehr zu seiner Bequemlichkeit und Ergötzung / als auf den Gewinn / angesehen seyn müssen / so er durch solche Unkosten freywillig schwächet / und daher abermals es dahin nicht rechnen kan. Wo er aber arbeitet / kan er mit 2. Pferden mehr als mit vier Ochsen Nutzen schaffen und verrichten / und ihren Unterhalt damit verdienen. Ob aber bey einem Gestüte gleich unterschiedene Leute gehalten werden müssen / welche zu keinem andern Absehen dienen sollen oder können / als daß sie Stutten und junge Pferde warten müssen: So können doch nach der rechten Stall-Ordnung drey Knecht eine zimliche Anzahl versorgen / dahero auch die darauf gehende Unkosten / nach der Zahl der Stück eingerechnet / auf ein gar weniges kommen. Kosten also in diesem Fall / bey der allerbesten Wartung / Stutten und junge Pferde / viel weniger / als ein gemeines Pferd oder Ochs immer zu erhalten oder aufzubringen. Wir wollen aber vor jetzo der Ergötzlichkeit und des Ruhms / wie auch der übrigen andern Commoditäten / so durch eine stattliche Stutterey zu erhalten / um so viel weniger gedencken / als mehr sie zu dem rechten Gebrauch der edlen Pferde / als hieher gehören / und daselbst auch etwas entworffen sind. Doch wollen wir nur mit wenigem den besondern Nutzen berühren / der aus Verkauffung der Pferde gezogen wird / als durch welchen allein alles überflüssig ersetzet wird / was ein Liebhaber auf die Pferde gewendet / wann man die Sache nur nicht wider die natürliche Ordnung angreiffet. Dann wo die Pferd-Zucht also eingerichtet ist / wie bey den Türcken / Hungarn / und dergleichen warmen Ländern / da sie Sommer und Winter Weide haben / kosten die Pferde gar nichts zu erziehen / biß sie gebraucht oder verkaufft werden /

dagegen aber geben sie so lang frey und ohn alle Arbeit. Wo aber solcher gresser Vortheil nicht ist / und die Pferde über Winter gespeiset werden müssen / können im Stadt- und Land-Leben ihre Herren des Futters durch Arbeit wieder zukommen. Dann an denen Orten / wo viele Pferde in den Ställen gezogen werden / schadet es weder dem Haus-Wirth noch einem jungen Pferd von 3. Jahren an / wann es zu der Egen oder dem Pflug nicht täglich / sondern in der Wochen nur ein und andersmal etliche Stunden zur Arbeit mit mässigem Gebrauch und Verschonung allgemach angewöhnet und damit die Nothwendigkeit nach und nach bestellet wird / dabey sich das Pferd nur verbessert / und wann es sodann seine völlige Gestalt / Leib und Stärcke erhält / desto höher verkaufft und an dessen Stelle wieder ein junges also angestellet werden kan. Was nun dieses einem Hausmann für einen heimlichen Nutzen und Zubuß bringer / wann seine Arbeit ungehindert bestellet / und das Pferd dabey im Werth verbessert wird / wäre mit vielen Exempeln wohl zu erweisen. Um so viel grösseren Nutzen aber hat man zu gewarten / wann die Pferde von der guten Art erzogen / und um so viel theurer verkaufft werden : Noch grössern aber / wann sie gar abgerichtet und zu rechtem Gebrauch tüchtig gemacht werden. Könnte man in eigentliche Erfahrung bringen / was das Türckische Reich von seinen Pferden / nebst andern Asiatischen Ländern und Reichen / für Einkommen habe / sollte dasselbe wegen Menge der Pferde gar unglaublich fallen. Und gesetzt nun auch / daß man die Pferde / besonders um so hohen Preiß / nicht allezeit anzubringen wüste / solte dann wol nicht den grossen Werth ersetzen können / was ein Fürst / (wie viel mehr ein grosser König) für frembde Pferde auszulegen / welche derselbe nur an seinem Hof zu Reit- und Kutschen-Pferden unvermeidentlich nöthig hat. Um wie viel noch grösser aber werden die Unkosten erwachsen / welche man für frembde Pferde haben muß / wann man für eine zimliche Reuterey in öffentlichem Krieg die Nothdurfft verschaffen solle / dann ausser dem in solcher Zeit sie theurer angeschlagen werden / man läßt sie überdas auch ungern erfolgen / man kan keinen gewissen Paß erlangen / oder sie können wegen Feindes-Gefahr nicht sicher durchkommen / wann man ihrer am meisten nöthig hätte : Und so muß man sie dann hernach in solcher Menge annehmen / wie man sie haben kan. Dann was der grössere Werth guter Pferde Anfangs mehr in Casse greiffet / das erspahret sich vierfach bey guten Pferden / welche wol viermal so lang als die schlimmen austauren. Sie ersetzen solches mit den inständigen und unaussetzlichen Diensten; da man hergegen bey schlechten Pferden manche sonderliche Occasion gar unterlassen / und die Reuter die Sommer- oder Stands-Quartier verlegen / ja wol endlich gar feyrend liegen lassen muß. Obwol die Meynung nicht ist / eine solche Menge Pferde in Stuttereyen zuerziehen / womit eine grosse Anzahl Reuter beritten zu machen wären / welches nicht allein kostbar / sondern fast unmöglich scheinet : Es ist doch nicht wider die Möglichkeit / daß man den Anfang und Fortsetzung einer guten Stutterey in einem gantzen Land zu einer köstlichen Art Pferde helffen kan / welche sodann je länger je weiter gebracht / verbessert / und vermehret wird / wann man in etlichen Jahren sich des Nutzens begeben will / so man aus dem Verkauffen guter Pferde nehmen könnte / und dieselben junge Pferde unter den gemeinen Dorffschafften vertheilet / welche die besten Stutten halten können / woraus dann endlich eine solche gute Art Pferde erwachsen kan / daß sie in kommenden Nothfällen die Nothdurfft geben können / sonderlich wann die Kriege nicht fort und fort / sondern nur zu ein und anderer Zeit geführet werden / daß glaublich damit der erste Anfang gemacht / und die Reuterey und Artillerie in Eyl damit versehen werden kan / welches schwer fället / wann man die Pferde erst aus andern Ländern erwarten muß / weil dasselbe viel Verhinderung und Difficultäten haben kan / daß man sie nicht in solcher Menge aus- oder durch lässt / als doch nur solche abfolgen lassen will / welche zu dem Gebrauch für untüchtig gehalten werden / und entweder aus hohem Alter / oder aus abgenommenem Vermögen / Kranckheiten und andern Haupt-mängeln nicht viel mehr thun können / wann sie im Kriegsdiensten erst die beste Kräfften gebrauchen sollen / und ungeacht dessen / um doppelt Geld bezahlt werden müssen / damit nur die Haupt-Intention nicht zurück bleiben möge.

Wie nun solches Geld dem Lande entzogen / und einem andern zugewendet wird / so kan auch in Fortsetzung des Kriegs bald grosse Versaumniß entstehen / wann der Abgang mit frischen Pferden zu ersetzen nicht gleich bey der Hand ist / sondern wird mit solcher Ungelegenheit herbey gebracht werden müssen / welches nicht allemal in rechter Zeit geschehen kan. Hat man sie dann zum Kriege nicht vonnöthen / so kan der Uberfluß guter Pferde einem Land mehr Nutzen bringen / als wann es schlechte Pferde hat / welche auch wenig Arbeit bestellen können / gleichwol aber eben das Futter als gute Pferde erfordern / wann man sie anders nicht gar feyrend oder vergeblich halten solle.

Cap. III.

Von der Pferde Natur und Eigenschafft.

EHe wir nun aber weiter in Beschreibung der Warte und anderer nothwendiger Pflege der Pferde gehen / so wird es unsers Behalts nicht undienlich seyn / dieses edle Thier / dessen Nothwendig- und Nutzbarkeit / wie biß dahero hoffentlich der Genüge nach erwiesen / genauer zu besehen / und es so wol von aussen als innen kennen zu lernen. Zu welchem Ende wir dann erstlich die äusserliche / als am ersten in das Gesicht fallende Gestalt betrachten und da selbige ohnedem jedermann schon mehr als zu be-

kandt

ndt ist / nur die unter den Roß-Verständigen gebräuchliche Benennungen der Theile des Leibs anführen und erklären wollen. Dieweilen aber der Kopff der Animalischen Facultät Sitz / der Gelehrsamkeit und Phantasey Ursprung / wie auch der Bewegung und Ruhe Ursach ist / als ist er ohne Wider-Red das fürnste und edelste Glied eines Pferds. Derselbe stehet aus unterschiedlichen Theilen / aus welchen / wie sie in rechter Proportion miteinander überein stimmen / die schöne Gestalt / und Vortrefflichkeit desselben entspringt. Diese wollen wir ordentlich und kurtz nacheinander auslegen / und die ohnedem schon jedermann bekandte nur mit dem blossen Namen anzeigen.

Die Ohren nun sind ein bekandtes Glied; Wie auch die Stirn / und ferner die Augen-Adern / und Schläffe. Die Aug-Gruben / sind die Grüblein über den Augbrauen / welche / so sie zu tief sind / machen sie am Pferd ungestalt. Die Augbrauen sind oberhalb den Augen und unterhalb den Aug-Gruben. Die Augen / durch welche / gleichsam als durch einen Spiegel der Eiffer / die Begierd / der Muth / die Boßhafftigkeit / die Gesund- und Kranckheit eines Pferds erkannt werden / müssen mit Fleiß examinirt werden. Sie begreiffen zwey Theil in sich / ohne das Augenlied / welches diejenige Haut ist / damit das Aug / so das Pferd schläfft / oder die Augen zu thut / bedeckt wird. Deren der erste ist das Glaß / oder der durchscheinende Crystall / welcher die Substanz und Wesen des Augs einfasset / und ihm die Gestalt einer durchsichtbaren Kugel mittheilet. Wir wollen aber allhier nicht von den Humoribus, daraus das Aug bestehet / handeln / weil es den Naturkündigern zugehört. Der andere Theil ist das Innwendige im Aug / welches eigentlich der Augapffel ist. Es ist von grosser Wichtigkeit / daß man auf diese Abtheilung Achtung gebe / damit diese zwey Stück nicht miteinander vermischt werden: Und wol zu mercken / daß das Glas dasjenige ist / dessen man / wann das Aug angeben wird / alsbald ansichtig wird: Des Innwendigen im Aug / oder des Augapffels aber wird man nicht gewahr / so man bey nahem und durch das Glas hinein schauet. Neben den Augen / der Kehle zu / allen an dem Kopff ist die Ganaschen, welche derjenige Theil des Kinbackens ist / der / wann das Pferd den Kopff in gebührender Postur hält / an die Kehl der Halß anstößt. Sie bewegt sich und dienet darzu / daß das Pferd die Zähn / mit welchen es die Speiß kauet / regen kan.

Die Naßlöcher sind die Oeffnungen / dadurch ein Pferd Athem holet. Die Nase ist zu unterst an dem Kopff / und besser unten als die Naßlöcher. Das Frantzösische Wort Bouche, oder Mund / wird durch eine sonderbahre Freyheit allein dem Menschen und dem Pferd zugeeignet / und in unterschiedliche Theil abgetheilt / deren etliche innerhalb / andere ausserhalb sind.

Ausserhalb des Mundes sind die Leffzen / welches diejenige grosse Haut / damit die Zähne und Zahn-Fleisch bedeckt werden. Die Haut nennt man Leffzen / und nach etlicher Meynung / wiewol nicht in eigentlichem Verstand / Lippen. Die untere Leffze ist das andere äusserliche Stück des Mauls / und der Ort / wo die Kin-Ketten / so man den Zaum / um das Pferd in rechte Postur zu bringen / anziehet / aufliget. Der dritte Theil oder Stück des Mundes / ist das End der Nasen / und gleichsam eine Continuation der Leffzen / welche die Zähne bedeckt / und selbige vor der Kälte / und anderem Ungemach der Lufft beschützet. Das vierdte Stück ausserhalb des Munds / ist das Kinn / welches auch ein Theil der untern Leffzen ist / damit die Zähn umfasset werden. Von den innern Theilen des Mauls / werden erstlich die Laden betrachtet / welche ein Raum und Theil des Zahn-Fleisches doch ohne Zähne sind / so die Natur / als einen tauglichen Ort / zu Auflegung des Zaums bestimmt zu haben scheinet.

Die Laden sind eigentlich das Obere am Zahn-Fleisch / dann die auswendige Seiten den Nahmen des Zahn-Fleisches behalten. Der andere Theil ist die Zung. Der dritte ist der Canal / das ist diejenige Höhle zwischen beyden Laden / da die Zung innen lieget. Der vierdte Theil ist der Rachen oben im Maul / oder derjenige Ort / da man den Pferden mit dem Laß-Eisen / oder Hörnel zur Ader läßt. Dahero man insgemein sagt: Dem Pferd den Rachen stechen / damit es erfrischt / und ihm die Lust zum Essen erweckt werde. Das fünffte und letzte Stück sind die Zähne / welche fünfferley. Erstlich sind die Backen-Zähne / so an der Zahl vier und zwantzig / deren 12. an dem obern / und 12. an dem untern Kiffel / Ganaschen genannt / stehen / mit welchen das Pferd seine Nahrung in Bewegung des unters Kieffels kauet und zermalmet. Denen folgen diese kleine Zähne / welche den Fohlen / wann sie drey Monat alt sind / wachsen / und in drittehalb Jahren in eben der Ordnung / in deren sie gewachsen / wiederum ausfallen / deßwegen sie Milch-Zähne genennet werden. Die dritte Gattung sind die Hacken / welche gantz allein zu End der Laden / auf beyden Seiten des Canals / ingleichen zwey am Rachen / fest gegen dem untern hinab stehen. Die Stutten haben selten dergleichen Zähne / wann sie sie haben / sind sie gar klein / und hält mans vor kein gut Zeichen. Die vierdte Gattung sind die vordern Zähne / mit welchen die Pferd das Gras abweiden / so die Vollen und Mittel- wie auch die Eck-Zähne genennet werden. Die vollen Zähne sind die ersten / die einem Pferd ausfallen / alsdann folgen die Mittel-Zähne. Die Eck-Zähne sind die nächsten bey den Hacken / an denen so wol als an den Mittel-Zähnen das Alter der Pferde erkennt wird. Bemeldte vordere Zähn sind an der Zahl zwölff / deren sechs unten und sechs oben stehen.

Aus diesen kan man urtheilen / daß die Pferde an der Zahl viertzig / die Stutten aber nur sechs und dreyssig Zähne haben. Nachdem ich nun alle Stück am Kopff / so viel wir mit unseren Sinnen begreiffen / nahmhafft gemacht / und zu erkennen geben / will ich die Beschreibung der vornehmsten innerlichen Theile / als das Hirn und die Nerven ꝛc. in einem gewissen Capitel vorstellig machen. Wir kommen also an Halß / welcher sich oben bey den Möhnen und unten bey der Kehle endet / der Wider-Riß fänget da an / wo die Möhnen aufhören / und füget die zwey Schultern oben zusammen. Die Schulter

sind unten am Wider-Riß / und schliessen die Brust ein / enden sich auch vornen am Vorder-Zeug / und erstrecken sich hinabwerts biß zu Vereinigung des Kögels. Die Brust oder Vorder-Zeug / so unterhalb der Kehle / und vornen an den Schultern. Der Rucke oder die Lenden / fänget bey dem Wider-Riß an / und ist eigentlich / das jenige / was ein mittelmässig grosser Sattel bedecken kan. Die Nieren sind um die Gegend / da sich der Sattel hinten endet. Man nennet selbige Gegend die Nieren / wiewol die Lenden und Nieren in ihrer eigentlichen Bedeutung eins sind. Die Rippen sind / welche bey den Lenden anfangen / und den gantzen Bauch umringen. Der Bauch ist gnugsam bekant / welcher unterhalb dem Rucken / und derjenige Ort ist / da man die Spohren ansetzet. Die Flancken sind zu Ende des Bauchs und der Rippen / wie auch nahe bey den Backen. Die Hancken fangen bey den zwey Beinern / so eben über den Flancken / zu nechst bey der Crouppe sind / an / wiewol insgemein der gantze hindere Leib eines Pferdes durch die Hancken verstanden wird. Die Crouppe oder das Creutz erstrecket sich ohngefähr von den Nieren biß zum dem Schweiff / und begreifft dieselbe gantze Runde umher in sich. Die vordern Schenckel bestehen aus nachfolgenden Stücken. Die Schulter / deren wir schon Meldung gethan haben / hat einige Gleichheit mit eines Hammels Schultern / und ist bey nahem auch also gesetzt. Der Elnbogen ist ein Bein zu End der Schulter / so gegen dem Bauch / um die Gegend / wo die Gurt eines gesattelten Pferds durchgeht / wann dieser Elnbogen zu sehr in den Leibhinein gehet / also / daß man zwischen dem Leib und dem Elnbogen / schwehrlich die Hand durchstossen kan / ist es eine Ungestalt / und ein Anzeigen / daß das Pferd die Füß hinauswerts setzen wird / welches Kenn-Zeichen bey Fohlen gut ist. Und wiewol dieses hieher nicht gehört / hab ich doch aus Beysorg / daß es in ermangelnder Gelegenheit möchte vergessen werden / solches hieher setzen wollen. Der Kögel oder das vorder Bein ist die Gegend / wo sich die Schulter endet / und der Schenckel anfänget / innerhalb bey der Schulter / vornen an dem Schenckel ist ein Ader / welche man Schranck-Ader nennet / da man den Pferden / wann sie mit dem Stech- oder andern Kranckheiten behafftet sind / zur Ader läßt. Das Knie ist unterhalb dem Kögel / und in dem Gelenck des Schenckels. Das Schienbein ist derjenige Raum am Schenckel / so zwischen dem Knie / und dem andern gleich nahe bey dem Huff ist / und Köten genennet wird. Die Köten ist dasjenige Glaich oder Bewegung / dessen allererst Meldung geschehen / welches das letzte und zu nechst bey dem Fuß stehende Glaich ist. Der Fössel / ist der Raum von der Köten an biß zur Krone. Die Krone ist der Ort / den das Haar einnimmt / welches um den Fuß herum / auf das Horn hinunter hängt. Diß sind also die Nahmen aller Stück am Schenckel. Der Fuß begreifft in sich den Huff / welches alles dasjenige ist / so man siehet / wann das Pferd den Fuß zu Boden gesetzt hat. Die Wände sind beede Seiten am Fuß; Der Fersen / welcher der hindere Theil am Fuß ist / und aus zwey Seiten / wo die Wänd aufhören / bestehet. Der Schuß oder die Zäen ist der vordere Theil des Fusses. Nun muß man den Fuß von dem Boden aufheben / und nachfolgende Stücke besehen. Der Strahl / so in der Mitte des Fusses weicher und höher ist als das auswendige des Fusses / endet sich bey den Fersen. Die Sohle / ist wie ein Sohle von Horn / welche unten am Fuß ist. Sie wird daran leichtlich erkennet / daß das Eysen darauf nicht aufligt / und dieselbe / wann es recht aufgenagelt ist / im geringsten nicht anrühret. Der kleine Fössel (oder Fessel) ist dasselbe Bein, welches dem Fuß zum Fundament dienet; Es ist mit dem Horn / Strahl und Sohln umgeben / und würdet sich als wann man einem Pferd die Sohlen ausgeschnitten gesehen. Es ist mit Fleisch bedeckt / also / daß das Bein nicht bloß kan gesehen werden. Es sind noch zu nennen übrig / die Theil der hindern Schenckel davon die vornehmste sind / die Bein / der Hancken eben auf der Crouppe oder Creutz. Die Leiste / so man auch die grosse Mauß nennet / ist die Gegend des Schenckels / welche sich / wann das Pferd gehet / dem Bauch nähert / da die Stöß und Tritt mit den Füssen gefährlich sind. Die Backen fangen bey der Leisten an / und begreiffen allen diesen Raum in sich / biß zum Gelenck der Knie-Kehle; Die Knie-Kähle ist das Gelenck an den hindern Schenckeln. Die Knie-Kähle begreifft in sich den hindern Spitzen. Das Gelenck an der Knie-Kähle ist / wo der Schwamm entspringet. Der Spatt ist die Gegend / wo er entspringt. Ingleichen sind die Rappen auch die Gegend / wo sie wachsen gegen dem Spatten hinüber / welcher innwendig der Knie-Kähle / die Rappen aber auswendig sind. Von der Knie-Kähle an biß zu der Köten erstrecket sich der Schenckel / und ist das übrige / wie an den vordern Schenckeln / der Fössel / die Kron / und Huff mit ihrer Zugehör.

Und dieses sind dann also die gewöhnlichsten Benennungen der äussern Theile eines Pferds / und solches mag dann auch zur kurtzen Beschreibung der äusserlichen Gestalt desselben genug seyn. Wir wenden uns dahero auf die Betrachtung der übrigen löblichen Eigenschafften und Natur / womit das Pferd zu prangen / und seinen Vorzug vor andern Thieren zu behaupten pfleget; aus diesen nun berühren wir am ersten die Sprache / nicht zwar dero Meinung / als ob wir ihme eine Sprache / wie die unserige ist / zueignen wollen; sondern weil es eine fast ausgemachte Sache ist / daß / wie die meinsten Thiere / also auch die Pferde ihre Stimme haben / wodurch sie ihr Empfinden und Thierische Begierden nach ihrer Art an den Tag geben / und nicht allein untereinander sich dadurch verstehen / sondern auch den Menschen / welche öffters mit ihnen umgehen und etwas aufmerksamer ihre Handlungen beobachten / ihre Schmertzen oder Freude / oder andere Empfindungen bezeugen können; Als reden wir hier von eben dieser ihrer Stimme / wormit sie sich untereinander gleichsam besprechen / und auch ihren Herrn eine Anzeige ihres innerlichen Empfindens geben. Dann so pflegt ja zum Exempel ein Hengst zu wiehern / und gleichsam seine hitzige Begierde schreyend zu bezeigen / wann er einer Stutte ansichtig wird / oder auch ein ander Pferd /

wann es seinen Cammeraden oder auch seinen bekannten Warter oder Herrn vermercket / heisset selbigen gleichsam durch sein munters wiehern freudig willkommen / und gibt also auch offtermahl Gelegenheit / daß man es / wann es von ohngefähr verlohren / wieder finden / und so gar bey finsterer Nacht an seiner Stimme erkennen kan / anderer dergleichen Dinge vor jetzo beliebter Kürtze halber zu geschweigen. Wie aber durch diese Stimme des Pferdes gesunder Wohlstand und frischer Muth / nebst dessen Verlangen abzunehmen / so ist es dem menschlichen Gehör / sonderlich der Liebhaber Ohren / eine angenehme Music offtermalen zu hören / wie die Pferde gleichsam fragen / grüssen und antworten.

Es schreibet über das der Allmächtige GOtt selber den Pferden eine eigene Sprache zu / und zwar zu dem rechten Gebrauch nach / auf zweyerley Weise: dann 1. sagt GOTT: Kanst du dem Roß seinen Hals zieren mit seinem Geschrey? Womit GOtt die Lieblichkeit seiner Stimm oder Sprach beschreiben will / welche abermal eine doppelte herrliche Eigenschafft ist: Einmal / daß dadurch des Pferdes gute Gestalt und Ansehen verbessert wird / worinnen es sich wie ein lachender frölicher Mensch bezeiget; Wie nun das Lachen den Menschen (wann es nicht unmässig) ungleich besser anstehet / als sauer sehen oder weinen / so zieret auch das Pferd die Bewegung des Halses / und dessen gute Gestalt so viel / als die schöne Haut / so über denselben gezogen ist. Dann es erfreuen sich nicht allein andere Pferde / sondern auch die Menschen über der Lieblichkeit solcher hell-klingenden und weit-erschallenden Stimme / auf allerley Weise / wann sie sich dadurch entdecken / wo sie zu finden / welchen man auch in der Finster / nach weit abgelegenen Orten / und auf Irrwegen sicherlich nachfolgen / und also auf allerley Weise sich derselben sehr nützlich zu gebrauchen hat. Wie hoch diese Pferd-Sprache vor Alters bey vielerley Völckern geachtet worden / ist nicht ohne Verwunderung zu gedencken / indem sie denselben die Erwehlung und Publication ihrer Monarchen und Könige vertrauet. Dann als die Monarchie von den Medern auf die Persianer gekommen / und durch die Magos wieder auf die Meder gebracht worden / haben die sieben grosse Herren / den zum Könige zu machen / beschlossen / dessen Pferd zum ersten schreyen würde / welches dann Sabastus / des Darii Stall-Meister / durch eine künstliche List (aus der Natur und Erfahrung abgenommen) zu seines Herrn Vortheil angewendet: Daß also der grosse Respect dieser trefflichen Leute in acht zu nehmen / so sie auf die Pferde und deren Stimme geworffen.

Eben auf solche Weise ist **Primislaus** zu der Cron Böhmen / durch eines Pferdes Stimm oder Sprach erwählet worden / ob er gleich nur ein Bauer gewesen.

2. Redet GOtt noch nachdrücklicher von solcher Pferde-Sprach / indem er bezeuget / das Pferd spreche Hui! das ist / fort / ꝛc. Worinnen GOtt das Pferd dem Menschlichen Verstand am allernechsten setzet / indem es seinem Reuter seinen Willen mündlich zu erkennen giebet / daß es bereit und ihm Zeit zu seyn bedüncke / sich nicht weiter still oder inn zu halten / sondern nachdem es aus der Trometen-Klang verstanden / daß solches allgemeine Feld-Geschrey (als ein Kennzeichen und allgemeine Ordere zum avanciren oder Aufbruch) des Feld-Herrn willen offenbahret / begehre es an ihm nichts zu ermangeln zu lassen / noch die Intention oder Action zu hindern / derowegen es so gar seinen Reuter und andere Pferde aufmuntert / zum Fortgehen erinnert und ermahnet / wie solches von allen Untergebenen erfordert wird. Solche Begierden / Disposition und Eigenschafft der Pferde zu dem Krieg / haben auch die Heyden zeitlich wahr genommen / und sehr viel Omina aus der Pferde Schreyen / wie auch anderer Bezeugungen / abgenommen / wiewol sie in diesem Fall so wol als in andern allzu abergläubisch waren / und ihnen die Eintreffung solcher Zeichen zum grösten Theil zu desselben Straffe gerathen.

Als Carthago anfangs erbauet werden solte / und der erste Grund-Stein darzu geleget wurde / hat man in dem aller-untersten Grund in der ersten Eröffnung einen Roß-Kopff gefunden / woraus die Weisen alsobald geurtheilet / daß diese Stadt im Kriegen grossen Ruhm erlangen würde / wie dann dieselbe von Anfang biß zum Ende ein rechter Schau-Platz und Schul des Krieges worden und gewesen / weilen des Pferdes Kopff mehr als ein anders Glied anzeigen können / welchem die Sprach zustehet / ob solches gleich von einem stummen Maul geschehen. Hieher gehöret / was Micrelius in seiner Pommerischen Chronic von allen abergläubischen Handlungen setzet / so in selbigen Landen vor der Zeit mit den Pferden geschehen / welches um der Kürtze willen hier nicht zu wiederholen ist. Daß die Pferde ihrer Nation Sprach verstehen / auch (wo sie aus einem Reich oder Land in ein ander gebracht werden /) wohl mehr als ein Sprach verstehen lernen / können und müssen / siehet man täglich an den vortrefflichen Schul-Pferden / welche in Hispanien / Italien / Franckreich / Engeland auf ihre Sprache unterwiesen / in Teutschland und anderen Reichen oder Ländern aber / auf andere Sprachen hergenommen und geübet werden / welcher vortrefflichen Eigenschafft so gar die allergemeinste Fuhr-Pferde nicht gäntzlich ermangeln / sondern gutes Theils theilhafftig seynd / und würcklich gebrauchen / indem sie ihrer Warter und Leiter blossem Wort / in demselben Augen-Blick folgen / als sie dasselbe vernehmen: Dann sie bezeugen in allen ihren Verrichtungen / wie sie so gut / ja wohl offtmals besser als die Menschen wissen / was recht oder linck seye / welches mancher Soldat in der Tritt-Kunst lange Zeit so gut nicht fassen / verstehen und behalten kan / und wie diese auch eigentlich wissen / was still-stehen / oder fort-gehen heisse und bedeute / weil sie demselben auf der Stell nachkommen. So ist noch mit grösserer Verwunderung anzusehen / was die Gauckler mit ihren unansehnlichen gemeinen Pferden / mit blossem Zeigen / und fast unmercklichen Wincken ausrichten können / daß sie einen Menschen hervor suchen / der ihnen genennet wird / daß sie in eines Nahmen dieses thun / und in des andern verweigern / daß sie auf die Zahl mercken / und

anders mehr / welches von vielen Menschen nicht leicht zu erhalten ist.

Die gute **Gedächtnuß** wird an vielen Menschen sehr gelobet / ob sie gleich bey weiten so gut nicht ist / als sie an vielen Pferden gespühret wird. Dann die Pferde haben nicht allein die gemeine Gedächtnuß / so auch andere Thier mit ihnen gemein haben / sondern auch die absonderlich und subtile / welche man Reminiscentiam nennet / dadurch sie verstehen / was man mit ihnen redet. Dann ausser dem wurde ein Pferd nichts von dem wissen / was es in der vorigen Zeit gelernet / und würde nicht allein ein Reuter / sondern auch ein Fuhrmann sein Pferd alle Tag von neuem unterweisen müssen / was recht oder linck / geschwind oder langsam wäre.

Weil aber (wie von jedem abgerichten Pferd auch erfordert wird/) sich die Pferde erinnern und wissen / was von ihnen vor diesen erfordert worden / und gegenwärtig wieder erfordert wird; Dasselbe auch nicht alleine Schul-Pferde / sondern so gar die gemeine Fuhr-Roß von sich selber anfangen und fortsetzen / was sie zuvor gewohnet waren / wann sie nach ihrer Ermahnung ohne sonderliche Mühe gleich / auch wohl ungebeissen fortgehen / stillstehen / lauffen und wenden / daben sie jederzeit beständig verharren / als die ihr Hand-Werck völlig ausgelernet haben / so kan man dem Pferd billich eine Reminiscenz zueignen.

Aufmercken / ist an den willigen Pferden eine vortreffliche Eigenschafft / welche aus der guten Gedächtnüsse entstehet / so in der Abrichtung grossen Nutzen schaffet / dann ein aufmercksames Roß wartet mit grosser Sorgfältigkeit auf des Reuters Bezeugungen / und hält oder machet sich jederzeit bereit / das jenige schleunig zu verrichten / was ihm durch des Reuters Stimme / Hand / Schenckel oder Gesicht / und Verwendung zu Roß und Fuß abgefordert werden mag. Zum Exempel / es will einer sein Pferd ledig um sich herlauffen / oder tummeln lassen / so giebet das Pferd auf seinen Unterweiser und dessen Verhalten / so fleissig Achtung / daß es sich eben so bald zu der Wendung gefast machet / und darein begiebet / als sich der Reuter kaum mit seinem Leibe zu solchen Vorhaben geschicket hat / welches also in allen übrigen Bezeigungen gleichen Nutzen schaffet.

Die Gelehrnigkeit ist der beste Beschluß / und die Frucht aus den innerlichen / guten und nöthigen Eigenschafften des Gemüths und Sinnen / welches bey einem Pferde geschwinder und leichter / bey einem andern aber schwehrer / wiewol beständiger anzutreffen / wodurch des Reuters Wissenschafft und Gedult mehr Ubung hat. Nicht weniger ist der **Gehorsam** des Pferdes rühmlich / so insonderheit aus der Liebe entspringet / aus welcher auch Vertrauen / Zuversicht und Zuflucht folget / welches die Reuter alles mit dem Wort **Versicherung** begreiffen wollen. Die Pferde haben diese Eigenschafft mit so kräfftiger Würckung an sich / als einige Creatur haben kan / und zwar die Jungen gegen die Alten / und dann die Alten gegen die Jungen / daß so gar auch die Stutten sehr beflissen und bemühet sind / andern Müttern ihre Füllen abwendig zu machen / und an sich zu ziehen / welches sie vielmehr denen von ihnen verlassenen oder hinterlassenen Füllen bezeugen / mit welcher Erziehung und Versorgung sie so sehr aufhören sind / als ob sie ihre Mütter wären / wie vielmehr gegen ihre eigene Jungen. Wiederum ein jegliches gegen sein Geschlecht / dann wie sehr zwey zusammen gerathene Pferde einander lieben / ist aus ihren Bezeugungen abzunehmen / daß sie einander lecken / oder wo sie angebunden seyn / auflösen / jederzeit zu fort- und beysammen bleiben wollen / sich in jeder Absonder- und Scheidung nach ihresgleichen / nicht eher wollen; Wann sie wieder zusammen kommen / einsam mit lachender Stimme einander anlassen und erfreuen / und dieses so wol zwischen den Hengsten und Wallachen unter sich / als zwischen dem männlichen und weiblichen Geschlecht / so sich absonderlich wie die Menschen in einander auf das höchste verlieben. Nicht geringer ist ihre Liebe gegen dem Menschen / zu welchem sie jederzeit ein gresses Vertrauen haben / und von demselben gern versorget werden. Sonderlich aber gegen ihren Herren / und nechstdemselben zu ihren Warter.

Aurelianus gedencket eines Athenensischen Jünglings / Socles, welchen sein Pferd so sehr geliebet / daß es in seinem Abwesen nicht ruhen wollen noch können / weil er aber hierdurch in bösen Verdacht gezogen worden / dessen er sich durch Verkauffung desches Pferdes befreyen wollen / hat sich das Pferd selbst zu todte gehungert. So gedencket auch Zonobo / daß unter des Pertinacis Mördern / welche Severus hinrichten lassen / einen sein Pferd also geliebet / daß es nicht von ihm gewelt / ihm mit erbärmlichem Geschrey biß an den Richt-Platz nachgefolget / und als es gesehen / wie er mit den andern abgethan werden solte / hat es erstlich ihn / darnach sich selbst umgebracht. Es lieben aber die Pferde die / so sie wieder lieben / wer dieselbe auch seyn mögen / welches nicht aus vieler bey öffentlichen Liebes-Bezeugungen / nicht allein leichtlich abmercken / sondern auch aus einer innerlichen Sympathie noch viel eine subtilere Erkäntnüß der natürlichen Gegen-Liebe / welche auch die Hunden und anderen Thieren mehr anhebren / erkennen müssen. Daß auch viele Pferde um der blossen Liebe willen einem ehe Gehorsam leisten / weder Hülffe noch Straffe zu applicieren / als einem andern / so dasselbe auf das beste verstehet / nach rechter Ordnung erfordert / ist gewiß / und auch der Erfahrung offt probiret worden. Und ist dann eine sonderliche gute Eigenschafft der Pferde / daß sie die Liebes-Bezeugungen gern annehmen / zu mercken / der Widerwillen leyden; und sind deren gar wenige / so die Liebes-Bezeugungen fliehen / hassen / und dadurch mehr erzörnet als versöhnet oder versichert werden selten: Welche aber solches gern annehmen / und von ihren Herren wieder geliebet werden / können hierdurch wol zweyfache Gegen-Liebe bey ihren Pferden / wie eines theils erwecken / also auch andern theils hinwiederum spühren.

Die **Furcht** und **Respect**, so die Pferde gegen die Menschen / sonderlich aber gegen ihre Herren / Bereiter oder Warter tragen / ist nicht mit geringer Verwunderung zu betrachten / wann sie in einer unrechten Bezeigung / sonderlich wo man sie mit

der

…rn Pferden in Schlagen und Beissen/ oder andern …ckischen Widerwillen angetroffen hat / mit einem …rigen lauten Wort angeruffen und bedrohet wer…n / davon sich ein gantzer Stall voller hertzhaffter …ferde so bald corrigiret und so fromm anstellet / als …b sie es nie gewesen wären. Was auch die Furcht …rcklicher Straffe für Abscheu und Besserung in …r Abrichtung / und in allem andern Gebrauch und …hung würcke / ist gleichfalls mit so grossen Nutzen …t zu erfahren: Und wo diesen hertzhafften he…schen starcken Thiere / solche hochnöthige Eigen…schafft / nicht von der Göttlichen Weißheit in die Na…r gepflantzet wäre / würde der Gebrauch der Pfer…dem Menschen viel gefährlicher und beschwehrli…er fallen / als es zu ertragen oder zu wagen wäre / …l zumal etliche verhängte grosse Unglücks-Fälle sol…e Exempel statuiren / die des Pferdes Abrichtung / …ung und Gebrauch / bedencklich genug machen …nten. Gleichwie man die jähzornige Menschen …s als die sanfftmüthigen versöhnet / wo dieselbe er…t werden: So ist die **Versöhnung** an den …rden eine treffliche Eigenschafft / durch welche ei…n Pferd vieler Straffen-Würckungen beyzu…mam / und wieder abzukühlen möglich: Wie dann …h der alten Reuter Lehre / kein unversöhntes Pferd …s der Schul gelassen werden soll.

Dann ausser dem wird dasselbe den ersten Zorn …der mit sich auf die nechste Schule bringen / und in …versöhnlichem Haß jederzeit verbleiben. **Verstand** …d Last ist bey den Pferden in vielerley Bezeigungen …spühren. Solches erhellet daher / indem sie sol…n auch recht zu gebrauchen / und zu unterscheiden …n / wann und wo / auch gegen wem sie solchen …einen lassen wollen / aus diesem folget der Unter…d so die Pferde unter den Menschen und Thie…n machen. Daß der Bucephalus, und des Her…s von Pommern Pferd / sich anderst unter ihrem …rrn als ihrem Wartern / bezeigen / und sich allein …n denselben / und sonst niemand / bereiten lassen / …mit Vermunfft keiner andern Eigenschafft / als …n rechten Unterschied / den sie zwischen ihrem Herrn …d andern Leuten gemacht / zugeschrieben werden. …raus liesse sich nicht allzu ungereimt schliessen / daß …Pferde auch einige Erkänntnüß des Guten und …sen (so ihrer Natur eingepflantzet) etlicher Mas…theilhafftig wären / welche in vielen vornehmen …cken nicht allein mit der menschlichen und natür…n Vernunfft / sondern so gar mit dem Göttlichen …ne in etwas einstimmet; Und zwar 1. in dem ge…n Urtheil und Abmerckung / wer ihnen Gutes …er Böses thut / der dann von sie sich eines gleichen …versehen: 2. In dem Abscheu und Widerwillen / …e ob solchen Dingen und Proceduren tragen / …che den göttlichen und natürlichen Gesetzen zuwi…r laufen; Dann so liest man von einem Scythischen …n daß er von einer vortrefflichen Stutten ger…mehr ihrer Art Pferde erziehen wollen / weil sie …ur trefflich-schöne Jungen gezogen / und daher …be mit ihrem rechten Sohn belegen lassen / wel…s aber der Hengst verweigert / und sich seiner Mut…nicht angenommen hat / ungeachtet er solches al…bald mit einer andern vorgeführten Stutten voll…bracht: Als ihm aber das Gesicht verbunden / und er also zu seiner Mutter gebracht / und betrogen wur…de / daß er dieselbe bestiegen / hat er sich / da man ihm darauf das Gesicht wieder eröffnet / und er des Be…trugs vor sich wahrnehmen können / also darüber er…zürnet / daß er wider einen Felsen geloffen / und den Kopff daran zerstossen / daß er den Tod genommen. Varro lib. 2. cap. 7. erzehlt eine gantz gleichmässige Geschicht / und bestättiget darbey / daß ein anderer Hengst in gleichem Fall dergleichen gethan / vor sei…nem verzweiffelten Tod aber den Stutten-Knecht umgebracht habe. In der Reatinorum Landschafft soll auch eine Stutte eben dasselbe gethan haben / welche / nachdem sie gewahr worden / daß sie durch Betrug mit ihrem Sohn beleget worden / nicht al…lein ihren eigenen Herrn umgebracht / sondern auch denselben hernachmals aus seinem Grab erscharret / mit den Füssen zerschmettert / und mit den Zähnen zerrissen / biß kein Stück bey dem andern geblieben. Fast aber dieses nicht bey allen Pferden / sondern gar selten / geschicht / bezeuget abermals / wie auch die guten Eigenschafften / und unter denselben der Ver…stand und Erkänntnüß / gleichwie unter den Men…schen / nach einer gewissen Maas ausgetheilet sey. Es darff auch kein Verständiger in Zweiffel ziehen / daß nicht solche sonderliche / übernatürliche Exempel den Unglaubigen zum Spiegel ihrer unordentlichen Lü…ste sollten vorgestellet werden. Woraus auch die weisse Heyden ein Liecht der natürlichen Würckun…gen des Gesetzes gesehen / und demselben nachgestre…bet / damit sie nicht ärger als das Vieh seyn möch…ten. Die **Stärcke** wird von dem Heil. Geist durch den König David allen Pferden zugeeignet / wiewol sie bey denselben gar unterschiedlich / sowol nach der Landes-Art / als der Grösse / Gesundheit / geschickli…chen Gebrauch / und dergleichen / daher bey einem mehr / als dem andern / gespühret wird. Wie dann GOTT selber solche mit einem andern Wort aus…spricht / und mit einem grossen Nachdruck den höch…sten Grad der Stärcke durch die **Krafft** begreiffet / welche er nur den Soldaten-Pferden zuschreibet / mit welcher er sie zu den grossen Wercken damit ausgerü…stet habe. Woraus zu erweisen / daß derselbigen Pferde noch mehr Stärcke nöthig haben / und an…wenden müssen / als welche schwehre Last ziehen sol…len / da hingegen denen Gemeinen auch eine gemeine Stärcke genug und nöthig sey. Der Unterschied aber / welcher sich in der Stärcke an den Pferden verspühren lässt / ist nicht allein unter den Pferden allerley / sondern auch unter denen von allerley Art wiederum gar unterschiedlich zu erkennen / weil wie…der ein grosser Unterschied der Stärcke unter denen zu machen / welche sie haben / und nicht gebrauchen wollen oder können / und denen / die sie nicht völlig haben / aber doch in gleichen Würckungen anlegen und gebrauchen müssen.

In jedem Pferd aber wird die Stärcke am voll…kommnesten erscheinen / welches 1.) die hierzu-gehö…rige Leibs-Disposition, 2.) die völlige Gesundheit besitzet / 3.) wenig schwehre Kranckheiten oder Zu…stand ausgestanden / oder 4.) bereits verderbet wor…den / oder in unvermöglichem Alter stehet / 5.) die

beste Verpflegung geniesset / 6.) in dem rechten Gebrauch wohl unterwiesen wird / und 7.) in stätiger Ubung verbleibet. Also wird auch die Stärcke in des Pferds Leib und Gliedern nicht weniger unterschiedlich befunden. Ein Pferd ist auch weiter ein **hoffärtiges und schnelles** Thier / und sind ihm die prächtigsten Bezeigungen die wohlanständigsten ; Dann diese Eigenschafft ist eben die Höchste und Fürnehmste / wovon das Pferd edel genennet werden kan / und in solcher Bezeigung / grossen Lust / Ruhm und Nutzen bringet. Die demüthige Bezeigungen eines Pferds sind (ausser solchen Geschäfften / dahin sie gemeynet und gehörig) mehr zu verwerffen / als zu loben / welche an den Schul-Pferden / und in allen solchen Actionen / nicht erfordert werden / es wäre dann / daß sie mit einer fürnehmen Leiche in der hohen Trauer gehen sollten / sonst aber können eines Pferds Bezeigungen / Gang und Gebärden / nimmermehr zu hoffärtig seyn / welches fast die fürnehmste Eigenschafft eines edlen Pferds ist / worinn die höchsten Potentaten das gröste Ansehen in den höchsten Bezeigungen zu Pferd suchen / finden / und geniessen können / welche auch vor allen andern Schulen und Bezeigungen / so ein Pferd begreiffen kan und soll / am allerschwehresten zu erlangen : Dieser Haupt-Bezeigung aber sind die Spanischen Pferd gröstен / die Italiänischen aber guten Theils fähig / und zwar aus ihrer blossen / angeschaffenen / erblichen Natur vielmehr / und in grösserer Vollkommenheit / als einiges Pferd von andern Nationen / durch die allergröste Kunst denselben gleich gemacht werden kan. Aus welchem dann klärlich erscheinet / welchen grossen Vortheil die Spanischen und Italiänische Reuter / vor allen andern / auch darinnen geniessen / und in Händen haben / indem ihre Pferde dasjenige / als eine eigenthümliche Eigenschafft der Natur / besitzen / worzu andere / aus Verhinderung der Natur / manglender Kräffte des Gemüths und Leibs / nicht zu bringen / weil sie deren nicht fähig und theilhafftig sind. Was die Scribenten von des **Bucephali Ambition** erwähnen / daß er allein in seinem höchsten Schmuck / und schönen Pferd-Zeug / die prächtigste Gebärden und Bezeigungen gebrauchet / und gepranget / auch keinen andern / als den rechten Herrn / auf sich kommen lassen / wann er solche Kleidung getragen / ausser dem aber allein dessen Schmidt aufsitzen / oder auf ihm reiten dörffen : Deßgleichen auch **Asturcus** gegen seinem Käyser Julio Cæsare gethan : Solches bezeuget der Pommerische **Secretarius** Friedeborn / in seiner Stettinischen **Chronica**, von einem seines Fürsten Leib-Roß / mit diesem Zusatz / daß es unter seinem Warter gantz schläfferig fort gegangen / und in dem Stall keinem andern Pferd die oberste Stell lassen wollen / sondern sich loßmachend / dieselbe jederzeit mit Gewalt **occupiret** / und behauptet habe.

Die **Gedult** richtet bey den Pferden eben dasselbe aus / was sie bey den Menschen würcket / wo bey einem Pferd eine immerwährende durchgehende Gedult angeerbet oder angewöhnet ist / kan eine jede wohl-applicirte Straffe ihre gewisse Frucht und Nutzen bringen. Nun ist aber bey den Pferden / wie bey den Menschen / des Leydens vielerley / welches alles die Gedult erfordert / dann in Krancheiten alle Menschen wol einen schönen Lehr-Spiegel an den nothleidenden Pferden sehen / was sie für Schmertzen von strengen Artzney-Mitteln / und derselben gewaltsamen **Application**, mit höchster Gedult ertragen : Bey der Wartung / vielmahl aber bey der Abrichtung / wird ihnen fast unzähliches Ungemach vom Schlagen / Stossen / Spornen zugefüget / auch von allerley scharffem Zeug aufgelegt / welches alles die gemeine Gedult überwinden muß / in der Abrichtung sonderlich / und in Applicirung der Artzney-Mittel / wie auch im Beschlagen und Wartung / wird man ohne diese wohl-versicherte Eigenschafft wenig Gutes ausrichten können. Begierd und **hitzige Bezeigungen** seynd zwar an edlen Pferden mehr beschwehrlich als annehmlich zu ertragen / sonderlich etlichen Personen / welche ihres Stands halber dasselbe Ungemach nicht wohl ausstehen können / besonders / wann es fort und fort währet / und welche dasselbe nicht zu verbessern wissen. Gefährlich ists auch mit solchen Pferden in unterschiedlichen Geschäfften umzugehen / weil sie leichtlich ersehen werden / daß sie im Durchgehen / oder andern flüchtigen Handlungen / ein grosses Unglück anrichten können : Dann wie es nicht ein gemeines / sondern vielmehr geheimes Meister- oder Kunst-Stück ist / sich solcher Pferde durch die gehörige Zähmung zu versichern / daß sie ohne Gefahr und Schaden jederzeit gebraucht werden können / welcher gründlichen Wissenschafft sich gar wenig zu berühmen haben. So ist es eben so schwehr / den Pferden solche Eigenschafft (ausser obbemeldter Zaum-Kunst) zu benehmen / man wollte sie dann also tractiren daß ihnen die Hitze mit allen ihren lebendigen Geistern oder Gebrauch ihrer Glieder / auf einmal benommen würde / welches des Pferdes Garaus seyn würde. Die aber derselben Kunst gewiß / und solcher Pferd gewohnet / sind damit besser / als mit einigen andern versehen / weil aus dieser guten Eigenschafft allerley Gutes zu hoffen ist. Dann ausser dem / daß solche Pferde gemeiniglich gute Läuffer / werden sie ehe müd als ermüdet seyn / und hat man nicht einiges Aufhaltens / sondern nur Aufhaltens / nöthig / welches allemals allein durch die gute Zähmung zu thun möglich ist. Ohne die rechte Zähmung aber sind sie am besten allein zu gebrauchen / daß sie von andern Pferden nicht angereitzt oder aufgebracht werden / weyl ihnen bald gewuncken ist / weil sie jederzeit lieber vor- als nachgehen wollen / darum sie im Gebrauch der Waffen mehr Gerathwohls-weise / als mit Gewißheit / geritten werden / dann sie bringen ihre Reuter offt in grössere Gefahr / als der Feind / wann sie ihnen nicht Zeit und Raum / oder Mittel lassen / ihrer Waffen zu gebrauchen : Liefern auch wohl zu Zeiten ihre Reuter den Feinden in die Hände / oder sind im Umwenden wider sie geschwind zurück : machend / daß sie wider Willen durchgehen / und ihre Herren in grossen Schimpff setzen. Wie wohl etliche dieser Eigenschafft etliche zu Nutz zu machen wissen / daß sie durch derselben grosse Begierd und Stärcke durch die Feinde brechen / eilends Gefangene wie-

raffen / sich vor Gefängnuß hüten / oder aus derselben mit Gewalt loßreissen können / welches alles mit sonderlicher Fürsichtigkeit und Behändigkeit verrichtet werden muß.

Frömmigkeit und Treu ist bey etlichen Pferden so tieff eingewurtzelt / daß sie auch wider ihrer Herren Feinde Rach geübet. Unter andern hat eines Scythischen Königs Pferd / so von einem andern in einem Duell überwunden worden / und nach dem Sieg ausgezogen werden wollen / den Uberwinder umgebracht. Als der Antiochus umkommen / und dessen Obsieger sich auf sein Pferd gesetzet / hat es sich mit ihm über einen Felsen abgestürtzet. Als Livius seine Tochter Perinam, um des Christlichen Glaubens willen / mit vier Pferden zerreissen lassen wollen / hat ihn solcher Pferde eines umgebracht / welches zwar aus sonderlicher Göttlicher Schickung und Verhängnüß / wie mit dem Löwen wider den ungehorsamen Propheten / und mit den Bären wider die spöttischen bösen Buben / zu sonderlichen Abscheues-Exempeln / extraordinari geschehen kan: Dann daß ihnen eine solche Liebe und Erkänntnüß der Gerechtigkeit / und billichen Vergeltung der Straffe eingepflantzet / wird schwehrlich zu erweisen seyn: Aber wol eine solche Capacität / wodurch sie dahin abgerichtet werden möchten / wie dann selbst solche solche Pferde bekandt / welche ihren Herren redlich fechten helffen / auf ihres Herrn Feinde sonderl / als auf desselben Pferde / so begierig / als ihr Herr / angefallen / mit Maul und Füssen angegriffen / gebissen / gehauen / angefasset / unter die Füsse getretten und überwinden helffen / und also nicht allein offensivè; sondern auch defensivè mit gestritten / auch nicht allein von sich selber / sondern auch ihren Herrn / durch Vonsichschlagen / Hauen / Beissen und Springen die Feinde abgehalten und abgetrieben / daß denen keiner einem oder dem andern beykommen können. Ist derowegen nicht allein diese sonderliche / sondern so gar die gemeine Treue / so sie ihren Herren (wann sie voller Weise davon herunter fallen) mit Aufwarten und Stillstehen erweisen / hoch zu schätzen. Als der Bucephalus in der Thebaner-Schlacht unter seinem Herrn tödtlich verwundet worden / und derselbe von ihm sich auf ein anderes Pferd setzen wollen / hat er / Bucephalus, solches nicht zugelassen / sondern ihn weggetragen / und aus der Gefahr gebracht. Wie nun diese Treue der Pferde durch erzehlte Exempel (deren viel mehr beyzubringen / wann diese nicht genug wären) genug bewiesen wird; Als folget / daß

Aus der Freudigkeit und Lust ferner entstehet der gute Willen / welchen die Pferde ihren Herren / in Verrichtung ihrer Schuldigkeit / bezeigen / und / nach GOTTES Ausspruch / den Geharnischten entgegen ausziehen / als ob sie solches von ihnen selber aus eigenem Willen / Belieben und Begierden / ohne ihres Reuters Trieb und Regierung / thäten / weil GOtt nicht saget / daß das Pferd sich passivè von dem Reuter dahin bringen lasse / wann es zusamt seinem Reuter ausziehet / sondern daß ein solches williges Pferd activè selber dem Feind entgegen komme / als ob es keiner Leitung oder Triebes hierzu bedürffte. Dieses ist eben die allerhöchste Eigenschafft / ja die allererste / so GOtt von den Menschen einig erfordert / und erwartete / ob er ihm aus freyen Willen ungezwungen dienen wollte. Dahero auch ein solches Pferd über alle andere hoch zu achten ist / welches seines Herrn Willen freywillig / und ohne Zwang / gern vollbringet. Dann die Abrichtung wird ihm alsdann keine Arbeit / sondern lauter Lust und Ergötzlichkeit seyn / in der Ubung und Gebrauch aber keine Beschwehrung vorkommen.

Plinius suchet zu behaupten / daß die Pferde nicht allein wissen / wann grosse Schlachten geschehen sollen / sondern auch / wer den Sieg erhalten werde: Alldieweil 1.) des siegenden Theils Pferde sehr frölich / des Verliehrenden aber eben so traurig seyn. 2.) Aber die Pferde ihre Herren vorhero beweinten / welche im Krieg / oder auf andere Weise / umkommen sollen; Und also daher künfftiger Dinge Wissenschafft fähig seyn. Plutarchus und Gellius bezeugen von Alturco Julii Cæsaris Leib-Pferd / daß / als solches der Käyser drey Tage vor seinem Tod im Stall besuchete / er dasselbe weinend gefunden. Itzt-gemeldte Autores melden ferner / daß auch andere Pferde vor und nach ihrer Herren Tod also gethan / dieselbe beklaget / bereuet / bedauret / im Gegentheil andere ihren Herren zu dem Triumph und Freude gratuliret haben.

So geben auch die Pferde unfehlbahre Wahrzeichen als Warnung- und Erinnerungen von sich / daß Feinde vorhanden / welcher Gegenwart sie auf eine halbe oder wol gantze Meil Weegs vermercken / welches unzehlich offt also wahr befunden worden. Aus welchem dann erscheinen will / als ob die Pferde eines solchen Verstandes fähig wären / welcher mit einem Judicio gezieret / welches eigentlich eine Würckung des rechten Verstands / und des Urtheils Versicherung oder Kennzeichen ist / daß man aus einiger vorgehenden Handlung abnehmen kan / was darauf erfolgen werde / müsse oder könne. Daß aber die Pferde solches wahrhafftig an sich haben / und würcklich gebrauchen / bezeugen nicht allein sehr viel denckwürdige Geschichten / so sich mit ihnen zugetragen / sondern die vor Augen stehende Erfahrung / wann sie 1. auf des Herrn Werck und Wort / ja blosses Ansehen / fleissiges Aufmercken haben / 2. sich davor fürchten / 3. scheuen / 4. bessern / 5. hüten / 6. wie auch in widrigen Fällen dessen Straffen vorzubiegen / und 7. gäntzlich abzustellen / 8. der Subjection und Zwang sich zu befreyen / allerley Mittel und Vortheil zu suchen / 9. zu finden / und 10. meisterlich in das Werck zu stellen wissen. Hergegen lässet sich ein gehorsames Roß die danckbare Bezeigung / so ihme durch allerley Caressen und Belohnung auf sein Wohlverhalten erwiesen wird / dadurch zu fernerm Gehorsam reitzen / so / daß man sich seiner rechtschaffenen Dienste versichern / und beständig darauf zu verlassen hat.

Die Tauerhafftigkeit / welche aus der vollkommenen Stärcke / Gesundheit / guten Natur / edlen Art und Geschlecht / wie auch aus solchen Ländern / herkommet / wo dieselbe Eigenschafft gemein ist / durch gute Erziehung aber / Wartung / rechtmässigen Ge-

brauch und Gewonheit/ zuweg gebracht wird/ ist nicht die geringste Tugend eines Pferds/ dadurch es langwierige / schwehre Arbeit sonder Ermüdung / Beschwehrung/ Schaden oder Abnehmen der Kräfften/ aushalten kan. In dieser vortrefflichen Eigenschafft excelliren die Pferde aus den warmen und barbarischen Ländern/ mit noch etlich andern umliegenden vor allen andern/ wiewol eine Nation mehr/ als die andere. Dann so gut und herzlich in diesem Stück die Persianische/ Türckische/ Hungarische/ Podolische/ und andere dergleichen Pferde/ bey ziemlichem Alter seyn mögen/ und unglaubige Dienste und Ritt sonder Fütterung/ oder doch bey gar wenigem/ ausstehen können/ daß es ihnen den geringsten Schaden nicht bringet / sofern sie nur dabey recht nach ihrer Art gewartet werden: So reuchlich/ blöd, krämlich und mangelhafftig sind ihre junge Pferde / und währet dasselbe so lang/ biß sie das siebende Jahr erreichet/ dann vor derselben Zeit werden sie es an Tauerhafftigkeit andern Pferden / welche nicht tauerhafftig gehalten werden/ gar wenig zuvor thun. Hergegen kan ein Englisches/ Teutsches/ Frantzösisches und Dähnisches Pferd/ in der Jugend mehr/ als im Alter / vertragen / darinnen man ihm im geringsten nicht wohl etwas zumuthen / oder vertrauen darf/ sobald sie das neundte oder höchst zehende Jahr zurück geleget / weil sich bey denselben mit solchem Alter gleich allerley Kranckheiten einstellen / daß man an einem solchen Pferd mehr Zeit mit Artzneyen zubringen muß/ als man es nutzen kan.

Cap. IV.

Vom Alter und langem Leben der Pferde.

WIe hoch ein Pferd sein Alter bringen / und wieviel Jahr es seine muntere und völlige Kräfften erhalten könne/ läßt sich um soviel weniger ohnbedingt beantworten / je gewisser hierinnen / bey den Pferden so gut / als bey andern Thieren und Menschen selbst / das Naturell und Wartung der Nahrung/ wie auch der Lufft und Landes-Art / eine grosse Verschiedenheit machet. Jedoch hat man ein und andere Exempel von Pferden/ welche lang gelebt / und ihre Kräfften behalten: Dann so hat ein Reuter ein Pferd von siebentzig Jahren in Schlachten und Scharmützeln geritten / und seinem Herrn rühmlich damit gedient. Des Alexandri M. Bucephalus hat dreyssig Jahr gedauret / ehe er in der Schlacht mit dem König Poro mit einem Pfeil erschossen worden. Carolus VIII. hat ausser dem vier und zwantzig-jährigen/ einäugigtem Pferd/ dessen unser Herr von Hohberg gedencket / in eben derselben Schlacht auch ein dreyssig-jähriges geritten. Claudius Corte, ein berühmter Ritter von Padua/ hat ein Pferd zwantzig Jahr in seinem Dienst gehabt / und es hernach einem Obristen / Camillo Colonna, verkaufft / welches Pferd diesem Camillo, wie auch dessen Sohn Pompejo, in dem Krieg vor hohen Sena, und in der Schlacht/ worinnen Strozzi geschlagen worden / sehr wohl gedienet / ja auch hernach noch lang gelebet hat. Eine alte barbarische Stutte/ nachdem sie ein Cavalier lang im Krieg gebraucht / und ihm von ihr manchmahl das Leben salvirt worden / hat von diesem Cavalier / nachdem sie unvermöglich worden / Futter und Wart auf ihr Lebenlang bekommen. Als aber dieser Cavalier einstens/ auf Einrathen seiner guten Freunde/ im Rausch überredet wurde/ den Muth dieser alten Stutten zu probiren/ liesse er sie in einem mit einer Mauer umgebenen Platz einsperren / und einen Löwen zu ihr hinein lauffen / welcher sogleich mit offenen Rachen auf sie zugesprungen; Allein sie widerstunde ihm in dem ersten Angriff muthig/ und versetzte mit dem einen vordern Fuß dem Löwen eine solche derbe Ohrfeige/ daß dieser davon gantz daumlich zu Boden fiele/ wiewol er endlich wieder zu sich selbst ackommen/ und von neuem die Stutte grimmig angefallen; Da sich nun gleich diese noch eine Zeitlang tapffer wehrte/ ihren Feind vertheidiget / hat er sie doch endlich durch Hinwegreissung eines Buges vom Leib / bemeistert und ertödtet / nicht lange aber über diesen sauer erworbenen Sieg frohlocken können/ weil er selbst die folgende Nacht von den Schläuen der Stutten hat müssen. Diese hat also noch in ihrem hohen Alter sattsam gewiesen/ daß es ihr an Muth und Stärcke noch nicht gefehlet habe. Herr Georg Ernst Winter hat An. 1655. und 56. in der Rit-Schul Herrn Frobenii zu Heidelberg/ verschiedene Pferde von zwantzig biß dreyssig Jahren/ gesehen, welche ihre Lectiones, dessen ohngeachtet/ noch wohl gemacht/ worunter eines der besten Springer einer gewesen/ und alle Schulen fünff Scholaren getragen; Ein anders aber damals/ so schon etlich und zwantzig Jahr auf sich hatte / und gleichwol noch Anno 1668. mehr er es wieder gesehen/ seine Schulen gut und gut gemacht. Eben dieser hat in dem Hochfürstl. Würtembergischen Gestütte zu Marbach ob der Alb und im Closter Offenhausen / als Stutten-Meister Stutten zu zwantzig und mehr Jahren unter Händen gehabt / welche in dem Esel-Gestütte zu Offenhausen noch etliche Jahr schöne Maul-Esel gebracht. Er schreibet aber alles dieses der guten Pflege und Wart/ auch bey den letztern/ der Berg-Weide und frischem Wasser / davon sie von Jugend auf gewohnet gewesen/ zu/ gestalten er behauptet/ daß alle Rosse / welche in gebürgischen und rauhen Oertern erfallen/ auch vor dem sechsten Jahr nicht gar zu sehr strapazirt werden/ viel eine grössere Stärck und Alter bekommen / als andere aus morastigen Ländern/ welche/ so sie ausser ihrem Lande in bürgigte Oerter/ wo kurtze und rauhe Weide/ und hartes Wasser ist/ gethan werden / gar selten gut thun/ ja unter zweien derselben kaum der halbe Theil davon kommt / und in etlichen Jahren alle darauf gehen. Woraus dann sattsam erhellet/ daß an der Wart und Pflege, wie auch Weide und Landes-Art/ viel gelegen und aus der Ursach sich keine gewisse Zahl der Jahr der Pferde insgemein bestimmen lassen.

Ein berühmter Autor schreibet von den Zähnen der Pferde folgender Gestalt: Wenig Zeit zuvor/ ehe ein Pferd 30. Monat / das ist dritthalb Jahr / erreichet / hat es noch zwölff Milch-Zähn/ deren sechs oben und sechs unten / (ich rede jetzt nicht von den Backen-Zähnen) vornen im Maul stehen. Im dreyßigsten Monat aber/ oder kurtz hernach/ schiebt es vier/ zwey unten und zwey oben davon ab. Etliche werffen sie erst um das dritte Jahr ab / dann hierinn keine Zeit ist; An statt dieser vier Milch-Zähne / welche ausgefallen sind / wachsen ihnen vier andere / die vollen Zähne genannt / welches die Zähne in der Mitten und diejenige sind / damit die Pferd das Gras abrenden. Hier ist zu mercken / daß diejenige Zähne/ an statt der Milch-Zähne wachsen / viel grösser / stärcker/ und breiter sind/ deßwegen sie auch die Pferde ihr Lebtag behalten / und keine andere um diese Gezend bekommen. So man dann siehet/ daß ein Pferde nicht mehr als zwey Zähne unten / und zwey oben / die vollen Zähne genennet werden / an statt der Milch-Zähne geschoben hat / so ist gewiß/ daß es aufs längst bey drey Jahr alt ist / gemeiniglich aber sind sie nicht älter als dreyssig Monat / das ist dritthalb Jahr. Um das vierdthalbe / oder / welches aber gar selten geschicht / um das vierdte Jahr wirfft es vier andere Milch-Zähne / zwey oben und zwey unten / eben den vollen Zähnen ab / und kommen an deren statt vier andere gute / die eben so dick / breit / und starr sind / oder doch bey nahem / als die vollen Zähne/ so man aus der Ursach/ weil sie mitten zwischen den Eck- und vollen Zähnen stehen/ Mittel-Zähne nennet. Also daß/ wann ein Pferd vier Zähne oben und vier unten geschoben hat / man sagen kan / daß es vierdthalb Jahr / öffters vier Jahr zuruck gelegt habe. In solchem Stand sind einem Pferd nur vier Milch-Zähne/ so in den vier Ecken stehen/ noch übrig/ welche ein Pferd in fünffthalb Jahren abwirfft.

Hierbey ist zu mercken / daß ein Pferd die obern Eck-Zähne / eher als die untere/ hingegen die untere Backen vor den obern/ schiebet. Es gibt Pferde/ die viermals keine junge Zähne mehr haben / und bey denen die obern Hacken noch nicht hervor kommen / ob sie schon die Eck-Zähne (welches diejenige sind/ die an statt der letzten Milch-Zähne kommen/ und woran das Alter der Pferde erkannt wird) geschoben. Es ist noch von den Hacken zu reden übrig; welche nicht wie die andern Zähne beschaffen/ dann an ihrer Statt keine junge Zähne gestanden / und kommen ohngefehr um die vierdthalb Jahr hervor / da sie offt/ absonderlich die obern / bey ihrem Bruch aus dem Zahnfleisch zimliche Kranckheiten bey den Pferden verursachen: Man findet Pferde / die ein gantz trüb Gesicht davon bekommen. Der gewissesten Kennzeichen der Erkanntnuß des Alters der Pferde eines ist / die Besichtigung der Hacken / so bald die vollen und Mittel-Zähne sich erzeigen / und aus dem Zahn-Feisch heraus brechen / sind sie in funffzehen Tagen gäntzlich ausgewachsen / hingegen wachsen die Eck-Zähne nicht so geschwind / doch aber sind sie eben so breit als die andern; Aber sie haben ohngefähr nur eines Thalers Dicke/ und sind darneben scharff. Es kan geschehen / daß die Eck-Zähne eben zu der Zeit hervor kommen / als die Hacken / bißweilen auch eher / aber fast allezeit hernach / dann die Hacken gemeiniglich vor den Eck-Zähnen kommen. Ich hab in Teutschland gesehen / daß / indem viel Pferde im Krieg darauf gangen / die Roß-Händler den Pferden um das dritte Jahr die jungen Zähne/ um die Natur zu desto geschwinder Schiebung der grössern zu bewegen/ ausgebrochen. Dann weil ein Pferd von 3. Jahren in den Krieg nicht tauglich ist / sondern erst im vierdten oder fünfften Jahr Dienste zu leisten anfängt/ haben sie sich zu desto besserer Verkauffung derselben dieses Funds bedient / dadurch ihnen das Alter verstellt / und das Ansehen der vier- oder fünffjährigen Pferden zuwegen gebracht / weil in diesem Alter die Teutschen Pferde eben so gut und nützlich sind/ als wann sie achtjährig; welches aber von den Frantzösischen Pferden nicht kan gesagt werden / dann solche zu den Kriegs-Diensten älter seyn müssen. Die Stutten haben selten Hacken / so sie aber deren haben / sind sie allzeit kleiner und geringer/ dann der andern Pferde/ und kan man aus den Hacken der Stutten / gleichwie bey andern Pferden nichts abnehmen. Viele / derer Meynung ich auch bin / halten in diesem Fall nicht viel von Stutten. Es ist aber auch zu wissen/ daß Pferde / so von Jugend auf / das ist / von zwey oder dritthalb Jahren an / zum glatten Futter / ja auch zum Stroh gewöhnet werden/ den Zähnen nach viel älter scheinen als sie sind / dann neben dem/ daß sie eher schieben / so nutzen sich die andern Zähne ab/ und wird auf solche Weiß das Kennzeichen ausgelöscht. Wann ein Pferd keine junge Zähne mehr hat / und seine Eck-Zähne zu schieben erst anfänget/ so ist es seine fünff Jahre / oder ohngefähr fünfftehalb Jahr / und trifft / wie man zu sagen pflegt / in dem fünfften / und ist eine gemeine Art zu reden vor aller Welt angenommen / daß man einem Pferd / wann der Zähnen dritter Schub geschehen / das ist/ wann es die Eck-Zähne geschoben/ fünff Jahr gibt / und ihm solches Alter so lange zuschreibt/ biß der Zahn so hoch innen- als aussenher ist. Es ist aber leicht zu erkennen / wann der Zähne dritter Schub geschicht; Dann der Zahn scheint Anfangs dem Zahn-Fleisch gantz gleich / welcher hernach/ nach und nach/ wächst / dergestalten / daß / wann das Pferd seine fünff Jahr zuruck gelegt/ derselbe über dem Zahn-Fleisch heraus ist. Der Unterscheid dieses Zahns mit den andern / so darneben sind / bestehet darinn/ daß er scharff und innwendig noch gantz voll Fleisch ist / welches sich mit Wachsthum des Zahns nach und nach verlieret / und bleibt an dessen Statt der Zahn innwendig gantz hohl / welcher oben auch noch nicht platt / das ist/ innwendig so hoch als aussenher/ ist/ wie es ein Jahr nach dem Schub seyn wird. Von fünff biß zu sechsthalb Jahren bleibt der Zahn innwendig gantz hohl/ und ist der Ort / wo vorhin das Fleisch gestanden / gantz leer. Von sechsthalb biß zu sechs Jahren wird die Höhle innwendig im Zahn ausgefüllt/ und wächst der Zahn aus / dergestalten / daß er so wol innwendig als aussenher oben gantz gleich und eben ist / und nur in der Mitte eine kleine Höhle überbleibt. Dann gibt man Achtung auf die Höhle oder Grüblein / so wie der Sproß an einer dürren Bohnen formiret /

und sagt man alsdann / daß das Pferd sein 6. Jahr angetretten habe.

Nachdem nun ein Pferd auf das Alter der sechs Jahren gekommen / kan man nur an den Eck-Zähnen / an denen Mittel-Zähnen / und Hacken ersehen / ob es zeichne / dann / wie schon erklärt / so geschicht der erste Zahn-Bruch an den vollen Zähnen / welche / wie sie in dem Schieben die ersten / also sind es auch diejenige / an denen sich das Kennzeichen eher abnutzet und auslöscht / hernach folget der mittlern Zähne Schub / die neben den vollen Zähnen stehen / welche sich abnutzen / und das Kennzeichen verliehren; Zu letzt brechen die Eck-Zähne hervor / an denen man allein sehen kan / ob ein Pferd zeichne. An den übrigen / weil das Kennzeichen abnutzt und auslöscht / ist nichts / oder sehr wenig / zu sehen / es wäre dann Sache / daß das Pferd begut wäre / das ist / daß es sein Lebenlang das Kennzeichen an den Zähnen behält / von einem Pferd aber wird gesagt / daß es zeichne / wann die Eck-Zähne in der Mitten hohl und schwartz sind / es ist zwar dieses Schwartze nicht genug / dann der Eck-Zahn muß auch ohngefehr eines Messers Rucken dick / oder mehr hohl / und das Schwartze gantz unten in der Höhle seyn. Wann ein Pferd auf seine sechs Jahre kommt / das ist / so es sechs Jahre alt ist / zeichnet es auf vorbesagte Weiß / und geht besagter Zahn so weit vor das Zahn-Fleisch hinaus / als der kleine Finger dick ist / bey etlichen em wenig mehr / wiewol nicht viel / und wird das schwartze Grüblein in etwas abgenommen / und der Hacken solche Länge / als ihm möglich / erreicht haben. Um sieben Jahr wird besagter Zahn schon etwas länger / und ohngefehr wie die Dicke des Gold-Fingers / auch das Grüblein sehr abgenutzt seyn. Um das achte Jahr wird das Pferd nicht mehr zeichnen / das ist / das schwartze Grüblein in dem Zahn wird vergangen / und der Zahn / welchen man rasirt nennet / gantz platt und eben seyn / auch wie die Dicke des mittlern Fingers über das Zahn-Fleisch hinaus gehen / wann ich aber die Dicke oder Höhe des Zahns nenne / so verstehe ich die Länge / und so ich von den Fingern rede / verstehe ich die Finger eines mittelmässigen Menschen.

Was aber die Schul- und Kriegs-Pferde anlangt / so siehet man nicht so genau auf das Alter / daß sie nach demselben geschätzt würden. Dann gleichwie es lange Zeit erfordert / biß ein Pferd geschickt / und recht abgerichtet wird / so man es anderst unter währender Abrichtungs-Zeit nicht abnutzen / sondern bey seiner Zierlichkeit erhalten will / so kan es schwerlich im sechsten Jahr im gebührenden und tüchtigen Stand einige Annehmlichkeit auf der Reit-Schul oder in Kriegs-Begebenheiten zu leisten gefunden werden; Dergestalten / obschon Pferde acht / neun / ja auch wol zehen Jahr erreicht / wann sie mit allen Qualitäten / die bey einem vornehmen Pferde erfordet werden / gezieret sind / fragt man nichts mehr darnach / ob sie schon nimmer zeichnen / sondern werden im hohen Preiß / ohne daß man ihren Werth nach dem Alter der sechs Jahren richte / wie bey den Lauffern und andern Pferden geschicht / verkaufft. Wer sich darauf befleissen will / das Alter der Pferde / wann sie nicht mehr zeichnen / zu erkennen / giebet es unterschiedliche Meinungen. Was mich betrifft / so halt ich / wann ein Pferd nicht mehr zeichnet / mache ich flucht zu den Schenckeln / und besiehe / ob sie schön und gut; Zu den Flancken / ob sie erhoben / und nicht abhängig / frisch / und ohne Alteration; Wie auch den Füssen / und besiehe ob sie nicht cuminet sind: Endlich / ob ein Pferd wacker frißt; Und es wenn chem Gang ist / der einem gutem Pferd gebühret. Und dieses sind also die Zeichen der Jugend darauf Achtung habe. Gleichwie aber bey den Pferden als in allen andern Sachen / ein jedwederer seinen absonderlichen Humeur und Meynung hat / also mich die gewisseste Kennzeichen / so zur Erkänntnus Alters bey den nicht mehr zeichnenden Pferden der Ordnung nach erzehlen: Wann die Aug sehr tief sind / ist es fast allezeit ein unfehlbares chen des Alters / wiewol die von alten Beschellern fallene Pferde gleich von vier oder fünff Jahren tiefe Aug-Gruben / gleichwie auch runtzlichte und gefallene Augen haben. Wann das Bein der Ganlen, oder untere Kinnbacken / vier Finger höher ist die untere Leffzen / und scharff hinaufwärts sich het / das ist / so man mit der Hand darüber fährt dasselbe spitzig sich befindet / so ist es ein gewisses zeichen eines hohen Alters; Wann es aber rund wird es ein Anzeigen der Jugend seyn. Es ein wenig hierinnen erfahren / kan man vor Oeffnung des Mauls / in Begreiffung dieses Beins an der Ganlen von dem Alter eines Pferds urtheilen / welches gar gut Kennzeichen ist. Man ziehet die Haut mit zwey Fingern über die Ganassen, oder über die Schlestern zusammen / welche / so sie lang also verbleibt und ihren Ort nicht wieder einnimmt / ist es ein Zeigen / daß das Pferd nicht mehr jung ist / und je länger es sich verziehet / wiederum sich auszubreiten je älter es ist; Doch man kan sich darauf nicht so zuversichtlich verlassen / weil öffters an einem jungen Pferd / so es mager / die Haut sich nicht so bald wieder einstellt als bey einem alten / so fett; Hingegen ist folgende Anmerckung sehr gut / nemlich die untern vollen Zähn lassen sich mit zunehmendem Alter vor sich hinaus / und gehen bey eines Pferds hohem Alter gerad vor sich / an statt / daß sie in der Jugend erhaben sind / und eine Höhle unter der Zungen machen dergestalten daß sie den obern gantz gleich sind; Bisweilen geschicht es / daß die obern Zähne als für hinaus gehen / doch sind es meistentheils die untern. Ferner ist ein gewisses Kennzeichen des Alters an einem Pferd / wann es grauet / das ist / wann es bei den Augbrauen einer Dublone breit / (welches eine Frantzösische Müntz / ohngefehr eines halben Kopfstucks groß /) mehr oder weniger mit seinem natürlichen Haar vermengte weisse Haare bekommet / welches niemalen vor vierzehen und aufs längste in fünff oder sechszehen Jahren geschicht. Es gehet aber viel Betrug darbey vor / dann gleichwie keine grosse Kunst erfordert wird zu sehen / ob ein Pferd grauet / also reissen ihnen die Roß-Händler mit einem Zängle die weissen Haar aus / indem sie lieber haben / daß ein Pferd geschält und kahl als graulecht aussehe / oder wann zu viel weisse Haare verhanden sind / das

ie ohne grossen Ubelstand nicht können ausgerissen
verden / unterstehen sie sich die Augbrauen mit Far-
en anzustreichen / und auf solche Weise dieses Zei-
hen der Aelte zu verbergen. Ich halte nicht davor /
aß die Roth-Schimmel wie auch die Rappen eher
grauen / als die andern / sondern glaube vestiglich /
aß man darauf fussen kan / daß sie insgemein wenig
er vier- oder fünffzehen Jahren grauen / und kan man
nem Pferd / so es grauet / dieses Alter beymessen.
Man kan auch eine vollkommene Wissenschafft der
Pferde Alter halben aus ihren Gaumen oder Rachen
schöpffen / dann sich derselbe mit zunehmendem Alter
fleischt und in der Mitten austrocknet. Solche bey
maen Pferden sehr erhobene fleischichte Striche las-
n sich nach und nach mit anwachsendem Alter nie-
er / und nehmen ab / also / daß endlich an dem Ra-
en bey den Alten nur bloß die Haut über das Bein
ebt. Mit geringer Müh kan man sich dieses Kenn-
ichens / insonderheit bey den Stutten / bey welchen
as Alter aus den Hacken nicht kan abgenommen
erden / bedienen. Dann so man einem Pferd von
Jahren den Gaumen oder Rachen betastet / wer-
n die Striche erhobener und fleischichter seyn / als
n das achte Jahr / um zehen Jahr wird der Gau-
en magerer und dürrer seyn / als im achten und
unten / und also fortan.

In Hispanien hat man eine bessere Gewißheit der
Pferde Alter halben / dann alle die jenige / so gute
Stuttereyen oder Pferde haben / die der Müh werth
d / und bezeugen / daß sie mit der Zeit was wer-
n / gehen zu dem Notario, und lassen in Beyseyn
licher Zeugen / um solche Zeit / da man gewiß von
rem Alter urtheilen kan / das ist / wann sie die jun-
n Zähne noch haben / eine Attestation oder Schein
assetzen / darinnen der Notarius attestiret / und be-
igt / daß dieses oder jenes Pferd / von solcher Farb /
an solchen Kennzeichen / von Gewächs / auf dieser
edlen Zucht / auf solche Weiß gezeichnet / um sol-
e Zeit vier oder fünff Jahr alt gewesen / welches
n seiner und der Zeugen Hand unterschrieben / und
em Herrn des Pferds eingehändiget wird / welcher
y Verkauffung des Pferds zu Beweißthum seines
lters solche Attestation producirt und hervor
ingt. Wann solche Manier auch anderer Orten
acht genommen / würden nicht so vieler Pferde Al-
r erstellt und falsch gezeichnet werden / und solten
ie Kunst-Stücklein de la Plac Maubert vergebens
nd umsonst seyn. Die Grau-Schimmel werden
n Alter weiß / und bekommen nach Proportion ih-
s Alters am gantzen Leib weisse Haare. Es ist zwar
icht ohne / daß nicht auch weisse Pferde / wiewol sel-
an genug / geworffen werden / aber man kennet jene
n etlichen Extrem täten / als an den Knien und
ine-Kählen / da sie die Haare nicht ändern / son-
ern grau bleiben.

Es gibt Pferde / die allezeit schöne / weisse und so
urtze Zähne haben / als wann sie erst sechs Jahr alt
ären / da sie doch offt mehr als zwölff zuruck gelegt /
olche / so sie einem Roß-Händler kaum unter die
Hände gekommen / gewiß von ihm allezeit falsch ge-
eichnet / und für sechs-jährig verkaufft werden. Da-
it man sich nun nicht anführen lasse / sondern sol-
ches erkenne / muß man erstlich wissen / wann gesagt
wird / daß ein Pferd falsch gezeichnet sey / daß man
ihm mit einen Stech-Eisen den Eck-Zahn ausgehölt /
solche Höhle geschwärtzt / und so viel möglich den na-
türlichen Kennzeichen nach / gemacht habe. Man
schwärtzet das Grüblein alsobald mit gar schwartzer
Dinten / und lässt solches trucken werden ; welches
dann so lang / als das Grüblein währet und ausdau-
ret ; Welche noch listiger sind / brennen mit einen
glüenden Eisen ein Körnlein Dinckel in des Zahns
Höhle / welches denselben vollkommen schwärtzt /
dann aus diesem Körnlein ein Oel heraus geht / so
dem Zahn von neuem anklebt. Es gibt noch andere
Mittel ein Pferd falsch zu zeichnen / welche aber kein
ehrlicher Mann practiciren oder werckstellig machen
soll / es ist genug / daß ich angezeigt / was zu Vermei-
dung dieses Betrugs nothwendig ist. Ein falsch-ge-
zeichnet Pferd kan man an Besichtigung des Zahns
Höhle erkennen / welche den natürlichen niemalen so
ähnlich / daß man den Betrug und Falschheit mit ge-
ringer Müh nicht entdecken und erkennen möge. Fer-
ner / weil das Pferd nicht allezeit Gedult hat / so
geht mithin ein Stich neben aus / welches den Zahn
ritzet ; So man derowegen solchen Ritz neben den
Grüblein gewahr wird / ist es ein Zeichen eines falsch-
gezeichneten Pferds. Neben dem / ist auch der obe-
re Hacken zu betrachten / der gekännelt / das ist / inn-
wendig von dem Gaumen biß an die Spitzen / vor den
sieben Jahren ausgehölt / und einem Canal gleich
seyn solte / welches ein zimlich gutes Merck-Zeichen.
Die obern Zähne werden zu lang / den untern nicht
gleich / und geib seyn ; Die Ganasse wird untenher
scharff ; Die untern Hacken abgenutzet / dick und ko-
thigt seyn / an statt / daß bey einem Pferd von sechs
Jahren die untern Hacken klein / spitzig / und zu bey-
den Seiten scharff seyn werden. Wann ein Pferd
unterschiedliche Zeichen seiner Aelte hat / ist es ein An-
zeigen / daß es falsch gezeichnet worden / welches man
auch an den untern Hacken abnehmen kan / dann der-
selbe abgenutzet / voller Unreinigkeit / und bißweilen
über die massen lang und dick ist. In Summa / man
kan es daran erkennen / indem das falsche Kennzei-
chen niemalen so gut nachgemacht ist / daß man solche
Practic durch geringe Erfahrung nicht entdecke / ne-
ben dem / daß offtermal der Zahn über die gebühren-
de Länge / und das durch Kunst gemachte Grüblein
schwärtzer als das natürliche seyn wird.

Es wird zu Erkennung der falsch-gezeichneten
Pferde ein wenig Erfahrung / und genaue Betrach-
tung eines mit dem guten Kennzeichen gezeichneten
Pferds / gegen den verstellten Zahn / erfordert / wo-
rinn man hernach wenig irren kan. Zu glauben / daß
man einem Pferde die Zähne zu Verkürtzerung derse-
ben abfeille / und absäge / dasselbe hab ich noch nicht /
ob man schon allen möglichsten Fleiß angewendet /
wohl ausschlagen gesehen. Und ist gewiß / daß man
nur / so schöne und junge / das ist / kurtze und weisse
Zähne haben / falsch gezeichnet. Alle / so sich den
Pferden die Zähne abzusägen und kürtzer zu machen
unterstanden / haben nur Verwirrung und Ungele-
genheit darvon gehabt / und glaub ich nicht / daß sol-
ches jemand zweymal sein Lebtag habe thun lassen.

Dann so man nur die untern Zähne abfeilt / und absägt / so die jenigen sind / an denen man das Alter der Pferde abnimmt / kan man an den obern / die viel länger sind / wohl wahrnehmen / daß sie sind gekürtzt worden / so man aber die obern und untern zugleich abfeilt und absägt / so geschieht es / indem die Backen-Zähne viel länger / daß die vollen und alle andere verkürtzte Zähne nicht zusammen gehen können / welches den Betrug öffentlich an Tag gibt. Dann bey Schliessung des Mauls / die Zähne dem Pferd so weit von einander gehen / als man davon abgenommen / und können auch die Pferde / bey welchen diese Operation gebraucht worden / lang nicht recht fressen / noch das Heu und Stroh recht aus dem Bahren ziehen. Die Pferde / denen die Zähne abgebrochen / sind leichtlich zu erkennen / nicht nur an dem / was ich bereits gesagt / sondern auch an dem / welche nicht also beschaffen / wie wir sie bey jungen Pferden beschrieben haben; Deswegen ich niemand solches zu practiciren rathe / nicht nur / weil solches einem Pferd nachtheilig und schädlich ist / sondern auch / weil solche Stücklein / man nenne sie wie man wolle / in der Wahrheit einem ehrlichen Mann übel anstehen. Es gibt gewisse Pferde / welche die Zähne gar lang haben / und doch marquiren / so auf Frantzösisch Begus genennet werden / welche ihr Lebenlang / oder zum wenigsten die meiste Zeit / zeichnen. Solches wiederfährt offt den Wallachen eher als denen / so noch gantz sind / und noch öffters den Stutten. Die meisten Ungarischen / Pohlnischen / Croatisch- und Siebenbürgische Pferde / so ich gesehen / sind Begus gewesen. Solches kan man daran erkennen / indem bemeldtes Pferd an allen Zähnen / so wohl als den Eck-Zähnen / und denen darneben / ja auch gar an den vollen Zähnen zeichnet / welches man eben an den jenigen Kennzeichen / so ich bey den falsch gezeichneten Pferden vorgeschrieben / als da sind die Länge der Zähne / die abgenutzte Hacken / der scharffe Kinn / und andere vorher gehende Beschreibung mehr / erkennen kan. Die Pferde schieben die vollen Zähne erst / und von dem dreyssigsten Monat an nutzt sich das Grüblein ab / daß / wann der Zähne andere Schub geschicht / das Kennzeichen an den vollen Zähnen halb / und endlich um das sechste Jahr gantz abgenutzt wird / also daß dieselben nicht mehr zeichnen / um welche Zeit das Grüblein an den Zähnen darneben / welches die mittlere sind / halb abgenutzt ist. Aber bey den Pferden / so begut sind / nutzen sich die Zähne nicht ab / sondern behalten das Zeichen an den vollen Zähnen so wohl als an den übrigen / daher so man siehet / daß die vollen Zähne noch zeichnen und die darneben auch / schliesset man / daß das Pferd begut seye / und solches um so viel desto mehr / weil die Zähne zu lang / und länger als sie um die sechs Jahr seyn solten / samt übrigen angezogenen Kennzeichen mehr. Unterdessen ist nicht zu zweiffeln / daß solche Begus-Pferde zu fünff oder sechs Jahren gar Zeichen gehabt / und ob sie schon an allen Zähnen nicht mehr zeichnen / muß man daraus nicht schliessen / daß sie alt seyn / weilen sie andere Zeichen der Jugend / nemlich kurtze Zähne / die Hacken klein / spitz und scharff / ꝛc. haben. Solches ist nicht also zu verstehen / als wann es nicht Pferde gebe / so Begus sind / die ihr Lebtag zeichen / aber doch nicht an allen Zähnen / dieselbe kan man aber an der Zähne Länge / an den Hacken / und anderen vorhero angezeigten Kennzeichen der Aelte erkennen.

Cap. V.

Von dem Unterschied der Pferde insgemein / insonderheit aber von den Ungarischen Pferden.

DJe Pferde werden in vielerley Arten unterschieden / in so fern sie nemlich 1. Der Landes-Art / 2. Ihren Eigenschafften / 3. Dem Halß / 4. Dem Geschlecht / und 5. der Farbe nach / von einander differiren. Ob auch gleich noch mehrere Eintheilungen derselben gemacht / und selbige vielleicht in richtigerer Ordnung gesetzt werden könnten / so lassen sie sich doch leicht unter eine der fünff besagten Classen bringen / und wollen wir / weil wir so viel es möglich / unsers Herrn Hobergs einmal gemachten Project zu folgen gesinnet sind / auch nur bey diesen fünff Arten verbleiben / den zumahln bemeldter Hr. Hoberg nicht mehr als nur die 2. Eintheilungen / der Landes-Art und der Farbe nach / abhandelt / und wir also die Beschreibung der übrigen 3. Arten / denen andern beeden an gehörigen Ort anzufügen bedacht seyn müssen. Wir beginnen dannenhero / wie er gethan / von den Ungarischen Pferden den Anfang zu machen / und gehen die Eintheilung / welche Hr. Pinter in seinem Pferd-Schatz / in die Orientalische / Südliche / Nordische und Occidentalische Pferde gethan / um so viel eher ohne ferneren Umschweiff vorbey / weil sie schon unter der Eintheilung der übrigen Landes-Arten ohnvermerckt mit vorkommet. Dann so könnte man ebenfalls eine besondere Abhandlung von den Asiatischen / Africanischen / Americanischen und Europäischen Pferden / machen / da aber die Nachrichten aus den eintzelen Oertern und Ländern dieser Welt-Schreiber erzählet / und diese ohnvermerckt mit abgehandelt werden / würde es eine unnöthige und gar doppelte Arbeit seyn. Was nun die Ungarischen Pferde anbelanget / so werden selbige von Herrn Hobergen am ersten vorgenommen / und werden wir desto kürtzer bey ihnen seyn dörffen / weilen er das meiste / was von ihnen kan gesagt werden / schon erörtert / und wir also nur noch dieses vor jetzo beyzusetzen haben / daß zwar Herr Pinter / aus dem Strich der Länder / welche theils in die Aufgangs- theils aber in die Mittags-Länder zu rechnen sind / insonderheit die Sclavonische / Croatische / Zäckische und Karst-Roße / für die besten halte / die Ungarische aber und theils Croatische unter die schlechten und mittelmässigen rechne / daß

sie

e wegen ihrer sonderlichen Daurhafftigkeit / Mäs-
gkeit und Geschwindigkeit / wann sie recht gezäu-
et sind / im Krieg- und Soldaten-Leben gute Dien-
ste thun können / und das mag wol auch also die Ur-
sach seyn / warum andere so wenig von ihnen Mel-
dung gethan.

Cap. VI.

Von den Teutschen Pferden.

Die Teutschen Pferde hält man wegen ihrer Gedult und arbeitsamer Natur / wann sie nicht verderbet / in dem Bürgerlichen Leben r gar nützlich / weil sie die besten Dienste leisten kön- n / auch zu ein und andern Gebrauch tüchtig seyn / er aber durch gute Unterweisung werden können. ie dann dieser unser Herr Hohberg auch von ihnen mercket / der die Orte / wo gemeiniglich die besten zuschaffen / ferner anführet / denen einige noch die pessatische Stutterey Sr. Churfürstlichen Gna- n von Maintz / beysetzen und versichern / daß darin- n solche Pferde gezogen werden / welche es andern ationen in Reise- und Kriegs-Diensten weit bevor n. Und ist gewiß / daß so weit Teutschland noch den Mittags-Ländern gehörig / in demselben sehr te Kriegs-Rosse zu finden seyn / welche ehedessen in Schweitzerischen / Algöwischen und umliegenden türgen mehr als jetzo gesuchet wurden. Man zie- aber unter diesen in der Güte und Schöne / inson- heit die Saltzburgischen hervor / diese werden mei- theils nach Italien kommen / und allda öffters ur genug / für Italiänische Pferde verkaufft. So ß man auch / wie ehedem im Hertzogthum Wür- berg / und in der untern Pfaltz köstliche Stutte- n gewesen / auch in Oesterreich unterschiedene sse Herren von fremden Pferden köstliche Bastar- haben erziehen lassen. Wie dann die Rosse / wel- von Türckischen und Spanischen Beschellern kommen / in Teutschland weit besser werden / als che allein von ihrer Art gefallen / und in selbiger ländischen Lufft erzogen werden. Daher dann viel mehr Pferde aus Teutschland in Spanien / alien und Franckreich / als von denen zu uns ge-
führet werden. Massen sie von bessern Füssen als an- dere sind / und nichts desto weniger alle Arbeit und viel Ungemach dulten können / ob sie schon nicht so fleissig gewaschen / gewartet und gepflantzelt werden / als es die Ausländische Pferde / wann sie dauren sol- len / haben wollen. Dahero macht auch sonder- lich Franckreich einen grossen Staat von Teutschen Pferden; Gestalten / so bald es einen Krieg für hat / meistentheils durch Juden oder Judens-Genossen aus allerhand Provinzen die Pferde zusammen kauffen lässet / daß es ihnen öffter die Teutsche Fürsten durch Besetzung der fürnehmsten Pässe und Publicirung der schärffesten Edicte verbieten müssen / welchen al- len doch ohngeachtet sie aus verfluchter Geld-Begier- de ihr Leib und Leben auf die Spitze stellen / und durch allerley Schlupff-Winckel und Griffe den Franzo- sen die Pferde zu practiciren / die ihnen dann auch theuer genug von selbigen bezahlet werden / wie jeder- man in diesem letzten mit Franckreich geführten Krieg zur Genüge bekannt worden. Ist es also nicht aus einer Policie, damit Franckreich den Pferde-Vor- rath bey uns mindern möge / weil wir deswegen doch noch Uberfluß haben / sondern viel mehr / damit er Pferde / die im Krieg daurhafft / wohlgewachsen und behertzt seyn / habe. Worzu dann unsere Pferde am besten dienen / und deren noch viel mehrere schö- ner an Gestalt / stärcker an Krafft / und daurhaffter im Acker seyn würden / wann sie nicht aus verkehr- ten und tumm-eigennützigen Sinn der Menschen / all- zu jung und zart eingespannet und geritten würden. Das nebst andern auch unser Herr Hohberg sehr klüg- lich bemercket.

Cap. VII.

Von Friesländischen / Holländischen / Flämmischen / Westphäli- schen / Geldrischen / Holsteinischen und Dänischen Pferden.

Die Bergischen Pferde werden für die besten in Nieder- und Hoch-Teutschland gehalten / weil sie sowol an gutem Gewächs und Ge- alt / als an der Dauerhafftigkeit / Muth und Be- ndigkeit / in allerley Gebrauch den übrigen / wo ot zum Theil / vor- doch meistentheils gleich gehen. e Oldenburgischen sind erst in diesem Seculo in rtisch- und andern umliegenden Ländern so sehr annt und beliebt worden / und arten mehr denen Westphälischen als Friesischen nach / weil sie nach r ersten Natur etwas härter / nach der Friesischen er grösseres Gewächses / und stärcker / als von bey- erley / vermischt anzusehen. Von beyderley Art e / nemlich die Westphälische und Friesische Pfer-
de / an sich selber / sind ansehnliche / starcke / arbeitsame Pferde / welche bey ihrem schwehren Leib einen so weiten und hohen Sprung / und derselben ziemlich viel / mit so guten Willen und Sicherheit thun dörf- fen / als wol ihnen einig anderes Teutsches Roß nicht so bald und leicht nachthun soll; Es gibt auch sehr schöne / welche zu allerhand Gattung Schulen sowol / als andere / abgerichtet / und disponirt zum Sprin- gen haben / weilen sie die Kögel im Springen über die Massen schön legen / welches die allerschönste Be- zeigung / so ein Pferd zu allerhand Gattung Schu- len haben kan / und welche die Pferde von ringfertig- ger Leibs-Beschaffenheit selten haben. Ein gewis- ser Pferd-Verständiger saget von den Friesländ-

schen / Holländischen / Flämmischen und Geldrischen Pferden / daß sie zwar im Beruff als schön-gestaltete / aber auch weiche Pferde wären. Unter diesen würden die Friesländische oder Gröninger zu dem Staat gerne in die Gutschen / und wegen ihrer Stärcke und Grösse für schwehre Reuterey gelobt. Sie wären gemeiniglich rauh und zottigt von Schenckeln / und die besten / wann sie nur um die Fässeln der Köien behangen / und rauh sind. Die Holländischen wären besser / als die Flämmischen / und die Hengste insgemein gehorsam / willig / fromm / und gelernig; Und wo man sie wohl anweisen würde / wären es Rosse / die keiner einigen Nation was bevor lassen dörffte; Aber unsere Roß-Täuscher / und theils störrende Bereuter / verderbten sie mit allzu zeitiger Antreibung zur Arbeit. Da hingegen die Holländische Pferde / mit denen man biß in das rechte Alter des siebenden Jahrs gewartet / über zwantzig / und wol über dreyssig Jahr alt würden / und gesund auf den Schencken / auch sonst ohne Mangel gewesen. Ein gewisser Autor versichert von den Dänischen Pferden / daß / seit deme Fridericus II. an unterschiedlichen Orten / als zu Friedrichsburg / Ladegis und Warneburg / ꝛc. fürtreffliche Stutterenen angerichtet / und / sowol Beschäller als Stuten aus Spanien / Italien / Pohlen und Ungarn / kommen lassen / die Dänische Pferde berühmt seyen. Es sollen auch eine grosse Anzahl der Dänischen und Hollsteinischen Edelleute seyn / die eigene wohl angerichtete Stuttereyen haben / worbey sie einander also nacheifern / daß immer einer bessere Pferde als der andere / ziehen will. Diesen wollen wir noch gar wenigem die Jütländische / Pommerische und Schwedische Pferde beyfügen / von denen Herr Hohberg gar nicht gedacht. Wir aber bejahen / daß sie untersetzt / und an Grösse mittelmässig / auch die Tage auch / und zu dauerhaffter Arbeit / gut genug seyen.

Cap. VIII.

Von Böhmischen / Mährischen / Pohlnischen und Moscowitischen Pferden.

DAß die Böhmische Pferde offtermaln / wegen des Gesichtes in Gefahr lauffen / sind fast die meisten einig / und hat die Ursachen davon unser Herr Hohberg aus Herrn Fuggern / der fetten Weide / und den Bier-Trebern / wormit viele davon gefüttert würden / beygenommen. Jedoch setzen einige nur eine gewisse Zahl / nemlich sechs Jahr / vor deren Verlauff ihnen an dem Gesicht nicht zu trauen seye. Von den Mährischen und Pohlnischen Pferden hat Herr Hohberg zur Genüge gehandelt / und dient nur noch dabey zu wissen / daß der Name Barbanatte auch den Moscowitischen Pferden gegeben werde. Diese sind gemeiniglich kurtz und untersetzt / an den Füssen ein wenig behangen / spitzig von dem Creutz / von kleinen Köpffen / langen / schmahlen Hälsen. Sie lauffen überaus wohl / und lang in der Ferne / sind dauerhafft / und / einen langen Weg kurtz zu machen / überaus dienlich. Es gibt ihrer auch eine solche Menge / daß diese Völcker mit mehr als einmal hundert tausend Pferden zu Felde ziehen können. Und weiln anitzo durch ihren grossmächtigsten Beherrscher / den itzt-regierenden Czaar / alle gute Wissenschafften und Künste in Moscau geführet / und diese Leute also nach und nach mit excultiviret werden / so ist nicht zu zweiffeln / daß nicht noch mit der Zeit auch durch die Pferde-Zucht ihre Landes-Art verbessern / und inskünfftige mehr von selbiger zu schreiben Anlaß geben dörffte.

Cap. IX.

Von Spanischen und Welschen Pferden.

VOn den Spanischen Pferden will man glauben / daß sie bey anderthalb Seculis ein Merckliches an ihrer Güte und Grösse verlohren: Nemlich von der Zeit an / da Carolus V. den unglücklichen Zug nach Tunis und Algier gethan / und den Ausbund der Spanischen Rosse / Hengste und Wallachen / mitgenommen / auch sich nachschicken lassen / welche meistens darüber geblieben sind. Diesen Schaden nun zu ersetzen / fanden sich die Spanier getrungen / Mohrische Pferde zum Beschellen zu gebrauchen / von deren Zucht man nach der Zeit nichts als Bastarde / und diese etwas niedriger an Statur / als die vorigen / hat. Eben diese aber werden in die zwey Arten getheilet / welche unser Herr Hohberg anführet / nemlich die Genetten / welche zärtlicher / edler / und räscher Art / zum Lauffen und allem Gebrauch bequem und gelernig / auch in der Abrichtung sehr geschickt sind; Und die Villarios oder Montillanos, welche starck und groß / aber nicht so schön / wie die Genetten sind; Welcher Ursach wegen sie dann auch Villanos, das ist / Bauren-Pferde / nicht als wann sie für diese Leute gehörten / sondern sie auch von diesen wohl können genutzet werden / sondern wegen ihrer Stärcke. Man rühmet bey / die Spanischen Pferde nicht wenig / und sagt sie seyen über die Massen schön / und unter allen am tüchtigsten / daß sie einem König / wann sich derselbe in seiner Ehre und Majestät seinem Volck zeigen wolle / untergezogen würden / in Ansehung sie nicht so dünn / wie die Barbaren / und nicht so dick als die Neapolitaner / sondern in der Vollkommenheit zwischen beeden wären. Sie sind meistentheils nicht sehr groß / und auch nicht über die Massen breit haben einen stoltzen und frischen Gang / einen erhabenen Trab / einen wundersamen Galopp, und einen sehr geschwinden Lauff. Wann sie recht erzogen

sind/ wird sich vielleicht kein edler Pferd finden/ als dieselbe. Man erzehlet merckwürdige Historien wegen ihres Gemüths/ sintemaln man gesehen/ daß/ ohngeachtet ihnen/ wegen vieler Wunden/ die Gedärme zu dem Bauch heraus gehangen/ und sie all ihr Blut verlohren/ sie dannoch ihren Reuter mit eben dem Muth und der Wuth salvirt/ und errettet/ mit deren sie ihn herbey gebracht/ hernach aber zerborsten sind/ und gewiesen/ daß sie mehr Treu und Muth/ als Glück und Krafft gehabt. Die in Andalusien um Feres de la Frontera fallen/ werden für die schönsten; Die aus dem Gebürge Martos und um Jaen aber für die besten gehalten; Die zu Cardona in Catalonien/ und Molina in Neu-Castilien/ werden für sehr köstlich geschätzet. Was man ehedem für Wesen von den Pferden in Asturien gemacht/ welche/ dem fabelhafften Vorgeben nach/ vom Wind sollten schwanger werden/ ist ohnedem schon jedermann bekandt. Sonsten ist auch die besondere Gewonheit in Spanien merckwürdig/ daß niemand mehr das Pferd/ worauf der König gesessen/ betreten darff/ und also/ weil allem Vermuthen nach/ die schönsten Pferde zu des Königs Diensten gebraucht werden/ auch die schönsten Pferde schändlich ohne Nutzen nach dessen Tod veralten müssen/ massen nicht zu glauben/ daß alle Könige von dieser Modestion, als ehedem Philippus IV. seyen/ der/ als ihme der Duc de Medina de las Torres ein sehr schönes/ und in Madrit beschriehenes Pferd angeboten/ selbiges anzunehmen sich geweigert/ mit Vorwenden/ daß diesem Thier dadurch grosses Unrecht geschehe/ wann es hernach der gantzen Welt untauglich würde.

Unter den Welschen Pferden gibt man insgemein den Neapolitanischen den ersten Rang; Es gibt auch viel heimtückische Thiere unter ihnen/ die man mit grösserer Arbeit und Fleiß/ als andere Pferde/ abrichten muß/ wann man was Gutes daraus haben will. Sie sind dreyerley Arten: 1.) Corsieri, sind hohe und starcke Thier/ und denen Reutern schwehrer Rüstung/ oder Kürassierern/ sehr dienlich/ auch im Tummeln und an der Gutschen von guter Stärcke. 2.) Genetti del Regno, welches vermögsame/ köstliche/ und gute Pferde sind. 3.) Da due Selle, gleichfalls starcke und mittelmässige Pferde/ welche nicht aus des Königs Gestütte kommen/ sondern von andern Fürsten/ Grafen und Herren/ in Abruzzo gezogen/ und mit eines jeden Herrn Brand-Zeichen bemercket werden. Was dann den Brand auf der lincken Seiten hat/ ist aus Calabria; Was ihn aber auf der rechten Seiten führet/ aus Arabia gebürtig; Welches zwar Herr Hohberg auch von den Corsieri saget. Wie er dann auch in andern Stücken von diesen drey Arten abgehet/ und nicht mehr als zwey Arten der Neapolitanischen Pferde/ nemlich Corsieri und Genetten/ macht/ und unter die Genetten die dritte Art da due Selle setzet/ und diese wieder in zwey Arten/ deren einige in Romanien/ die andern aber in Abruzzo fallen/ vertheilet/ und diesen letztern den specialen Namen Genette del Regno beyleget. Was aber einige von ihrer Ungeschicklichkeit zur Lehre in der Jugend/ und der Hurtigkeit darzu im Alter/ erwähnen; Wie auch/ daß man sie nicht bald anstrenge/ und sie daher von den Spanischen Bereutern biß über das siebende oder achte Jahr Polledri oder Füllein genennt werden; Das melden andere von den Neapolitanischen Genetten insgemein. Uberdiß meldet man von der andern Art da du Selle, welche in Romanien fällt/ daß sie die fürnehmsten seyen/ und den Neapolitanern nicht viel nachgeben/ nur daß die letztern/ wegen der guten Weide in Gebürgen/ an der Gesundheit eines grossen Vortheils geniessen. Wir eilen nun zu den übrigen Welschen Pferden; Unter diesen halten einige/ nach dem da due Selle, die Bolognesischen/ und dann die/ so in der Lombardie fallen/ Herr Hohberg aber/ und andere/ die Mantuanische und Florentinische/ als gehorsame/ lehrsame/ schöne und zarte Rosse/ für die besten.

Cap. X.

Frantzösische/ Engeländische/ auch wilde Pferde.

Die Frantzösische Pferde sind geistig und hurtig/ und meistentheils stumpff-schwäntzig. Welches letztere/ woher es komme/ unser Herr Hohberg angemercket. Bey Meldung der Wilden/ Englischen und Pommerischen Pferde/ dunckt es uns nicht unfüglich zu seyn/ die Eintheilung nach ihrer Eigenschafft zu berühren/ da sie nemlich in wilde und zahme eingetheilet werden; Da man die Zahmen diejenige nennet/ welche in den Stüttereyen/ oder sonsten bey Privat-Personen/ auferzogen/ und zu dem menschlichen Dienst abgerichtet werden; Wilde aber diejenige/ welche entweder auf freyem Felde unter einer grossen Heerde zu der Welt kommen/ und unter dem freyen Himmel aufwachsen/ Sommer und Winter sich selber weiden/ biß sie auf sonderliche Art gefangen/ bändig/ und zu dem menschlichen Gebrauch nach und nach tüchtig gemacht werden; Von welcher Art die sind/ deren Aristoteles gedencket/ daß sie in Syrien in grosser Menge und Heerde zu finden/ welchen er diesen sonderbaren Gebrauch zuschreibet/ daß sie den jungen Hengsten das Geschröt aus dem Leibe beissen/ oder sie doch so lange umjagen/ biß sie selbige ermüden/ und zu Schanden machen/ sobald sie sehen/ daß deren einer auf eine Stutte gesprungen; Deßgleichen die/ deren ein anderer Autor gedencket/ daß sie von den Persianern/ in der Landschafft Servanien/ wie alles andere Wild/ gejaget werden/ und lange/ spitzige Möhnen/ vorgebogene Stirnen wie die Haasen/ spitzige Groppen/ breit und harte Hufe haben/ daß sie auch in den rauhesten Felsen und Stein-Weegen keines Beschlagens bedürfften/ auch so fest und starck an ihren andern Schenckeln seyen/ daß sie zwey Tag und Nacht aneinander ohne Ermüdung streng fortlauffen kön-

nen/ daß sie auch meistentheils einerley Farb/ fast wie die Mäuse/ haben/ mit schwartzen Strichen über den Rücken/ und schwartzen Ringen um die Füsse; Ferner diejenige/ die in Scythien/ um den Fluß Cyres/ in grosser Menge / und Schnee-weiß seyn sollen; Und endlich die / welche vordiesem in Spanien / sonderlich in Gallicien / gewesen / sind für fürtreffliche Zelter gehalten worden / heut zu Tag aber sich verlohren haben; Wie auch die/ so noch zu unserer Zeit in Pohlen / und / nach Herrn Hohberg / in Schottland/ und andern Ländern / gefunden werden. Oder aber nennet man wilde Pferde/ welche in sogenannten wilden Stuttereyen mit menschlichen Händen nicht berühret / oder zahm gemachet werden / biß sie ihr völliges Alter erreichet/ darinnen man sie zu dem Gebrauch nehmen und bringen will. Diese Stuttereyen sind mit einem Graben oder Gehäge also verwahret / daß die Pferde nicht in das offene Feld kommen/ und die Menschen derselbigen/ wann es ihnen beliebt / habhafft werden können. Wann diese Pferde den Winter über vor Hunger das junge Strauch-Holtz essen / werden sie davon sehr dauerhafft/ daß sie in keiner Arbeit erliegen/ oder von Hunger leichtlich abkommen. Dergleichen Stuttereyen sind ehedeme hin und wieder viele in Teutschland insonderheit in dem Bernstädtischen Fürstenthum Schlesiens / gewesen / woraus überaus schöne und gute Pferde gekommen. Die Hungarischen Pferde werden wohl den rechten Wilden noch am nächsten kommen/ weil sie uneingefangen in offentlicher Freiheit / wie das Wild / fallen / erwachsen / und allezeit verbleiben/ biß sie mit Gefahr und Mühe gefangen und zu dem Gebrauch gebracht werden/ welches doch mit allen nicht geschiehet / oder geschehen kan / wann man sie gleich gerne zahm machen wollte. Von diesen Pferden kan auch unser Herr von Hohberg in dem andern Capitel dieses achten Buchs, und wie die wilden Pferde gefangen/ im zehenden Capitel besehen werden. Dieses müssen wir letzlich bey Meldung der wilden Pferde nicht vergessen / was man an ihnen tadelt/ daß sie nemlich von schwachen Rücken/ und von keinem sonderlichen Gewächs oder Gestalt seyen.

Cap. XI.

Von Türckischen und Persianischen Pferden.

Es werden nicht allein die Türckische und Persianische Pferde von denen Scribenten vielfältig miteinander confundirt / sondern auch die Türckischen allein sind wiederum wegen der ungeheuren Grösse dieses Reichs und Vielheit dessen Länder / mancherley. Uberhaupt wird bejahet von den Türckischen Pferden / daß sie hoch von der Erden und von ungleichem Gewächs von den Barbaren nicht viel unterschieden / die geringste wie die Spanischen Pferde aus den Bergen/ sehr schön/ geschwind/ muthig / und von gutem Athem / aber dabey von einem kützlichten Maul / oder doch argwönisch / und offt schwer wegen der Ketten- und Mundstücke / so sie in der Türckey getragen / gewiß und stät zu machen seyen. Man weiß / daß sie lange leben / und es in Türckey nichs ungewöhnliches / wann man dreyssigjährige Pferde frisch / muthig / gesund / und an allen Gliedern sauber findet ; Ein Pferd-Verständiger sagt von ihnen / sie seyen gemeiniglich lang und schmahl / viele gauckelten mit langen Schenckeln und Hälsen wunderlich durcheinander ; und seyen ihrer wenige derer/ welche starck und untersetzt/ breit von Brust und Creutz/ und demnach dabey klein von Kopff und Hals wären / wer auch eines solchen habhafft würde / hätte sein Geld nicht besser anlegen können. Unter allen Pferden/ welche unter des Türckischen Käysers Bothmässigkeit fallen/ hält man die Egyptischen für die edelsten / weil sie einen ziemlichen starcken Leib an Brust und Creutz / auch eine davon entstehende vollkommene Schönheit / und anbey die besten Eigenschafften unter allen Türckischen Pferden haben. Nach diesem setzet man die in Arcadien , Argivis, Epidauro, Ætolia, Acarnania, und Thessalia ; Nach diesem die aus Arabien und Armenien ; Einige wollen / daß aus der Armenischen / Persischen / und Arabischen Türckey die besten kommen; Und endlich nach diesem die aus Albanien / welche von ziemlicher Grösse/ Dauerhafftigkeit und dahero auch hoch gehalten seyn; Sie machen drey Gattung der Türckischen Pferde / welche sehr köstlich / und deren wenig zu uns heraus kommen ; Die erste ist aus der Nisäischen Fläche ; Die andere aus Armenien und Arabien ; Und die dritte die Mohren-Farbe gegen Mittag in Africa, von denen sie sagen : daß sie der Kälte so empfindlich seyen daß sie der Winter/ wofern man nicht grossen Fleiß anwendet / gantz hinrichtet. Gleichwie wir aber von den beyden letztern Gattungen in folgendem Capitel weitläufftiger handeln werden; Also scheinet die erste Art nicht so wol unter die Türckische / als vielmehr die Persische Razza zu gehören; Nachdeme aber allbereit erinnert worden / daß diese beede öffters miteinander confundirt werden / so lässet sich dieses Versehen / wo es anders eines zu nennen/ um desto leichter entschuldigen. Die Ursach aber warum insgemein die Persianische Pferde auch Türckische genennet werden/ ist die vielleicht/ weil sie durch die Türcken zu uns heraus kommen.

Damit wir dann nun auch von den Persianischen Pferden etwas bemercken / so dienet zu wissen / daß sie / nebst denen von dem Herrn von Hohberg gerühmten Tugenden / fürtrefflich zum Krieg gezogen werden können / und selten castrirt sind. Sie werden für die allerbesten und edelsten in gantz Orient gehalten / und daher nicht allein von den Türcken / sondern auch den Indostanern fleissigst aufgesücht. Ein besonderer Pferd-Liebhaber / Solleysel, hat deren etliche zu Babylon gefunden/ welche mit den reissenden Caravanen aus Ispahan gekommen. Es sind gemeiniglich Zelter / so sie Alaseia nennen / welche unter allen am meisten Fleiß gebrauchen / lange Zeit

gesund und frisch bleiben / und den Reuter am wenigsten abmatten. In Europa hat man ihres gleichen nicht / die die Arbeit / wie sie / ertragen können. Man theilet die Persianische Pferde in zweyerley Gattungen / deren die erste die Medische / aus der Nisaischen Fläche / und vor Alters in grosser Hochachtung gestanden ist / daß auch allbereit Ammianus Marcellinus, Aristoteles, Eustathius, und Herodotus ihrer Meldung gethan. Sie sind an sich selbst sehr groß und sonderlich hoch / auch dabey breit von Brust und Creutz / worauf die Persianer so schwere Waffen als die Teutsche führen: Dabey sind sie stärck / arbeitsam / hurtig / freudig / und zu allen Kriegs-Geschäfften geschickt / darum ihnen auch die Türcken mehr als andern allen nachtrachten / und darüber offtermals gern das Leben in die Schantz schlagen / oder selbige um hohen Preiß bezahlen / daher sie dann auch selten bey schlechten Soldaten / sondern allein in den Marställen grosser Herren und Bassen gefunden werden. Die andere Art sind die rechte Persianische Pferde / und von Gewächs geringer / sonst aber sehr guter und dauerhaffter Art / ob sie gleich in aller Güte den Medischen nicht zu vergleichen seyn.

Cap. XII.

Arabische / Mohrische / und Tartarische Pferde / denen die Eintheilung der Pferde nach dem Unterschied des Halses beygefügt.

DAß die Arabischen nebst denen gleich dran gräntzenden Armenischen Pferden für eine von den besten unter den Türckischen gehalten werden / ist in vorigem Capitel schon zur Genüge erinnert worden; Und kan man dieses um so viel leichter glauben / wann man weiß / daß eben die so sehr bekrönte Persianer die Beschäller dazu sind. Sie sind etwas kleiner als die Persianischen: Was aber ihre Güte anbelangt / ist sie unvergleichlich / und wann sie die Stärcke der Persischen hätten / wären keine Pferde über sie; Deswegen ist auch ihr Preiß in der Türckey über die Massen hoch / und kommen sie auch selten durch Handelschafft zu uns / sondern wir müssen sie den Türcken im Krieg abjagen; Wiewol / da die gemeine Spahi dieselben selten anschaffen können / und sich nur meistens die grosse und reiche Herren derselben zu erfreuen haben / so sind sie auch bey dem Reutemachen dünne gesäet.

Es haben sich schon die alten Mohren und Barbaren in Africa mit ihren Pferden viel gewust / und die Künstler haben vor Alters / wann sie dieses Land unter einem Bildnuß fürstellen wollen / ein Pferd gemahlt; Die neuern Geographi aber haben es für einen bequemen Glücks-Fall gehalten / daß Africa in der Land-Charte / ohne grosse Mühe / als ein Sattel fen abgebildet werden / eben darum / weil dadurch die Fürtrefflichkeit der Pferde dieses Landes anzudeuten. Ein gewisser verständiger Urtheiler der Pferde / hält insonderheit viel auf die Barbaren / und weil ich eine und andere artige Remarque bey ihme darüber gefunden / welche zwar bey andern nicht anzutreffen / aber noch wohl würdig sind / daß man sie wisse: Will ich dem werthsten Leser zu Dienst seine eigene Worte hier an- und ihn also redend einführen:

Was die Barbaren anlangt / muß ich gestehen / daß sie meine Favoriten seyen / vielleicht weil ich derselben mehr gehabt und gesehen hab / als der andern Pferde. Ich habe niemalen ihres gleichen gesehen / was die Vortrefflichkeit ihres Gewächses / ihre annehmliche Stärcke / und ihr artiges Gemüth und Gelehrsamkeit anlangt. Man sagt von den Barbaren / daß sie sterben / aber niemalen alt werden / weilen sie ihre Kräffte und Stärcke allezeit behalten. Es ist zwar wahr / daß sie weder einen so zierlichen Schritt / noch Trab / noch Galopp haben / als die Spanische Pferde: Ich habe niemalen Pferde gesehen / welche / wann sie recht angehalten werden zu allerhand Schulen / so wol was die Schulen der Soldaten und Balla da neben der Erden als über der Erden anlangt / zu gebrauchen sind wie diese; Und sind diese einzig und allein gut zu beschällern / wofern sie nicht hoch gekögelt sind. Ein alter Herr / welcher unter Henrico dem IV. Soldat gewesen / hat mir gesagt / er habe unterschiedlichmal gesehen / daß Barbaren mit einem Stoß grosse Flanderische Pferde nieder geworffen. Nehmet das Bein des Schenckels von einem Barbar / welches ich probieret habe / so werdet ihr befinden / daß es lauter Bein / und nur ein wenig in der Mitten hohl ist / daß kaum ein Stroh Hälmlein hinein gehen kan; Hingegen hat das Bein des Schenckels an einem Holländischen Pferd ein Loch / daß man schier den Finger hinein stossen könnte. Die Barbaren sind starck / geschwind / und von gutem Athem / etliche sind schwermüthig und melancholisch / ja auch auf dem Land / biß man sie aufmuntert / und ihnen etwas zumuthet. Die Barbaren aus den Bergen sind die besten / haben einen grossen Muth / und tragen viele Kennzeichen / der ihnen von den Löwen zugefügten Wunden. Es ist gewiß / daß der Muth der Barbaren merckwürdig ist / sintemalen sie in dem Krieg so weit hinein gehen / biß ihnen die Beine zerschmettert sind / oder so lang sie noch einen Tropffen Blut im Leibe haben; Sie erretten ihren Herrn aus Gefahr / da er sonsten ohne die Großmüthigkeit seines Pferds verderben müste. Derowegen kan man sie nicht zu theuer kauffen / so man sich derselben mit der Zeit in Kriegs-Fällen bedienen will / wiewol sie sonsten ausser diesem und der Reit-Schul / wofern man die rechte Wahrheit sagen solle / keine grosse Reisen lieben / und gibt deren wenig / die unter dem Mann eine Reise ausstehen können. Ein Edelmann / so in den Königreichen Tunis und Algier / alle Orte biß zu Ende derselben / wo man Pferde ernährt / durchsucht / und in dem gantzen Land sich die allerbesten ausersehen / hat mir gesagt / daß er derselben dreyssig / aber keines auf offentlichem Wochen-Marckt /

zu Tunis gekaufft / und daß die Pferde allda alle fett seyn / und ohne Eisen gehen: Ihre Nahrung seye Gerste / zweymal des Tags / und ein wenig Stroh / trincken auch wenig und nur einmal des Tags. Ferners sagte er / er habe ein klein vierjährig Pferd allda gekaufft / mit welchem er vier biß fünff Tag-Reisen / ja dreyssig kleine Meilen des Tages geritten / ohne ihme unter Wegs etwas zu trincken oder zu essen zu geben / als allein Morgends und Abends; Er habe ihme nur Gersten gegeben / und Abends dasselbe ein wenig trincken lassen; Dannoch aber seye dasselbe bey seiner Zurückkunfft frisch und starck gewesen / ohne daß es einiges Zeichen der Müdigkeit spühren lassen. Eben dieses Pferd hat er in Franckreich gebracht / und als er kaum des ersten Tags zehen kleine Meilen mit demselben geritten / hat es den folgenden Tag / als sehr ermüdet / nicht mehr so viel leisten können; Daß also die Himmels-Gegend / und Nahrung in Africa diesen grossen Unterschied verursachen müssen; Sie beschreiten allda ihre Pferde von achtzehen Monaten / oder aufs höchste im zweyten Jahr; Sie tatigiren von Anfang dieselbe acht oder zehen Tag lang mit Fleiß / daß sie dadurch auswerffen und husten / dergestalten / daß etliche davon crepiren. Je mehr sie auch ausgeworffen und gehustet / je höher sie sie achten / und sagen / daß sie also die Prob ausgehalten. Sie binden ihre Pferde nicht am Kopf / sondern an den vier Füssen an: Die Pferde und Stutten seynd im Stall / ohne einander zu berühren / durcheinander gestallt / und siehet man Mauritaner mit Pferden auf den Pferde-Marckt kommen und davon absteigen / denen sie den Zügel loß lassen / welche ohne einige Bewegung drey Stunden auf dem Platz still stehen bleiben / obwolen andere Pferde vornen und hinten um sie her lauffen. Sie halten viel mehr auf die Stutten als auf die Pferde oder Hengste / so wol wegen ihrer Geschwindigkeit / als weilen dieselben drey Tag ohn getruncken aushalten; Da hingegen nach ihrer Sage / ein Pferd nur einen also bleiben kan: Wann ihre Pferde kranck sind / brauchen sie kein anders Mittel als das Feuer: Als zum Exempel / wann sie das Bauch-Grimmen haben / stecken sie ihnen Feuer in den Bauch; Für den Feiffel thun sie dasselbe zu End der Ganasse. oder Kähle; Ja für alle Zustände brauchen sie das Feuer / imgleichen auch für sich selbsten; Dann wann sie Kopff-Schmertzen haben / brennen sie sich die Stirn / also auch anderswo; Dann für das Hüfft-Wehe brennen sie ihre Ars-Backen / sagende: sie werden dadurch erquickt. Die Stands-Personen halten ihre Pferde im Stall / und nähren sie mit ein wenig Gersten- oder Korn-Stroh / geben ihnen auch zweymal des Tags Gersten. Die gemeinen Leute geben kein Acht / wie sie ihre Stutten beschellen lassen / sondern lassen dieselbe auf gut Glück hin unter andern Pferden / auf der Weide das gantze Jahr durch: Obwolen sie kein Heu abschneiden / haben sie doch gute Weiden an unterschiedlichen Orten des Lands: Sie erziehen auch viel Maul-Esel von gutem Gebrauch / aber sehr theuer; Und sind meistens die Mohren / so aus Andalusien oder Spanien vertrieben / die sich damit bemühen.

Eine jede Haushaltung ist sorgfältig / ein gut Pferd auf der Streu zu halten / sowol sich dessen in den innern Kriegen / so sie unter einander haben / zu bedienen / als auf die Hochzeiten und andere Feste damit zu reiten; Sie lassen auch ihre Pferde nicht beschlagen / und hat mir dieser Edelman gesagt: daß / da er in Franckreich gekommen / er seine Pferde alle hätte beschlagen lassen / und sie doch Hufzwangig worden / welches desto mehr verwunderlich / weilen die Luft und Boden allda viel wärmer und trockner wie allhie in Franckreich. Die Ursach warum keine schöne Pferde mehr aus Africa in diese Lande kommen / ist / wie vielen solche die Boots-Leute / so sie uns zuführen / von den Mohren annehmen wie sie sind; Dann wann man nur dieselben in wohlfeilem Preiß kauffen könnte / achten sie es nicht / ob sie gut oder schlimm seyen. Wann sie hingegen von Pferds-Verständigen in Tunis und Algier / und an den Orten / wo man gute auserlesene haben / aufgesucht würden / würde man auch sehr gute haben: Weilen man aber drey biß vier Tag Reisens weit in das Land reisen muß / und in keinem andern Wirths-Haus / als in den Arabischen Zelten / auf dem freyen Felde zu logiren hat / allwo man seines Lebens und Guts nicht sicher ist / findet man wenig Pferds-Verständige / so sich dahin wagen wollen / als nun dieser Edelmann gethan / welcher die schönsten Pferde / so seit hundert Jahren in Franckreich gekommen / da heraus gebracht.

Wir schliessen also mit diesem Herrn von Hohberg auch diese Abhandlung / von unterschiedlichen Landes-Arten der Pferde / und würden so gleich zu dem nächstfolgende Capitel gehen / wann wir uns nicht erinnerten / daß wir oben von einem Unterscheid der Pferde / nach ihrem Halß / geredet. Wann man demnach die Pferde in Ansehung ihres Halses unterscheidet / so findet man hauptsächlich drey Classen derselben / davon nun heisset die erste:

Die Hirsch-Hälse / so sehen alle Persianische / Türckische / Arabische / Tartarische / Hungarische / auch guten Theils Polnische Pferde / mit den Augen übersich / und den äusserlichen Himmel zu viel / etc.

Dann diese Pferde haben alle umgekehrte Hirsch-Hälse / welche den Kopff unterstützen / daß er nicht von sich selber herab kommen kan: Wiewol solche Hälse nicht gleiche Stärcke haben / dann die dünne widerstehen lang und kräfftig. Wann sie aber mit guten ordentlichen Mitteln gebogen / und in die rechte Gestalt gebracht werden / sind sie hernach in guter Gestalt desto beständiger und leichter zu erhalten.

2. Die Pferde stecken mit dem hintern Theil fast an der Erden / als ob sie an dieselbe angeheftet wären / dann so viel sich der Halß in die Höhe rückwärts steckt / so viel ziehet der hintere Theil und dessen darin den gantzen Leib gehende Sennen denselben an sich / und setzet sich das hintere Theil mit völligem Gewicht nieder: daß also solche Pferde nicht einmal mit den hintern Füssen schlagen können / viel weniger mögen über einen Schlagbaum oder dergleichen Ding mit Sicherheit zu springen / daß sie nicht beede hintere Schenckel zurück lassen müsten / als ob sie aus der Höhe gehalten oder gefangen würden / und darauf ausser allem Zweiffel auf den Kopff stürtzen könnten.

Hertz

Hergegen sind solche Pferde in dem vördern Theil so leicht / daß sie die Eisen nur mit halber Tiefe (gegen den hintern Theil zu rechnen) in die Erde trucken / in allen Bewegungen vornen aufprellen / daß

* Auch von ihren Reutern / so den Handel und ihre Natur recht wohl verstehen / Berg anreiten / und im laufen / mit dem völligen Leibs-Gewicht / so sie vornen für und neben dem Halß hinaus legen / niederbeschweret werden / damit das hintere / schwere / langsame / dem vordern / leichten / geschwinden Theil desto eher und möglicher nachkommen und folgen möge / welches sie ausser dieser Hülffe nicht thun können / dann durch das Vorwärtsneigen das hintere Theil eben so erleichtert / als das vördere beschweret / und also das Gewicht und Entledigung gleich eingetheilet wird.

3. Diese Pferde sind mit den Köpffen unbeständig / eben fast wie eine Uhr immer hin und wieder / von einer Seiten zu der andern.

Wegen dieser Bezeigung können diese Pferde in ihrer ersten natürlichen Gestalt und Bezeugung von einem besser / als von ihrer Nation geritten werden / dann wie sie denselben zu ihrem Sitzen und Gebrauch der Waffen / wie auch sonst allen andern Ubungen / sehr bequem dücken / solche auch durch sonderliche Vortheile nach ihrer Manier zu zwingen wissen / daß sie ihren Willen ohne Verdruß und Widerspenstigkeit vollbringen ; So sind sie andern und fremden Völckern solcher Gestalt zubrauchen sehr verdrüßlich / indem sie anderst nicht als gar gemach / trappend und zapplend / oder aber in der grösten Geschwindigkeit fortsetzen / davon sie sich nicht leicht ab- oder zurück halten lassen.

Diese Pferde werden von ihren Herren im Essen und Trincken zu rechter Mässigkeit angehalten / und dergestalt erzogen / daß sie mit gar wenig content sind / ja so gar keinen Uberfluß annehmen oder gebrauchen wollen / ob sie gleich dessen habhafft werden könnten ; Worüber sich dißfalls in dem Essen öffentlich zu verwundern / daß sie für allen dem / was ihnen über ihre Gewohnheit und Anzahl gereichet wird / einen Eckel bekommen / und auch nicht einmal viel davon zu sich nehmen wollen / als sonsten ihre ordinaire Portion seyn mag / und den Uberrest liegen lassen / sondern sie werden durch jeden vorgegebenen Uberfluß zu einen solchen Grauen beweget / daß sie gar nichts davon anrühren mögen. Vornehmlich aber / und noch vielmehr muß man sich über ihr Trincken verwundern / dessen sie sich auch in der Hitze / wann sie sich selber enthalten / wann gleich in derselben bey Flüssen auf den Reisen ihnen freygestellt würde / daß sie nach Durst / und so viel sie wolten / trincken könnten ; Worzu sie doch von Rechts wegen ihre hitzige Natur / Landes-Art und strenger Gebrauch / mehr als alle Pferde reitzen solte. Wiewol diese Mässigkeit bey diesen Pferden auch nicht viel länger währet / dann so lang sie in ihren Ländern und in ihrer natürlichen Herren Gewalt sind ; Dann wann sie aus / und von denselben unter die Versorgung der Teutschen Knechte kommen / müssen sie wol mit der Zeit ihrer guten Art und Ordnung entwohnen / und das Futter (welches ihnen selten / und desto häuffiger vorgeschüttet wird) annehmen / wie es ihnen kommet / wo sie nicht Hunger leyden oder sterben wollen. Dergleichen geschiehet auch mit dem Trincken / welches den faulen Kerln zu mühseelig in den Stall zu tragen ist / dahero sie die Pferde lieber trincken lassen / wo und in welchen Pfützen sie dasselbe finden / sonderlich ehe sie in das Quartier rucken. Dann wie es fast an allen Orten / wo Wirths-Häuser sind / auch Wasser dabey giebet / so lassen sie die Pferde genug sauffen / ehe sie in den Stall kommen / damit sie sich mit dem Trincken weiter nicht bemühen dörffen / welches eben der rechte Weg ist / wodurch diese Pferde auf einmal ihre Gesundheit / und damit alle gute Eigenschafften verliehren. Das ist auch die einige Ursach / warum solche Pferde in fremden Landen und Händen / gleich nach ihrer Ankunfft / matt und verdrossen / unkräfftig und verändert / auch gar zu Grund verderbet werden. Dann durch das überflüssige Essen und Trincken / dessen sie nicht gewohnt waren / wird ihnen der Magen überfüllet / die Lungen angezündet / die Schenckel unrein / die Galle geschwächt / gekrümmt und zu Grund gerichtet. Werden also diese Pferde meistentheils durch unmässiges / stetiges / oder durch offtmaliges überflüssiges Essen und unzeitiges Trincken verwöhnet und verderbet.

Bey jetzt erzehlter Pferd-Wartung werden deren gar wenig / etliche Jahr in völliger Gesundheit und Stärcke / sondern der gröste Theil bey lauter ungesunder Zeit / und halber Stärcke / sehr schlechte und langsame / unvollkommene / ungewisse / gefährliche und beschwerliche Dienste leisten können. Daß dannenhero ein Pferd in seinem Vatterland und bey seinem natürlichen Herrn vom 7. oder 8. Jahre an / biß über 30. bey vollkommener Gesundheit und Vermögen bessere Dienste leisten kan / ob es gleich alle Tage mehr Arbeit und Wegs abgeleget / als es anderer Orten in einer gantzen Wochen verrichten darff / und dabey kaum ein oder zwey Jahr aushält.

Es entstehet aber aus der Beybehaltung der ordentlichen Mässigkeit / bey diesem Pferd zu vörderst gute Gesundheit. Dann wo wird man in solchen Ländern leichtlich ein Pferd finden / das blind würde / wo ihm der Schaden nicht von äusserlichen Zufällen / als Schlagen / Stossen / anderer Pferde Bissen / oder andern dergleichen Zufällen entstünde : Aller andern Mängel / so bey ihnen nicht / wie bey uns bekannt / (welches eine grosse Weitläufftigkeit bedürffte) zugeschweigen / also werden sie daselbst erst in dem höchsten Alter krumm oder Lungenfaul befunden.

Wie nun von den Mängeln / so sich an ihren Gewächs und Bezeigungen befinden / schon anderer Orten geredet worden / so sind hier allein die nachfolgende Eigenschafften gegen einander zu halten / so sich an beyderley Art Pferden erkennen lassen. Dann gleichwie durch die Mässigkeit die Gesundheit erhalten wird : So beruhet auch die Stärcke und Daurhafftigkeit allein und vornehmlich auf der Gesundheit ; Wie auch die innerliche Gesundheit eine Ursach der äusserlichen Glieder seyn muß / welches aus täglicher Erfahrung abzunehmen ist / wann ein hustendes Lungen-faules Pferd wegen des Othems

gäntzlich verhindert wird / seine Stärcke / so es mit äusserlichen Gliedern zu bezeugen hat / nach Nothdurfft zugebrauchen.

Dann wie ein kurtzer Othem nicht zulässet / daß ein Pferd geschwinde und langwührige Arbeit verrichten kan / ohne daß es wol darüber erliegen oder gar ersticken möchte / wo man es über Vermögen antreiben / übereilen und anstrengen wolte; So ist bey diesem Zustand auch jederzeit eine sonderliche Schwehrmuth und Verdruß über allen Bezeugungen zuspühren / welche das Pferd abhalten / auch sein noch habendes Vermögen anzuwenden. Diese Pferde sind vor allen andern sehr hitzig im Avanciren / und das um so viel mehr / als sie in ihrer bösen Gestalt / mit keinem Zäumungs-Mittel inngehalten werden können; Sondern sie sind allein mit Verwendung ihres Kopffs mächtig genug / allen denselben zu widerstehen / und sie zu überwinden. Dann Mund-Stücke und Stangen können hier zu ihrer Würckung nicht gelangen / der Cap-Zaum kan den Kopff nicht so anfassen / daß er denselben herab und herbey brächte / andern wird er vielmehr dadurch aufwärts gezogen. Gebraucht man sich dann des Sprung-Riemens / so muß zwar der Kopff etwas den grossen Schmertzen in den Bewegungen nachgeben; Indem er aber solche Straffen fliehen / und denselben ausweichen will / machet sich der Halß in dem untersten Gelenck am Leib ledig / und kommet samt dem Kopff zu viel herab / welcher Excess schädlicher und übelständiger als der vorige Defect ist / auf welche beyde Weise ein Reuter seines Pferdes nicht versichert oder ausser Gefahr / Schimpff und Schaden seyn mag.

Die 11. Classe unserer Eintheilung / sind die Schwein-Hälß: Diese werden den erstgemeldten Pferden in obgesetzten Fällen und Eigenschafften / als gantz Widersinnigen und Streitenden entgegen gesetzet / und durch gantz Teutschland / Franckreich / Schweden / Dännemarck / Moscau und deren angräntzenden Königreichen erzogen / und zwar vornehmlich

1. In der Gestalt und Gewächse / weil ihnen der Halß oben dicker als unten ist / und daher ihnen solcher von der Schwehre und Starrung des überflüssigen Fleisches untersich gedruckt und gehalten wird. Diesen Pferden ist unmöglich / Halß und Kopff / wegen ihrer Schwehre in die Höhe zu bringen / viel weniger hoch zu behalten / daß sie nicht (von jeder Arbeit ermüdet) wieder untersich incliniren solten. Dann ob man sich gleich mit diesen Pferden am meisten bemühet / daß sie in die gute Gestalt gebracht und aufgerichtet werden mögen; So ist doch dasselbe um so viel schwehrer zu erhalten / als viel schwehrer ein Stein in die Höhe / als abwärts zu bringen ist. Und ob man solches gleich erhalten könnte / so hat doch dasselbe keinen Bestand / weil die Schwehre jederzeit (sonderlich nach grosser Arbeit / Müdigkeit / Verdruß und Zorn) mehr untersich / als übersich dringet / ziehet / und einen beständigen Grund ohne Ruhe haben will / oder suchet.

Weil auch bey diesen Pferden zweyerley Haupt-Mängel zusammen stossen / daß sie nicht allein zu nieder / sondern auch mit den Köpffen viel zu weit vorwärts gehen. So kan leichter eine solche Unart als genugsame Wissenschafft verhanden seyn / welche nicht alle beyde Mängel zugleich corrigiren könnte / sondern so gar den einen und ersten nothwendig stärcken / und das Pferd erst recht in solche Gestalt zwingen darff / indem man den andern heben wollen.

Dann wie wenig Pferde durch die gemeine Mittel und Gebrauch des Capuzams oder Sprung-Riemens zugleich herbey / und in die Höhe gebracht und gerichtet / auch in solcher guten Gestalt von dieser Art Pferden bestättiget werden / gibt die gemeine Anzahl derselben in dem Augenschein zu erkennen. Massen die / welche am allerbesten durch solche Mittel gerathen / mitten auf dem Halß die Höhe und Runde bekommen / aus welchem nothwendig folgen muß / daß die vördere Helffte des Halses sich dem gantzen Kopff wieder unterwärts fället / so Last keine andere Unterstützung hat / als des Reuters Hand; was aber derselben Stärcke / mit der Schwehre des gantzen Kopffs und halben Halses für eine Gleichheit haben könne / gibt die Vernunfft und alte Erfahrung zu erkennen. Die andern sind ungleich / schädlicher / übelständiger und unschwehrlicher / wann entweder ein kurtzer Halß gar keinen Bogen machet oder machen kan / sondern gar ein Driangel formiret ist / oder aber / indem er hierbey gezogen / auch zugleich eben so viel herab gedrückt wird / daß der Halß mit dem Leib eine gleiche Horizontal-Lini machet / welche des Sprung-Riemens wie die halbe Halß-Krümmung des Capuzams eigentliche Würckung ist. Um wie heßlicher nun solches an den Pferden stehet / um so viel beschwerlicher / gefährlicher und schädlicher ist es auch in der Zäumung und allen Gebrauch der Pferde zu antragen.

So dann diese Pferde über das mit den vordern Füssen an der Erden kleben / und von denselben nicht leichtlich loß gemacht werden können / so sind sie auch um soviel schwehrer in der Faust / welche nicht alle / wo nicht bey allen / doch bey den besten und wohlgestaltesten Pferden / zum wenigsten den halben Theil durch die Zügel tragen und unterhalten muß / sondern auch das gantze Vorder-Theil von der Erden ledig zu machen / aufzuheben / umzutragen / und niederzusetzen hat / ausser daß die durch das gantze Pferd gehende Sennen / mit und durch Niederdrückung des Halses / auch einen guten Theil des hintern Leibs an und nach sich ziehen / so vorwärts-schiebend und nach Thal schiessend ist; Und dieses um soviel desto mehr / als die Pferde vornen niedriger / als hinten gewachsen sind / und derewegen das Vorder-Theil nicht wohl erheben oder fortbringen können / wann sie über hohe Schrancken setzen sollen; Dargegen folget ihnen das hintere Theil leichtlich nach / welches sie hoch genug erheben / und ringfertig über die Schrancken und Gräben bringen / welches ihnen sehr leicht wird / wann und weil sie gern mit den hintern Füssen schlagen / und mit der Croppa fechten lernen.

Diese Pferde haben einen beständigen Kopff/ elcher mit der rechten Zäumung leichtlich zu erhal- 1: Bleiben also leichter mit dem gantzen Leibe auf er geraden Linie / und in allen Bezeigungen / so ich vorwärts gehen / desto bequemer / sonderlich d sie von Natur zu einem schleunigen Schritt bald bringen/ weil das hintere Theil das vordere ziem- antreibet/ fortschiebet/ und gnug verfolget.

Es sind diese Pferde von Natur sehr kaltsinnig/ ig/ verdrossen/ leichtlich durch wenig Arbeit ermü- / sonderlich/ wann sie des Tages nicht etliche mal les/ gutes/ hartes Futter haben können.

Die dritte und letzte Art heissen die Schwanen- lse. Zwischen dieser beyderley Arten/ und in ob- nelbten Eigenschafften gantz widrigen Pferden / t es welche/ die in Hispanien/ Italien/ Engeland/ in der Barbarey/ fallen / so am Gewächs und portion/ weder in defectu noch excessu, mit den gen participiren/ sondern also von Natur in die Gestalt gewachsen / daß sie durch keine Kunst in gebracht/ sondern allein in derselben erhalten werden dörffen / dann der Hals ist 1.) weder oben noch unten zu dick / hat derowegen weder von oben noch von unten her eine merckliche Verhinderung / daß er sich nicht von sich selber in die rechte Form bringen könnte. 2.) Ist der Hals hoch gewachsen/ welches nicht allein des Pferds Ansehen vermehret/ sondern auch dem Kopff nicht nachgibet / daß er sich abwärts auf das Mund-Stück legen/ oder auf solchen ruhen kan. 3.) Haben diese Pferde ein rechtes Temperament, daß sie weder zu hitzig / noch zu kaltsinnig / sondern genug begierig / aber dabey so modest sind/ daß sie in ihren Schrancken leicht können gehalten werden. Gleiches Mittel treffen sie auch in dem Appetit im Essen und Trincken / dessen sie nicht zuviel erfordern / oder zu wenig annehmen/ sondern bey mittelmässigem Futter/ auch bey gleichem Leibe bleiben. Woraus sie dann die Gesundheit desto beständiger und länger behalten/ und in den meisten Stücken wohl conditionirt sind. Nur daß sie innerlich und äusserlich die meiste Beschwehrung im Alter von der Galle an den Füssen leiden.

Cap. XIII.

Von den Beschellern / und zwar von was Farb / wie groß und alt ein Beschaller seyn soll/ auch wie lang er zu gebrauchen.

Bey einem Beschaller sollen fürnemlich 4. Dinge in Acht genommen werden / als nemlich die Güte / die Farbe / die Gestalt / und das / und achte ich für unnöthig / hiervon eine weioder längere Ausführung zu thun. Soviel den belanget / hat hiervon unser seeliger Autor gedelt. Was aber die Güte betrifft/ allda ist vonen / daß ein Pferd offt bey Scharmützeln und chten gewesen sey / daß es der Waffen und hiessens im Krieg wohl gewohnt / samt andeeralchen Sachen mehr / und daß es sich fürch unter seinem Herzen wohl gehalten / und ine Güte und Tugend mit der That bewiesen

Die Farb belangend / kan man einen Beschaller Stutten auserlesen / so gar gut / schön und Caien-braun sind / mit einem schönen / langen und ahlen Bläßlein / wäre dann der lincke hintere auch weiß / so wäre es um soviel desto besser / zu mercken / daß ein Beschaller einerley Farbe solle ; Dann die Schecken will man zu diesen chen nicht tüchtig halten.

Ein Beschaller soll ehe mehr zu groß / als zu klein / dieweil die Jungen gemeiniglich ehe zu klein / zu groß werden. Die Stutten sollen gleichfalls groß und starck seyn / und wann sie mit der Grösse dem Beschaller gleich wären / wäre es gut. Dann wann der Beschaller groß / und die Stutten klein / oder die Stutten groß / und der Beschaller klein / so kan aus solcher Ungleichheit keine rechte proportionirte Frucht kommen. Es ist vonnöthen/ daß der Leib / so etwas Gutes und Vollkommenes zeugen soll / in aller Vollkommenheit und Stärcke sey / das geschicht aber nicht / wann er zu alt oder zu jung / sondern wann er sein rechtes Alter hat / und gar ausgewachsen / wie dann solches an einem Pferde / das die Zähne geschoben / und alle wieder vollkömmlich hat / das ist / wann es fünffthalb Jahr alt wird. Am besten ist/ daß man ein Pferd im sechsten Jahr zu seinem Gestütt brauchet/ es wäre dann Sache / daß man / aus Mangel der Beschaller / solches nicht zuweg richten könnte.

Es soll auch ein Beschaller keine Kranckheit haben/ weder innerlich noch äusserlich an keinem Theil des Leibes ; Dann sonst würden dieselben Mängel auch auf die Jungen erben / und also Erb-Kranckheiten daraus werden. Nun wäre die Frage / wie lang man einen Beschaller brauchen möge / daß er dem Gestütt nützlich/ und Alters halber keinen Mangel bringe ? Worauf aber Herr Hohberg in dem dreyssigsten Capitel allbereit geantwortet.

Cap. XIV.

Von den Stutten / wie sie gestaltet und beschaffen seyn sollen.

WAs der Stutten Gestalt belanget / da muß einer bedencken / was er für Pferde ziehen will / grosse oder kleine / und nach solchen Stutten soll er trachten.

Die Schöne betreffend / kan man keine bessere Regul geben / als was an einem Hängst schön ist / das kan an einer Stutten auch nicht heßlich seyn / nemlich / einen schönen kleinen dürren Kopff / mit kleinen spitzigen Ohren / grosse Augen / schöne weite Nasen-Löcher / schmale Kieffer / und ein gut Maul; Item einen schönen Canal / nach der Länge hinaus / einen graden und nicht eingebogenen Rücken / runde und breite Arsch-Backen / eine schöne Möhne / Schopff und Schwantz / starcke und wohl untersetzte / aber doch reine dürre Füsse / mit zarten Geäder / fein niedrige Köten / schöne breite und runde Hufe / und über das soll eine Stutte noch haben / einen grossen breiten starcken Rücken / einen grossen Bauch / lange starcke Seiten / und ein grosses Glied / samt einem grossen Euter oder Gehänge / welches dann alles Anzeigungen sind / daß solche Stutten schöne starcke vollkommene Füllen tragen können.

Die Farbe belangend / da finde ich so viel / daß einem diese / einem andern eine andere Farbe gefällt; Derohalben wann einer ein Gestütt will anrichten / mag er ihme Stutten und Beschaller derselbigen Farb aussuchen / die ihme gefallen / so ist zu hoffen / die Jungen werden auch dieselbige Farbe bekommen; wiewol solches nicht allezeit gewiß; Dann die Jungen schlagen offt in das dritte und vierdte Glied zurück / wie es die Erfahrung gibt / daß offtmals ein kohlschwartze Stutte und ein brauner Beschaller ein gantz schneeweisses Füllen zeugen.

So viel die Güte anbelanget / so soll man trachten nach denen Stutten / so aus einem guten Gestütt herkommen / da kans nicht wohl fehlen / es werden dieselben Stutten auch noch etwas von der guten Art und Eigenschafft haben / das ist allezeit besser / als wann man die Stutten also von ohngefehr auf ein Gerathwol hernimmt; Kan man aber solche edle Stutten nicht haben / so ist vonnöthen / daß man gute Kundschafft lege auf die Stutten / so man kauffen will / was für Pferde zuvor von denselben gefallen / und was sie für Eigenschafft des Gemüthes gehabt haben; So man nun wird befinden daß zu derzeit gute Pferde von ihnen gezogen sind / so soll man sie darum nicht scheuen / ob sie schon eines zimlichen Alters / damit man noch etliche Füllen von ihnen haben möge.

Was den Leib betrifft / daran ist vornehmlich die Güte zu betrachten; Dann es ist nicht alles an der äusserlichen Schöne oder Gestalt gelegen / sondern was die Stutten belanget / sondern es sind noch viel andere Stücke mehr / die man auch betrachten muß.

1. Soll eine Stutte im Leibe gar gesund sein und weder an Lungen und Lebern / noch sonst an keinem innerlichen Glied / so wol auch auswendig mit Schaden oder Mangel haben; solcher Gestalt empfängt sie desto besser von dem Beschaller / und trägt das Junge desto eher im Leibe von ihr zunehmen / hat auch desto mehr und bessere Milch; Dann all ihr Essen und Nahrung gedeyet ihr wohl / bleibt stets bey gutem Leibe / kan eine Arbeit / oder sonst ein Unglück desto besser ausstehen; So sie aber krancklich und siech ist / so geschicht das Widerspiel; Dann so sie einen Mangel hat / so hat einer nichts gewisses zu gewarten / als daß die Jungen / so von ihr kommen / auch mangelhafftig werden.

2. Soll man auch sehen / (welches in Warheit ein fürnehmes Stuck ist) ob eine Stutte Milch reich sey; Dann es trägt sich offt zu / daß eine Stutte von edler Art / und so schön / als man sie wünschen möchte / die alle ihre Nahrung am Leibe trägt und nicht an der Milch / von solcher ist nimmermehr etwas Gutes zu ziehen; Dann ob sie schon gar schöne Füllen hat / so kan sie doch keines aufbringen / sie verderben oder sterben entweder bey Zeiten noch an der Milch / oder ob sie schon fortkommen / so wird doch nichts Gutes daraus / bleiben klein und unvollkommen / und ist bey solchen Stutten keine Besserung zu hoffen; Dann je älter sie werden / je weniger Milch sie haben / ist daher rathsam / daß man sie bey Zeiten hinweg thue / oder in andere Wege zu dem Feld-Bau brauche.

3. Soll auch man trachten nach den Stutten / die den Beschellern nachtragen; Dann daher kan man gewiß seyn / daß nian solche junge Füllen bekommen werde / wie der Beschaller ist.

Cap. XV.

Ob man einen Beschaller ledig unter die Stutten lauffen / oder aus der Hand soll springen lassen.

ES wird von vielen disputiret / welches Beschellen nutzlicher seye / von der Hand zu beschellen / oder aber / daß man den Beschaller frey und ledig unter das Gestütt lauffen lasse? Wir wollen allhier anzeigen / was in einem oder andern nützlich und schädlich / daraus ein jeder leichtlich abnehmen kan / welches die beste Manier sey. 1. Gibt der Augenschein / daß die Stutten den Hengst offtermalen sehr schlagen / auch zuletzt dahin bringen / daß er sich der Stutten gar nicht mehr darff annehmen / sondern wann er schon gerne steigen wolte / darff er / aus Furcht der Streiche / die er von ihnen

bekommt / nicht hinzu / und sonderlich zu denjenigen / die Jünge haben / diese wollen den Beschaller nicht zu sich lassen / daraus folget / daß dieselbigen Stutten erst spat im Sommer hinaus struttig werden / und des Beschellers begehren / dieser Gestalt fallen gar spate Füllen / erst im Julio und August-Monat / welches nicht für gut zu halten. 2. Befindet man auch / daß sich der Beschaller offtmals in eine Stutte verliebet / der er stets anhänget / und nachlauffet / und die andern gehen lässet / dadurch offtmahls viel Stutten unbeschellet bleiben / welches in einem Gestütt kein geringer Schade ist. 3. Lauffen sich die Beschaller auf der Weide ab / essen nichts / treiben stets die Wilden zusammen / wann eine nur ein wenig von der Heerd gehet / steigen auch mehr und öffter / als ihnen gut ist / dadurch sie gar von Leib und Kräfften kommen; Daher ihr Steigen desto nichtiger und Krafft-loser wird / welches alles eine Ursache ist / daß sie nicht lang dauren / und zu gebrauchen sind / werden gerne blind / krumm und lahm.

Vom Beschellen aus der Hand ist dieses zu merken. 1.) Kan man zu einer jeden Stutten einen Beschaller lassen / welchen man will / welches sich im Unterlauffen nicht thun lässet. 2.) Kan man einen Beschaller verschonen / daß er sich nicht abarbeite und ablauffe / wie sonst zu geschehen pfleget / wann sie frey und ledig unterlauffen / sondern daß sie ihre Sprünge thun / soviel und wann man will. 3.) Kan man sie auch desto besser warten mit Essen / Trincken / und sonst allerley guter Warte / deren sie zur Zeit des Beschellens sonderlich vonnöthen haben. 4.) Kan man auch verhüten / daß die Stutten die Beschaller nicht schlagen / oder sonst einen Schaden zufügen; Dann so man siehet / daß eine Wilde den Beschaller nicht gerne leiden will / kan man ihr die hintern Füsse an die vordern spannen / und alsdann den Hengst ohne alle Gefahr zulassen.

Was das Besteigen oder Bespringen anbelanget / soll man die Stutten dem Hengst nicht alsobalden vorziehen / sondern zuvor Achtung geben / ob sie auch struttig und geschickt darzu seyen; Wann dasselbige nicht ist / so wird solcher Sprung vergebens seyn / welches aber wegen des Beschellers nicht so gut / sonderlich den Spanischen Pferden / die der Sprünge ohnedas nicht so viel vermögen / wie andere Pferde. Die Zeichen / dabey man erkennen kan / ob die Stutten struttig seyen / sind in des Autoris zwey und dreyssigstem Capitel / samt andern / wie weiter damit zu verfahren / genugsam angemercket / werden demnach von uns mit Fleiß übergangen.

Cap. XVI.

Vom Unterschied der Farben an den Pferden / und zwar erstlich von der braunen Farbe.

Pferde dieser Farbe haben insgemein die Natur an sich / daß sie freudig / keck und kühn / weil sie dem Element des Feuers / der Lufft der am meisten zugeeignet sind; Dann sie hurtig und geschwind / lauffen bald / sind gelernig und arbeitsam / doch / nachdem die Elementen in ihnen vermenget sind / und eines die andern übertrifft; Daher der Unterscheid der Farben kommt / daß sie liechter oder dunckler sind / daraus folget auch der grosse Unterscheid der braunen Farb / als Liecht-braun / Goldfarb / Kirschen-braun / Castanien-braun / dunckelbraun und schwartz-braun.

Liecht-braun / diese Farbe hat auch viel unterschiedliche Species, dieweil eine liechter oder dunckeler ist / als die andere. Es ist aber gemeiniglich eine matte und weiche Art / ob sie schon einer hitzigen Natur sind / und Anfangs sich starck erzeigen / hat es doch in die Länge keinen Bestand mit ihnen.

Gold-gelb oder Gold-braun / sind an der Farbe wie das Gold / daher sie auch also genennet werden / haben ein fein Ansehen / wann sie mit schönen schwartzen / sammeten oder gestickten Zeichen geschmücket werden / sind aber hitzige / zornige / und darneben matte Pferde / dann sie können nicht lange dauren.

Kirsch-braun / diese Farbe / so ein wenig röthlicht / siehet natürlich wie die Kirschen / wann sie nicht gar zeitig oder reiff sind / sind hitzige und Cholerische Pferde.

Castanien-braun / ist die allerbeste unter allen Farben / welche nicht anders siehet / als die rechten Castanien / wann sie wohl zeitig sind.

Dunckel-braun / deren sind zweyerley / die einen sind gespiegelt wie die Apffel-grauen / also / daß man die Spiegel unterschiedlich erkennen kan aus der andern Farbe / die etwas dunckler ist / sonderlich / wann ein Pferd faist ist. Die andern sind um die Schenckel / hinten beym Geschröt / und den vordern Füssen / auch in den Lancken / um das Maul und Augen liecht-braun / welches gut / eines Theils sind fahlechte / die werden aber nicht für gut / sondern für faule / matte Pferde gehalten.

Schwartz-braun seynd diese / so gar schwartz / daß man sie vor den Rappen nicht wohl erkennen mag / allein an den oberzehlten äussern Theilen sind sie ein wenig liecht-braun / oder fählicht / sind gemeiniglich gar hitzig / und Cholerische Pferde.

Cap. XVII.

Von der grauen Farb der Pferde.

Jeder Farbe / je liechter sie ist / je mehr Phlegma sie hat / je mehr sie sich aber auf die Farb ziehet / je mehr Choleram und Melancholiam sie hat / diß ist eine gar gute Farbe / und gibt viele freudige und rösche Pferde darunter / sind bey weitem nicht so hitzig / als die braunen / das macht die

phlegmatische Constitution / wie wol viel und mancherley sind / als weiß Stichel-härige / oder Hechtgraue / Fliegen-triefend / Apffel-grau / Schwartz-Schimmel und Roth-Schimmel.

Der weissen Pferde sind dreyerley / die einen sind durchaus gar weiß / die andern sind auch weiß / haben doch schwartze Hufe / die dritten sind um das Maul / Augen und Geschröt / gemeiniglich schwartz / doch einer mehr als der ander : Vor alten Zeiten hat man viel auf die gar weissen Pferde gehalten. Wann die Heyden ihren Abgöttern Pferde zugeeignet / haben sie vermeynet / daß es weisse Pferde seyn müsten ; Dann dieselbe Farbe bedeutet Reinigkeit / Glück und Sanfftmuth / welche die Menschen nach ihrem Verstande den Göttern haben erzeigen wollen. Solche Pferde werden noch zur Zeit von den grossen Herren hoch gehalten ; Dann sie geben ein schön Ansehen / sonderlich / wann sie mit schönen Zeichen / von rother / gelber / blauer / schwartzer / grüner / oder dergleichen Farben / geschmücket werden. Die weissen Pferde werden insonderheit hoch gehalten / wann sie am Leib kleine schwartze Flecken / die an der Haut / und nicht an den Haaren sind / hinter dem Sattel hinaus haben ; Dann solche Zeichen findet man gar selten / obwolen diese Farbe nicht für der besten / jedoch für der schönsten eine gehalten wird / dieweil sie so zart / daß man ihnen schier alle Adern sehen mag / und sind allein Pferde / die nur zu dem Pracht dienen.

Stichel-haarige oder Hecht-graue / deren sind mancherley / und ist kein Unterscheid unter ihnen / als daß immer einer liechter und dunckler / und an den Schenckeln schwärtzer ist / als der andere haben gemeiniglich böse Augen / in Unam mit dieser Farbe an den Pferden sehr viel / die so unterschiedlich / daß sie nicht wohl zu beschreiben sind.

Der Fliegen-Triefen sind zweyerley die einen mit rothen oder braunen / die andern mit schwartzen Düpffelein besprenget ; Diese Farb erzeigt sich nicht bald in der Jugend / sondern nimmet erst mit dem Alter je mehr und mehr zu.

Der Apffel-grauen sind vielerley / allezeit die liechter oder dunckler / als die andern / nach einer den Pferdes Eigenschafft / und ist die Apffel grau die beste Farb / je mehr sie sich auf Himmel-blau get / und die runden Spiegel über den ganzen hat / diese werden für gar herzliche / ausbündige Pferde gehalten ; Dann man findet deren nicht viel ist wohl zu mercken / daß alle graue Pferde / je länger sie leben / je weisser sie werden.

Der Schwartz-Schimmel ist nur einer doch immer einer liechter / als der ander ; Diese be ist also beschaffen / wann ein Pferd an ihme schwartz ist / und darein schimmlich / diese mögen am sten wol weisse Zeichen haben / als nemlichen an Füssen und Stirnen / sind offtermals auch gar Pferde.

Der Roth-Schimmel sind auch zweyerley die eine haben dunckele oder schwartz-braune in dem sind sie von den Schwartz-Schimmeln terschieden / ist eine gute Farbe / aber dem Gesicht was gefährlich ; Die andern haben gar rothe und sind sonsten auch schimmlicht / diese sind und matte Pferde.

Cap. XVIII.

Von Füchsen und Rappen / als dritten und vierdten Farb der Pferde.

Die dritte und vierdte Farbe sind die Füchse. Dieser Farben sind vielerley / als : Liecht-Füchse / Roth-Füchse / Recht-Füchse / Schweiß-Füchse oder Dunckel-Füchse. Es sind gemeiniglich Cholerische / hitzige Pferde / geschwind / rösch / freudig / auch insgemein gute Springer / und ist wohl zu mercken / daß man die Pferde insonderheit / vor allen andern / mit Sanfftmuth und Gedult / ohne einigem Gewalt / muß abrichten / man würde sie sonst nur noch hitziger / und zuletzt gar verwirrt machen.

Die Liecht-Füchse sind zweyerley / die eine mit weissen Mähnen / Schopff und Schwantz / und sonst über den gantzen Leib gar roth. Der andern Liecht-Füchse sind auch vielerley / je einer liechter oder dunckler / als der andere.

Roth-Füchse / diese Farbe siehet schier / als wann man einen Liecht-Fuchs mit einer Türckischen rothen Farbe / die wol auf gelbe zielet / gefärbet hätte. Diese Farbe ist nicht gemein ; Dann man findet sie selten / und hat ein schön Ansehen.

Recht-Füchse / diese ist eine gemeine Farb / und etwas dunckler / als die Liecht-Füchse / diese Art ist überaus gemein.

Schweiß-Füchse oder Dunckel-Füchse derer sind auch viererley / je eine dunckler / als die andere / und ist wohl zu mercken / je dunckler die Farb ist / je besser sie ist.

Von den Rappen / diese / als die vierdte Farb ist melancholischer Eigenschafft / sind doch darnach zorniger Art ; Dann Melancholia heisset nichts anders / als eine schwartze Gall oder Zorn / weil man sagt : Der Zorn kommt aus der Galle. Diese Pferde / wann man sie nicht in steter Ubung hält / so vergessen sie bald / was man ihnen von einem Tag zu andern mit grosser Müh und Arbeit gelernet ; Dann wol auch viel gute Pferde unter dieser Farbe gefunden werden. Es ist aber zu wissen / daß diese Farbe gleich sowol unterschiedlich ist / wie die andern als Aschen- oder Mäus-Farbe / Liecht-schwartz und Kohl-schwartz ; Dann es ist je eine liechter oder dunckeler / als die ander.

Die Maus-Farbe ist gar eine heßliche Farb und nichts werth ; Dann die Pferde dieser Farb haben eben die Natur und Eigenschafften / wie die Mäuse ; Sie sind gemeiniglich melancholische, scheue matte und verzagte Pferde.

Die Liecht-schwartze ist auch eine gemeine Far-
/ und gleichfalls wenig davon zu halten; Dann sie
icht viel besser als die Maus-Farbe / und je mehr sie
n der schwartzen Farbe nachlässet / und liechter ist/
mehr sie sich der Aschen-Farbe vergleichet / als die
r am ähnlichsten.

Die Kohl-schwartze ist gar eine harte Farbe /
nderlich / wann etwann weisse Zeichen dabey sind.
iel Leute werden gefunden / die von Natur einen
bscheu an dieser Farbe haben / und vermeynen / sie
ben kein Glück darzu/und ob es wol an sich selbst ein
uterer Aberglaub ist / so ist doch nicht gar ohne /
ß einer mehr Glück zu einer Farbe hat / als zu der andern. Es ist auch zu mercken / daß die schwartzen Pferde gemeiniglich schreckig sind / und ist das die Ursach / weil sie kurtz von Gesicht / und so ihnen etwas begegnet / dessen sie gählings und unversehens gewahr werden / scheuen oder stutzen sie gar leicht dafür; Ist derohalben vonnöthen/wann einer Pferde dieser Farb kauffen will/ daß er insonderheit gute Achtung auf die Augen habe / daß sie schön Castanien-braun sind / so wird er befinden / daß solche Pferde nicht scheu sind / so sie aber schwartze und dunckele Augen haben / und am Apffel herum einen braunen Ring / so ist zu besorgen / daß sie nicht allein scheu seyen / sondern auch mit der Zeit gar blind werden.

Cap. XIX.

Von den Schecken.

Die Schecken werden darum also genennet / weil sie die vier obbeschriebenen Farben durch-
einander vermenget haben; Dann man fin-
schwartz und weiß / braun und weiß / auch roth-
mmlicht und weiß / in Summa allerley Farben /
an den Pferden zu finden / und mit weiß vermi-
et sind / dieselben kan man offtmals auch durch
chfolgendes Mittel zu wegen bringen / zu der Zeit/
ann man die Stutten beschellen lässet/ soll man ih-
n ein scheckicht Pferd wohl abmahlen lassen / was
arben man will; Und wann die Stutten von dem
eschediler besprungen sind/ soll man ihnen solch Con-
afait fürstellen / wann sie dann diß Gemähl für sich
hen / so bilden sie sich dasselbe dermassen ein / daß
sweilen auch die Jungen davon scheckicht werden.
Bey dann/ wie gemeldet / die Farbe eine Anzeigung
nes Pferds Eigenschafft ist / so folget daraus / daß
ie Schecken viel eines bessern Temperaments und
igenschafft seyen / als die andern Pferde / und sol-
n darum für besser gehalten werden / sonderlich /
nn sie die Farben dermassen untereinander ver-
nget haben / daß der einen nicht mehr ist als der
ndern; So ist auch die Temperatur, um so viel de-
o besser; Aber dieweil nicht bald ein Scheck mag gefunden werden / der nicht eine Farb mehr habe / dann der andern / so soll man wissen/ daß ein Scheck eben die Eigenschafft hat / wie die Farbe ausweiset / welcher er am meisten hat / doch wird dieselbe mit den andern temperiret. Es sind ihrer viel/ die scheckichte Pferde halten/ ich halte sie aber für gute Pferde/wann sie nachfolgende Zeichen haben / nemlich / daß die Farben durcheinander gesprenget seyn / zween oder drey weisse Füsse / schwartze Hufe / ein gantz Geschröt / schwartze grosse Augen. Aber die Schecken/ so grosse Flecken haben / wie die Kühe / und einer liechten Farb sind / zieren einen Wagen besser / als einen Reuter.

Es ist sonst eine Farbe / so man insgemein Liechtfahl nennet/ die mag man unter die Liecht-Füchse rechnen; Sind zum Theil gute Noth-leidende Pferde / wann sie schwartze Ende haben / als nemlich einen schwartzen Strich nach der Länge über den Rücken/ schwartze Füsse/ Ohren / Maul / Schöpff / Mähn und Schwantz / die andern aber/ so weisse Ende/ und eine gelbe Farbe haben/ die werden für faule / matte Pferde / und nicht besser als die Mauß-Farben geachtet.

Cap. XX.

Von den weissen Zeichen der Farben.

Man möchte wol sagen / daß viel Pferde gefunden werden / die eine böse Farbe haben/ und
mit dem weissen Zeichen am Kopff und Füs-
en bezeichnet sind / die dannoch gut / und daß solche
Pferde darum nicht zu scheuen oder zu verachten wä-
en / das ist aber nur von den Pferden gemeinet/ so
chon allbereit dermassen abgerichtet und erwachsen
nd / wie sie seyn sollen / und nicht mehr als durch
Kranckheiten oder sonst Unglück verderben können.
Bey Erkäuffung aber junger und abgerichter Pfer-
de / sind die bösen Zeichen nach Möglichkeit zu mei-
den. Wenigstens haben sie diese Wirckung/ wann
gleich ein Pferd so schön / von Leist / Farbe und Ge-
alt / auch darneben so gut ist / als man es wünschen
könnte; Wann es böse Zeichen an ihm hat / so hat man alsobald einen Abscheu daran / und wird von den verständigen Reutern gesaget / dieses ist ein schönes Pferd / wann es nur diß oder das Zeichen nicht hätte; So es aber wol bezeichnet ist/ so wird es auch vollkömmlich gelobet.

Die Ursach aber / warum die weissen Zeichen an den Pferden gelobet werden/ ist diese/ daß solche Pferde gemeiniglich nicht zu hitzig oder zornig / und auch nicht zu Melancholisch seyen; Gleichwie aber ein Pferd nicht wird für gut gehalten / wann es gar zu viel weiß hat / als nemlich eine grosse weisse Blassen/ und hohe weisse Füsse / sonderlich wann die Hufe auch weiß sind / und das Pferd an ihm selbst einer liechten / weichen / matten Farbe / und doch kein Scheck ist / aus Ursachen / daß die grossen weissen Blassen

eine Anzeigung geben eines feuchten kalten Hirns / daher dieselben Pferde denen Kranckheiten / die von dergleichen her kommen / sehr geneigt ; Dann sie sind gemeiniglich eines groben Verstandes / und darneben faul und schwerlich zaumrecht zu machen.

Eben eine solche Gewalt hat es auch mit den Füssen ; Dann die hohen weisse Füsse sind den kalten feuchten Flüssen / als Rappen / Gallen / Strupffen / und dergleichen Gebrechen vielmehr zugeeignet / als die schwartzen ; So weiß man auch wol / daß dieweissen Hufe / so gewöhnlich an den weissen Füssen sind nimmermehr so hart und starck sind / als die schwartzen / derohalben die Pferde / so mit viel Weiß bezeichnet / werden für weiche / matte und unarbeitsame Pferde gehalten.

Cap. XXI.

Von den Blassen / und weissen Füssen.

WAs die weissen Zeichen an der Stirn anbelanget / so man Blassen nennet / sind die besten ; Wann eine Blasse nicht breit ist / sondern fein schmal / als wann sie mit einem Linial gezogen wäre / die von oben herab gehet / und eine Hand breit über der Nasen aufhöret / das ist ein schön und gutes Zeichen.

Man findet auch viel schlimmer oder krummer Blassen / die auf der rechten oder lincken Seiten herab gehen / über und neben dem Maul oder Nasen / diese haben den Nahmen in der That ; Dann sie nicht allein schlimm / sondern auch böses Mauls sind.

Es sind viel und mancherley der grossen breiten Blassen / und bißweilen desselben Pferdes Farbe mit eingesprenget / daß also einem nicht wol möglich / solche alle zu mahlen / viel weniger zu beschreiben. Die Bedeutung derer Blassen ist / daß sie ein Pferd heßlich verstellen / und sind gemeldte Pferde insgemein hitzig / störrisch und eigensinnig ; Dann der Kopff ist das erste Glied und Stück / so man an einem Pferd pflegt zu besehen oder zu urtheilen / wann derselbe mit einer so heßlichen Farbe befleckt / so verstellet er das gantze Pferd / wie schön es sonsten auch seyn mag. Viele Pferde gibts / die unter den Augen herab einen gantz weissen Kopff und Maul haben / als wann sie Milch getruncken hätten / das ist / so tief als ein Pferd das Maul in das Wasser stösset / wann es trincket / so hoch ist das Maul und der Kopff weiß. Diese sind wol zarte / aber harte Mäuler / und gar schwerlich zu zäumen ; Dann wegen ihrer Zärte / werden sie bald wund / und je härter Biß man ihnen anlegt / je ärger sie sind / und desto mehr Schaden man ihnen thut ; Dann sie müssen nur mit gelinden Bissen gezäumet werden. Ich halte es nicht für eine geringe Kunst / ein solches Pferd wohl zu zäumen.

Das beste weisse Zeichen an den Füssen ist / wann der hintere lincke Fuß / daß er nicht hoch-weiß sey ; Die zwey hintern zween Füsse weiß / werden bey etlichen hoch geachtet / insonderheit / wann ein Pferd für der Stirn eine kleine Blasse oder Stern hat. Wann ein Pferd drey weisse Füsse hat / einen vornen / und zween hinten ; Diese Pferde achtet man insonderheit für gehafftig / sonderlich wann die Farbe dunckel / und die Füsse nicht hoch-weiß sind. So ein Pferd den rechten vördern Fuß allein weiß hat / und sonst keinen mehr / das wird hurtig und thätig ; Dann es hat einen guten Verstand / ist aber gemeiniglich unbehafftig. Wann es aber den lincken vördern Fuß allein weiß hat / so ist es nicht hoch zu achten.

Man findet ihrer viel / die die geschrenckte weisse Füsse gerne haben / nemlich den rechten Fuß vornen / und den lincken hinten / ich aber halte nicht viel davon.

Cap. XXII.

Von Ungestalt / Mangel und Laster der Pferde.

DJe Ungestalt des Leibes ist / wann ein Pferd heßlich / welches gleichwol einem Pferd an der Güte nicht allzeit schadet ; Dann es kan ein Pferd wol heßlich / und doch dabey gut seyn. Wer nun will wissen oder erkennen / was heßlich und ungestalt an einem Pferde ist / dem weiß ich keine bessere Probe zu geben / dann daß er für sich nehme die Beschreibung Herrn von Hohbergs 8tes Buch 17. Capitel / handlend / wie ein schön Pferd von allen Gliedern am gantzen Leib soll gestaltet seyn / hernach das Widerspiel erwäge / so hat er eine gewisse Richtschnur / wie zu erkennen / was heßlich an einem Pferd ist.

Die Mängel des Leibes sind die Kranckheiten / derer zweyerley gefunden werden. Erstlich die Erb-Kranckheit / das sind solche Gebrechen / die einem Pferd von Natur / oder von seinen Eltern angeboh-

ren werden / welche nicht / oder gar selten / zu curiren / als da ist ein böses Gesicht / ein schwerer böser Athem / spat satt und rollhustig / strupffhustig / flüssige Schenckel / und andere dergleichen Kranckheiten mehr ; Die andern Kranckheiten des Leibes sind diejenigen / denen alle Pferde insgemein unterworffen / und die sie alle Stunden bekommen können / wie gesund sie auch sind.

Die Untugend und Laster / so theils Pferde an sich haben / sind viel und mancherley / die nicht möglich alle zu beschreiben / ich will nur die vornehmsten erzehlen. Erstlich ist diß ein grosses Laster / wann ein Pferd scheu / furchtsam / schreckig und verzagt ist. Dann diese sind gemeiniglich alle beieinander / kommen auch aus einem Ursprung. Bey dergleichen Pferde stehet ein Reuter alle Augenblick in Gefahr Leibes und Lebens / daß es nicht mit ihm über einen

Berg ab / oder über eine Brücken in ein Wasser / Moraſt oder Graben / und was dergleichen Gefährlichkeiten mehr sind / springe.

Zweytens / wann ein Pferd nicht häl tig ist.

Drittens / ist das Bäumen auch ein grosser und gefährlicher Mangel / und sind dieser Pferde viel zu finden / die sich gar hoch aufthun / daß einem unmöglich ist / darauf zu bleiben.

Vierdtens / wann ein Pferd kollert / welches auch ein grosser gefährlicher Mangel ist / und der unsinnigen Weise nicht gar unähnlich; Doch ist dieser Unterscheid zwischen ihnen / daß ein unsinnig Pferd unsinnig bleibt / biß es verraset; Ich habe nie gehöret / daß eines wieder zurecht gekommen ist. Das Kollern aber / darvon ich allhier rede / solches kommet einem Pferd gehling an / daß es toll und unsinnig wird. Wann es nun ausgekollert / und dieselbige Schwermüthigkeit fürüber / so wird es alsdann wieder sittsam und fromm / als wann ihme nichts gewesen wäre. Die Böhmischen und Ungarischen Pferde / sind dieser Seuche vielmehr unterworffen / als andere; Etliche sagen / es wachse ein Kraut in gemeldten Landen / wann dasselbe die Füllen essen / so seye es eine Ursach dieser Kranckheit. Unterdessen ist ein grosser Mangel an einem Pferd / sonderlich in Kriegssachen; Dann es ist einer seines Lebens nicht sicher unter ihnen. Man findet deren etliche / die sich in alle Höhe aufthun / springen hin und wieder auf alle Seiten / schlagen von sich / und fallen einem nach den Schenckeln / und so sie die nicht erwischen / beissen sich selbst in die Brust oder andere Oerter / da sie sie erlangen können / und thun / als wie ein toll unsinnig Vieh; solches geschicht gemeiniglich / wann man sich dessen am wenigsten besorget. Diesem Mangel pflegt man bißweilen / wann man ihnen die Kollerader schlägt / zwischen den Ohren / oder wann man ihnen ein gespalten Holtz in die Nasen stecket / und die Ader darinnen entzwey reisset / durch welches Mittel viel Blut von ihnen kommet / darvon die Kranckheit ihren Ursprung hat. Es hat aber kein Bestand mit ihr / obschon die Kranckheit etwas davon gemildert wird / so ist doch fürwahr nichts bessers / als daß man sie bey Zeiten weg thue.

Fünfftens / wann ein Pferd leichtlich schlägt / wol nach den Menschen / als nach andern Pferden / welches auch kein schlechter Mangel ist.

Sechstens / wann ein Pferd untreu ist / und beisset. Dieser Mangel ist dem Schlagen fast anhängig; dann gemeiniglich die Pferde / so gerne schlagen / beissen auch gerne; Und ist dieses noch das ärgste / je älter ein Pferd wird / je mehr diß Laster zunimmt / haben auch gemeiniglich noch darzu das Schnarchen oder Brüllen an sich / das ist ein unleidlich heßlich Ding / wann sie ein ander Pferd nur von fern sehen / oder vernehmen / so fahen sie an zu scharren und zu schnarchen / schlagen hinten und vornen von sich / als wann sie toll wären / und ist gewiß / daß alle diese Schnarcher verzagte / lose und nichtige Pferde sind / haben viel Rumors / und ist weiter nichts hinter ihnen.

Siebendens / wann ein Pferd stätig ist. Dann geb ich einem jeden zu bedencken / was es für eine Kurtzweil seye / wann einer muß sitzend bleiben / auf einem solchen Gesellen / daß er weder hinter sich / noch für sich kommen kan / sondern muß warten / biß einem solchen losen Hund der Laun vergehet. Oder aber / wann er ja fortkommen will / so muß er absteigen / und ihn zu Fuß an der Hand führen / biß er wieder Lust zu gehen hat. Man findet auch wol dergleichen Pferde / die noch darzu beissen / und sich nicht führen / auch nicht wollen wieder aufsitzen lassen. Wann nun einer in einem Scharmützel auf dergleichen Pferd sässe / und käme ihme seine stätige Weise an / wie vermeinet man / daß seiner solte gewartet werden.

Achtens / wann sich ein Pferd in die Wasser und Kothlachen nieder leget.

Neundtens / findet man auch viel Pferde / die zu Winters-Zeiten durch kein fliessend oder offen Wasser gehen wollen / wie seicht oder schmal es auch seyn mag.

Zehendens / wann ein Pferd Sporn-flüchtig ist. Solches geschicht auf zweyerley Weise: Erstlich widerfähret solches wol einem edlen und guten Pferd / das sonst keine Untugend an ihm hat / wann man ohne alle Ursach und widerwärtiger Weise die Pferde dermassen zerhauet / sonderlich mit den scharffen Sporen / wie sie etliche zu führen pflegen / daß die Räder nicht umgehen / davon die Pferde so irr und furchtsam werden / daß sie nicht wissen / wo sie vor Angst bleiben sollen.

Ausser diesem findet man etliche Pferde / die sind von Natur so eckel / daß sie keine Sporn leiden wollen / und so man ihnen etwann einen Sporn-Streich giebt / so verliehren sie alle Gedult / thun als wollten sie aus der Haut fahren; Und ob man sie schon so weit bringet / daß sie nicht mehr so ungedultig davon sind / so bleiben sie doch so furchtsam und schreckig / daß wann man ihnen mit den Sporn helffen will / daß sie sich auf die eine oder andere Seite herum werffen / und wann sie nur des Fusses empfinden / ob man sie schon mit dem Sporn nicht anrühret / so vermeynen sie doch demselben zu entfliehen / und fahen alsdann solche Unordnung an / daß man sie mit grosser Mühe und Gefahr kaum wieder stillen kan.

Hergegen findet man Pferde / die gar keine Sporn fürchten / geben auch nichts darauf / das ist auch ein sehr grosses Laster / und wol zu glauben / daß solche Pferde zu nichts gut sind / als für einem Wagen.

Eilfftens achte ich das auch für einen grossen Mangel / wann sich ein Pferd nicht satteln oder zäumen läst.

Zwölfftens / wann ein Pferd nicht will aufsitzen lassen / es sey im Frieden oder Krieg / so taugt es nicht / sonderlich wann einer offt absteigen muß / und nicht allzeit Vortheil und Gehülffen haben kan / wann er wieder aufsitzen will / darüber mancher in Gefahr seines Leibes und Lebens kommt.

Cap. XXIII.

Was derjenige / so eine Stutterey anzustellen willens / zu vörderst zu beobachten.

SOll derjenige / welcher eine Stutterey anzurichten willens ist / vor allen dingen vorhero in Acht nehmen und überschlagen / ob er auch Gelegenheit darzu habe / als nehmlich für allen gute temperirte Lufft / gut Wasser / eine gute / gesunde und gnugsame Weide / so wolen bey dürren als nassen Jahren. Item / ob er auch so viel Heues daheim einzuheuen habe / daß er das Jahr über auskommen mag / und nicht alles ums paare Geld kauffen / wie nicht weniger das glatte Futter in der Nähe oder um die Stutterey herum selbsten zu bauen habe / oder mit grossen Unkosten von weitem herzu führen oder gar kauffen müsse / sintemal / wann einer alles darzu ums paar Geld kauffen solte / würde ihn solche Pferd-Zucht in einem Jahr mehr kosten / als er in vier oder fünff Jahren daran nutzen könnte. Wann man nun erzehlte Stücke selbsten haben kan / thäte man viel besser / wann ein Herr auf seinem eigenen Grund und Boden seine Pferde selbst erziehete / dann wüste man / was man hätte / dörffte nicht viel um Pferd kauffen sich bemühen / sintemal / wann das Gestütt einmal in Schwang gebracht würde / hätte man hernach alle Jahr Pferde daraus zu gewarten / welcher dann sich der Herr nach Belieben / für seinen Leib zum reuten oder in die Kutschen bedienen könnte / derneben jährlich was abgeführt / abgeritten oder sonsten nicht mehr tauglich wäre / ausmustern und verkauffen lassen / welches schon am Unkosten wieder etwas würde herein bringen. Es mag sich auch ein Privat-Cavallier dessen gar wohl anmassen / und mit 10. oder 12. Stücken anfangen; Dann er könnte darmit nicht allein seine Feld-Arbeit verrichten / sondern auch was er in seiner Haußhaltung bedürfftig / herzu führen lassen / mit welchem sie alle Unkosten / die auf sie des Jahrs gangen / wieder hierein brächten / und über das jährlich von ihnen etliche Fohlen zum besten hätte. Könnte einem auch vielleicht Pferde von seinem Gestütt weissen / die einer fremden Nation Pferde noch den Trutz bieteten / und im geringsten nichts nachgehen dörfften; Wie ich dann Pferde gesehen / welche in unsern Teutschland gefallen / als aus Ihr. Kayserl. Majestät Korstischen / Böhmischen und Inspruckischen Gestütt / aus dem Chur-Maintzischen / Chur-Bayerischen / Chur-Sächsischen / Chur-Brandenburgischen und Hochfürstlichen Würtembergischen. Diese hohen Potenzen haben allein solches von allerhand Nationen und raren Farben / wohlbestelltes und angeordnetes Gestütt / daß / wann einer einen schönen Spanischen Hengst / Italiäner / Sardiener / Drattesberger / Barben / Niederländer / Dännemärcker / Polacken / Engeländer und andere wohlgewachsene Pferde zu sehen verlanget / er die Menge sehen kan und nicht Ursach hat / darnach in fremde Länder zu reisen / wie dann auch mancher grosser Herr seine Race in seinem Gestütt / durch Verehrung eines solchen Pferds von gemeldten grossen Herren / meliorirt und verbessert. Ferner in Onoltzbachischen / Hochfürstlichen Oettingischen Gestütten / als nehmlich die Race vom Neapolitaner / Roth-Schecken / Spanier / Drattesberger / Hutzelhamsen / Perlen-Flachen / Brüdern und andern mehr / die keiner fremden Nation / so wohl in der Güte als Schöne / etwas nachgeben / und ob nicht ohn / wann man sich je länger je mehr auf dergleichen Stuttereyen befleissiget / wird man auf die letzt anderer fremder Nationen ihre Pferde / nicht mehr so theuer / als bißhero geschehen / abkauffen

Massen ich dann / noch ein schöne Gestütt / auch solche schöne Pferd von allerhand raren Farben absonderlich von Hermelein / Perle-Flachen / schwartz und rothe Tiger / braun Schecken / auch andere gantze Tincturen im Hochfürstlichen Casselischen Gestütt gesehen / worüber ich mich höchlich verwundert.

Cap. XXIV.

Von der Lands-Art / so wol der Hengst als Stutten / von welcher nach eines Belieben kan zur Zucht genommen werden.

DIe Lands-Art betreffend / wovon ein grosser Herr oder Cavallier sein Gestütt anzurichten willens ist / ist nach eines jedwedern Belieben zu erwählen / sintemal es in allen Nationen gute und böse oder schlimme Pferde zu geben pflegt / und erfolgt darum nicht / wann man sagt: diß ist ein Teutsch / Persianisch / Arabisch / Englisch / Spanisch oder Italiänisch Pferd / daß er darum gerecht und gut seyn müsse / sondern man muß das Gewächs / seine Güte / Stärcke / wie auch die Fehler und Erb-Mängel / vorhero betrachten / so kan man eine Nation zur Pferd-Zucht erwählen / welche man will: Als da sind

1. Persianer / 2. Araber / } welche uns sehr weit entlegen / deswegen auch gar selten in unser Land gebracht werden.

3. Barbaren / so über das Mare Mediterraneum aus Africa zu uns in Europam gebracht werden / welchen die Sardinier am nächsten kommen. Dieß ist ein Race von einer solchen Stärcke / Vermögen und gutem Humors, dabey auch so vigoureux, als immerzu die besten Spanier und Barbaren seyn können.

en. Daß ist aber bey diesen Pferden wohl zu obviren / daß sie / wie die Barbarn und Spanier lassen tractirt / und vor dem 6. Jahr ihnen im gemeinen nichts zugemuthet werden. Hat nun ein Herr ein Gestütt / worinnen Barbarische / Spanische / Italiänische / Sicilianische / Sardinische / Türckische / Dähnische / Persianische / Arabische / Bachmattische / Preußische / Pollnische / Engelländische / Teutsche / Siebenbürgische / Neapolitanische / Calabrische / Friesische und andere Race mehr seyn: So muß man wissen / worauf ein solcher seinen Absehen hat / ob er nur bey einer Race bleiben / oder ob er allerhand / so wolen leichte / mittelmässige als schwehre Pferde / daraus erziehen will / worvon er Leib-Pferde / Schul-Pferde / Kutschen- oder Bogen-Pferde nehmen könne / sintemal bey jeder jährlichen Aufstellung man in einer Nation / solche Sorten aufstellen kan: Zu deme / so sind auch einem grossen Herrn gewisse Farben und Talien beliebig / deswegen absonderlich dahin zu sehen / wie man Farben und Talia conservire, hingegen die falsche Farben und Talien ausmustere / (obwohlen in solchen Farben manch gutes Pferd stecken kan / welches man entweder auf die Reit-Schul nehmen / oder allen theuer verkauffen muß.) Dann ist auch dahin zu sehen / daß man die Race nicht untereinander mische / welche sich nicht zusammen schicken / will man die Race nicht separiren / so laß man Race mit Race beschellen; Will man aber eine Mixtur und Farben haben / da gilts Aufmerckens / dann nicht weder Race in die andere operiret. Als zum Exempel / kein Türck und Engeländer taugen nicht zusammen / kein Barbarisches und Türckisches / kein Barbiener und Ungar / kein Dähn und Siebenbürgisches Pferd / kein Arabisches und Engeländisches Pferd. Derowegen so du wilt ein Mixtur haben / welche eine rechte Talia zusammen geben soll / so belege mit einem Barbarischen oder Sardinischen Hengst / Italiänische / Neapolitanische / Spanische / Engeländische / Preußische und andere Teutsche Hengst: Stutten. Mit einem Spanier / Neapolitaner / Engeländer / Araber oder Persianer / Neapolitanische und andere Italiänische / Frießländische / Spanische / Dähnische / Preußische und Polnische Hengste Stutten. Mit einem Bachmatten / Polnischer / Dähnische und Preußische Stutten; Ein Engeländer gibt Dähnische / Neapolitanische / Italiänische / Spanische / Teutsche und Preußische starcke Stutten / ꝛc. Sintemal allezeit darauf zu sehen / wie sich die Race auf einander schicken / und in allem die kleine Stutten zu scheuen sind; Dabey die Complexiones zu beobachten / dann ein Frießländer ist viel kälterer Natur / als ein Spanier oder Neapolitaner; ist auch gröber von Knochen und sehr bemast / derowegen das Fohlen necessario eines mittelmässigen Temperaments und mittler Talia von ihme fallen muß; und so fortan mit anderer Race / zu welchen man in alleweg auch das Clima, worinn sie gefallen / die Talia observiren / und sein Temperament daraus nehmen muß. Ein Farb ist den Spaniern und Italiänern am nächsten mit dem Clima, aber an der Grösse / Talia und Action weit unterschieden / deswegen ihme solche Pferde zu geben / die sich zu ihme schicken / als nehmlich die grösten Spanische und Italiänische Stutten / damit man in der Mittel-Talia bleibe / dann weil der Barb von Natur nicht groß ist / so muß man ihme desto grössere und höhere Stutten geben / so wird man schöne Mittel-Pferde bekommen / welche auch einen schwehren Mann in unsere Landen / (allwo der Weg nicht so sandig und ebner ist / als in Africa) werden aus dem Feld tragen können / welches sich / so man Barbarn mit Barbarn belegte / in unsern Landen sonsten nicht thun liesse / man wolte dann solche kleine Pferde der Karität halber auf der Reit-Schul haben / da sie das ihrige gewiß thun möchten. Dergleichen muß man auch die Tinctur oder Farbe an den Pferden wohl in Acht nehmen / wann man beständige und allerhand Farben in einem Gestütt haben will / darmit man jährlich so wol zum Reiten / als in die Gespann etwas aufstellen / und heraus nehmen könne. Nun sind ihrer viel und mancherley Meinungen / wie man die Farben heraus bringen wolle; Etliche meinen / wann man einen schwartz-Schecken haben wolle / soll man ein schwartz und weisses Pferd / und so man einen roth- oder braun-Schecken verlangete / einen Braunen oder Fuchsen und einen Schimmel nehmen / so könte es nicht fehlen / es müste Schecken abgeben / aber weit gefehlet. Dann ein schwartz und weisses Pferd gibt eine vermischte Farb / entweder einen schwartz-grauen / Apffel-grauen / oder Stichelhäriges Pferd / ein Fuchs oder braun und weisses Pferd / einen Sand-grauen / Roth-Schimmel / oder Stichelhärigen braun- oder rother Farbe. Wann man nun schwartz-Schecken haben will / so gib einem schwartz-schecketen Hengst / schwartze Stutten / so viel oder wenig weiß bezeichnet sind / so wird man alsdann eine Race von dergleichen Tinctur bekommen / desgleichen einem schwartzen Hengst / welcher auch viel oder wenig weiß bezeichnet ist / schwartz-schecketen Stutten. Desgleichen ist auch zu procediren / so man roth- oder braun-Schecken haben will / daß man einer braun- oder roth-schecketen Stutten einen braunen oder fuchseten Hengst / mit viel oder wenig weissen Zeichen / oder braunen und fuchseten Stutten / einen braun- oder fuchseten Hengst / viel oder wenig weiß bezeichnet gebe / welches man auch an Perlenfarb- oder andern falsch-schecketen Stutten in Acht nehmen kan. Zu deme so trägt auch viel bey / wann die Himmlischen Zeichen mit deren Influentien und Constellationibus beobachtet werden / dann solche nicht vergebens in den Cörpern wircken / deswegen solche Pferde / als die schwartz-Schecken / in Saturnischen / Martialischen und Mercurialischen Zeichen müssen belegt werden / entweder am Samstag in Martis- oder Mercurii-Stund / im Steinbock und Wasser-Mann / oder am Dienstag in Saturni oder Mercurii-Stund / im Löwen / Widder und Schützen / wie auch am Mittwoch in Martis oder Saturni-Stund / im Zwilling / Stier oder Jungfrau. Die Ursachen sind diese / weil der Saturnus schwartz oder dunckel tingirt. Der Mars aber aus verbrandter Hitz tingirt braun oder schwartz. Mercurius tingirt weiß. Zu den roth-braun- oder falsch-Schecken

soll man nehmen den Dienstag in Mercurii-Stund/ im Löwen / Zwilling und Stier / wie auch Schützen/ am Mittwochen die Stund Martis, in eben diesem Zeichen/ darzu man auch den Widder nehmen kan. Zum Beschluß ist auch dabey zu mercken / daß / wo man marmelirte Pferde verlanget/ man einen Hengst so Hermelein / (dann dieses eine gantze Farb und keine Mixtur ist/) nehmen / scheckichte Stutten / oder aber eine gantze Farb/ es seye Rapp/ Braun / Fuchs oder Falch/ damit belegen solle/ wie es dann mit dergleichen Hermelin-Stutten und gantz-färbigen / oder scheckichten Hengsten auch gut thun wird. Solche Hermelin aber sollen am Dienstag in Veneris-Stund im Widder / Stier und Steinbock belegt werden / oder am Freytag in Martis-Stund / im Löwen / Stier und Zwilling; In allen aber soll man auch die Stationem Lunæ im beschellen/ wie auch die Trigones ♄ ♀ris; △☉♀. △♃♀. △♂♀. △☿♀. ✶☿♀. ✶☉♀. △☋♂. △☉♄. und andere dergleichen / wie auch das Caput Draconis dabey wohl observiren/ hingegen alle Oppositiones, den Drachen-Schwantz / und alle Monds-Brüche höchstens meiden.

4. Engeländer.

5. Spanier.

6. Neapolitaner / worunter auch andere gute Italiänische Pferde mögen passirt werden.

7. Die Türckischen / welche auch unterschiedlicher Lands-Art sind / und nicht die in Ungarn / sondern in Asia und andern seinen Provinzien fallen / wie auch die Bachmatten / welche sind Nord-Ost-Tartarische Roß / so zwar vom Gewächs nicht so gar schön / darneben aber sehr dauhafft / und wie man sagt / Eisen-veste Pferde sind.

8. Preußische.

9. Pollnische.

10. Siebenbürgische / mit welchen auch die Ungarische und Croatische passiren.

11. Dähnische / mit welchen die Hollsteinische.

12. Niederländische / worunter die Frießische und andere darinnen liegender Provinzen Pferd verstanden werden / als Nieder-Sächsische Westphälische.

Unsere Teutsche Pferde setze ich eben darum nicht hindan / als wann sie einigen oder andern Nationen viel nachgeben solten. Dann ob schon bißweilen eine Nation für der andern stärckere und schönere Pferde bringet / so erfolgt nicht daraus / daß alle Pferde im selbigen Land also seyn / dann nicht ein Pferd wie das andere ist. Allein halte ich / daß unsere Pferde / so in unsern Europäischen Ländern gezeilen / (massen an den Preußischen und Pollnischen Pferden zu finden/) auch in die Länge besser als jene in unsern Landen dauren mögen / weil sie unsere Climatis gewohnt.

Cap. XXV.

Wie ein Beschneller und eine Stutte zur Belegung vorbereitet solle werden.

Dieweilen wir bereits genugsam gemeldet von der Art und anderen Beschaffenheiten des Beschellers und der Stutte; wie dann auch von der Beschell-Zeit selbsten / als ist übrig / daß wir kürtzlich lehren / wie selbige müssen gehalten und gewartet werden. Und zwar erstlich von dem Beschneller annehmen. Ist demnach zu wissen / daß derselbige nicht müsse überfüttert / jedoch mit mittelmässiger Portion und Arbeit unterhalten werden / wie dann auch hingegen mit harter Mühe verschonet werden soll / auf daß er bey Kräfften und eine lange Zeit ausdauren könne. Wann die Beschneller (welches billich seyn sollte) Schul-Pferde wären / (wiewol auch schöne Pferde in den Gespannen der Carossen gefunden werden / und deßwegen gar nicht zu scheuen seyn) soll man dieselbigen fein sittsam reiten/ und nicht die schwehre Lectiones, als Passaden/ Redoppien / und dergleichen / thun lassen / oder gar Springer aus ihnen machen / dardurch dann ihnen alle Kräfften entzogen werden / und wann schon ein solches Pferd / weil es von guter Landes-Art und Stärcke/ ein Jahr oder etliche ausdauret/ kommt es endlich doch gantz und gar von seinem Vermögen / daß es nichts mehr taugt/ welches man/ so es in Zeiten genommen / und geschonet wäre worden / noch viel Jahr hätte gebrauchen können. Hieraus aber folget nicht/ daß ein solch Pferd gar nicht beritten werden soll/ und durch solche Unterlassung alles dasjenige/ so mit langwieriger Mühe erlernet worden / vergesse/ sondern dasselbige nur Fuß für Fuß geschehen. Es kan auch bißweilen eine kurtze Schul mit ihm gemacht/ und hernach wiederum desto länger geschonet werden. Die Stutten / welche man belegen will (ausgenommen die / so Fohlen unter ihnen haben) sollen gar nicht fett seyn / wo dieselbige zu lang warten/ kan man ihnen ein Monat vorher das Futter etwas abbrechen; Zur Arbeit zwar können sie wohl auch gebraucht / aber nicht überladen werden: In übriger Wartung soll man mit ihnen ehender gelinde/ als hart verfahren/ besonders nach dem Beschellen im ersten / dritten und achten Monat / wegen ☿ und ♂; Dann wann solche Stutten aufgefangen haben / und auf der Schul oder im Zug über die Vernunfft und Natur gejagt / gepeutscht und abgemattet worden / wie kan was Gutes aus ihnen hervor kommen.

Cap. XXVI.

Von der Fruchtbarkeit der Stutten.

Aristoteles, und alle Scribenten/ die von der Pferd-Zucht geschrieben/ stimmen mit der täglichen Erfahrung ein/ daß die zwey-jährigen Stutten den Hengst zulassen/ damit aber wenig ertet würde/ weil aus solcher unzeitigen Belegung el schlechtere/ kleinere und schwächere Pferde zu erarten seyn/ als ob die Stutten das rechte Alter erchet hätten: Dahero solches/ was nur Noth-Fäl/ oder wider Wissen und Willen/ aus Uebersehen geschicht/ mit keinem Nutzen ersetzlich/ zugelassen werden soll. Aristoteles de Natura Animalium, Lib. 6. p. 22. will auch/ daß die Stutten den Hengst/ so lang sie leben/ zulassen/ daß sie auch/ biß in das viertzigste Jahr/ fruchtbar bleiben sollen. In so lang sie leben/ als die Hengst/ ingleichem thun sollen. Palladius und Columella wollen sie nicht über 10. Jahr für tüchtig zu der Pferd-Zucht erkennen/ welchen aber andere noch etliche Jahre zusetzen.

Cap. XXVII.

Trächtiger Stutten Arbeit.

Die Scythen seyn in den Gedancken gestanden/ daß eine Stutte keine lebendige Frucht mehr/ durch einige Ursach/ verwerffen könne/ rum haben sie dieselbe zu aller Arbeit gebrauchet/ chdem sie vergewissert waren/ daß die Frucht im utterleibe das Leben habe. Denen zuwider/ brauin ihrer viele die Stutten zu der Arbeit so lang/ s sie vermeynen/ daß die Frucht über halbe Zeit mmen seye/ und fangen dann an/ derselben mit alArbeit zu verschonen. In der Meynung/ daß Arbeit der todten Frucht minder/ als der Lebenzen/ schaden könne/ weil die Stutten zu der Zeit erlich am meisten beschwehret seyn: Indem auch lebendige Frucht der Nahrung erwartet/ und vonhen hat/ so durch Auflegung der Arbeit verhinrt werden könne; Wie nun förderst unter den utten ein grosser Unterscheid zu machen/ welche r Arbeit etwas/ oder gar nie/ gewohnet haben/ elche bey den armen Bauers-Leuten/ aus höchster thdurfft/ mit der Arbeit nicht verschonet bleiben nen: An welcher Frucht auch wenig gelegen/ ob gleich nicht wohl fort kommen/ oder gar Schaannehmen möchten/ weil sie von geringem Werth n/ viel anderst aber muß man mit edlen Stutten fahren/ welche zur Arbeit ohne das nicht gebrauet/ sondern allein zur Pferd-Zucht gehalten wern. Dann je mehr man derselben mit der Arbeit rschonet/ je mehr ist man des Verwerffens und derer Zufälle versichert. Damit sie aber gleichwol zu reicher/ fetter und überflüssiger Weide/ und müssigem Stehen/ nicht allzu fett werden/ so ist denselben Wechsels-weise zu Zeiten/ auf gar gleichem Boen gar geringe Arbeit/ an statt einer Bewegung zu chen/ nicht unnützlich; Dann anderst würden sie entweder zuviel umlauffen/ und darüber Schaden nehmen/ wo sie frey gehen/ oder aber zu faul werden/ und zuviel zunehmen/ wo sie allzeit müssig stehen/ dann davon würde die Frucht bedränget/ das Gewächs verhindert/ und in der Entledigung Gefahr zu besorgen seyn/ oder doch nichts Gutes aus der Frucht werden können. Es ist aber solche Arbeit also bescheidentlich anzufangen/ daß sie nicht an solchen Orten geschehe/ daß die tragende Stutten von grosser Last sich überheben oder überstrecken müssen/ wie an den hohen Bergen/ oder in tieffen Weegen/ geschehen kan. Auch nicht in grosser Hitze/ und in allzu strengem Lauff/ sondern allein von gar leichter Last/ auf ebenem guten Weeg/ und bey temperirtem Wetter. Solche Bewegung aber ist unnöthig bey den Stutten/ welche auf der Ebene weiden/ ohne daß sie ruhig gehen/ aber dieselbe ziemlich weit samlen müssen. Wann die tragende Stutte über die Helffte ihrer Zeit/ inwendig ihre Frucht/ und von aussen ein junges Füllen ernähren muß/ kan sie auf der Weide (wie gut dieselbe auch seyn mag) nicht so viel zunehmen/ als solche beyde Füllen erfordern/ und wann die Fettigkeit der Weide nicht nach der Milch/ sondern einig nach der Fettigkeit anschlagen wollte/ welches beyden Füllen schädlich wäre/ müste das eine desto eher von der Milch abgenommen werden/ auf daß sie nicht beyde zugleich verderben/ welches am besten zu der Herbst-Zeit/ vor dem Aufstellen/ beschehen kan/ zu welcher Zeit das Füllen inwendig anfängt zu wachsen. Wo aber Stutten (sonderlich die Trächtigen) im Sommer auf voller reicher Weide nicht zu-sondern mehr abnehmen/ wäre das ein gewisses Anzeigen eines Mangels/ welchem zeitlich nachzusehen/ und vorzukommen.

Cap. XXVIII.

Vom Feyer-Jahr.

Es wollen etliche der Stutten auch destomehr verschonen/ und desto länger bey Kräfften behalten/ wann sie dieselbe nicht jährlich/ sondern Wechsel-weise/ belegen lassen/ wodurch sie dem Füllen eine sonderliche Gutthat beweisen/ daß solches demselben und den folgenden Sommer/ nachdem es gefallen/ die volle Milch vorbehalten/ und damit recht erstärcken lassen: Ja etliche nehmen noch den dritten Sommer darzu/ wann die Stutte schon wieder trächtig ist. Solche Meynung aber findet sich bey dem

wenigsten Theil / weil 1.) sich hierdurch die Anzahl der Pferde langsam vermehren würde. 2.) Weil auch viel Stutten geld würden / daß sie zu der bestimmten Zeit des Hengstes nicht begehren möchten. 3.) Weil das starcke saugende Füllen der Stutte im andern oder dritten Sommer eben sowol zu ernähren beschwehrlich fiele / und nicht weniger / als ob sie trächtig wäre / abmatte / oder sie von des Füllen importunität verursachet würde / demselben das Trincken zu verweigern / und von sich zu schlagen / weil alle Thiere ihre Jungen gern zeitlich dahin anleiten / daß sie ihre Nahrung selber suchen lernen sollen. Hergegen aber / aller Erfahrung gemäß / daß eine Stutte / welche alle / und viel Jahr nacheinander / trächtig wird / die Kräfften vor der Zeit verliehret / ihnen das Hertz abtragen / und schwache Füllen bringen: So erwählen die meisten das Mittel / daß sie die schwächern Stutten im dritten / die stärckern im vierdten Jahr feyren lassen. Es wäre dann / daß sie von selbst ein Jahr ausgesetzet / des Hengstes nicht mehr begehret / oder nicht gefangen hätte: So soll man vielmehr Fleiß anwenden / solche das folgende Jahr zu belegen / und wieder fruchtbar zu machen, weil sie sich in einem Frey-Jahr gnug erholen können. Dann wo eine Stutte von guter Art und grossem Vermögen ist / auch allein zu der Reuterey gehalten wird / hat man um soviel Ursache / von ihr um eine gute Art zu trachten / weil sie noch bey völligen Kräfften und Gesundheit / auch fruchtbar ist / deren beständige Beharrung man nicht auf viel Jahr versichert; sondern leichtlich ein Zufall verhindern / oder gar aufheben kan / daß sie geld wird / oder andere Mängel bekommet / die sie zu der Pferd-Zucht untüchtig machen.

Cap. XXIX.

Von den jungen Füllen.

Wann ein Füllen aus dem Netz gelöset / wie man ihm die Fuß-Bein reinigen soll / damit es einen guten / beständigen / und festen Huf bekommet.

HErzu nimm von einem Eschenen dürren Holtz / mach daraus ein Instrument / wie ein Scheermesser / jedoch / daß es an der Schneiden nicht zu scharff und dünn ist / mit solchem Instrument schabe dem Füllen die Füsse ein wenig rund herum / und formire ihm dieselben / dann streichs aufs hübscheste und artlichste / gleichfalls auch auswendig / untersich fein rein abe / jedoch schone des Sambs / damit derselbe nicht verletzet werde.

Wann ein Füllen von Mutterleib ungesund käme.

Wann ein Pferd hustet / oder Lungen-süchtig wäre / nimm einen Topff / darein ohngefehr sechs Kannen Bier gehen / mache denselben halb voll Beyfuß / grün oder dürr / doch ist der Grüne allzeit kräfftiger / gieß darauf soviel Bier / biß der Topff voll wird / decke den Topff wohl zu / laß es zwey Finger-breit einsieden / seihe es hernach durch ein Tüchlein / nimme dann einer guten Welschen Nuß groß Hunds-Fett / lasse es zergehen / thue es in ein Kännelein-voll des gesottenen Biers / geuß es dem Füllen laulich ein / laß es drey Stunden sittiglich herum führen / und lasse es aufhefften / daß es in vier Stunden kein Futter erreichen kan. Sobald es dem Füllen eingegossen ist / soll man nehmen Wein-Essig 1. halb Nössel / Knoblauch zwo Häubtlein / gestossenen Pfeffer ein Quintlein / solches vermische durcheinander / und reibe die Lefftzen unten und oben / auch die Zunge wohl damit / daß ihm der feiste Geschmack vergehe / und es wieder fräßig werde. Siehet man nun / daß das Füllen Besserung davon befinde / so mag man es zum andern- auch drittenmal / darnach es vonnöthen ist / gebrauchen.

Ein anders.

Nimm Salbey-Wurtzel / Rauch-Wurtzel / Tannet-Blätter / Wegebreit / Waldmeister / jedes 1. Handgeuß darauf vier grosse Kannen mit Wasser / thue solches zusammen in einen Kessel / decke es veſt zu / laß wohl sieden / daß kein Dunst heraus steiget / wann es halb eingesotten / so geuß es in ein Gefäß / daß es von sich selber erkaltet / dann laß das Füllen daraus trincken / so offt und viel es mag / und halte es damit an.

Oder:

Nimm Lungen-Kraut / das an den Eichen-Bäumen wächst / und rothen Beyfuß / siede das mit Wasser / und laß das Füllen täglich davon trincken.

Wann ein Füllen feiste Augen / ein dick Gesichte / oder andere Mängel am Gesicht bekomme.

Nimm Wegwarten-Kraut / thue es in ein Glas / vermache es wohl / darnach vergrabe es in einen Ameisen-Hauffen / laß es neun Tage darinnen stehen / so wird ein Wasser daraus / solches Wasser thue offt in die Augen / sofern der Stern nicht abgestanden / es hilfft. Man soll auch grüne Wegwarten und Wurtzel klein zerhacken / und unter das Futter zu fressen geben.

Wann ein Füllen die Gelbsucht anstösset.

Nimm gantzen Saffran fünff Loth / thue das in ein weiß Tüchlein / binde es fest zu / wirffs in den Kübel / daraus die Stutte trincket / geuß frisches Brunnen-Wasser darauf / und laß es wohl darinnen weichen. Item / nimm fünff Loth rein ungemischt Wax / auch zwey Ungarische Ducaten / thue diese beyde Stücke gleicher Gestalt in das Wasser. Wann man die Stutten träncken will / soll man das Säcklein mit dem Saffran gar rein austrucken / und wieder in Wasser werffen / und die Stutten davon trincken lassen; Wäre das Füllen des Alters / daß es selber tru-

ken könnte / soll man diese beschriebene Stück in lauche Ziegen oder Kühe-Milch thun / und dem Füllen ches eingiessen oder selbst trincken lassen.

Ein anders.

Nimm funffzehen Menschen-Läuse in ein Stück red / und gib es dem Füllen zu fressen.

Noch ein anders.

Schlage ihm erstlich die Licht-Ader / alsdann Pö- dörret vier Pfund / Osterlucia / Lorbeern jedes n Viertel-Pfund / binde dem Füllen ein Tuch über n Kopff / nimm einen neuen Topff / thue glüende chlen darein / wirff diese 3. Stück darauf / laß dem llen den Dampf wohl ins Gesicht gehen / so lang s es gar verreuchet / ist es vermöthen / thue es über ey Tage noch einmal / so wirst du sehen / was ihm ein Dunst aus den Augen gehen wird / und verlicht sich die gelbe Sucht alsbald.

Wann ein Füllen die gelbe Sucht bekommt / und steckt / daß man ihm fortheliffen muß.

Nimm Hunds-Schmaltz / Baum-Oel aus 1. Saltz ein Quintlein / Wein-Essig ein halb Nöss- Rauten vor einen Pfennig / solches alles mische rohe fleissig unter einander / laß ein wenig lauter den / und geuß es dem Füllen zu beyden Naßlöchern ein / du solt auch das Füllen in einem warmen tall halten / daß es nicht in rauhe und kalte Lufft mmet / und es täglich von Waitzen-Kleyen trinn lassen; Will man es einem alten Pferd gebrauen / so muß man diese obige Stücke alle gedoppelt men.

Ein anders.

Nimm Coriander mit Kraut und allem / gelben enff mit Kraut / von jedem ein Viertel-Pfund / e darven einen Rauch auf Kohlen / und laß dem llen allgemach in Halß gehen / nach solchem nimm rebenen gelben Senff zwey Löffel voll / das Weisen vier Eyern / gebrandt Saltz zwey Löffel voll / ker Candi ein Löffel voll / temperire solches alles ter einander / und geuß es dem Füllen in Halß / gen werden die Drüsen ganghafft; Einem alten erd aber nimmt man alles doppelt. Oder nimm Baum-Oel zwey Löffel voll / Brunnen-Kreß gerieu ein Löffel voll / Saltz / so viel man in zwey Finern fassen kan / mische das unter einander / und geuß dem Füllen zu beyden Naßlöchern ein; Einem alen Pferd alles gedoppelt. So bald du es dem Füln eingossen / alsdann nimm Fœnum Græcum, quelen in Wein / und gib ihm auf einmal zwey Löffel voll im Futter zu fressen.

Item.

Wann ein Füllen die Gelbsucht hat / so erkennet n es daran: Es bekommt unter dem Halß eine sse Beule / die ist hart; So nimm alt Schmeer / che das warm / und schmiere die Beule wohl da- / dreymal / so wird sie weich und bricht auf / will aber nicht aufbrechen / so hacke sie auf mit einer Lancette / nimm alsdann Baum-Oel und Essig / jedes en Löffel voll / mache es ein wenig laulicht / und geuß es ihm in die Naßlöcher / einem alten Pferd gebraucht mans gleich also.

Wann ein Füllen von Läusen verunreiniget wird / daß es nicht gedeyen kan.

Dem soll man drey Stück von drey Hundes-Rippen / die von einem Hund seyn / mit einem Bändlein an Halß hencken / da aber das Gewürme überhand genommen / und das Füllen sich gerieben hätte / so soll man die Rauten-Salbe die darnach folget / gebrauchen. Oder nimm Bilsen-Oel / bestreich das Füllen an der Wärme damit.

Ein anders.

Nimm Weisses von zwey Eyern / ein Loth Queckfilber / tödte das Queckfilber in dem Ey / und rühre es wohl untereinander / alsdann nimm ein Stücklein von einem Tuch / es sey gleich Farb was es wolle / und bestreiche es gar wohl damit / binde es dem Pferd fein kalt um den Halß / so bleibet kein Ungeziefer bey ihm. Oder nimm eine gar scharffe Laugen / schneide gute Venedische Seiffen darein / wasche das Füllen mit solcher Lauge sauber ab.

Wann ein Füllen nicht stallen kan.

Nimm fünff Krebs-Augen / stosse sie klein / thue sie in ein halb Nössel rothen Wein / mache es laulich / geuß es ihm ein / und führe es ein wenig herum.

Oder:

Nimm drey Herings-Seeler / wie man sie zu nennen pflegt / pülvere die / thue das Pulver in ein halb Nössel rothen Wein / geuß es dem Füllen laulicht ein / und führe es ein wenig herum.

Ein anders.

Nimm Wein-Essig ein halb Kännlein / sechs Schaafs-Lorbeern / sechs gute Lorbeern gepülvert / mische es unter einander / mache es ein wenig laulicht / geuß es dem Füllen ein / so muß es stallen.

Oder:

Nimm Bibernell-Wasser ein halb Kännlein / und sechs Schaafs-Lorbeern / pülver die / thue es unter einander / mache es laulich / und geuß es dem Füllen ein / es stallet bald.

Wann ein Füllen das Durchlauf bekommt.

Nimm Eicheln / vier gute Händ voll / gedörret / und stosse sie klein / menge es ihm unter das Futter.

Ein anders.

Nimm ein gute Gispel voll Rocken-Kleyen / menge sie unter das Futter / und gib es ihm zu fressen / ist es ein alt Pferd / gib ihm ein halb Pfund Lorbeer darunter / und gib ihm acht Tage solches zu fressen.

Wann ein Füllen die Darmgicht hat / und verstopfft wäre / oder das Durchlauffen bekäme.

Nimm ein Nössel ungesaltzene Fleisch-Brüh / drey Löffel voll Baum-Oel / ein Löffel voll Lilien-Oel / ein Löffel voll Saltz / Niese-Wurtz / ein paar Messerspitzen voll Mennige / das alles unter einander / und applicire es als ein Clystier.

Ein anders.

Nimm Gersten ein Achttheil/ auf eine Metze Hirsen / thue es in einen Kessel / und geuß sechs Kannen Wasser darauf / decke den Kessel fleissig zu / laß es ohngefehr zwey Kannen voll ensieden / geuß es in ein Gefäß / daß es kalt werde / laß dann das Füllen trincken / so viel / als es selber mag / gib ihm acht Tage nichts anders zu sauffen / rühre es zuvor wohl um / und wann es gar abgetruncken ist / so geuß wieder ander Wasser darzu / laß es noch einmal sieden / und davon trincken / wie zuvor / biß es nicht mehr bedarff.

Oder:

Nimm Sennetblätter drey Quintlein / Enzian zwey Loth / siede das in einem Käunlein mit Wein / geuß es ihm laulicht ein / es purgiret und reiniget. Oder stecke ihm Venedische Seiffen in Baum-Oel gedunckt / hinten ein.

Wann sich das Füllen von der Milch / Wasser / Wind oder sonsten verfangen hat.

Nimm einen Ziegelstein / mache den glüend-heiß / und geuß darauf eine gute Kanne voll Geiß- oder Kühe-Milch / thue darunter so viel Rocken-Mehl / als du mit Fingern halten kanst / und laß also das Füllen warm davon trincken / daß aber die Milch nicht zusammen laufft / auch soll man der Stutten allezeit das Trincken mit einem heissen Ziegelstein ablöschen / und gleichfalls eine gute Hand voll Rocken-Mehl darein rühren.

Oder:

Nimm Bibergeil und Safran / jedes ein halb Loth / und gestossene Lorbeern / thue das in eine Kanne Wein zusammen / und geuß es ihm laulich ein.

Wann die Würm ein Füllen beissen wollen.

Nimm Sattenbaum / Fœnum Græcum, jedes ein Pfund / schwartzen Schwefel ein Viertel Pfund / dieses alles klein gepulvert / davon gib dem Füllen / so viel du mit drey Fingern halten kanst ins Futter / solches thue sechs Tage nacheinander / wann es nicht fressen will / so soll man es ihm mit Ziegen-Milch eingiessen / man kan es ihm auch des Jahrs zu viermal eingeben.

Wann ein Füllen beschrien / oder sonsten kranck wird.

Wann ein Füllen stirbet / so nimm das Hertz / Lung und Leber / hänge es in den Rauch / darnach nimm des verstorbenen Füllens Hertz gantz / Lung und Leber aber ziemliche Stücke / thue es alles zusammen in einen Kessel mit Wasser / laß es sieden / daß es zu einem Muß wird / thue es alsdann in einen Topff zusammen / verklaibe den Topff wohl / und vergrabe ihn des Morgends vor der Sonnen Aufgang unter die Schwellen / da die Füllen täglich aus und ein eingehen müssen. Dieses ist auch von den alten Pferden zu verstehen und zu gebrauchen.

Ein anders.

Nimm Harn von einem jungen Knaben / geuß das auf glüende Kohlen / daß der Dampf dem Füllen an das Geschröt gehet; es geneset / und ist an alten Pferden probiret worden.

Wann ein Füllen von einem giefftigen Thier gestochen / oder von einem tollen Hund gebissen wird.

Nimm einen Topff / darinnen ungefehr vier Maß gehet / den thue voll Bach-Bohnen / geuß darauf alt Bier / daß der Topff voll wird / vermache den Topff wohl / lasse es zwey Finger dick ensieden / mit wasche alsdann den Schaden oder Geschwulst so warm du es erleiden kanst mit der Hand / und mit dem Kraut / so offt es trucken wird / wasche es wieder und folge so nach / biß es nicht mehr bedarff.

Ein anders.

Nimm Menschen-Harn ein Nössel / Hunds-Koth eine gute Hand voll / Knoblauch zehen Häupter / den Hunds-Koth und Knoblauch temperire in dem Menschen-Harn / und laß es warm werden / streich es alsdann auf ein Tuch / so breit der Schade ist / und binde es also warm über.

Oder:

Nimm gedörrte Kröten / und binde es auf den Schaden / das zeucht den Gifft zu sich / und heilet.

Wann ein Füllen die Räude bekommt.

Nimm von ungelöschtem Kalch ein Viertel Maaß Rus aus dem Schornstein ein Viertel Maaß Wermuth zwey Hände voll / geuß warm Wasser darauf / mache eine Lauge daraus / laß sie dreymal durchlaufen / geuß zum andernmal diese Lauge wieder auf und wasche das Füllen gar reine / hernach diese folgende Salben: Nimm Büchsen-Pulver / Baum-Oel und Schweinen-Schmaltz / jedes ein Pfund / Grünspan / Alaun / Kupffer-Wasser / grauen Schwefel / jedes sechs Loth / Queckfilber / Weinstein / jedes vier Loth / thue es alles zusammen / in einen Tiegel / laß es durcheinander kochen / rühre es wohl um / und laß es kalt werden / alsdann schmiere die Räude / darinnen heiß ein warm Eisen dargegen / und reibe es wohl ein / so wird es dürr / und fällt abe / in vierzehen Tagen wächst wieder Haar.

Wann die Füllen den auswerffenden oder reitenden Wurm haben.

Nimm ausgekrochene Schnecken / sie seyn gelb oder weiß / solche seyn zu bekommen im Frühling oder Herbst-Zeit / thue derselben / so viel du ihr bekommen kanst / in einen glasirten Topff / verklebe denselben aufs feste und dickeste mit Lemen oder Taig / setze den Topff auf glüende Kohlen / laß ihn ein

…be Stunde darauf stehen / wann die Kohlen nun …mmet / und der Topff erkaltet / alsdann stosse die …chnecken zu Pulver / nimm darnach dieses Pul… …s einen Löffel voll / Queckſilber einer halben Er… …groß / vermenge es wohl untereinander / laß ih… …beyde Halß-Adern / beyde Schranck-Adern / …de Buch-Adern / beyde Sporn-Adern schlagen / …r nicht überflüssig Blut / darnach des Morgends …be von einer Kuh ein halb Nössel Milch melcken / …n dieselbe / so warm sie von der Kuh kommt / das …e Pulver thun / temperire es wohl untereinan… …/ laß es dem Füllen eingiessen / und eine Stunde …l umreiten oder führen / daß das Füllen keine Ru… …ht / hätte aber der Wurm Beulen aufgeworffen / …sie brechen auf oder fallen aus / soll man nichts …ungelöschten Kalch darein streuen; Wären aber …Beulen nicht offen / soll man dieselben mit einem …chten Eisen aufbrennen / und anders nichts dann …löschten Kalch darein streuen.

Es träget sich offt zu / daß ein Füllen von zwey oder drey Jahren beginnet Bockbeinig zu werden / dem muß man zeitig vorkommen / darvor ist diese Salbe.

Frische Butter / frisch Schweinen Schmaltz / Roß-Schmaltz jedes ein halb Pfund / Fuchs-Schmaltz acht Loth / Althea acht Loth / Popolium vier Loth / ein wenig Baum-Oel / diese Stuck alle soll man in einer Pfannen untereinader wohl zergehen lassen / und das Gebeder alle Tage einmal darmit schmieren / so werden sie wieder gerad; Ist eine treffliche Salbe / und schon offt probirt.

Bockbeinigkeit vorkommen.

Wenn es auch mit den Knien eng gehet / als ob es Bock-beinig werden wollte / muß man ihm die innern Stollen höher machen / davon sich die Knie ausbiegen müssen / weil sie noch im wachsen seyn.

Cap. XXX.

Urtheil von der Jungen Gerathen.

ES wird auch der Erfahrneste nicht jederzeit …em unfehlbares Urtheil fällen können / was …aus einem und dem andern Vohlen werden …der kan / dann es ist nicht allein das wohl- oder …Gerathen an dem Geschlecht des Beschellers …Stutten / an der Landes-Art und Erziehung / …kan auch an der Abrichtung gelegen / würde sich …ener leichtlich übereilen können / welcher ein und …es Füllen / wegen dieser oder jener Vermuthung …ung abschaffen wollte / ehe sie die dritthalb Jahr …alt / nach welcher Zeit man in etlichen / wiewol …in allen Stücken / eine gewissere Rechnung oder …mehr einen unbetrüglichen Augenschein nehmen …men kan / wie gute oder böse Anzeigungen ein… …übertreffen / unangesehen auch solche Regeln …jederzeit unfehlbar seyn / die nicht allein unter… …che Pferde / sondern sie gar ganzer Landes Art …Stutereyen Eigenschafft sehr unterschieden / daß …etliche gute Anzeigungen und schlechte nachfol… …de Würckungen / also andere das gäntzliche Wi… …spiel sehen lassen. Wie auch viele derselben ihre …zu frühe / die andern erst gar spat erscheinen las… …und vollbringen / wie an den Hungarischen und …türckischen Pferden täglich zu sehen / welche in ihrem …besten Alter die gröste Stärcke und Muth erlan… …in der Jugend aber so kräncklich und weichlich …daß sie die geringste Anzeig eines guten / gesun… …dauerhafften Pferdes an sich nicht finden lassen / …dann gar leicht zu Grund gerichtet werden / daß …auch von 5. biß in das 6te Jahr mit keiner Si… …cher zu gebrauchen seyn. Wer aber hergegen bey einem nicht gemeinen teutschen Pferd / erst nach dem 9ten Jahr einige gute Dienste hoffen wollte (wann es nach dem ordentlichen Gebrauch / und nicht absonderlich erzogen / und mit dem dritten Jahr bereits gebrauchet worden) der würde die Erndte auf den Winter gespahret und umsonst gewartet haben. Wo ein Vohl an seinem Leib nicht solche verwerffliche Monstrosische Zeichen an sich hätte / daß es des Unkostens nicht würdig geachtet würde / so seine Erziehung erfordern möchte / ist es nicht rathsam dasselbe bald zu verlassen / weil man nicht weiß / wie viel man von einem Beschaller oder Stutten Junge haben / und welches unter denselben am besten gerathen werde. Welche aber dieselbe mit sich auf die Welt bringen / oder sich andere auch erbliche Mängel an ihme zeitlich mercken lassen / auch von bösen Beschellern herkommen / sey je eher je lieber zu verändern / ehe sie das Gestütte anstecken oder dasselbe vermehren mögen. Es kan aber aus dem Gemüth und Sinnen zu solcher Zeit weniger als aus des Leibes Beschaffenheit Gutes und Böses abgemercket werden / dann welche bey guter Weide niemals zunehmen (welches bey der Winter-Fütterung noch viel schlechter und langsamer hergehet /) geben nicht geringe Vermuthung schlechter Besserung von sich / dahero desto fleissiger nach der ersten Ursach zu forschen / und wo es möglich / je eher je lieber Rath zu schaffen. Die Huf / welche auf hartem Boden erwachsen / können in Nothfällen unbeschlagen gebraucht werden / welches im Krieg und auf Reisen einen grossen Vortheil giebt.

Cap. XXXI.
Die Zeit aufzustellen.

WEr der besten Zeit / wann die Pferde aufzustellen / und von der Weide abzunehmen / seyn so vielerley Meinungen / als eine jede Landes-Art der Pferde unterschiedliche Eigenschafften / auch derselben Herren Nothdürfften und Belieben-seyn mögen. Dann in den warmen Ländern / wo junge und alte Pferde der Weide Winters und Sommers geniessen / hat man weniger Ursach dieselbe zeitlich / sondern nur / wann man sie zu Diensten gebrauchen will / auszufangen / auch wann man denselben mächtig werden kan / weil es ohne grosse Gefahr und Mühe der Pferde selber / und derselben / so sie ausfangen sollen / nicht zugehet. Wann sie auch dieselbe lieber wohl erstarcken lassen / als zu frühe / und wider ihre Natur und Gewohnheit gebrauchen / oder in ihrer Jugend zu Boden richten wollen / dabey erspahren sie auch viel Unkosten / so bey den aufgestellten Pferden nothwendig / und jederzeit continuiret werden muß / wie auch bey denselben Völckern / so die meiste Pferd-Zucht im Felde ohne alle Unkosten haben / eine solche Menge Pferde erzogen werden / welche sie nicht alle zu eigenem Gebrauch anwenden können / dann wo sie nicht häuffig zum Krieg ausgefangen / oder in andere Länder verkaufft würden / wird derselben guter Theil so lang auf der Weide gelassen / biß sie vor Alter nicht mehr geachtet oder erhändelt werden / darüber dann nicht wenige ungebrauchet wieder abgehen und sterben müssen. An andern Orten / wo die Pferd-Zucht mit der Winter-Fütterung versorget / und mit ziemlichen Unkosten / Sorgen und Beschwehrung erhalten werden muß / eilet man mit den Pferden allzugeschwind zu dem Gebrauch / sich solcher Beschwehrung desto ehe zu entladen / und des Gebrauchs oder Werths im Verkauffen desto geschwinder zu geniessen. In Böheim / Bayern / auch im Niederland / und an etlichen andern Orten in Teutschland / würden die Roß viel bessere Dienste thun / und berühmet werden / wann man sie nicht durchgehend mit drey / theils wol mit zweyen Jahren / zu der Arbeit gewöhnte. Dieweil aber ihre zarte Jugend dieselbe bey geraden Gliedern und gesunden Leib nicht lang ertragen kan / so wollen sie diesem Mangel erstlich mit harten Futter ersetzen / womit sie alles Vermögen und Stärcke des Gemüths und des Leibes / auf einmal heraus zwingen / so eines Pferdes gantzer Lebens-Zeit zugetheilet ist: Solches gebrauchen sie zu ihrer Nothdurfft / so lang sie mercken / daß sie die Kräfften mit dem starcken und übermässigen Futter unterhalten / und die dabey nach und nach häuffig herfür brechende Mängel zurück halten lassen mö[gen]. Im Empfindung aber solches Abgangs / eilen [sie] dem Verkauff / um einem gar gemagen [Kauf]. Nur daß die Gebrechen und Alter das Pferd [nicht] ihrer Hand überfalle / dann so bald es [ins] Jahr zurück geleget / mindert sich dessen [Werth] gleichsam zusehens alle Tage / dann das acht[jährige] will fast keinen richtigen Kauff mehr zulassen [sondern] wird um ein geringes hingegeben / und gantz [dem] dem Verderben überlessen. Wiewol dieser [daraus] entstehende Schaden der gröste und empfindlichste / welchen sie niemand / als sich selber zuzumessen haben; Es geschicht aber dardurch dem gemeinen [Wesen] ein grosser Abbruch / wann ein so grosse Zahl Pferde in solchen geringen Geschäfften so gar zu schanden gemacht werden / welche zum Ehrlichen Handlungen / gute Dienste / und zwar viel längere Zeit leisten könnten / zu welchen man diese von andern weit entlegenen Orten um so viel Geld / und mit grosser Gefahr und Mühe holen muß / welche daselbst die allerverachtesten und untüchtig ausgeworffenen / doch bey uns dieselben seyn müssen / dann nicht umsonst führen die Türcken / Pohlen / Hungarn und andere das Sprichwort / soll keiner derselben / so ihren Nationen traut / ist / einem Teutschen ein Pferd verkauffen / das krumm / oder zum wenigsten zwey oder drey verdorben / und mit Salben wieder verklebet sey / wo sie der rechten Güte eines unverderbenen Pferds inne würden / solten sie so leicht niemand finden / [der] nen ihre lahme abgerittene Pferd so theur [bezahlen] möchte / welches Spotts und Schadens man [sich] von ihnen überheben / und derselben heilloser [Art] zum mehrentheil entrathen / und an deren Stelle gene Pferde gebrauchen könnte / wann man [in] ten Ordnung / in Erziehung / Wartung und [Ge]brauch der Pferde / nur in etwas nachdencken [und] folgen wolte.

Würde also die beste Zeit zwischen dem [vier]vierdten und fünfften Jahr zu bestimmen [seyn]. Pferd das erstemal zu hartem Futter zu nehmen / [welches] ches man ihme aber nicht einmal gantz / sondern [anfangs] fangs gebrochen / und wol zwey Theil [Gersten] Stroh zu ein Theil Haber / zu der Gersten und [Haber] ecken drey Viertel Stroh / und ein Viertel [Haber] Futter / 1. oder 3. Monat lang / nach demselben [das] harte Futter vermehren / und das Stroh [allmählig] vermindern / biß es zu dem ordinari-Futter [gewöhnet] damit es nach eines jeden Herren Willen und [Ge]wohnheit / auch nach seiner Nothdurfft bleiben [kan].

Cap. XXXII.
Brand-Zeichen.

DJe Brand-Zeichen seyn bey den meisten und vornehmsten Gestütten ein alter löblicher Gebrauch / nicht allein der Pferde Ansehen und Wohlstand zuvernehmen / sondern auch des Gestütes Würdigkeit und Ruhm weit und breit bekannt zu machen / das Pferd damit zu erheben / und [sich]

glich von seinem hohen Herkommen zu recommanren. Letzlich ist es eine geheime nützliche Cur der ferde / zufallende Flüsse abzuleiten / auszutruckn / abzuschneiden / und andere Gänge zu öffnen / ch welche sie sich ohne Schaden verziehen können. s geschehe nun zu welchem End es wolle / so ist das h-Jahr die beste Zeit / wann sie noch ein halbes ahr auf der Weide bleiben können / damit der au den Brand genug erkühlen / und zugleich von und ausheilen möge. Es stehet ein jedes im Belie- / wann dasselbe geschehen kan / nur daß das Zei- n bey gar jungen Pferden genugsamen Platz ein- hmen möge / und sich nicht mit dem Pferde ver- chse / und also unerkänntlich / auch also beschei- angegriffen und appliciret werde / daß die Pfer- dadurch nicht scheu gemachet werden. Ein glü- er Gold-Zain wird am wenigsten schaden kön- / hergegen desto reiner und lubtiler / auch desto ner zu mercken. Ausser dessen ist ein wohlformir- Eisen / in rechter Hitze / gantz gleich angesetzet / ebrauchen: Nur an keinem Ort / wo es übelstän- / weder zu hoch noch zu niedrig; Vielweniger an hen Orten / wo die Sennen zusammen kommen / it nicht die Haut über dieselben / oder das Gebein mmen schrumpffen / und der Brand verletzen kön- Man soll bey allen Brennen / es geschehe gleich elcher Meinung es wolle / des Monds Lauff und Himmels Gestalt / wie bey dem Aderlassen in t nehmen / damit deren Glieder keines berühret de / welche demselben Zeichen unterworffen / das selbigen Zeit in dem Regiment ist. So bald das en den Brand gemachet und verlassen / schlagen he warmen / andere frischen Küh-Koth darüber / ches den Schmertzen lindert / und den Brand let. Etliche wollen den Brand mit ungeleschtem k / auch wol andern scharffen Sachen noch grös- und scheinbarer machen / wodurch man aber den aden leichter mehr entzünden als leschen möchte. dere nehmen frisches Baum-Oel / welches der aden gern annimmt / und nicht weiter um sich en lässet / auch gar reines und frisches Fleisch be- / und ein andere frische Haut desto ehe heraus et / die keine Haar träget.

Wann das Brennen insonderheit zu der Gesund- und Abführung der Flüsse gemeint / wird erst- zu beyden Seiten des Kopffes / bey den Schläf- / unweit und oberhalb der Augen; 2. Unter den gen bey der Mauß / nach der Läng oder Zwerg rennet / daß sie die Flüsse von den Augen abfüh- / damit solche nicht bey den Augen sitzen bleiben / dern weiter abwärts gezogen werden. 3. Hinter n Kiffern beyder Seiten an dem Halß etliche pfstein eines Ducaten groß / drey zwerg Finger t von einander / biß hinter die Ohren / wider die alß-Flüsse / daß sie nicht gar in den Kopff steigen nen. 4. Ein langer Strich / so sich hinter den hren anfänget / und biß gegen dem Schulter-Blat het / auf einer oder beyden Seiten / wodurch sich Feuchtigkeiten etwas ausziehen / von welchen die eck-Hälß entspringen. 5. An den hintern Füssen / ter dem Schweiff / wo sie am dickesten seyn / wo- rch die Flüsse sich in die Schenckel setzen / welche welche das Brennen an dem fetten Fleisch wol erleiden / und ohne Schaden ertragen können / also vornen wol oben / wo die Füsse aus dem Leib kommen / runde Ringe um und um / oder Striche / 1. 2. oder 3. zwerg Finger weit von einander / den Flüssen zu wehren / wovon Gallen und Spat entstehet. 6. An den untern Füssen / inn- und auswendig / einen Strich nach der Länge / eines Fingers lang unter dem Ellenbogen / wo der Spat ausbricht. Dieses ist ein treffliches Præservativ für alle gemeine und sonderliche Flüsse des gantzen Leibes für die Patienten / so dessen bereit bedürffen / auch für die Gesunden / so durch solches Mittel erhalten werden. Doch soll man 1. solchen Brand an keinem Ort geben / wo das Geäder oder Gebein mit Fleisch nicht wohl verwahret / 2. wo ohne das ein Brand ist / oder einiger alter Schaden gewest / wodurch sich die Flüsse desto mehr daselbst versammlen würden. Dieses ist der Araber und Türcken gemeines Mittel / die Pferd in der Jugend vor dergleichen Zufällen zu verwahren / und zwar zu der Zeit / wann sie ohne das gemercket werden sollen / wie sie dann auf solche Weise keines andern Brands bedörffen / darum man sie auch wol in solche Form bringen kan / wie man das Zeichen gerne haben will / so darff das Pferd nicht zweymal mit brennen beschwehret werden.

Nach der alten Scribenten Meinung / haben alle Pferde in des Philonici Phorsalii Gestütt / einen gebrandten Ochsen-Kopff auf der vördern rechten Schultern getragen / welches seines Gestüttes Kenn-Zeichen gewest / daher sie auch alle (wie der Bucephalus) Ochsen-Köpffe genennet worden. Es ist aber ausser Zweiffel / ein alter und guter Gebrauch geblieben / von wem / oder wann derselbe gleich seinen Anfang genommen / und glaublich mit den Stutereyen eingeführet worden / wodurch ihnen die Herren des Gestütts / bey den hohen Potentaten und Ritterschafft einen berühmten Nahmen machen / weil durch Erhaltung der vortrefflichen Gestütte / die beste Art Pferde erhalten wird / durch welche dem gemeinen Wesen / dem Regenten-Stand / in dem Hof-Land- und Staats-Leben / und noch vielmehr im Kriege / vortreffliche Vortel / grosse Ehre und Nutzen / neben der Ergötzlichkeit und Nothdurfft zuwachsen / dann derselben gute Natur und Eigenschafften seye bey den Thieren / (und sonderlich bey den Pferden) erblich; Dahero die Pferde ihre Brand-Zeichen / wie der Adel ihre angebohrne Wappen gebrauchen / womit sie ihre edle Art des Herkommens / von Stamm zu Stamm erweisen.

So aber jemand die Gefahr / mit dem sonst üblichen Brennen / meiden / und die Pferde doch zeichnen wolte / daß man sie noch besser kenne / als wann (da etwann der Brand auch nicht recht angesetzet wird) das Wappen / oder der Buchstaben nicht wol ausgetrucket zu sehen ist; So kan man durch folgendes Etz-Wasser / einen bessern Effect in diesem Bezeichnen sehen. Man nimmt nehmlich ℥ij Grünspann / ℥ß gelben Maus-Gifft / oder Arsenicum Citrin. ℥j sublimirtes Queck-Silber / ℥x Scheid-Wasser / lässt es drey Tag / ehe man es gebraucht / untereinander stehen. Soll nun das Pferd dann

gezeichnet werden / so müssen / wie beym Brand die Haare durch das Scheer-Messer rein weg. Das Pferd ist zu halten oder gar zu bremsen. Das Zeichen selbsten / welches auf Papier / Eisen oder auf Holtz stehen muß / streichet man roth / schwartz / oder mit einer solchen Farbe an / welche auf der Farbe des Pferdes sichtbar sey / und deutlich herfür steche / und druckt es also auf. Wann dieses trucken worden / kan man das erst-beschriebene Etz-Wasser / auf das gezeichnete mit einem Pensel / also aufstreichen / daß es etwann eines Fingers breit darauf zu sehen sey; Dünner oder schmäler sind die Striche deswegen nichts nütz / weil sie sonst die Lineamenten und Zeichen-Züge verwachsen. Und ob sie gleich im Anfang zu breit und plump scheinen sollen / so werden sie doch schmal genug erscheinen / wann sich die Haut wieder verwächset. Dieses Anstreichen / mit dem Etz-Wasser / muß zu dreyen unterschiedenen malen / und in einem Tag / am Morgen und Abend / und wieder Morgens / am gleich darauf folgenden Tags geschehen. Darnach läßt man das Etz-Wasser bleiben / und nimmt folgende / zu allen Brand-Schäden dienliche Salbe / das eingepregte Mahl zu heilen. Sie wird also gemacht: Nehmet vom Wasser / welches 24. Stunden über ungelöschtem Kalch gestanden / und süßlich ist / zwey Maas Schel-Kraut-Safft / und Hauß-Wurtz-Safft / ana eine halbe Maas / und drey Pfund Lein-Oel. Mischet alles untereinander / daß es zu einer Salben werde / welche wird sich sehr lang halten / und je älter sie ist / zu desto grösserem Nutzen kan sie gebraucht werden.

Cap. XXXIII.

Daß man ein Pferd / welches zur Reit-Schule verordnet / nicht sonst gebrauchen soll.

Gleichwie die Jagt- und Reise-Pferde / und die man gemeiniglich gebrauchet / zur Reit-Schule gar selten sich schicken: Also sage ich aus eben der Ursache / daß diejenigen / die man zur Reit-Schule verordnet hat / wenig oder gar nicht von jemand geritten werden sollen / und fürnehmlich von denen nicht / welche die Kunst nicht verstehen.

Die erste Ursach ist / daß ein Pferd allezeit frey und muthig seyn muß / wann es beritten wird / dann wann es laß und ermüdet ist / wird es faul seyn / und nichts auf die Sporen geben.

Die andere / daß / wo das Pferd nicht zu seiner Arbeit Lust hat / so ists vergeblich / daß ein Reuter sich darmit bemühe / indem gantz gewiß ist / es sey ein Mensch oder Thier / wo es nicht zu seiner Arbeit Belieben trägt / es niemals darinnen wohl fortkommen werde.

Zum dritten / so der Mann / der ein Pferd in der Arbeit hat / wenig davon verstehet / so wird er das Pferd eher verderben / als für sich bringen / also daß / wo solche Leuthe sich einmischen wollen / Pferde / die schon etwas angefangen haben / abzurichten / sie selben mehr als zween Monaten verhindern / oder vielleicht in sothanen Stand setzen / daß sie nimmer recht just vollkommen werden / wegen der bösen Gewohnheit / die sie ihnen eindrucken.

Zum vierdten / ein Pferd / das wol angerichtet und über dem mit einem guten Gedächtnüß begabet ist / indem es sich der guten Lectionen / eines alten Bereuters erinnert / wann es erkennet und empfindet die Hülffen / so denen / welche die Gewalt ihm gegeben / gantz zu wider sind / so geräth es in Unordnung / verlieret die Gedult / und weiß nicht mehr was es thun soll.

Mit einem Wort / ich rathe denen / welche wollen ein vollkommen abgerichtetes Pferd haben / daß sie solches von niemand reiten lassen / und wann man es zur Schule oder sonsten wohin will führen / daß man es bey der Hand führe / so lange / biß es recht gerichtet ist / welches man heisset wohl in der Hand und in den Schenckeln seyn.

Cap. XXXIV.

Nothwendige Eigenschafften / welche ein jeder wahrer Liebhaber der Pferde / und derselben rechten Gebrauch / in allen (sonderlich aber hohen) Ubungen / an sich erkennen und befinden / also mit sich bringen soll / wann er derselben zu seiner Nothdurfft nützlich / ergötzlich und rühmlich genießen solle / und sich deren gebrauchen will.

1. Ein freywilliges Verlangen / welches aus der natürlichen angebohrnen / oder von Jugend auf angewöhnten Neigung / Liebe / Begierd und Lust / zu dieser Wissenschafft / auf einen solchem beständigen Vorsatz gegründet / daß man sich davon einige Hinderung oder Beschwehrung der Mühe / Zeit und Kosten / viel weniger andere Ergötzlichkeit / oder Geschäfte abhalten / noch weniger sich eine Zeit oder Arbeit der Sinnen und des Leibs verdriessen lassen wolle.

2. Wie nun zu allen hohen Handlungen / in weg ein unerschrockenes / munters / freudig und ses Gemüth erfordert wird / vermittelst dessen grosse Thaten (so zu Pferd geschehen) verrichtet den müssen; So sind dieselbe bey der Unterund Ubung im Reiten nicht weniger nöthig / als selbe gefährliche und das Leben betreffende Gete / so zu Pferde allein / aber doch meist von den sten Helden geschehen können oder sollen. In

m Fall also das Pferd / und dessen rechter Ge- auch das vornehmste Mittel wird / wodurch das liche Vornehmen sein erwünschtes End erreichen le.

3. Ein gut Gedächtnüß ist einem angehenden euter zu Behaltung der fast unzehlichen Lectionen/ ertheln und derselben rechten Gebrauch gegen ich grosser Anzahl ereigneter Fälle / sehr nöthig/ il es sich in dieser Unterweisung gar nicht / wie in dern schicken wird / dieselbe auf dem Pferde / aus Büchern aufzuschlagen / sondern wie sich fast in em Augen-Blick / Schritt oder Bewegung / was dets / neues und sonderliches begeben kan ; So rd auch dagegen eine gantz bereitete / wohlwissen- Gegenverfassung und Abstellung erfordert / welche gends anderst / als in der Gedächtnüß und impri- ten Wissenschafft eingeschrieben oder gelesen wer- kan. Dann durch Vergessen würde viel Un- s erfolgen / wann sich der Unterweiser allerdings auf verliesse / daß er schon ein- oder mehr mal er- net und gezeiget / wie man sich in diesem oder je- n verhalten müsse. Und der Scholar dasselbe ver- sen hätte / wiewol solche Unterweisung mehr die einer gäntzlichen Imprimirung / als blosse Erzeh- ng haben solle / damit sie desto minder aus der Ge- chtnüß und Obacht fallen können.

4. Ein unverruckter / beständiger / jederzeit übli- r Verstand / und Nachsinnen aller natürlichen Würckungen / und derselben erste und eigentliche achen / aus welchen alle seine Concepte, Meinun- n / Vorgeben / gemachte Entschliessungen / Regeln d Lehren / mit natürlichen Arguimenten behauptet / d (wie in allen andern natürlichen Dingen /) also ch diese mit gewisser Raison, Folge und Schluß- den erwiesen / und scheinbar oder Hand-greifflich macht werden / weil alle natürliche Sachen auch ne gewisse natürliche Ursach / Ursprung und Wür- ung haben / die man zu Benehmung alles Zweif- s von der Erfahrung geben kan und solle / mit wel- r sich der nachkommende Erfolg allerdings ver- ucht.

5. Es soll auch solche Wissenschafft in seinem Ver- tand / Sinnen und Gedächtnüß nicht allein / son- rn auch in seiner Zungen und Händen kräfftig seyn / ß er solches alles verständig an den Tag zu geben sse / sich entweder mündlich oder schrifftlich zu er- ären / daß ihn ein jeder verstehen / und dasselbe also fassen könne / wie es von ihm gemeynet ist. Wel- cher Gabe sehr viele mangeln / so aus Ungedult / Zorn / auch wol aus Abgang der verständlichen Wort / oder gebräuchigen Reuter-Sprach / dasselbe nicht an das Liecht bringen / oder hervor geben können / wie sie das- selbe wohl wissen oder verstehen.

6. Ein scharffes / gerechtes / zutreffendes / ge- schwindes Judicium, vermittelst dessen in einer kur- tzen Zeit / in dieser Wissenschafft mehr / als in langer Zeit / durch die bloße Sinn-lose Leibs-Ubung zu fas- sen ist / aus welchem ohne Zweiffel / und nothwendig ein eigenes / fleissiges / inständiges Nachsinnen entste- het / welches verständigen / unverdrossenen / embsigen Liebhabern vielerley Geheimnüsse von sich selber ent- decket / die ihm kein anderer so bald und leicht / so gründlich / (und ihm) begreifflich zeigen könnte / ob er dasselbe gleich gern thun wollte / woran es doch offtmahls erwindet. Durch eigene Erfahrung und Erfindung aber eines oder andern nützlichen Stü- ckes / wird auch der Lust je länger je gröſſer / und des- sen beständige Versicherung vermehret.

7. Wohlständige / fertige Gebärden in allem Thun und Vornehmen / welche ohne zappelendes Ubereilen mit gutem Bedacht und Fertigkeit erschei- nen sollen. Aus welchem sodann desto leichter ein geschicklicher / behender / vortheilhaffter (und gleich- sam glücklicher) An- und Hand-Griff entstehet; Worzu man sich auch / wie in diesem / also zu andern Ubungen / bequem und fertig machen kan.

8. Der Leib / und sonderlich diejenigen Glieder / so bey dem Reuter am meinsten gebraucht werden / müssen von der Natur darzu verordnet seyn / in sol- cher Gesundheit / Gestalt / Beschaffenheit / und von Proportion / daß sie in ihre gehörige Quartier ge- bracht / und / ausser allem Zwang / Schmertzen / und anderer Umstände / beständig darinnen bleiben und dauren / und also ohne Gefahr und Schaden ihrer Be- schädigung / in gutem Wohlstand erhalten werden können.

Und ob zwar / nach der gemeinen alten Unter- weisungs-Art / vor allen diesen vor-erwähnten Ei- genschafften / auch wol ausser derselben Erscheinung / allein ein völliges Gewächse und Stärcke desideri- ret wird / (wo sie vorhanden) um soviel mehr nütz- lich / als hinderlich oder schädlich / weil dieselbe ihre gehörige Oerter leichter und besser (als Unerwachse- ne) einnehmen / so dieselbe nicht erreichen / vielwe- niger umfassen / und sich darinnen versichern können.

So ist doch dieser Mangel / (so weit derselbe nicht in einer gäntzlichen Extremität bestehet / wie an fünff- und sechs-jährigen Kindern / sowol an der nothwendigen Proportion / als genugsamen Stär- cke / zu befinden) bey jungen Reutern / von 10. Jah- ren an / nicht so hinderlich / als wo es andern vorge- henden fehlen sollte : Sofern derselbe Abgang ihres Gewächs und Stärcke / durch die bey dem Gebrauch des Pluvinellischen zugerichten Pferds eröffnete Mit- tel / nach der Erforderung mit Bescheidenheit / Ver- stand / und dessen rechtem Gebrauch / ersetzet würde / worzu ein solches mittelmässiges Gewächs und Ver- mögen / bey rechter Unterweisung und Gebrauch des ermeldten Pferdes / und der vorigen guten Eigen- schafften / nicht gar verwerfflich / sondern in gewisser Maas und Verstand genug seyn kan / dieses Exer- ciz einen als den andern Weeg gemächlich anzufan- gen / und so weit es derselben anderwärtige Capaci- tät zulässet / oder ihre Nothwendigkeit erfordert / fortzusetzen / also künfftiger Zeit desto eher und besser zu ändern.

Daher kommt es nun / daß so viel bey unerwach- senen Gliedern / dero Abgang an der Proportion und Stärcke diese Ubung einer Seits hindern / daß sie desto langsamer fortgehen möchte / und mit gröſse- rer Vorsichtigkeit anzufangen / und zu gebrauchen ist / soviel vortheilhaffte Beförderung haben solche auch dargegen zu geniessen / daß ihnen ihre unerstärckte Glieder viel leichter / als die völlig-erwachsene / und

ganz starrende in die gute Gestalt zu bringen / auch beständig darinn zu versichern seyn.

Je grössern Fleiß er an sich erscheinen lässet / je ehe und leichter wird er der Vollkommenheit nahen / welches aus derselben inständigen und sorgfältigem Trieb / und dem rühmlichen Vorsatz / neben der stündlichen Verbesserung / zu erkennen seyn wird / daß er keinem etwas nachgeben / sondern lieber zuvor thun wolle / welche in dieser Ubung vor andern die Ehre erlangen / daß sie für gute Reuter und wahre Liebhaber in aller Welt erkennet werden.

Wie der Zorn / Unlust / Verdruß / und schläfferige Bezeigungen des Reuters / vielmals aus des Pferdes gleichmässigen Affecten abzunehmen / wie auch der Lust und Freudigkeit beyder Willen und Inclination anzeigen können / ist es besser / wann der Reuter diesen letzten / als den ersten / an sich spühren lässet: Dann wo er sich selbst den Zorn übermeistern lässet / daß er mehr unvernünfftig und Sinn-loß scheinet / seine Gebärden / Affecten und Regierungs-Mittel nicht inhalten / noch nach der gehörigen Maas und Ordnung gebrauchen kan: So kan er sich mit Vernunfft und Recht darüber nicht beklagen / daß sich das Pferd von unmässiger / unzeitiger / und unordentlicher Straffe / und eingemengter Hülffe / zu Zorn / Unwillen / Verdruß und Ungehorsam / reitzen lässet / womit es ihm vielmehr einen Spiegel vorhalten will / worinnen er seine eigene Fehler klärlich sehen möchte / wann er die falsche Einbildung und Passion meiden / zäumen / oder verbergen wollte.

Hat also der Reuter nichts nöthigers vorzunehmen / als alle Correction von sich selber anzufangen / und solche zwar 1.) in dem Gemüth / in der kaltsinnigen Bezeigung und Enthaltung des unzeitigen Eyfers im Straffen. 2.) In der Regierung seines Leibes / und desselben Gliedmassen / in aller seiner Verhaltung und Execution.

Sonderlich aber in des Pferds grossen Bewegungen die seinige dergestalt zu moderiren / daß er sich des Pferdes Bewegungen niemals gäntzlich ergebe / noch daß er das Pferd allein mit dem seinigen in die Aria zwingen / und darinnen behalten / also gleichsam tragen wollte.

Durch übermässiges Anstrengen schwehrer und langwieriger Lectionen und Arbeit / werden mehr Pferde überdrüssig und ungehorsam gemachet / auch mehr an ihren Kräfften geschwächet / als abgerichtet.

Damit aber auch ein Pferd-Bereiter seine Zeit und Bemühung niemals vergeblich anwenden dörffe / soll er wohl unterscheiden lernen / welche Pferde der Abrichtung würdig / oder incapabel seyn.

Ferner / was er auch in allerley Fällen vorzunehmen / oder zu unterlassen habe / wann er sich der Abrichtung oder Ubung der Pferde unterwinden will.

Worzu ihm der Unterscheid sehr nutzlich zu wissen ist / welcher sich / wie unter allerley Lands-Art / also auch unter den Pferden selbst befindet.

Eine geringe Lection oder Schul-Aria, auch nur eine gemeine Bezeigung / mit guter Ordnung vollendet / ist mehr und besser / als die höchste Schul-Aria, zu achten / welche mit Unordnung angefangen / fortgesetzet / und geendet wird.

Es kan durch des Pferds böse Natur / Art / Gewonheit und Widerspenstigkeit / sowol / als des Reuters Unwissenheit / allzu grosse Strengigkeit / Gelindigkeit / ein Pferd auf ein- oder zweymal sein Böses lernen / und an sich nehmen / als die vollkommene Geschicklichkeit des Reuters in langer Zeit fast nicht wohl wieder verbessern kan.

Der Reuter soll seine mit des Pferds [illegible] Unwillen / Zorn / Ermüdung und Unwissenheit [illegible] den Zusehern / soviel ihm möglich / verbergen: auch nicht durch verdiente Straffe jederzeit selbst entdecken / sondern lieber auf eine andere Zeit versparen. Doch aber in ereigneter Nothdurfft zu Zeiten lassen / daß er wissen und zeigen könne / was auf jedes Verbrechen für eine Correction stehe.

Wiewol aber in der Ubung minder / als in der Abrichtung / weder merckliche Hülffe oder Straffe wohlständig / so ist doch die Straffe zulässiger würcklichem Verbrechen / als die merckliche Hülffe / welche den wissenden Pferden nicht mehr nöthig / weil sie ihre Schuldigkeit ohne dieselbe ableisten. Wo es aber solches bey wissentlich- und mutwilligem Können aus Trutz und Vorsatz nicht thun wollte / ist die Execution der Straffe sowol als der Hülffe / zulässig.

In der Abrichtung werden dem Reuter und Pferde noch soviel Arbeit / als in der nachfolgenden Ubung zugelassen / also / daß in der Ubung fast gar keine Verschwehrung zu spühren / dagegen desto mehr Lust empfunden wird.

In der Abrichtung ist die starcke Hülffe nöthiger / als die starcke Straffe: In der Ubung hergegen die starcke Straffe nützlicher und vollständiger / als die starcke Hülffe.

Gleichwie ein jedes Glied-gantzes / recht-gewachsenes / gesundes Pferd / einige Capacität und Inclination / wie die Menschen / zu ein oder der andern Action bezeigen wird: So beruhet die gröste Kunst eines Reuters in solcher Wissenschafft / dasselbe recht zu treffen: Daß er das Pferd eben zu derselben / und zu keiner andern Bezeigung nehme / wordurch und worinnen er auch gleichen Fortgang in der Abrichtung verspühren wird. Dann wo des Pferds Natur und Eigenschafften mit demselben Willen und Vermögen eintreffen / hat der Reuter nur halbe Arbeit / Gefahr / Unkosten / Zeit und Hülffs-Mittel anzuwenden nöthig / welches im widrigen Fall alles verlohren ist.

Es wird sich nicht leichtlich ein bescheidener Reuter unterwinden / ein Pferd in alle Schulen zu setzen / welches ihm auf unterschiedliche Weise leichtlich fehlschlagen könnte / und zwar fürnemlich wegen des grossen Unterschieds / so sich in der Art der Schulen befindet / deren jede fast unterschiedene Eigenschafften von den Pferden erfordert: Und am allermeisten in der Sittsamkeit und Geschwindigkeit / welche bey keinem Pferd zugleich in einiger Vollkommenheit erscheinen können / sondern als widerwärtige Bezeigungen und Würckungen / weder in des Pferds Natur neben einander stehen / noch durch die Kunst zu erlangen. Woraus dann in ein oder der andern Schul noch-

wendig

vendig einiger Mangel und Unvollkommenheit entstehen muß.

Demnach welche Pferde zart und schwach/ weren sie auch bey der Erden die beste Gratia haben/ nd derselben mittelmässiges Vermögen bey guter esundheit / Lust / Willen und Verstand/ genugsam yn/ die niedrigen Schulen zu begreiffen/ und zu balten ; Auf das höchste können sie zu den Corveten ommen : Dann ein Mehrers werden sie weder mit Wohlstand noch Sicherheit verrichten / vielweniger ng aushalten können.

Die Starcken aber seyn zu den hohen lüfftigen Schulen nicht allein wohlanständiger / sondern auch equemer und sicherer zu erwählen. Solche zu den hen lüfftigen Schulen gehörige Stärcke aber ist wenig jederzeit in einem grossen Leib und Gliedassen zu suchen / als daß man alle zarte Pferde für chwache urtheilen kan. Dann ein grosser/ fetter/ wehrer Leib und Glieder seyn vielmehr eine Hinrung / daß ein Pferd seine habende Stärcke recht brauchen kan / als daß solche darzu beförderlich n mag / weil das übrige Fleisch und Fettigkeit ein nzeigen des schwehren und kurtzen Athems ist/ welr offtmalen alle vorhandene Stärcke vernichten rd. Insonderheit aber / die Grösse zu unterscheiin/ ist die Höhe ein Vortheil / mit dem Degen zu hten / bey welcher aber gar ungewisse Schenckelälze zu besorgen.

Ein langes Pferd ist in der Wendung langsam d unbequem / dieweil dessen Leib nicht zu uniren / d also seiner habenden Stärcke nicht mächtig/ daß derselben zur Nothdurfft gebrauchen könnte.

Werden also die mittelmässigen Pferde im Gewächs für die stärckste / und zu der Abrichtung / wie Gebrauch/ für die bequemste zu halten seyn: Daß sowol in den hohen als niedrigen Schulen / den en Wohlstand/ Vortheil/ Nutz/ Lust und Ruhm/ halten können.

Ein Pferd / welches sich in der Ubung/ aus Freudigkeit und Vermögen lustiger erweiset/ als der Reuter von ihme durch die Zumuthung und Hülffen erfordert / ist eben dasselbe / welches seine Capacität zu en lüfftigen Schulen erweisen will/ und darum mehr caressiren / als zu straffen/ noch mehr aber darzu anzuleiten : Ob es auch auf des Reuters Erfordern dergleichen bezeigen wolle oder könne.

Je ehe ein Pferd abgerichtet wird/ je mehr Zeit/ Mühe und Unkosten seynd erspahret / und des Pferdes Wissenschafft desto länger zu geniessen/ wie auch desselben Vermögen desto länger in gutem Wohlstand zu erhalten : Bestehet also nicht der geringste Nutzen auch in dessen Vortheil / daß er mit demselben den kürtzesten Weeg ergreiffe/ solches nicht über die Zeit und Gebühr aufzuhalten : Daß es seine besten Jahr und Kräfften allein über der Abrichtung verliehre / ehe unwerth / als es recht nützlich/ gebrauchet werde.

Hergegen bringet die Ubereitung offtmahls die gröste Hinderung / daß man von vornen wieder anfangen muß/ und doch den rechten Zweck auch nicht so gut / als vor / erreichen kan. Dann verdorbene Roß seyn viel schwehrer / wieder gäntzlich zurecht zu bringen / als die niemals geübte / etwas Gutes zu lernen.

Es gehöret auch ein guter Verstand darzu / ein wohl-abgerichtetes Pferd bey seiner Wissenschafft und Wohlstand lange Zeit zu erhalten/ bey der rechten Zaumung / und dessen völligem Gehorsam / guten Gestalt/ Gesundheit und Muth/ daß kein Laster/ Muthwillen/ Incapricirung/ Defension/ oder andere Mängel/ einreissen.

Dann wie denselben übermässiges Stehen / an der Gesundheit / Gedächtnuß und Ubung / schädlich/ so können sie leichtlich / durch unmässigen / bösen Gebrauch / aus dem Gehorsam kommen / worein sie so leicht nicht / als junge Pferde / wieder zu bringen seyen.

Welches Pferd sich aus Lust lüfftig im Springen in und ausser der Schul erweiset / soll nimmermehr darum gestrafft werden: Obgleich solche Action zu selbiger Zeit in der Abrichtung nicht apropos ist/ oder von ihm erfordert wird/ es wäre dann/ daß es sich aus Boßheit damit defendiren wollte / solle es doch mit grossem Unterscheid und Bescheidenheit beschehen / damit man ihm dadurch solche Disposition und Natur nicht für allezeit benehme/ und in der Erforderung nicht mehr erhalten möge.

Cap. XXXV.

Was in Acht zu nehmen/ ein Pferd wohl zu satteln.

Es ist nicht genug / daß sich der Sattel wohl auf das Pferd schicke / sondern soll auch dem Reuter nicht beschwehrlich seyn/ dann so derselbe übel in dem Sattel sitzet / wird er nimmermehr gleich in der Mitten sitzen. Deßwegen / obschon sonsten der Sattel zu dem Pferd sich schicket/ und aber an einem Ort mehr / als an dem andern / beschwehret ist / wird er das Pferd endlich drucken/ oder zum wenigsten müder machen / als wann der Reuter recht mitten im Sattel sässe.

Wann ein Sättel ein Pferd nicht drucken soll/ muß er überall aufliegen / und weder Lenden / noch den Ruck-Grad/ berühren. Wann die Spitzen an den Bäumen die Schulter-Blätter zu hart drücket/ wird er bey der Brust hohl seyn / und nicht genug aufliegen/ welchen Falls er verursachen kan/ daß das Pferd hincket. Wann aber der Sattel-Bogen an der Spitzen zu weit ist / wird der Sattel um solche Gegend nicht recht aufliegen/ und die Brüst/ welches zu End des Wider-Risses ist / wie auch die Schultern / drücken / und verursachen / daß allda Brand-Flecken wachsen / welche alsdann langwierig zu heilen sind.

Der Sattel wird eben diesen Fehler auch haben/ wann der hintere Baum nicht nach des Leibs Beschaffenheit ist/ sondern an einem Ort härter/ als am

ändern aufliegt / nemlich entweder wird dasselbe bey den Spitzen drucken / welchen Fall er nicht hoch genug ist; Wann er aber zu hoch ist / wird er bey den Spitzen nicht aufliegen / und das Pferd an dem Ort / da er zu hart aufliegt / gar bald drucken.

Es giebet Pferde / denen sich die Sättel vornen wohl / und hinten übel schicken / deswegen die zween Bäume allerseits gleich aufliegen müssen.

Ferner muß man sehen / ob die Bäust genugsam mit Füllhaaren ausgefüllet seyn / damit der Sattel weder auf dem Widerriß / noch dem Rückgrad nah aufliege.

Man muß aber auch nicht zu viel Scheerwollen in die Bäust thun / wie die meisten Dorff-Sattler zu thun pflegen / welche dieselbe / wie einen Saum-Sattel ausfüllen / sondern sollen zum höchsten zwey Finger dick seyn / und soll die Scheerwollen von Hirsch- oder Roß-Haaren seyn / als welches von der Pferde Schweiß nicht so hart wird / als das Ochsen-Haar. Das Tuch an dem Baust soll rein seyn / massen das grobe mehr Schweiß an sich nimmt / und alsobald hart wird / das blaue Baumwollene Tuch ist sehr gut zu den Bäusten bey den köstlichen Sätteln. In Engelland werden die Bäuste bey köstlichen Sätteln von Sammet gemacht / so nichts sonders nützlich ist: Einige lassen die Bäust mit zuvor wohl getrocknetem Mos ausfüllen / sagende / es sey sehr dienlich / und werde nicht hart.

Der Sattel soll recht mitten auf dem Pferd / nicht zu weit vornen / noch zu weit hinten / liegen. Wann der Sattel zu weit hinten liegt / und das Pferd dünn vom Leib ist / wird der Gurt alsobald das Geschröt berühren; wann er aber zu weit vornen ist / kan das Pferd schwerlich einen Schritt gehen. Derowegen / wofern der Sattel an seinem rechten Ort seyn soll / muß der Baust zu End der Schultern anliegen / welche Gegend ein wenig hohl scheinet / absonderlich / wann das Pferd dürr und mager ist. Etliche Sattler heissen selbige Gegend auf Frantzösisch Saliere. Ihr könnet es ferner an dem erkennen / daß der Sattel zu weit vornen liegt / wann die Haut und Fleisch an den Schultern / absonderlich wann das Pferd gehet / groß scheinet; Solches geschicht auch / wann der Sattel zu eng ist / und der Baust nicht weit genug. Endlich muß man für ein unfehlbare Regel halten / daß ein Sattel das Pferd nirgend anders verwunden wird / als an demjenigen Ort / wo er ihm zu eng. Derowegen nur auf dieselbe Gegend Achtung zu geben / und durch Verwechselung des Sattel-Bögens / oder auf einige andere Mittel / zu verhindern / daß der Sattel dasselbe an selbigem Ort nicht mehr dränge. Die Pohlen und Croaten bedienen sich solcher Sättel / die keine Bäust haben / sintemalen sie inwendig von lauter Holtz sind / aber sie haben wollene Decken / welche sie drey- oder vierfach zwischen den Sattel und des Pferds Leib legen / dergestalt / daß solche Decken an statt der Bäuste dienen / und lassen ihre Pferde / wann sie dieselbe absatteln / eine Zeitlang damit bedecket / sie werden niemalen wie die Bäuste hart. Dieser Gebrauch ist köstlich / sintemalen ihre Pferde selten gedrucket werden; Hingegen aber erhitzt solches die Pferde im Sommer ein wenig.

In Teutschland hat die gantze Cavallerie diese Art und Manier / nicht zwar der hölzern Sättel halben / sondern nur was die Decke unter dem Sattel betrifft / angenommen / ohngeachtet ihre Sättel wie in Franckreich / Bäuste haben / welche Manier nicht zu verwerffen ist / sintemalen solche Decken verhindert / daß die Bäuste nicht hart werden. Im Winter aber wider die Kälte und andere Ungelegenheit beschützet.

Eine andere Invention hat man für die Pferde so eine zarte Haut haben / und ohngeachtet alles möglichsten Fleisses leichtlich gedrucket werden: Nemlich man nimmt ein haarigt Ziegen-Fell oder Reh-Fell nach des Pferdes Grösse / welches aber wol weich haaren seye / sonsten es zu rauh seyn würde / schneidet man ordentlich auf die Bäuste / also / daß das Haar gegen des Pferdes Haar stehe. Dasselbe wird von dem Schweiß nicht hart / und verhindert sehr / daß das Pferd nicht verwundet noch gedrücket werde / welcher Gebrauch absonderlich von den Pferden bekannt: welche ohnlängsten von Wunden curiret worden / und deßwegen weil die Haut noch zart und mit Haaren noch nicht überwachsen / zu neuen Wunden geneigt seynd. Diese Art und Manier / welche bey der Teutschen Reuterey sehr im Gebrauch / ist auch sehr gut für die Pferde / welche gern stecken / und also leichtlich gedrucket werden.

Die grosse Sättel / die vornen gar hoch sind / und auf Frantzösisch à la Royale genennet werden / mit Federn gefüttertem Sitz / welche die Schenckel zu beyden Seiten eines halben Schuhs weit von des Pferdes Leib halten / sind sehr unbequem / und zu dem Gebrauch nichts nütz / indeme sie verursachen / daß der Reuter gantz auf dem Burtzel sitzt / welches sehr müd macht / und grossen Schmertzen in den Lenden nach sich ziehet / an statt / daß man in denen niedern vornenher / niedern Sätteln / und die dem Pferd gut anliegen / auf den Schenckeln sitzt / und die Lenden nicht incommodiret / sondern nach seiner Bequemlichkeit reutet; wann auch schon das Pferd ausschlage / würde der Reuter davon doch nicht incommodiret werden.

Wann in denen von vornenher hohen Sätteln ein Pferd nur den Schwantz reget / wirfft es den Reuter alsobald vor sich auf die Nasen / und so man eine Tag-Reise mit dergleichen grossen Sätteln gethan hat / so befind sich der Reuter müd / und sehr incommodiret / hält zum öfftern darvor / es komme ihme solches von den schwachen Lenden her / oder weil er des Reisens nicht gewohnt ist; aber dieses entspringet fast allezeit von den übelgemachten Sätteln. Nichts destoweniger ist der Mißbrauch so groß / daß man keinen guten Sattel zu haben vermeynet, wenn er nicht vornen einen halben Schuh zu hoch und weit von dem Pferd ist / und der gantze Sattel funffzig oder sechzig Pfund wieget. Solche Sättel sind keine Reut- sondern Saum-Sättel / und taugen ein Pferd abzumatten / und dem Reuter sehr schwerlich.

Man macht jetzund Sättel / so die Holländische ist genennet werden / welche hinten einen kleinen Bausst rings um den Sitz herum haben / der einem Pummet gleich stehet. Solche Sättel sind für diejenigen gut / welche sanfft sitzen wollen / sintemal man wegen des Sattel-Baustes nie auf den hintern Sattel Regen kommt / und sitzt man / wann der Sitz recht gefüttert ist / gar wohl darinnen. Ferner sind sie bequem nach der Teutschen Manier die Mäntel hinten aufzubinden / ingleichen auch ein Felleisen / welches sich fest an den Sattel-Bausst anlehnet. Die Englische / so man in Engelland Schottländische Sättel nennet / sind die allervollkömmlichsten / weiten sie selten das Pferd drücken / und der Reuter gemächlich darinnen sitzt.

Cap. XXXVI.

Von Mittel-Sätteln.

Es ist ein mittelmässiger Sättel / in der Enge und Tiefe / sicherer zu erwählen / welcher zu aller Zeit / an allen Orten / in allerley Gebäuten / sonderlich in gefährlichen Kriegs-Handlungen / (worinnen ein Pferd nach allerhand Ursachen leichtlich einen Fall thun / oder ihm gar den Tod verursachet werden kan /) von allen Reutern und auf allerley Pferden / in allen Bezeigungen / sicherlich zu gebrauchen / darinnen der Reuter zu der guten Gestalt leichtlich kommet / sich oben und unten aufrecht / weder sitzend noch stehend / in rechter freyer Entledigung seines Leibs und Glieder bezeuget / im Fallen des Pferds sich leichtlich entlediget / leichtlich in und aus dem Sattel kommet / und dessen also gewohnet. Derjenige aber wird wohl gemacht seyn / wann er erstlich nicht zu breit ist / dann die Breite des Sattels verhindert die gute Gestalt / die Sicherheit / die Entledigung / und die Bequemlichkeit des Reuters / wann er den Unterleib auseinander treibet. Darbey kan der Reuter nicht zu dem Halbsitzen und Halbstehen gezwungen / sondern muß völlig und mehr sitzen / als die gute Gestalt zulässet / die Sicherheit wird ihm dardurch so viel benommen / als der untere Leib aufgeschossen bleiben muß. Die Entledigung können eingeschränckte Glieder nicht haben: So sitzet er auch selbst ungemächlich / weil die Schenckel gezwungen eingedrucket werden. Wird also der Sattler keine bessere Kunst erweisen / als wann er einen schmalen Sattel macht; nemlich

1. Welcher im Sitz nicht zu hoch-spitzig und zu hart geschmeidig ausgefüllet ist / dann darauf würde der Reuter wie auf einem Marckt-Esel schmertzlich sitzen müssen.

2. Nicht zu lang / daß er nicht von des Pferds lang-Bezeigungen vor- und ruckwärts gestossen werde.

3. Nicht zu kurtz / daß er nicht vorn und hinten anstiesse / und gedräng / ohne freye Entledigung / gezwungen sey / der Knopff vorwärts sehend / und nicht zu hoch / daß der Reuter im Springen nicht davon beschädiget werde. Also der Sattel-Bogen lehnend / daß der Reuter im Schlagen der Pferde nicht in den Rucken gestossen werde. Sonderlich aber stecket hierinnen eine nothige Wissenschafft des Sattlers / daß der Sattel nicht vorwärts trage / wann er hinten höher als vornen / auch nicht zu viel zurück trage / wann der Sattel vorn viel höher als hinten ist. Davon wird der Reuter und das Pferd am meisten beschweret: Dann so er vorwärts abschiesset / kan der Reuter seine gute Gestalt nicht behalten / beschweret des Reuters Schenckel / sonderlich die Knie / mit welchen er sich zurück zwingen muß / das Pferd wird auf dem vordern Theil zu viel beschweret / und leichtlich gedrucket: Trägt er zu viel zurück / so hindert er auch die gute Gestalt / welche lehnend anzusehen / hat wenig Mittel / sich vorwärts zu halten / kan die Hülffe und Straffen nicht in rechter Maaß geben / beschweret des Pferds hintern Theil / daß es leicht gedrücket werden kan. Wird also das Wort Mittelmässig / jedem Verständigen genug Erklärung geben / daß die vordern Sattel-Bäusch / so breit und lang seyn müssen / daß sie nicht gar auf den Schenckel stossen / sondern ihnen Freyheit lassen / sie in Exequirung der Hülffen und Straffen etwas zu erheben. Der hintern Unter-Bäusche Breite und Länge also moderirt / daß sie nicht gar in die Kniebiegen reichen / und den Schenckel aufwärts tragen oder unterstützen / sondern so viel Platz geben / daß er den gantzen oder halben Schenckel / noch etwas in Reichung der Hülffen und Straffen / ab- oder rückwärts bewegen könne / wodurch die Weite auch mittelmässig erscheinen muß / worinnen das untere End des dicken Schenckels ober den Knien aus dem Sattel gehet. Die Decke oder Sattel-Tasche / soll so breit seyn / daß sie die Waden vor der Rücken-Beschädigung bewahren könne / doch nicht so viel / daß sie derselben Hülffen unempfindlich mache / und das Pferd zu weit bedecke. Der Baum soll wohl passen und aufliegen / ausser daß der Riß genugsame Lufftung habe / und nicht berühret werde. Welches auch hinten / wiewol in etwas minder wegen des Druckens / geschehen soll.

Cap. XXXVII.

Von den Zubehörungen des Sattels / nemlich Brust-Riemen / Schwantz-Riemen / Gurt / Mittel-Gurt / und Steig-Bügel.

WAnn sich der Sattel auf das Pferd schicket / und dem Reuter bequem ist / muß man auch die andere Stücke zurecht machen / als zum Exempel den Schwantz-Riemen / welcher nicht zu lucker / noch zu sehr gespannet seyn soll. Wann es ein Schwanz-Riemen mit einfachen Rincken ist / muß man in Acht nehmen / daß die Rincken nicht auf die Hüfften kommen / sintemalen solche das Pferd im Gehen an einem gar gefährlichen Ort verwunden. So man derowegen siehet / daß er etliche Haar wegfickt / muß man ein Stück von einem Kalbs- oder Ziegen-Fell unter die Rincke nähen / also daß Haar gegen Haar sehe / so wird solches das Pferd nimmermehr verwunden.

Die Schwantz-Riemen / so man auf die Jagd braucht / sind diejenige / welche nur zwey lederne Zincken haben / um selbige an dem Sattel anzubinden / und sind denen mit den Rincken vorzuziehen / weil vorbemeldte Ungelegenheit nicht bey denselben anzutreffen / wann nur besagte Zincken nicht zu groß / und wohl angebunden sind. Die Jagd-Schwantz-Riemen sind nicht mehr gebräuchlich.

Man bedient sich nur der Englischen Schwantz-Riemen / weilen sie besser als vorbemeldte. Der Rinck ist mitten am Schwantz-Riemen / und hat derselbe / so an dem Sattel angehefftet ist / durch welchen der Schwantz-Riemen gehet / keine Steffzen. Dieselbige Schwantz-Riemen haben diese Bequemlichkeit / daß man sie leichtlich kürtzer oder länger machen kan / welches die beste Gattung unter allen Schwantz-Riemen ist.

Die Schwantz-Riemen / welche zwey / bey sieben oder acht Daumen-Finger weit voneinander auf alte Art stehende Rincke haben / das ist / da jeder Rinck vier Daumen-weit von dem Ort stehet / da man sonsten gemeiniglich die Schwantz-Riemen anzuhefften pfleget / (obwolen sie wenig im Gebrauch / auch nicht schön sehen) sind gar gut / so halten sie auch einen Sattel besser / als einige andere / insonderheit für die Stutten / so vornen nieder sind.

Der Schwantz-Riemen soll unter dem Schwantz vielmehr zu groß / als zu klein seyn. Wann der Sattel hinten hoch / und vornen nieder ist / wie es geschehen kan / wann der vordere Sattel-Bogen zu breit sich befindet / oder wann die Sattel-Küssen hinten zu sehr ausgefüllet sind / wird solches sonder Zweiffel das Pferd unter dem Schwantz verwunden.

Ingleichem / wann ein Pferd vornen nieder ist / wird es der Schwantz-Riemen / absonderlich in bergichten Ländern / so man nicht Berg-ab davon absteigt / gar bald ficken.

Die Stutten sind mehr zu Verletzung des Schwantzes geneigt / als die Wallachen und Hengste / weilen sie meistentheils vornen niederträchtig sind / hingegen aber haben sie auch im Berg-steigen einen Vortheil. Damit man nun diese Unheils / [illegible] vornemlich den kützlichten Pferden sehr beschwer[illegible] ist / verhüte / muß man einen Sattel haben / der vornen höher als sonsten gewöhnlich ist / damit durch diese Höhe der Mangel der Stutten ersetzet wird / und wenig Füllhaar hinten in die Sattel-Küssen [illegible] sammt einem Schwantz-Riemen mit zweyen Rincken / davon wir erst Anregung gethan haben / dann der Schwantz-Riemen den Sattel viel besser halten / keinen solchen Gewalt bey dem stumpen des Schwantzes / allwo sich die Pferde beschädigen / üben [illegible] Für eben diese Ungelegenheit bedient man sich [illegible] gemeinen Invention, nemlich / man nähet einen [illegible] Kertzen bey dem Schwantz in den Schwantz-Rinck / damit wann das Unschlicht zerschmeltzet / dasselbe die Haut und den Zustand lindere. Ich halte dann es seye auch eben so gut / wann man alle Tage [illegible] dem Schwantz den Schwantz-Riemen schmieret und den Schaden offt mit Brand-Wein wasche. Solches wird den Zustand / davon man auf der Reise viel Ungelegenheiten empfähet / heilen.

Wann man aber still lieget / um den Zustand unter dem Schwantz zu heilen / muß man den Ort mit warmen Wein / darunter ein Vierling Baum-Oel oder Butter vermischt ist / sauber wegmachen / hernach zerstossene Kohlen darauf streuen / und solches biß zur Heilung continuiren. Wann es mit gutem Brandwein gewaschen wird / ist solches das beste Mittel / wofern es das Pferd leiden kan.

Der Gebrauch der Englischen Schwantz-Riemen / welche man nach Belieben länger oder kürtzer machen kan / ist jetzunder gemein. Man siehet in den Reit-Schulen / und anderswo / keine andere / weil ist die Bequemlichkeit bey ihrem Gebrauch / und die Unbequemlichkeit der andern / erkennet worden.

Der Brust-Riemen ist nicht von geringerer Nothwendigkeit. Derselbe soll eine rechte Länge haben / damit die Galgen daran nicht zu lang noch zu kurtz seyen. Dann wann sie zu lang sind / gehet der Brust-Riemen besser herab / als die Bewegung der Schultern / welches das Pferd im Gehen verhindern würde / wann sie aber zu kurtz sind / würde der Brust-Riemen zu sehr angestrengt seyn / und an vielen Orten das Haar verficken.

Es geschicht gemeiniglich / daß das Haar an dem Ort / wo die Pistolen aufliegen / wegen derer Schwere sich abficket. Zu Verhütung dieses / muß man ein Stück von einem Ziegen- oder Kalbs-Fell / wie man bey den Rincken des Schwantz-Riemens angezeiget haben / darunter machen / oder den Brust-Riemen um selbige Gegend mit gelindem Leder überziehen und mit Wollen ausfüllen / absonderlich muß man im Krieg fleissig Achtung hierauf geben. Seyd in Franckreich die kurtzen Pistolen aufkommen / sind die Pferd ziemlich davon befreyet.

Ferner sollen die Rincken / welche den Brust-Riemen an den Sattel angehefftet haben / also beschaffen seyn / daß sie das Haar nicht ficken / noch die Pferd verwunden können. Wann sie zu weit herab hangen / muß man sie zwischen den Sattel-Bögen und dem Baust / oder auf dem Sattel-Bogen ruck ziehen; Wofern man aber nicht anderst kan / muß man Ziegen- oder Kalbs-Fell darunter füttern / und also das Haar entgegen stehe.

Nach diesem muß man alle andere Stück an dem Sattel besichtigen / nemlich die Gurt / und sehen / ob breit und starck ist / ob kein Knopff daran seye / wie zuweilen die Stall-Knecht / wann sie dieselbe / weil zu lang sind / kürtzer machen wollen / zu thun pflegen / welche das Pferd drucken und verwunden.

Sie sollen / wann es seyn kan / Rincken auf die Engste Gattung haben / weilen dieselbe unter allen die besten sind / und mit ihren Steffzen die Stieffel nicht ficken.

Die Gegen-Gurt soll gut und vom Ungarischen Leder seyn / deren zu beyden Seiten zwey seyn sollen / mit einer guten breiten Mittel-Gurt.

Ein schön und lang paar Stegreif-Riemen; Die von Ungarischen Leder / sind die besten. Starcke und breite Steg-Reif mit Stänglein / davon man sich im Nöthen leichtlich loß machen kan.

Diejenige bißweilen / welche auf der Jagdt rennen / oder die auf der Reiß mit den Füssen hin und her schwancken / können ein mager Pferd auf der Seiten / zu End des Sattels leichlich mit dem Stegreif-Riemen verwunden. Zu Verhütung dieses / muß man von einem Sattel-Bogen zum andern einen ledernen Riemen oder alte Degen-Scheid hinmachen / und den Stegreif-Riemen darüber herabgehen lassen / so wird solches diese Ungelegenheit verhindern.

Gute Steg-Reif sollen groß / starck / überzient / rund und leicht seyn / und unten Stänglein haben / damit man die Füsse steiffer darauf halten kan; Und sollen ohne Grabmeissel an die Stegreif-Riemen angemacht seyn / dann sie sich abnutzen und durchficken / ausgenommen die Englische. Ein jeder hat seine sonbare Meinung / was die Steg-Reif anlanget. Ich habe angezeigt / was mich am besten dünctet / dann wofern man nur mit dem blossen Fuß leichtlich in dem Steg-Reif ein- und auskommen kan / wann er auch schon von einem höltzern Schuh / wie in Spanien bey ihren Eseln / oder auch vom schlechten Holtz / wie in Schweden gemacht wäre / ist es alles eines / wann man sich nur derselben bedienen kan.

Die Englische Steig-Bügel sind artlich und leicht / die kleinen sind zu dem Rennen / und spatziren reiten gut und bequem / wiewol sie etliche für den stetigen Gebrauch verwerffen; Ich halte die mittelmässigen / gantz runden / mit Stänglein verzient / wie man sie der Zeit macht / für die allerbesten und bequemsten.

Cap. XXXVIII.

Auf- und Absitzen / so mit / auch meist in allerley Gebrauch ohne Vortheil beschiehet.

Auf- und Absitzen hat zwar ein geringes Ansehen / und mögen viel meinen / daß solches wenig auf sich habe: wer aber bedencken oder hören wird / was für Ubelstand / für Gefahr und Beschwehrung aus dem übel Auf- und Absitzen entstehet / der wird nicht mindere Sorge für desselben eigentliche Begreiffung / als auf das Reiten selber / zu tragen Ursach haben.

Der Wohlstand.

Was 1. den Wohlstand allein betrifft / ist derselbe aus dem Widerspiel und Ubelstand am besten zu erkennen / wann sich der Reuter mit gebogenem Leib / wie ein Sack über den Sattel leget / wodurch den Zusehenden eine verächtliche Positur gewiesen werden muß.

Welche in allweg und dergestalt zu verbessern / daß der Reuter mit aufrechtem Leib gegen dem Pferd stehet / gleich neben / oder etwas weniges von dem Sattel-Knopff / damit sein erhebter lincker Fuß den Bügel genug erreichen kan / so bald er denselben ergriffen / setzet er den Fuß nicht zu tieff / (daß er nicht gar ans Ende hinein komme / wie die Bauern pflegen / welches wider allen Verstand ist;) auch nicht leucht / daß ihm der Bügel nicht ausweiche / sondern sein Fuß genugsamen Grund habe / das Aufsteigen ohne Umwenden zu ertragen / dann setzet er das Knie an die Sattel-Teschen oder Gurt recht an / und richtet / vermittelst solcher Hülffe / den Leib perpendicular-gleich in die Höhe / schwinget so dann den rechten Schenckel so hoch über den Sattel-Bogen / daß er ihn nicht anrühret / aber auch nicht höher / damit sein Leibs-Gewicht desto stiller / sanffter und sicherer in den Sattel komme.

Die Sicherheit.

Nechst solchem Wohlstand ist die Sicherheit / wegen Vermeidung der Gefahr / noch viel nöthiger in Acht zu nehmen / darüber mancher grossen Schaden genommen; Solche fänget sich in gleicher Zeit an / daß er sich erstlich vorsichtig gegen dem Pferd stelle / und zwar nach der Schläms / daß seine lincke Seiten näher als die rechte bey dem Pferde stehe / damit ihn das Pferd mit den hindern Füssen nicht erreichen möge / wann es nach ihm schlagen wolte / vor den vördern Füssen aber verwahret er sich / daß er hinter denselben und etwas abstehet; Von dem Beissen / so die Pferde auch nach dem Reuter oder Bügel zum Theil gewohnet seyn / versichert er sich mit den Zügeln / welche er gleich fasset / wie sie geführet werden müssen: Auf den Fall aber ein Roß mit dem Beissen gar geschwind wäre / kan er den rechten Zügel verkürtzen / und

damit den Kopff auf die rechte Seiten halten / sein Aufsteigen aber kan er damit erleichtern / daß er ein Theil von der Mähn neben den Zügel in die lincke Hand fasset / welches ihm die lincke Seiten halten hülffet; Es sollen aber die Zügel in solcher Länge angezogen seyn / daß sie das Pferd nicht fortgehen lassen / wann sie zu lang / noch zum zuruck-kriechen oder auflehnen Ursach geben / wann sie zu kurtz wären.

Mit solcher rechter Passung und Versicherung der Zügel / soll er erst mit gewisser Vorsichtigkeit / nach vorbeschriebener Weise / in den Bügel steigen / im Aufschwingen nach dem Sattel-Bogen mit der rechten Hand greiffen / das Knie ansetzen / und mit diesen dreyerley Hülffen / den Leib aufrichten / (wann gleich ein Pferd im währenden Aufsitzen fortgehen könte oder wolte / ja gar lauffen oder springen solte / so kan doch der Reuter in solcher Gestalt keinen Schaden nehmen / weil er an dreyen Orten Versicherung im Halten hat / ob er nicht gleich zu dem völligen Sitz komen könnte / welches ihm doch unschwer in einem Augenblick zu thun ist. Hergegen würde es ihme unmöglich fallen / wann er in einer Gestalt im Aufsitzen befunden würde / sonderlich wo der Leib vorwärts neigend über den Sattel hangend wäre / könnte er in grosse Gefahr kommen / leichtlich Schaden nehmen / vor- oder ruckwärts abfallen / dann er in solcher Gestalt gar keiner Stärcke noch Gebrauchs seiner Gelencke mächtig ist. So hat auch in solcher Gestalt der Leib keinen rechten Schwung / sondern allzuweit herum / daß er den Sattel desto schwehrer und langsamer erreichen oder darein kommen kan / indem er eine sonderliche Zeit und Vermögen bedarff / seinen Leib aus dem Weg zu bringen und aufzurichten.)

Indem er nun mit beyden Schenckeln in gleicher Höhe begriffen / schwinget er den rechten Fuß mit gar geringer Mühe / über den Sattel / damit hat er auch denselben eingenommen / welches niemals zu viel / sanfft und gemächlich geschehen kan / dann gleich wie die Pferde hierdurch allein zu gewinnen und zu gewöhnen seyn / daß sie jederzeit unweigerlich aufsitzen lassen / wann sie also gelindes Aufsitzen empfinden / so kan ein Pferd nichts eher Sattel-scheu machen / als wann der Reuter (sonderlich ein schwehrer) ungestümm in den Sattel fället / welches einem starcken Rücken eines Pferds (um wie viel mehr einem schwachen) ein unerträgliches Entsetzen und Schmertzen verursachet / dafür sie leichtlich nicht zu verwahren sind / sondern sich wider das Aufsitzen dermassen wehren / daß man jederzeit viel Arbeit und Zeit haben muß / biß ein Reuter auf dieselbe zudringen / wodurch dann die Ubung desto schlechter wird / wann das Pferd durch Zwang und Straff zerrüttet / erbittert oder gar desperat gemachet worden.

Der Reuter lässet das Pferd nicht eher von der Stell gehen / biß er sich in den Sattel und beyden Bügel recht fest gesetzet.

(Es halten etliche für einen sonderlichen Vortheil im Auffsitzen / daß sie den lincken Fuß mit dem Bügel vor des Pferdes vorderen Schenckel halten / welches aber / bey kützlichten Pferden / eine gefährliche Sach / weil sie dadurch gar leichtlich zum Ausweichen oder Ausweichen / auch zum Hauen mit den vordern Füssen beweget werden / über das es wider die Natur streitet / daß der Fuß so weit ab und der Zwerch nicht vielmehr eine Verhinderung als Erleichterung zum Erheben geben solte.)

Der Reuter soll im Auffsitzen die Spitz-Ruthen vorsichtig in Acht nehmen / daß das Pferd damit nicht unzeitig berühret / und in Unordnung gebracht werde.

Die Pferde sollen in alleweg gewöhnet werden / daß sie gern zu dem Vortheil gehen / und wo es ihnen zu wider / sollen sie die hierzu dienliche Hülffen desto mehr bekommen / 1. und zwar / wann sie gerichtet dem Reuter nachzufolgen / wohin er gehet / 2. wann man sie auf der ausroendigen rechten Seiten mit Spitz-Ruthen trifft / den Zaum auf der rechten Seiten verkürtzet / davon es die Groppa auf die lincke neiget / doch in rechter Maas und Ordnung / sondern Gewalt / damit des Pferdes Unwillen und Ubung nicht verhinderlich falle. Es ist aber eines jeden Pferdes Schuldigkeit / jederzeit und aller Orten / auch ohne Vortheil zum Auffsitzen zu stehen / weil man sich dessen nicht allenthalben gebrauchen kan.

Das Absitzen

Soll nach der Parada, mit guter Versicht[igkeit] und also geschehen / daß der Reuter die lincke Hand mit dem Zaum auf dem Halß / (andere auf den Sattel-Knopff / etliche gantz frey /) halte / sich gar geschwind erhebe / und gleichsam aus dem Sattel schwinge / den rechten Fuß weit von dem Pferd zur Erden / und dessen Zäen vor der Fersen niedersetzet / welches nicht allein wohl anständig / sondern auch wegen des Pferdes Schlagen oder Fortrücken sicher und des Reuters Füssen gemächlich ist.

Cap. XXXIX.

Von Frantzösischen Namen / so man gemeiniglich denen Schul-Pferden zu geben pfleget.

Le favory, der Augentrost.
le mignon, der Zärtling.
le bellot, der Hübsche.
la bonté der Gütige.
le gaillard, der Lustige.
la perle, das Perle.
le roussin, der Hengst.
le sans pareil, der Unvergleichliche.
la perfection, die Vollkommenheit.
l' Izabele d' Espagne, die Spanische Isabel.
Monsieur, der Herr.
le Hober, der Huber.
le petit Barbe, der kleine Barb[e]
le grand Barbe, der grosse Barb[e]
le Turq, der Turck.
le petit bouton, der kleine Knop[f]
le superbe, der Stoltze.
le boufon, der Schalcks-Narr.
le merveille, die Seltsamkeit.

le miracle, das Wunder.
le fripon, der Schelm.
le larron, der Dieb.
le mechant, der Schlimme.
l' emerillon, der Schmierling oder Wachtel-Habicht.
l' admirable, der Wunderbahre.
e diligent, der Fleissige.
e parangon, das gegen-Muster.
e etoille, der Stern.
e terrible, der Schröckliche.
e Conseiller, der Rath.
e Royal, der Königliche.
: sensible, der empfindliche.
: fougueux, der Flatternde.
: malicieux, der Arglistige.
endormi, der Schläffrige.
: contre cœur, die Widerwärtige oder Widerthat.
amour, die Liebe.
maitresse, die Liebste.
Roy, der König.
Prince, der Printz.
Duc, der Hertzog.
Empereur, der Kayser.
Colonel, der Oberste.
General, der General.
Cardinal, der Cardinal.
tempestatif, das Ungestümm.
Compagnon, der Begleitsmañ.
camarade, der Gefährt.
amy, der Freund.
ennemy, der Feind.
: Philosophe, der Welt-Weise.
: vieille, der Alte.
: Diable, der Teuffel.
: Président, der Præsident.
Juge, der Richter.
: capricieux, der Eigensinnige.
: querelleux, der Stäncker oder Zanckende.
e piquer, der Spitzfindige.
enjoué, der Kurtzweilige.
e brusque, der Trotzige.
argentin, der Silberne.
yurogne, der Voll-zapff.
e phantasque, der Phantast.
e tenez ferme, der Halt-Fest.
le Jetteur, der Abwerffer.
le rude, der Unfreundliche.
le vilain, der Grobe.
le coquin, der Schelm.
le poltron, die Ledfeigen.
le pauvre, der Arme.
le courageux, der Hertzhaffte.
le dépriſe, der Verachte.
le hardi, der Kecke.
la mouche, die Fliegen/oder auch der Kundschaffter.
le trompeur, der Betrieger.

le rencontre, die Begegnüß.
le monton, der Hammel.
le gentie, der Artliche.
le lion, der Löw.
le renard, der Fuchs.
l' elephant, der Elephant.
le pegaze, der Pegasus.
le volant, der Fliegende.
via lactea, die Milch-Strassen.
l' indeterminé, der Unumschränckete.
la grenoville, der Frosch.
le galant, der Wohlgeartete.
le cavallier, der Hoffmann.
le Soldat, der Soldat.
le conquerant, die Kriegs-Gutgel.
le Capitaine, der Hauptmann.
la bataille, die Schlacht.
la beauté, die Schönheit.
Mars, Mars.
Jupiter, Jupiter.
la foudre, der Blitz.
la tonnere, der Donner.
le Satin, der Atlas.
la trompe, die Trompeten.
le brave, der Tapffere.
l' escurevil, das Aicherle.
la souris, die Maus.
le chat bruié, die gebrannte Katz.
le solet, der Lachs.
la queue de rat, Ratzenschwantz.
la fantaisie, die Einbildung.
le serpent, die Schlange.
l' orphelin, der Waise.
le fait expres, der mit Fleiß gemachte.
le genet, ein Spanischer Klepper/ oder auch die Pfingst-Blume.
le carabin, der Carabiner.
le bay gentil, der zierliche Braun.
le rubican, der braun-Rothe.
le Zain, der Einfärbige.
le morsille, die Morschellen.
le taviête, der Verkleidete.
la gravine, der Grawiner.
la bonne force, die gute Stärcke.
le miserable, der Elende.
l' aigle, der Adler.
le poupon, das Kindlein.
la donzelle, das Fräulein.
le mutin, der Aufrührer/oder die Hader-Katz.
le leger, der Leichte.
le robuste, der Gesund-Kräfftige.
le corsaire, der See-Rauber.
l' etourdi, der Tumme.
le paisan, der Bauer.
le bon bay, der gute Braun.
le resolu, der Entschlossene.
le fantasque, der Albere.

la rose, die Rose.
la garosleé, die Nelcke.
le thresorier, der Schatzmeister.
le medecin, der Artzt.
le chasseur, der Jäger.
le veneur, der Weidmann.
le bien venu, der Willkomm.
la music, die Music.
robert le diable, der Tolle.
l' ardenois, der Ardenser.
l' astrologue, der Sterngucker.
le pain bis, der schwartz Brod.
le bien fait, der Wohlgebildete.
le turbulent, der Ungestümme.
le Singe, der Aff.
l' ours, der Bär.
le trop acheté, der gar zu Theure.
le Castillan, der Castilianer.
le verd galant, der grüne Buhler.
l' Afiquain, der Africaner.
le Bassa, der Bassa.
l' Arabe, der Araber.
le Tunis, der Tuniser.
le faucon, der Falck.
le tourbillon, der Wirbel-Wind.
le Romain, der Römer.
le Napolitain, der Neapolitaner.
le Goliat, der Goliat.
le Sultan, der Sultan.
le parfait, der Vollkommene.
le tout beau, der Wunder-Schöne.
le tout laid, der Garstige.
le gendarme, der Kriegs-Mann.
le furet, der Iltis.
le rieur, der Schertzende.
le mastin, der Schaaf-Hund.
le melancolique, der Traurige.
le gris rouge, der Roth-Schimmel.
le vineux, der Weinigte.
le brillant, der Schimmernde.
le gentil more, der artliche Mohr.
le pourcelaine, der Porcelan.
le pesant, der Schwehre.
la timbal, die Heerpaucken.
le dape, der Fatz-Narr.
le ministre, der Minister.
le reformé, der Abgedanckte.
le finet, der Kluge.
le courtisan, der Cortisan.
le moret, das Käplein.
le vigoureux, der Begeisterte.
le bijoux, das Kleinod/
l' andaloux, der Andaluciner.
l' Arragon, der Arragoneser.
le doré, der Verguldete.
le taupe, der Maulwurff.
le passe campagne, der Landlauffer.

e diamant, der Diamant.
le laid & bon, der Schändliche und Gute.
le Compere, der Gevatter.
le drolle, der Artlich-Lächerliche.
l' admiral, der Admiral.
le fidele, der Getreue.
le Portugais, der Portuges.
le commode, die Bequeme.
le tagort, das schlimme Pferd.
le lutin, der Polter-Geist.
le souffre douleur, der Dauerhaffte.
la furie, die Raserey/die Furie.
l' orgueilleux, der Hochmüthige.
la grosse tête, der Groß-Kopff.
le jundatille, der Pintadill.
le grisdelin, der Griedlin.
le bullet, der Schlieger.
le negrille, der Schwarze.
l' armanille, der Armanill.
l' hermine, Hermelin.
la belle face, das schöne Gesicht.
le ploron, der Schnee-Ball.
le rodomont, der Prahl-Hans.
le fan feron, der Feder-Fechter.

Cap. XL.

Von den Kunst-Wörtern/ so auf der Reit-Schul üblich.

WAs die Reit-Kunst selbst anlanget/ so ist selbige nichts anders/ als eine Kunst/ die zugleich den Reuter und das Pferd unterrichtet. Dann wann sie den Reuter unterweisen/ wohl zu sitzen mit einer freyen und ungezwungenen Positur/ und Mittel an die Hand gibt/ die Faust und Schenckel wohl zu führen/ setzet sie auch soviel/ als möglich/ ein Pferd in einen solchen Stand/ daß es eine sonderbare Geschicklichkeit erweiset/ die Hülffe wohl aufnimmt/ die Straffe fürchtet/ den Schritt/ Trab und Gallop wohl erlernet/ auch hernach alle Lectiones mit so guter Art machet/ daß man sich dessen in der Gefahr des Kriegs/ bey nothwendigem Gebrauch/ und unterweilen auch zum Pomp und prächtigen Aufzügen/ und öffentlichen Schau-Spielen/ bedienen kan.

Wie und auf was Art nun sowohl Mann als Pferd zu dieser Geschicklichkeit gelangen könne/ wollen wir der ausführlichen Information eines klugen und erfahrnen Bereiters überlassen/ und ausser dem/ daß die würckliche Experience und thätliche Hand-Anlegung bey diesem Exercitio am meisten thun muß/ dem geneigten Leser zu Gefallen/ hier einen kurtzen Unterricht stellen/ zuvor aber nur die Kunst-Wörter/ und bey der Reit-Kunst gewöhnliche Termes, beyfügen/ wie solche bey den Frantzosen üblich/ auch am meisten auf denen Reit-Schulen gebrauchet werden.

Diese wollen wir in der Ordnung des Alphabets/ nach Anleitung des Dictionaire de l' homme d'Epée, auf das kürtzeste/ und ohne weitläufftige Beschreibung/ vorstellig machen/ es wäre dann solche/ zur Erklärung des Principal-Worts/ höchstnöthig.

A.

Acheminé, Cheval acheminé, heist ein Pferd/ das schon geritten/ ausgearbeitet/ und dessen Rohigkeit gebrochen ist.

Achevé, Cheval achevé, ist soviel als ein Pferd/ das schon dressiret/ und eine vollkommene Geschicklichkeit an sich genommen hat.

Action de bouche bedeutet eine Bewegung der Zunge und Kinnbacken eines Pferds/ welches/ indem es an dem Gebiß kauet/ sich den Mund frisch hält/ und schäumet/ so eine Anzeige seiner Lebhafftigkeit/ Feuers/ und Gesundheit ist.

Aculer, Cheval qui s'acule, dieser Terme hat bey denen Academisten einen andern Verstand/ als insgemein/ da man darunter verstehet ein Pferd das übertritt/ wann man es aufhält/ oder zuruck zieht/ daß es sich zu sehr mit Unordnung auf die Croupe setzet. Allein in der Reit-Schule heist man acculiren oder übertretten/ wann man ein Pferd auf der Volte führet/ und es nicht bey allen Tempi seiner Bewegung genugsam vor sich gehet/ und mit seinen Schultern genugsam Erdreich einnimmet/ sondern mit der Crouppe sich zu nahe gegen das Centrum der Volte wendet.

Age du Cheval, das Alter des Pferds. Hiervon besiehe unten.

Aider, heist/ einem Pferd helffen/ solches auf den rechten Weeg weisen/ seine Arbeit und Lectiones nach rechter Gebühr zu machen/ und das rechte Tempo zu observiren.

Aides bedeutet die Hülffe/ welche geschicht durch einen sanfften und moderaten Gebrauch des Zügels/ der Sporen/ Stachels/ Spitz-Ruthe/ durch die Bewegung der Schenckel/ und durch die Stimme. Man bedienet sich der Hülffe/ denen Straffen vorzukommen/ welche man bißweilen einwenden muß ein Pferd zu dressiren und abzurichten.

Air, ist eine sonderliche Folge/ oder Freyheit der Bewegung/ so mit der natürlichen Disposition eines Pferds überein kommet/ und verursachet/ daß es mit Gehorsam und gehöriger Maas seine Lectiones verrichtet.

Airs relevés wird gesagt bey solchen Bewegungen der Pferde/ welche sich höher als terre à terre erheben/ als zum Exempel/ wann es Courbetten/ Balotaden/ Croupaden und Capriolen macht.

Allegerir un cheval, ist ein Pferd leichter und freyer von fornen als hinten zu machen.

Alezan, bedeutet ein Haar röthlicher Farbe/ mit einer Mähne/ welche entweder weiß oder roth/ deren man jene Alezan clair, diese aber Alezan brulé nennet. Ist insgemein eine Anzeige eines guten Pferds.

Allevre, ist der Gang oder Schritt eines Pferds.

Amble, ist ein Schritt oder Gang/ dessen Bewegung geschichet/ wann ein Pferd die beyden Schenckel einer Seiten zugleich hebet/ und wann es solche wieder nieder setzet/ eben dieses mit denen andern beyden thut/ und also stets eins ums andere continuirt. Diesen Gang sind die jungen Füllen angewöhnet/ so lange/ biß sie die Stärcke bekommen/ daß sie traben können.

Franc d' amble, wird gesagt von einem Pferde/ as an der Leine den Amble-Gang wohl gehet.

Apui de la main, ist beyderseits die Empfindung n dem Maul des Pferds/ und der Regierung des ügels/ oder es ist die Empfindung der Action des ügels in der Hand des Reuters / also ist der gute nd wahrhaffte apui de la main eine genaue Hal- ung des Zügels/ durch welchen das Pferd/ weil es den empfindlichen Theilen seines Mauls gehalten/ hindert wird/ daß es nicht zu sehr in die Stan- n fallen/ noch zu hart in der Faust liegen kan.

Apui à pleine main, wird von einem Pferd ge- gt/ das einen festen und gewissen Apui hat/ und r nicht schwehr in der Faust lieget.

Apui-au de la pleine main, wird von einem ferd gesagt/ welches/ wann man es anhalten will/ ar ein wenig Gewalt erfordert/ doch aber die Faust ht incommodiret.

Arcons d' une selle, Sattel-Bäume sind zwey tücke Holtz/ so krumm gebogen/ und zugerichtet sind/ ß sie sich auf den Rücken des Pferds schicken/ und e Forme zu einem Sattel machen.

Armand, ist eine Art einer Brühe/ für ein kran- s Pferd/ aus vielen Specereyen gemacht/ dessen ecept unter andern zu finden/ in dem Marchal rfait.

Armer, Cheval qui s' arme, heisst ein Pferd/ s den Kopff nieder hänget/ als ob es stossen woll- / und das die Stangen an die Brust setzet/ der Re- rung des Zaums und Gebisses nicht zu gehorchen.

S' armer des lêvres, wird gesagt von einem Pfer- / das seinen Mund mit den Lippen zu vest schlies- t/ und dadurch den Gebrauch des Gebisses zu stren- / und also vergeblich machet/ welches gemeiniglich ferde thun/ die grosse Lefftzen haben.

Arquées, Cheval qui a les jambes arquées, ist ein Pferd/ welches so krumme Knie als ein Bo- n hat; Dieser Fehler entstehet bey den Pferden/ ann sie durch gar zu grosse Arbeit ruinirt sind.

Arrêt d' un Cheval, ist die Unterlassung oder der ufhalt des Ganges oder Lauffs eines Pferdes/ vor iesem sagte man auch le parer, das Pariren oder ie Parade eines Pferds.

Demi-Arrêt, ist ein Stillstehen / so durch keine ade geschiehet / sondern wann das Pferd drey- der viermal auf die Seite salquiret hat/ es alsobald nen Galop wieder continuiret/ ohne einige Pesaden der Courbetten zu machen.

Arrestes, dieses sind einige schädigte Geschwül- ten/ die sich an den Nerven der Hinter-Schenckel er Pferde/ an denen Knie-Beugungen/ setzen.

Arrondir un Cheval, diese Art zu reden / wird ey allen Lectionen gebraucht/ die in die Runde ge- acht werden/ es sey ein Trap oder Galop/ und heisst es soviel/ machen/ daß ein Pferd seine Schenckel und Glieder wohl vereiniget / entweder in einer grossen oder kleinen Runde herum führe/ ohne einigmal auf die Seite zu traverbren.

Ars, sind die Adern/ welche man den Pferden zu un- terst/ bey jedwederer Schulter/ springen lässet.

Arzel, Cheval arzel, ist ein Pferd/ so an dem rech- ten Hinter-Fuß eine Balzane, oder weisses Zeichen hat. Einige aberglaubische Reuter glauben/ daß die- se Pferde allzeit unglücklich seyn im Streit / daher wollen sie sich deren nicht bedienen.

Asseoir un Cheval für les hanches, heist/ ein Pferd hinten niederbiegen machen/ wann man galo- piren/ oder es aufhalten will.

Assiette, ist die Sitz-Stellung eines Reuters auf dem Sattel.

Allouplir, heisst den Hals/ Schultern/ und Sei- ten eines Pferds zusammen bringen/ und alle Theile des Leibs aufmuntern/ und erheben.

Attainte, ist ein Schlag oder eine Verwundung/ den ein Pferd von einem andern empfänget/ so gar zu nahe hinter ihm gehet. Dieses Wort bedeutet auch einen Schlag/ den sich ein Pferd selber giebet/ entweder mit einem Vorder- oder Hinter-Fuß/ wi- der den Fuß an der Seite/ oder so es mit dem Hin- ter-Fuß den Vördern in die Eisen schläget.

Avalure, ist die Mangelhafftigkeit des neuen/ weichen und schwammigten Horns/ so an den Füssen der Pferde wächset/ wann es neuer Viertel-Mon- de ist.

Avant-Cœur oder Anticœur, ist eine unnatür- liche Geschwulst/ von Figur rund/ und ungefehr halb so groß/ als eine Faust/ welche durch eine Feuchtig- keit von Blut und Gall verursacht wird / und sich an der Brust des Pferds/ gleich gegen dem Hertzen über/ setzet.

Aubere, Cheval aubere, Cheval poil de fleur de pêscher, oder Cheval poil de Mille fleurs, ist ein Pferd von weissem Haar/ so aber über und über mit dem rothen Haar von Alezan und Bay vermen- get sind. Ihre Hartmäuligkeit verursacht/ daß man sie wenig achtet. Nehmen auch leicht Schaden am Gesicht.

Aubin, Cheval qui va l' aubin, ist ein verbro- chener Gang/ so aus dem amblo und Galop entste- het/ und nicht æstimiret wird.

Averti, un pas averti, oder un pas écouté, heist ein Schulen-Schritt/ der regulirt und recht- mässig ist.

Avives, sind die Mandeln/ welche sich manchmal an der Seiten der Kehle des Pferds entzünden/ und dergestalt an dem Athem-Holen verhindern/ daß es Gefahr leidet/ zu erstücken.

B.

Baigu oder Begu, Cheval baigu, heist ein Pferd/ welches natürlicher Weise / ohne Kunst / von dem fünfften Jahr an/ biß zu dem Alter/ an allen Vör- der-Zähnen das kleine Grüblein mit dem schwartzen Zeichen behält/ welche Zeichen man Gerne de feve nennet/ also/ daß man ein solches Pferd/ von zwölff oder funffzehen Jahren/ kaum für sechs-jährig hal- ten sollte/ welches von der Härte seiner Zähne her- rühret. Unter den Pohlnischen und Ungarischen Pferden trifft man derer am meinsten an.

Balottades, sind Sprünge/ welche ein Pferd zwi- schen zwey Säulen/ oder auf freyer Erde/ mit gu- ter Richtigkeit durch die Faust unterhalten/ und mit Hülffleistung der obern Schenckel machen muß: Al- so/ daß/ wann es die vier Beine in der Lufft hat/ es nicht mehr / als die Eisen von den Hinter-Füssen

weiſ:t / ohne auszuſchlagen / worinn ſie von den Caprio'en unterſchieden / dann wann ſelbige ein Pferd machet / ſchlägt es mit aller Gewalt hinten aus. Von denen Croupaden ſind ſie darinn unterſchieden / wann ein Pferd balottiret / weiſet es die Eiſen / wann es die Crouppe erhebet / wann es aber Croupaden machet / zichet es die hinter-Füſſe unterſich.

Balzane, iſt ein Zeichen von weiſſen Haaren / welches bey etlichen Pferden / von der Kugel biß zur Huf / ſich vorn und hinten ereignet.

Bandes d' une ſelle, ſind zwey Stücke meiſt von Eiſen / platt und drey Finger breit / ſo an die Sattelbäume zu beyden Seiten eines gehefftet ſind / ſelbige in einer ſolchen Stellung zu erhalten / daß ſie einen Sattel formiren.

Banquet, iſt ein gewiſſes kleines Stücke von der branche des Zaums / die unter dem Auge iſt / welches rund / und das äuſſerſte von dem Mundſtücke mit der branche vereiniget / doch alſo / daß man dieſes Banquet nicht ſiehet / weil es von der übrigen Haupt-Geſtalt verdecket wird.

Barbe, heiſt ein Pferd / das aus der Barbarey kommt / deſſen Eigenſchafft beſiehe oben.

Barbe oder Soubarbe du Cheval, iſt das äuſſerſte Theil von den unterſten Kinnbacken des Pferds / auf welchen die Kinn-Kette leget.

Barbes oder Barbillons, iſt der Wachsthum des überflüſſigen Fleiſches / welcher in dem Canal oder Höhle des Pferd-Mauls unter der Zungen hervor kommt.

Bardelle, iſt eine Art Sattel von Leinwand mit Stroh ausgeſtopffet / deſſen man ſich in Italien bedienet / den jungen Füllen den Trab zu lernen; Die darauf reiten nennet man Cavalcadours oder Scozone.

Barrer la veine d' un cheval. Iſt eine Operation, deren ſich die Schmiede bedienen / an den Adern der Schenckel und übrigen Gliedern des Pferds den Lauf und Uberfluß der böſen Feuchtigkeiten aufzuhalten.

Barres de la bouche du cheval, ſind die Theile an dem Zahn-Fleiſch / woſelbſt niemals Zähne wachſen / zwiſchen denen Back-Zähnen und Hacken-Zähnen. Auf dieſen Ort ſoll man das Gebiß legen / weil er ſehr empfindlich.

Battes d' une Selle. Sind die Theile eines Sattels / welche über den Sattel-Bäumen hinten und vornen erhaben ſind / die Schenckel des Reuters / wider die Unordnungen / ſo das Pferd verurſachen kan / zu beveſtigen.

Battre à la main oder begayer, wird geſagt von denen Pferden / ſo nicht einen ſteten Kopff haben / die Naſe in die Höhe richten / ſchütteln / und auf einmal wieder niederſchnellen. Wie gemeiniglich die Türckiſchen Pferde thun / ſich der Unterwerffung des Zaumes zu entbrechen.

Battre la poudre oder la pouſſiere, wird geſagt von einem Pferd / welches nicht mit allen Tempi oder Bewegungen genug vor ſich gehet / und genugſam Erdreich einnimmt / oder alle ſeine Tempi zu kurtz machet. In denen Courbetten aber / wann es zu ſehr eilet / und ſie nicht hoch genug machet.

Bay Cheval bay, iſt ein Pferd von rother Farbe / ſo etwas auf Caſtanien braun fället. Sind unterſchieden in bay brun und bay clair, deren jene dunckel / dieſe aber liechter; So gibt es deren auch geſprengelte oder geapffelte. Sie haben allzeit ſchwarze Mähnen / mit welchen ſie von denen Alezan, deren Mähne allezeit roth oder weiß / unterſchieden.

Beau partir de main. Iſt eine Leichtigkeit und Lebhafftigkeit eines Pferdes / das wohl von der Hand auf einer geraden Linie vor ſich gehet / und weder zur Rechten noch zur Lincken austritt.

Bec de Corbin, iſt ein klein Stück Eiſen / eines Daumens-breit / und 3. oder 4. lang / welches in das hinter-Eiſen des Pferds geſchrbet / zu verhindern / daß ein hinckend Pferd nicht auf denen Hinter-Eiſen gehe.

Bidet, heiſt ein kleines Pferd / von Geſtalt wie die Litthauiſchen.

Biſtourné, cheval biſtournée, wird ein Pferd genennet / welches ohne ſchneiden zu einem Wallach gemacht / indem ihm die Gailen mit Gewalt einmal herum gedrehet und zerknirſchet worden / daß ſie austrocknen.

Bleime, eine Entzündung / ſo vom böſen Geblüt in den innerlichen Theilen des Hufs und übrigen Schenckels verurſachet wird.

Bouche du cheval, dieſes Wort wird allen denen Menſchen und Pferden geſagt / wann man denjenigen Ort benennen will / durch welchen ſie ihre Nahrung nehmen. Der Gehorſam eines Pferdes entſtehet aus der Empfindung des Mauls: Bouche fine, tendere, legere und loyale, ſagt man von einem weichmäuligen Pferde / ingleichen bouche allerée, qui ne bat jamais à la main. Das nicht hartmäulig und nicht in der Fauſt lieget / Bouche fraiche und écumante, von einem Pferde ſo ſchäumet / Bouche forte, deſeſperee ruinée und fauiſſe von einem hartmäuligen Pferde / welches gar zu ſehr das Gebiß fürchtet. Bouche à plaine main, von einem das ob es ſchon nicht die delicate Empfindung eines vollkommenen weichmäuligen Roſſes hat / dannoch ſich bey einem ſtrengen Zügel regieren läßt / und gehorſamet / Bouche plus qu' à plaine main, ſagt man von einem / das mit groſſer Mühe gehorſamet.

Bouillon de chair. Iſt eine Uberflüſſigkeit oder Wachsthum des Fleiſches / welches ſich bey der Schwindung der Beine / oder an der Seiten ereignet / und verurſachet / daß ein Pferd hincken muß.

Boulet de la jambe du cheval, iſt die Biegung an den Schenckeln der Pferde über der Knieſcheiben der hinter- und vörder-Füſſe.

Bouleté, wird geſagt von einem Pferde / da die Biegung zu weit heraus / und auſſer ihrer natürlichen Stellung iſt.

Bout, Cheval à bout, ſagt man von einem Pferde / das durch die Arbeit gantz hingerichtet.

Boutoir, iſt ein Inſtrument von Stahl / mit einem höltzern Hefft / das Horn von dem Huf abzuſchneiden.

Boutondes rénec, iſt ein lederner Ring oder Hafft / mit dem der Zügel zuſammen gehefft / und den man längſt dem Zügel herunter ſchieben kan.

Boyau, Cheval qui à beaucoup de boyau, sagt man von einem Pferd / das gut bey Leibe / breite / lange / und wohlgesetzte Seiten hat.

Boiteux de l' oreille, ist ein Pferd / welches / wann es im Schritt oder Trab hincket / solches anzeiget / daß so offt es hincket / zugleich mit dem Kopff nicket / oder nieder bieget.

Branche de la bride, dieses sind zwey gekrümmte Stücke Eisen / oder die Stangen / die zwischen sich das Mund-Stück / das Kettgen / und die Kien-Kette führen / an dem einen Ende am Haupt-Gestell bevestiget / und mit dem andern am Zügel.

Bras du Cheval, ist der Theil des obern Schenkels / von der Schultern an biß ans Knie.

Brassicourt oder Brachicourt, ist ein Pferd / so in Natur die vorder Schenckel krumm gebogen hat / hermit es von dem Cheval Arqué unterschieden ist / welches solche von der schweren Arbeit bekommen.

Bride du Cheval, ist eine Zusammenfügung unterschiedener ledernen Riemen / und Stücke Eisen / das Pferd im Gehorsam zu halten / an statt daß man sagen solte / lâches la bride, lasse den Zaum nach / ist anderer gesprochen / wann man sagt / rendez la main, und an statt tirez la bride, ziehet den Zaum / spricht man / tenenz la main : d' attacher oder tenir à la bride, bedeutet den Fehler / den ein übler Reuter begehet / wann er an statt der Zügel nachzulassen / sich an den Zaum anhält / und selbigen zu sich ziehet / da er sich an der Mähne anhalten soll / wann das Pferd einige unordentliche Sprünge thut. Boire la bride, dieses geschiehet / wann einem Pferd der Mund gar sehr gepreßt / und das Mundstücke gar zu subtile / daß es höher hinauf kommt ins Maul als er soll / und die Lefftzen wund machet / die Kien-Kette auch in ihrem gehörigen Orte abweichet. Main de la bride, ist des Reuters lincke Hand / die den Zügel führet.

Bridan, oder auf Englisch Filet, ist ein sehr subtiles Mundstück / so keine Stangen hat / auf teutsch die Trense.

Brilland, cheval brilland, bedeut ein Pferd / welches einen Schwanen-Hals / eine schöne Bewegung / und vortrefflichen Leib hat / das recht auserlesen / und mit guter Maniere am Gebiß käuet.

Brocher un clou, ist / einen Nagel durch das Eisen und Horn-Huf des Pferdes schlagen / und solchen hernach vernieten. Pferd-beschlagen.

Broncher, heist / wann die Pferde einen übelen Tritt thun / so gemeiniglich geschicht / wann sie schwach und abgemattet.

Broüiviller, Cheval qui se broüille, sagt man von einem Pferd / welches / wann es einige Schulen machet / sich übereilet / die quere Tritt / und in Unordnung geräth / aus Unruhigkeit / oder weil es die Hülffe nicht verstehet.

C.

Cabrer, Cheval qui se cabre, ist / wann sich ein Pferd gantz auf die hinter-Füsse bäumet / daß es in Gefahr kommt / übersich zu schlagen.

Cadence, ist eine Abtheilung oder gewisse gleiche Maase / die ein Pferd in allen seinen Bewegungen in Acht nehmen muß / wann es dressiret ist / daß es alle Lectiones und Schulen mit ihrer rechten Richtigkeit wohl machet / wie auch / daß es Regel-mässig so viel Erdreich allemal einnimmet als es soll.

Calade oder Basse, ist ein kleiner Abfall / oder ein wenig erhobene Erde oder Hügel / von welchen man öffters ein Pferd absteigen und ein wenig galoppiren lässet / ihm zu lernen / die Hüfften wohl zusammen zu fassen / und seine Parade mit Hülffe der dicken Schenckel / mit Anhaltung des Zaums und Convessons zu machen / dann sonsten würde es sich gantz auf die Schultern verlassen und die Hüfften nicht brauchen.

Canal de la bouche du Cheval, dieses ist das Hohle zwischen den innersten Kinnbacken / wo die Zunge liegen soll.

Canon de la jambe du Cheval, ist das förderste Theil von des Pferds vördern Schenckel / von der obersten Biegung an / biß zum Knie.

Canon d' une embouchure, ist ein langes rundliches Eisen / bißweilen von zweyen Stücken zusammen gesetzet / die sich in der Mitten biegen / und manchmal auch nur von einem / das Pferd in Gehorsam zu halten.

Cap de More, Cheval cap de More, ist ein Roth-Schimmel / der über seine roth und weiß vermischte Haare den Kopff und Mähnen schwartz hat.

Caparasson, ist eine Art einer Decke / die man auf die Pferde leget : Le caparasson de Cheveaus de main, oder die Decke der Hand-Pferde / ist gemeiniglich von Tuch / um und um mit wüllenen Zierrathen und den Wappen des Besitzers / in der Mitte gesticket. Im Felde bedienet man sich Decken von rauhen Bären-Häuten ; In denen Ställen aber des Sommers von Zwillich / und des Winters von Tuch.

Caplet, ist eine Geschwulst / so an dem äussersten Knie eines Balles groß erscheinet.

Caprioles, oder Sauts de ferme à ferme, dieses sind Sprünge / welche ein Pferd auf einem Platze macht / ohne von der Stelle zu kommen / solcher Gestalt / daß wann es in der Lufft / und auf dem höchsten Sprunge ist / es mit aller Gewalt sich ausdehnet / und hinten ausschläget. Die Capriole ist die schwereste Schule unter den Airs relevés.

Caracol, ist eine ungerade überzwerge Schreitung / da man allezeit halbe Ronden macht / und von einer Hand zu der andern changiret / ohne ein gewisses Erdreich zu observiren. Diese Caracols machen die Reuter im Treffen / ihren Feind ungewiß zu machen / ob sie ihm gleich entgegen / oder zur Seiten kommen ; Caracoler heist zureiten / und halbe Rundungen zu machen.

Carriere, dieses Wort bedeut zugleich das Erdreich / darauf das Pferd läufft / als auch den Lauf selbsten des Pferds / wann solcher nicht mehr als 200. Schritt austräget.

Cavalcadour, dieses Wort bedeut den Stallmeister / der in dem Königl. Stalle über die Pferde zu befehlen hat. Was es in Italien bedeut / besiehe oben.

Cavalier, hat seine rechte Bedeutung in dem Kriegs-Wesen / in der Reut-Kunst aber bedeut es einen Menschen / der sich auf die Pferde verstehet / und die Reit-Kunst practiciret.

Cavesson, ist eine Art von einem Nasen-Bande/ bald von Eisen / bald von Leder / welches man auf die Nase des Pferds leget / ihm solche zu schliessen / und zu zwingen / daß es sich muß dressiren lassen.

Cerf, Mal de Cerf, ist eine Art des Flusses / so auf die Kinnbacken und andern Theilen des vorder-Mauls vom Pferd fället / und solches verhindert / daß es nicht essen kan.

Chambriere, ist eine lange lederne Peitsche / ein Pferd anzufrischen / und so es nicht gehorsamen will / zu bestraffen.

Chanfrin, ist das Vordertheil von dem Pferds-Kopff oder Stirn / unter den Ohren an gerechnet / biß an die Nase zwischen den Augen.

Chanfrin blanc, eine weisse Blasse.

Changer un Cheval, oder Changer de main, ist den Kopff des Pferdes drehen oder wenden von einer Hand zur andern / von der Rechten zur Lincken / oder von der Lincken zur Rechten.

Chapelet, sind ein paar Steigbügel-Riemen / an welchen jedwederen ein paar Steigbügel sind / oben sind sie mit einem ledernen Bande oder Ringe zusammen gemacht / welches man la tête du chapelet nennet / diese bevestiget man oben am Sattel-Knopff / nachdem man sie vor den Reuter zurecht gemacht. Und weil solches wegen steter Abwechslung der Pferde auf den Reit-Schulen zu viel Mühe machen würde / sind selbige daselbst nicht üblich.

Charbon, bedeut das kleine schwartze Zeichen / welches von der grössern überbleibet in der Hohlichkeit der Zähne / ohngefehr um das 7. oder 8. Jahr / wann die Hohlichkeit sich wieder gefüllet / und die Zähne wieder gleich worden sind.

Charge, ist eine Salbe / so man den Pferden auf die Geschwulst und Entzündung auflegt / und die krancken Oerter damit reibet / hernach mit Maculatur-Papier verbindet.

Chasser un cheval en avant, heist ein Pferd mit den Schenckeln und Sporen helffen / daß es vorsich gehet.

Chatimens, entstehet von einer harten gewaltsamen Hülffe / denen / wann die Hülffe mit Strengigkeit gegeben wird / werden Bestraffungen daraus.

Chatoüilleux, wird von einem Pferde gesagt / welches vor die Sporn gar zu empfindlich ist / daher es nicht schlechter Dings die Sporen scheuet / sondern sich nur auf einige Art denselben widersetzet / indem es sich in die Höhe bäumet / wann man ihm mit dem Sporen zu nahe kommt. Ein solches Pferd ist in etwas denen Ramingues zu vergleichen / doch mit diesem Unterscheid / daß diese zurücke weichen / springen und gar nicht gehorchen / ein Cheval chatoüilleux aber widersetzet sich eine Zeit / gehorcht aber doch endlich.

Chaussé trop haut, saget man von einem Pferde / welches die weissen Zeichen oder Balzanes sehr hoch an den Schenckel hinauf hat.

Chevaler, cheval qui chevale, heist ein Pferd / daß / wann es einen Trab oder Schritt gehet / allzeit mit denen Vorder-Schenckeln creutzweiß gehet.

Chicot, ist ein Splitter von Holtz / den sich ein Pferd in Fuß tritt / und der bißweilen biß ins Leben hinein gehet / daher er sehr gefährlich ist / nachdem er tieff hinein gedrungen.

Clou de ruë, bedeut ein Blessure, die ein Pferd auf den Gassen empfängt / indem es den Fuß zu hart niedersetzet / daß es einen Nagel / der etwann gar zu grade gesteckt / biß in die Sole hinein drücket / daß es hincken muß.

Cœurs, cheval de deux cœurs, heist ein Pferd / welches seine Schulen gezwungen macht / mit keiner Resolution, und dessen Bewilligung man niemaln erhalten kan.

Coins, sind vier Eck-Zähne des Pferdes / zwischen denen vordern- und Hacken-Zähnen / zwey oben und zwey unten / auf jedweder Seite des Kinn-Backens / welche hervor kommen / wann das Pferd fünffthalb Jahr alt ist.

Coins oder Angles de la volte, sind die 4. Extremitäten an den 4. Linien der Volte / wann man ins Viereckte arbeitet.

Commencer un cheval, heist einem Pferde die erste Lection geben / solches zu dressiren.

Contre marqué, bedeut denen Pferden an den Zähnen die schwartzen Flecken zu brennen / daß man sie vor le germede fève halten solle / und glauben, es wäre nur 6. Jahr alt.

Contre-poits du corps, ist eine Freyheit der Bewegung und des Sitzens / die sich ein Reuter durch die Ubung zu wege bringet / also daß er bey allen Bewegungen / die das Pferd machet / auf keine Seite mehr als auf die andere hänget / sondern allezeit in dem Mittel des Sattels / und gleich in denen Steig-Bügeln bleibet / dem Pferde zu rechter Zeit die Hülffe zu geben.

Contre sanglots, sind kleine Riemen mit Schnallen / den Gurt-Riemen an dem Sattel zu bevestigen.

Contre temps, ist eine Verhinderung / so die rechte Maase und Cadence der Schulen eines Pferdes unterbricht / die entweder von dem ungeschickten Reuter oder der Boßheit des Pferdes herrühret.

Corde oder Conge, ist eine lange Leine / die man an einen Pfeiler bevestiget / und das Pferd daran gehen lässet / wann man es ausarbeiten und lernen will / sich zusammen zu fassen / vor der Peitsche sich zu fürchten / und nicht falsch oder unvereinigt zu galopiren. Sie wird auch manchmal / wo kein Pfeiler ist / von einem Kerl gehalten / der mitten in Platz tritt.

Cordes de deux piliers, sind die Leinen des Cavessons, wann das Pferd zwischen zwey Pfeilern arbeitet.

Corne du cheval, ist eine Art eines Horns eines Fingers dicke / welches um den Huf herum gehet / und die Sohle und den kleinen Fuß in sich begreifft. Hier an nagelt man die Eisen / weil das Horn keine Empfindung hat.

Corne, donner un coup de corne, ist das Pferd an dem Gaumen zur Ader lassen / mit dem Horn eines Hirsches oder wilden Geiß / welches am Ende zugespitzet / und geschicht das Aderlassen an dem obern Kinn-Backen.

Coté, Porter-un cheval de coté, heist ein Pferd so gehen machen / daß es in 2. Fußstapffen tritt / und

den vordern Fusse / und die ander mit dem hinter
ſſe bemercket.
Coude du cheval, iſt der oberſte Theil des vorder
ins / von den Schultern biß ans Knie.
Couper un cheval, iſt ein Pferd zum Wallachen
hen.
Couper, cheval qui ſe coupe, ſagt man von ei-
Pferd / das ſich mit dem Eiſen reiſſet oder ſtrei-

Couper le rond oder couper la volte, iſt eine
ränderung mit der Fauſt zu machen / wann ein
rd auf der Volte arbeitet: Alſo daß / indem man
Volte entzwey theilet / changiret man die Fauſt /
gehet mit einer geraden Linie herdurch / eine an-
Volte anzufangen.
Courbature, iſt eine Erſchütterung der Seiten
Pferds / und eine Bewegung / die faſt derjeni-
gleich iſt / die das Fieber verurſachet / welche da-
entſtehet / wann ein Pferd zu ſehr abgemattet /
es nicht zu Athem kommen kan.
Courbe, iſt eine Geſchwulſt / ſo längſt den Knie
Pferden entſtehet.
Courbettes, ſind Sprünge von mittelmäſſiger
/ welche ein Pferd machet / indem es erſt die
vörder Füſſe in die Höhe bringet / und hierauf
denen hinter Füſſen in gleicher cadence nach-
t.
Cour-jointé, cheval cour-jointé, ſagt man von
Pferd / ſo die hinter Knie-Beugungen zu kurtz
Dieſe ſind nicht gar zu geſchickt zu den Reit-
len / allein ſonſt ſehr dauerhafft.
Courir un cheval, heiſt ein Pferd galopiren
.
Couronne, iſt das unterſte Theil unter der Bü-
der Pferde-Füſſe / ſo um den Huf herum iſt / und
en mit Haaren bedecket / die Krone genandt.
Couronné, cheval couronné, ſagt man von ei-
Pferde / ſo durch einen Fall oder andern Zufall
den Knien verwundet / daß das Haar ausge-
und nicht wieder wächſt.
Courſe de cheval, dieſes Wort brauchet man
denen Reit-Schulen / und bedeutet auſſer de-
nen ſtarcken Galop mit vollen Zügel.
Couteau de chaleur, iſt ein Stücke von einer
ſe / oder Sichel / bey nahe einen Fuß lang / und
er + Finger breit / dünn / einer Seite ſchneidig /
n nun ein Pferd ſehr heiß iſt / ſo nimmt der Stall-
cht dieſes Meſſer mit beyden Händen / und ſtrei-
gelinde nach den Haaren dem Pferde damit den
weiß ab.
Couteau de feu, iſt ein Stück Eiſen oder Kupf-
chna ſehr eines halben Fuſſes lang / an dem einen
e auf die Art wie ein Meſſer gemacht / da der Rü-
davon eines halben Daums dicke / die andere
te aber 5. oder 6. mal dünner iſt. Dieſes Eiſen
n der Reit-Schmied glüend werden / und bren-
mit dem dünneſten Ende das Pferd / wo es Noth
t.
Crampe, iſt eine Erſtarrung der Schenckel des
rdes / welche ſich ſonderlich im Ausgehen der Pfer-
aus dem Stalle ereignet.

Craupaudine, iſt eine Ritzung / den die Spitze von dem Huf-Eiſen / des einen Hinter-Fuſſes / in die Crone des andern Hinter-Fuſſes reiſſet / wann das Pferd creutzweiß tritt / daraus hernach Geſchwür werden.

Cravates, oder Croates, ſind Pferde / die aus Croatien kommen / deren Eigenſchafft denen Hungariſchen gleich.

Creat, iſt ein junger Menſch / der in einer Academie aufgenommen / die Reit-Kunſt zu erlernen.

Crevaſſe, iſt eine Ritzung oder Aufberſtung / ſo ſich an den Beugungen der Hinter-Schenckel ereignet / und viel Materie von ſich gibt.

Criniere, iſt der Ort / wo die Möhne des Pferds ſtehet / bedeut auch eine gewiſſe Art Decken / um des Pferdes Halß gehüllet / daß die Ohren heraus gehen / deſſen ſich die Engeländer bedienen.

Crochets oder Crocs, ſind vier Hacken-Zähne / zwey oben und zwey unten / zwiſchen denen Vörder- und Back-Zähnen.

Crochu, cheval crochu, iſt ein Pferd / welches die Knie-Beugungen ſehr nahe eine bey der andern hat. Sind gemeiniglich gute Pferde.

Croix, faire la Croix à Courbettes à Balottades, bedeut dieſe Sprünge oder Schulen / ſo zu machen in einem Athem / erſt vorwärts / hernach zuruck / und dann auf beyden Seiten / in Form eines Creutzes.

Croupades, dieſes ſind Sprünge / welche höher ſind als die Courbetten / und welche das Vorder- und Hinter-Theil des Pferdes in gleicher Höhe halten / alſo / daß es die Hinter-Schenckel unter den Leib ziehet / ohne die Eiſen zu weiſen.

Croupe, iſt das äuſſerſte von dem Rücken / und über den Lenden des Pferdes. In der Volte müſſen die Schultern der Croupe entgegen ſtehen. Cagner la croupe geſchiehet / wann ein Reiter alſo gegen einem andern iſt / daß er eine halbe Umwendung von nöthen hat / vor denſelben zu kommen / ſo hat ihm der andere die Croupe genommen.

Cuiſſes du Cavalier, ſind die Schenckel eines Reiters / welche einem Pferde ſonderlich die Hülffe geben / es mit guter Lebhafftigkeit zu reiten; Dann ſo bald als ein Reiter ſeine Ober-Schenckel anſchlieſſet / mercket man das Pferd angefriſchet / als ob es ſich zurüſte dasjenige zu thun / ſo man von ihm verlanget.

Cure-Pied, iſt ein Inſtrument von Eiſen / ungefähr 5. oder 6. Daumen lang / auf der einen Seite gekrümmet / auf der andern platt und geſchärffet / zum Gebrauch eines Stall-Knechtes / wann er will das Inwendige von den Füſſen der Pferde rein machen.

D.

Dartre, iſt ein Geſchwür bey nahe einer Hand breit / ſo ſich gemeiniglich bey der Grupe des Pferdes ereignet / doch manchmal auch am Kopffe und Halß; Dieſes entſtehet von einem galligten Geblüte / welche die Haut des Pferds angreiffet / und ſelbigem ein groſſes Jucken verurſachet / daß man das Pferd mit groſſer Mühe abhalten kan / daß es ſich nicht reibet / und alſo das Geſchwür vermehret. Dieſe Kranckheit iſt nur vor kurtzer Zeit bekandt worden.

Dedans, d-hors, diese Art zu reden beziehet sich auf vielerley / nachdem das Pferd zur rechten / oder zur lincken Hand die Volte macht / oder längst an einer Mauer hin arbeitet. Also dienet sie zu unterscheiden / von welcher Hand / oder von welcher Seite man dem Pferde soll die Hülffe thun. Mettre un cheval dedans, heist ein Pferd dresliren.

Degorger, heist eine Geschwulst vertreiben.

Deliberer un cheval, heist ein Pferd zu guter Entschliessung bringen / so wol in Schritt als Trab oder Galop, auch andern höhern Schulen.

Delicotter, sagt man von einem Pferde / so die Halffter abstreifft.

Dents, Zähne / sind kleine Beine in den Kinn-Backen des Pferdes / welche nicht allein dienen das Futter und Nahrung zu zerkäuen / sondern auch das Alter anzuzeigen. Deren 24. nennet man Machelieus oder Back-Zähne / so zu innerst des Mauls ausser den Barres sind / auf jedweder Seiten 12. diese fallen niemals aus / und nützen bloß zu dem Kauen der Speise. Von denen Milch-Zähnen / die das Alter des Pferdes anzeigen / besiehe oben. Nur ist zu mercken / daß man die 4. vordersten / oben und unten Pinces nennet / die nechsten 4. auf denen beyden Seiten / oben und unten Mitoyennes, und die auf 4. Ecken Coins, die Hacken-Zähne heissen Crocs oder Crochets.

Derobé, Pied derobé, ist der Fuß eines Pferdes / der sich abgenutzet hat / weil das Pferd öffters ohne Eisen gegangen / also daß das Horn mangelt / daß er nicht anders als mit Mühe kan beschlagen werden.

Désarmer les levres d' un cheval, heist die Leffzen des Pferds ausser denen barres halten / wann sie so groß seyn / daß sie selbige mit solchen bedecken / und dadurch verhindern können / daß das Gebiß seine Würckung nicht thun kan.

Desoler un cheval, heist einem Pferd die Fuß-Sohlen benehmen / ohne das Horn anzurühren / welches man wegen einiger Schwachheiten des Pferds thut.

Des-unir, Cheval qui se des-unit, sagt man von einem Pferde / welches die Hüfften nach sich schleppet / oder falsch galopiret.

Deguider, dieses thut ein Pferd / wann man es auf die Volte führet / und mit den vorder-Schenckeln gar zu geschwinde fortgehet / mit der Croupe aber nicht folget / also / daß da es solte zwey Huf-Schläge thun / sich bemühet nur einen zu machen / welches aus des Pferdes Widerspenstigkeit / oder von dem Fehler des Reuters herrühret / der zu sehr mit der Faust eilet.

Dos, Monter un Cheval à dos, le monter à dos nud, le monter à poil, heist ohne Sattel reiten.

Dubler des reins, sagt man von einem Pferde / so sehr springet den Reuter abzuwerffen.

Droit, Partir und aller par le droit, heist in einem Huf-Schlage auf gerader Linie fortgehen. Cheval qui est droit, heist ein Pferd / so nicht hincket.

Dur, cheval dur, sagt man von einem Pferde / so keine Empfindung von der Peitsche noch vor dem Sporn hat.

E.

Eaux, mauvaises eaux, dieses sind stinckende ätzende Feuchtigkeiten / welche aus denen Knie-Beugungen der Pferd-Schenckel heraus gehen / doch mehr aus denen Hinter- als Vorder-Füssen.

Ebrillade, ist ein Zug des Zaums / wenn der Reuter das Pferd mit dem einen Zügel ruckt / so es sich nicht wenden will; Diese Ebrillade ist von der Saccade unterschieden / weil diese geschichet / daß man die zwey Zügel auf einmal rucket / beydes ist eine Straffe und keine Hülffe / daher auf denen Academien verworffen.

Ebrouer. Cheval qui s' ébroue, bedeut ein Pferd / welches voll von Feuer / mit Gewalt aus der Nasen bläset / und ist eine Art eines Schnarchens oder Brausens / als ob es sich wolte von einigen Dingen entladen / so es in der Nasen hätte / und so ihn an Athemholen verhinderte.

Echapé, bedeut ein Pferd / so von einem Beschäler und Stutte gezeuget / die unterschiedener Art und von unterschiedenem Lande sind.

Echaper, laisser echaper un cheval de la main, heist ein Pferd mit vollem Zügel von der Hand laufen lassen.

Echine, ist das Rück-Grad.

Ecole, ist die Lection oder die Arbeit / so wol des Pferdes als des Reuters.

Ecouté, un pas écouté, heist ein Schul-Schritt / in dem man das Pferd Schritt vor Schritt / wohl in der Faust und Schenckel gehen lässet.

Ecouteux oder retenu, wird gesagt von einem Pferde / welches springet / an statt daß es vorstehen solte / nicht wohl von der Faust gehet / noch dasjenige thut / was es thun soll.

Ecume, ist eine feuchte Materie, schäumig und weiß / so aus des Pferdes Munde gehet.

Ecurie, ist ein bedeckter Ort / wo man die Pferde hinstallet.

Ecuyer, dieses Wort hat in Franckreich unterschiedliche Bedeutung. Auf denen Reit-Schulen bedeut es einen Edelmann / der die Reit-Kunst verstehet / und solche lehret. Der König hat Ecuyers de Quartier, welche ihm aufs Pferd und wieder absteigen helffen; Ihrer Majestät zu Pferde folgen und den Degen nachtragen. Die Königin hat Ecuyers de main, die sie in gehen führen. Die Fürsten und vornehmen Herren haben Ecuyers, so über den Stall und über alle / die Lieberey tragen / zu befehlen haben.

Effets de la main, dieses Wort wird vor aide die Hülffe genommen / und bedeut die Bewegungen der Hand / die da dienen ein Pferd zu führen.

Effort, dieses Wort heist eine gewaltsame Ausdehnung der Nerven / oder eine Schlapwerdung der Musculn, welche die Beine in denen Glied-Fügungen halten / bedeut auch eine Zersprengung der Adern.

Egarotté, Cheval Egarotté, heist ein Pferd / so eine Verwundung oben auf dem Rücken hat. Diese Wunden sind übel wieder zu heilen.

Eguilette, Noüer-eguilette, sagt man / wann ein Pferd springet / mit gantzer Gewalt ausschläget / den

Hinter-Leib ausdehnet / so lang er ist / und die Hinter-Füsse in die Höhe bringet / welches an denen Capriolen geschichet.

Elargir un cheval, heist machen / daß ein Pferd mehr Erdreich einnimmt / als es thut / welches geschicht / wann ein Pferd in die Runde arbeitet / oder man selbiges auf die Volte führet / und es sich zu sehr nach dem Mittel-Punct hinwendet / da man alsdann verursachet / daß es mehr Erdreich einnimmt.

Embarrer, Cheval qui s'embarre, sagt man von einem Pferd / das sich im Stall an den Stand-Bäumen die Schenckel zerschläget.

Embouchure, ist ein Eisen / auf unterschiedene Art gemacht / in den Mund des Pferdes zu thun / solches zu des Reuters Gehorsam zu unterwerffen.

Embrasser la Volte, geschicht / wann ein Pferd in der Volte gehet / und bey allen Tempi mit denen Vorder-Schenckeln einen grossen Weeg einnimmt. Z. E. Es hat embrassiret genugsam Erdreichs / wann es die Vorder-Beine ohngefehr anderthalb Fuß weiter von dem Orte wegsetzet / als sie zuvor gestanden.

Encastellure, ist ein Schmertz an denen Vorder-Füssen / so aus der Austrocknung des Horns entstehet / so die Fersen zu sehr einklemmet / daß die Pferde offt hincken müssen. Cheval en castellé, sagt man von einem Pferde / so zu enge Fersen hat.

Encheveſtrure, ist eine Arbeitung des Felles an denen Knien des Pferds / durch die Leine von der Halffter verursachet / an welcher sich das Pferd gerieben / als es mit den hintern Füssen an dem Hals kratzen wollen.

Encloueure, ist eine Vernaglung / wann der Nagel zu gerad und zu tieff in den Fuß geschlagen / daß er biß ins Leben gehet.

Encolure, ist der Hals des Pferds.

Ennerver un cheval, bedeutet / wann man dem Pferde zwey Sennen an der Seite des Kopffs abschneidet / ohngefehr fünff Daumen unter den Augen / bey der Nasen / um dem Pferd den Kopff leichter zu machen.

Enselle, Cheval enselle, wird von einem Pferde gesagt / das sehr übel zu satteln ist.

Ensemble, Cheval qui est bien ensemble, oder qui est bien sous lui, wird von einem Pferd gesaget / welches im Gehen mit den Hinter-Füssen fein nahe zu den Vordern komt / und dessen Hüfften auf einige Art die Schultern unterhalten / also / daß das Vorder-Theil leicht wird.

Entabler, Cheval qui s' entable, wird von einem Pferde gesagt / so mit der Croupe vor den Schultern gehet / wann es die Volte machet / dann von Rechts wegen müssen allzeit die Schultern die Helffte vor der Croupe gehen.

Entamer le chemin, heist anfangen zu galopiren.

Entier, ist eine Art eines widerspenstigen Pferdes / so sich nicht wenden will / und nicht der Faust folgen / sondern im Gegentheil sich widersetzet. Cheval entier, ist auch Pferd / so nicht gewallacht ist.

Entorse oder Mes marchure du cheval, ist ein hefftiger Zufall an der Kugel des Pferds.

Entrave und entravons, dieses ist ein Stück Leder / zwey Finger-breit / gedreht und gefüttert / daß es nicht reibet. L'entrave, ist aus zwey entravons zusammen gesetzt / deren eine der andern gleich / so von einem eisernen Kettgen unterschieden / daß 7. à 8. Daumen-lang / und daran die Entravons bevestiget.

Entrepas oder Traquenard, ist ein ungeschickter Gang / oder eigentlich ein verbrochener Amble, der weder den Schritt noch Trab in sich begreifft.

Entrouvert, sagt man von einem Pferde / das mit so hefftiger Gewalt einen Schaden an der Schulter bekommen / daß das Bein der Schulter vom Leibe getrennet.

Eparer, Cheval qui s' epare, wird gesagt von einem Pferde / so mit Gewalt hinten ausschlägt / und die Nägel weiset.

Eparvin, ist ein Zufall / den die Pferde inwendig an den untersten Knien bekommen / daran sie hincken müssen.

Eparvin sec, ist eine Erstarrung und Erkältung der Glieder / welche verursachet / daß die Pferde die Gelencke nicht beugen können.

Epaule du Cheval, ist ein Theil des vordern Leibes vom Pferde / die Schultern oder Brust.

Epaules chevillé es, sagt man von einem Pferde / so keine Bewegung mit der Schulter macht.

Epée, Main de l' epée oder Main de la lance, ist die rechte Hand des Reuters.

Epée Romaine, sind einige Haar-Stortzeln / so an dem Hals des Pferdes hervor kommen / und fast die Gestalt einer Degen-Klinge formiren / so an der Mähne des Pferds sind.

Eperon, Sporen sind ein kleines Stuck Eisen / so zwey krumme Theile hat / die in eine halbe Runde gedrehet / um solche an den Fersen des Reuters zu bevestigen / ausser in dessen Mitte hat es ein klein eisern stachlichtes Sternlein / mit welchem der Reuter dem Pferde nach Gelegenheit Hülffe oder Straffe giebet.

Eponge du fer du cheval, ist das äusserste Ende von dem Eisen der Pferde an den Fersen.

Epi oder Mollette d' un cheval, ist eine Art einer natürlichen Frisure der Haare / die an gewissen Orten sich über die niedergelegten Haare erheben.

Ergot, ist ein weiches Horn / bey nahe so als eine Castanie / so unter der hintersten und untersten Kugel sitzet.

Escache, ist ein Mund-Stück / so von dem Canon unterschieden / indem es mehr oval ist / dann das Canon ist gantz rund.

Escapade, ist eine widerwärtige und ungewisse Bewegung des Pferdes / so nicht gehorsamet.

Ecaveſſade, ist ein Ruck mit dem Caveſſon.

Es-chanché, Chevales-hanché, ist ein Pferd / welches sich so starcke Gewalt gethan an den Hüfften / daß das Band / welches das Bein zusammen hält / voneinander gegangen.

Esquine, sind die Lenden des Pferds.

Essouriller un cheval, heist / einen Knorspel ausschneiden / den ein Pferd in der Nasen hat / und souris heist / der verursachet / daß das Pferd schnauben muß.

Estrac. Cheval estrac, heist ein Pferd / so einen geringen Leib hat / keinen Bauch / und enge Seiten.

Estrapade, ist eine Widerspenstigkeit eines Pferdes / so nicht gehorsamen will / und sich vornen hoch in die Höhe hebt / sich des Reuters zu entledigen; Also / daß / wann es vornen noch in der Lufft / hinten mit grosser Furie ausschläget / und die Croupe viel höher bringet / als der Kopff ist / währender Zeit es mehr vorsich / als zuruck gehet.

Estrapasser un cheval, bedeutet / ein Pferd durch unordentliche und harte Schulen sehr abmatten.

Etabler un cheval, heist / ein Pferd unter einen bedeckten Ort bringen / einstallen.

Etalon oder Etelon, ist ein Hengst oder Bescheller / den man zu den Stutten lässet / um Art von ihnen zu haben.

Etramper maigre, étramper gras, das erstere heist / dem Pferde das Eisen zu nahe am Ende anschlagen / das andere aber bedeutet / wann es zu weit inwendig angehefftet.

Etoille oder Pelotte, ist eine Bläsle / wie ein weisses Zeichen an der Stirn des Pferdes.

Etreslir oder Serret, sagt man von einem Pferde / das nicht weit genug gehet / noch genug Erdreich einnimmet / das zu nahe an dem Mittel-Punct der Volte kömmt.

Etrier, Steig-Bügel ist eine Stütze vor den Fuß des Reuters / von etlichen kleinen und runden Stücken Eisen zusammen gesetzet / daß es für den Fuß gerecht ist / und hänget an den Bügel-Ringen. Etrivieres, pied de l' etrier oder pied de devant du montoir, ist der lincke Schenckel.

Etriere, sind lederne Riemen / an denen die Steig-Bügel gehängt sind.

Etroit, Conduire un cheval etroit, ist soviel gesagt / als einem Pferde wenig Erdreich geben / wann es zuviel einnimmt / und verhindern / daß es nicht zu breit geht.

Etroit de boyau, wird von einem Pferd gesagt / so enge / platte / dürre und geschlossene Seiten / wie ein Wind-Hund / hat.

F.

Falquet, faire falquer un cheval, heist machen / daß sich ein Pferd auf die Hüffte setzet / oder niederlässet / zwey- oder dreymal / als wie in den sehr geschwinden Courbettren / welches geschiehet / indem es die Parade oder halbe Parade machet. Falcade ist diese Action der Hüfften und der Schenckel / die sich sehr tieff biegen / wann man das Pferd aufhält.

Fanon, ist ein Büschel Haare / die so groß / als die Brähn-Haare sind / so hinter der Kugel bey vielen Pferden hervor kommen.

Farcin, ist ein Gifft / oder Verderbung des Geblüts der Pferde / welches sich durch allerhand Geschwür zu erkennen giebet.

Faucher, Cheval qui fauche, ist ein Pferd welches sich solche Gewalt gethan / daß es seine Vorder-Schenckel nachschleppet.

Fer de cheval, Huf-Eisen / ist ein platt Stück Eisen / krumm gebogen / daß es sich an dem Huf des Pferdes schicket / fornen rund / und bey der Fersen offen / mit zwey unterwärts-gehenden Spitzen.

Ferretier, ist der Hammer / mit welchem der Reit-Schmied das Eisen zurechte machet.

Ferriere, ist ein lederner Sack / in dem man allerhand Instrumenta, Eisen und Nägel / träget / ein Pferd wieder zu beschlagen / so etwann auf den Wegen ein Eisen verlohren.

Ferme à ferme, ist ein Terminus auf der Reit-Schule / wann man sagen will / auf eben demselbigen Platz / oder ohne von dem Orte weg zu gehen. Il faut lever ce cheval de ferme à ferme, man muß dieses Pferd von diesem Ort wegbringen.

Fermer une passade avec justesse, geschicht / wann ein Pferd eine halbe Passade durch eine halbe Volte mit guter Ordnung wohl geschlossen / und wohl in der Runde / und eben auf der Linie endiget / durch welche es gegangen.

Feu, siehe oben couteau de feu.

Fic, ist eine Art einer Wartze / welche oben der Scheidung der Füsse / und manchmal auch an allen Orten des Leibes sich ereignet. Ist sehr übel zu heilen / und gibt viel stinckende Materie von sich.

Filet, ist ein kleines Mund-Stück mit geraden Stangen / einer Kinn-Ketten / Haupt-Gestell, und zwey Riemen von Ungarischem Leder.

Flame, ist ein klein Instrument von feinem Stahl mit zwey oder drey Lancetten / einem Pferd zur Ader zu lassen.

Flanc, cheval qui a peu de flanc, sagt man von einem Pferde / das wenig bey Leibe / schmahl und mager ist. Cheval qui a beaucoup de flanc, wird von einem Pferd gesagt / das wohl bey Leibe ist.

Fonceau, ist das Ende von dem Mund-Stücke à canon, nemlich derjenige Theil / so sich endiget / und an das Banquet angemachet ist.

Fourbure, ist ein allgemeiner Fluß / der auf die Nerven der Pferd-Schenckel fället / und eine solche grosse Verstarrung verursachet / daß sie nicht mehr ihre gewöhnliche Bewegung haben.

Forger, Cheval qui forge, sagt man von einem Pferde / das zu sehr mit den Hinter-Füssen avanciret / und in die Vörder-Eisen schläget.

Forme, ist eine Härtigkeit oder Erstarrung / so auf die Hinter-Knie-Beugungen der Pferde fället / daß sie darvon gantz erstarren.

Fortrait, cheval fortrait, sagt man von einem Pferde / das überritten / und vom Leib abkommen / indem ihm die zwey Nerven / so unterm Bauch sind / erstarret / und eingeruntzelt.

Fourchette du pied du cheval, ist eine Art von sehr weichem Horn / so sich in der Mitten der Sohle erhebet / und gegen den Fersen sich in zwey Theile theilet / gleich einer Gabel / davon es auch den Nahmen hat.

Fourreau, ist das Fell oder Haut / so die männliche Ruthe des Pferdes in sich verhüllet.

Frein; das Gebiß / ist ein Eisen / so man in den Mund des Pferdes thut / solches in Gehorsam zu halten.

Fuir-les talons; wird von einem Pferd gesagt / so denen Sporen gehorcht.

Fuzée, dieses sind zwey gefährliche Uberbeine / so aneinander sitzen / und sich gemeiniglich an denen Vörder-Theilen und dem Kinn der Pferde ereignen.

G.

Galop, ist ein Gang eines Pferds / welches laufft / und indem es eine Art vom springen vorwärts machet / die vordern Füsse erhebet / und wann selbige noch in der Lufft / und eben bereit sich wieder auf die Erden zu setzen / hebet es auch die Hinter-Füsse auf / fast beyde zugleich. Galoper à l' Angloise, sagt man von einem Pferd / so die Schenckel nicht hoch genug aufhebet.

Galopade, heist der Gang eines Pferds / wann es galopiret.

Galoper uni; galoper sur le bon pied. Dieses geschicht / wann das Pferd allezeit den Vorder-Fuß / mit dem es zu galopiren angefangen / zu erst aufhebet. So soll auch der Hinter-Fuß / der auf der Seiten desjenigen ist / der angefangen / sich allezeit eher erheben / als der andere.

Galoper faux, se dés-unir, trainer les hanges, galoper sur le mauvais pied, geschicht wann das Pferd mit den Schenckeln wechselt / und nicht mit denjenigen continuirt / mit dem es angefangen.

Ganaches oder Ganasses du cheval, sind zwey Beine von beyden Theilen des Hinter-Kopffs gegen dem Halse zu / und welche / indem sie die unter-Kinnbacken formiren / ihnen die Bewegung verursachen.

Garantir un cheval, geschicht / wann ein Kauffmann ein Pferd verkaufft / und sich nach einer unverzüglichen Gewohnheit verbindet / den Preiß wiederum zu erstatten / und das Pferd wieder zu nehmen / dafern ihm innerhalb 9. Tagen einiges Ungemach zustossen solte / von denjenigen Haupt-Mängeln / so sich denjenigen verbergen können / der es kauffet.

Garot, ist eine Zusammenfügung der Beine der Schultern / unter dem Halse und Mähnen des Pferds an dem obersten Theil der Schultern.

Gaule, ist eine Spiß-Ruthe / so der Reuter in der rechten Hand führet / so wohl den Degen dadurch zu repræsentiren / als auch dem Pferd darmit die Hülffe und Straffe zu geben.

Genet, ist ein Spanisches Pferd.

Genette oder mords à la Turque, ist ein Gebiß / dessen Kinn-Kette von einem Stücke ist / und gemacht als ein grosser Ring / wann man ein Pferd zäumet / stecket man ihm das Kinn durch diesen Ring.

Genette, Porter les jambes à la genette, wird gesagt / wann man die Sporen gegen die Seiten des Pferds träget. Dieses solte in Franckreich und anderer Orten vor eine Ungeschicklichkeit gehalten werden / bey der Spanischen Reuterey aber wird es für eine Galanterie gehalten.

Germe de feve, sind die schwartzen Zeichen an denen Zähnen / von denen besiehe oben.

Gigote, sind eine Art Stangen / so unten rund sind.

Gorgé oder gorgée / heist entzündet aufgeschwollen.

Gourme, ist ein Theil unreiner Feuchtigkeiten / so sich in den Leibern der jungen Füllen ereignet / und dessen Entledigung durch die Nase geschicht / oder durch einige hiervon angefüllete Geschwäre an den innersten Kinnbacken.

Gourmette, Kinn-Kette / ist ein eisernes Kettgen / welches an dem obersten Theil der Stangen befestiget / und um das Kinn des Pferdes geleget wird.

Goussaut, ist ein Pferd von kurtzen Lenden / und so eine starcke Brust und schweren Hals hat.

Gras-fondure, ist eine Fermentation der unreinen Feuchtigkeit / die in dem Leibe aufprudeln / und gähren / ja offt verursachen / daß ein Pferd stirbt.

H.

Haleine, ist ein Wort / welches manchmal die Leichtigkeit bedeutet / die ein Pferd hat / Athem zu holen / bißweilen aber zeiget es auch dessen Ruhe an. Cheval gros d' haleine, wird gesagt von einem Pferde / welchem der Athem sehr mangelt.

Hanche du Cheval, ist ein Theil des Hindertheils vom Pferde / von denen Lenden an biß ans Knie / die gantze Reit-Kunst hat keine Lection nothwendiger als diese / mettre un Cheval sur les hanches. Ein Pferd recht auf die Hüfften setzen.

Hannissement, ist das Wiehern eines Pferds.

Haquenée; ein Zelter.

Haras, ist ein Ort / den man angeordnet / die Beschäller zu denen Stutten zu lassen.

Harper, Cheval qui harpe d' une jambe, oder des deux jambes. Dieses wird von einem Pferd gesagt / welches die hinter-Beine zugleich aufhebet / und mit Geschwindigkeit springet / als ob es Courbetten machen wollte; Jenes aber sagt man / wann es das eine mit Geschwindigkeit höher als das andere ohne Biegung aufhebet.

Hâter la main, hâtez, hâtez; ist eine Redens-Art der Bereiter / wann ein Scholar die Volta macht / und sie wollen / daß er mit der Hand geschwinde umkehren soll.

Herbe, donner l' herbe à un Cheval, wird gesagt / so man einem Pferd etwas Gras oder Haber giebt / solches zu Frieden zu stellen / wann es seine Lectiones wohl gemacht hat.

Hongre, bedeut einen Wallachen.

Housse, d' une selle, ist eine Decke von Leder über den Sattel / solchen zu bewahren.

Housse en botte, ist ein Stück Zeug / so hinten am Sattel bevestiget / entweder zum Zierrath / oder die Magrigkeit des Pferdes zu verbergen / oder zu verhüten / daß der Reuter seinen Rock nicht besudelt. Eine Schabaracke.

Housse de pied, oder housse en souliers, ist gemeiniglich ein Stücke Scharlacken / so um den Sattel herum gehet / die Croupe bedecket / und biß ans Pferds Bauch herunter gehet / wann man in Schulen reitet.

I.

Jambes du Cheval, Schenckel des Pferds sind diejenigen Theile / die des Pferds Leib erhalten / und dessen Bewegung machen / wann es gehet.

Jambes du Cavalier, l'action des jambes du Cavalier faite à propos & à tems, ist eine Hülff dem Pferd zu thun/ indem der Reuter die Schenckel starck oder schwach nach Gelegenheit anleget / oder von dem Pferde entfernet / solche aufzumuntern/ indem es den Sporn fürchtet.

Jardes oder Jardons, sind harte kalte Geschwulsten/ so an denen Hinter-Schenckeln der Pferde sich ereignen; diese sind den Pferden sehr gefährlich / so man sie nicht bey Zeiten brennet.

Jarret, ist die Zusammenfügung am Hinter-Schenckel / so den Ober- und Unter-Schenckel verbindet. Die Schul-Pferde müssen diese Knie-Beugungen wol beugen.

Javart, ist eine Geschwulst / so sich an dem Gelencke unter der Kugel / auch manchmal unter dem Horn ereignet.

Incertain, Cheval incertain, sagt man von einem Pferd / so von Natur unruhig ist / und welches in denen Reit-Schulen nicht gewiß ist / auch alle seine Lections ungerne und unruhig macht.

Jointée, ist so viel als man mit beyden zusammen gefügten Händen fassen kan.

Jument poulinée, ist eine Stutte/ so zur Zucht aufgestellet.

L.

Ladre, Cheval qui à des marques de ladre, dieses sind weisse Zeichen um die Augen herum/ und zu Ende der Nase eines Pferds. Ist eine Anzeigung eines guten Pferds.

Lampas, ist eine Enzündung/ die sich oben an dem Maul des Pferds ereignet / hinter den Vorder-Zähnen des Kinnbackens.

Lance, de coup de lance, ist ein Zeichen / welches sich an dem Halse ereignet bey der Schulter an einem Pferd aus Barbarien/ Türckey und Spanien/ da es mit einer Lantze durchstochen.

Langue, Aide de la langue, ist ein gewisser Thon oder Knall / den ein Reuter mit dem Munde formirt/ sein Pferd/ das er reitet/ aufzumuntern. Cheval qui rengorge sa langue, sagt man von einem Pferd/ das die Zunge in Hals herunter zichet / welches machet/ daß es nicht recht Athem holen kan.

Large, aller large, heist mehr Erdreich einnehmen / sich von dem Mittel-Punct der Volte entfernen / und einen grössern Kreiß machen.

Leçon, ist eine Unterweisung / so wol vor den Reuter als auch vor das Pferd/ das man abrichtet.

Leger, cheval leger, sagt man von einem geschwinden und hurtigen Pferd / so von leichtem Leibe.

Cheval qui est leger à la main, ist ein Pferd / das ein gutes Maul hat / und nicht in der Faust lieget.

Lever un Cheval à Courbettes, à caprioles &c. heist ein Pferd courbettiren / galopiren lassen.

Liberté de langue, ist der leere Raum in der Mitte in des verdünneten Mundstückes gelassen/ daß die Zunge des Pferdes frey hin und wieder gehen kan.

Licol, ein Halter / ist ein Haupt-Gestell von Leder mit einer oder öffters wol mit zwey Leinen / und einer unter der Kehle/ wann sich das Pferd die Halfter abzustreichen pfleget.

Lieu, dieses Wort wird vor die Stellung und Positur, des Pferde-Kopffs genommen.

Longe d' un licol, ist eine lederne Leine an der Halffter vest gemacht / das Pferd an die Krippe zu binden.

Long-Jointé, Cheval Long-Jointé, sagt man von einem Pferd / so lange und gebogene Gelencke und Schenckel hat.

Longuer, Paséger un Cheval de sa longuer, heist ein Pferd in die Runde geben lassen mit zwey Huf-Schlägen / entweder im Schritt oder Trab auf einem Erdreich / welches so enge ist/ daß die Hüfften des Pferdes auf dem Mittel-Punct des Cirkels sich befinden.

Loyal, Cheval loyal, sagt man von einem Pferd so seine Schulen wol macht / sich nicht widersetzt sondern alle seine Macht anwendet recht zu gehorsamen.

Lunatique, Cheval lunatique, sagt man von einem Pferd/ so nach dem Lauf des Mondes am Gesicht zu- und abnimmt / so daß bey vollem Mond selbige sehr dunckel / im Neuen aber heller sind.

Lunettes de Cheval, sind 2. Stücke von Filtz rund und holig / solche einem beissigen Pferde, und das nicht gerne aufsitzen läst/ vor die Augen zu binden.

Lunette, Ferrer à Lunette, heist einem Pferd halbe Eisen aufschlagen.

M.

Mains du Cheval, solches sind die Vorder-Füsse eines Pferds. Main de la lance, ist die rechte Hand des Reuters. Main de la bride, ist die lincke Hand des Reuters. Tenir son Cheval dans la main, heist wohl das Pferd im Zaum halten / und auf alle dieje Unordnung gute Achtung geben. Cheval qui est bien dans la main, sagt man von einem Pferd, welches der Hand nicht widerstehet / sondern allezeit gehorsamet. Main legere, wird von einem Reuter gesagt / der eine leichte Faust hat / und seinem Pferd zu rechter Zeit wohl zu helffen weiß. Cheval qui force la main, wird von einem Pferd gesagt/ so den Zaum nicht förchtet. Travailler un Cheval de la main, heist ein Pferd bloß durch den Zaum ohne die andern Hülffen regieren. Mener un Cheval en main, heist ein Pferd an der Hand führen / ohne darauf zu reiten.

Malandres, sind eine Art Räude / Krätze oder Geschwär / welche an den Gelencken der Knie an denen Pferden sich ereignen.

Manége, dieses Wort bedeut manchmal den Ort/ auf welchem man die Pferde abrichtet/ die Reit-Schule / Reit-Haus / oder wird vor die Ubung des Reuters selbsten genommen / welche eine sonderliche Art ist / die Pferde abzurichten.

Manege de guerre, ist eine Galop von ungleicher Geschwindigkeit.

Maneges par haut, oder airs releves, wird von Springern gesagt.

Mangeoire, ist die Krippe im Stall / in welche das Futter der Pferde geschüttet wird.

Manier, Cheval qui manie, sagt man von einem Pferd / das die Volte oder andere Schulen machet/

wird aber schon von einem dressirten Pferde verstanden.

Marquer, Cheval qui marque, sagt man von einem Pferd / so sein Alter mit einem schwartzen Flecken an den Zähnen anzeiget.

Martingale, ist ein breiter Riemen / welchen man an den Gurt des Pferdes Bauch bevestiget / zwischen den vordern Schenckeln durchziehet / und an den Cavesson bevestiget.

Mastigadour, ist ein Drat oder Eisen / woran runde Kugeln / und an dessen dritten Theil Ringe von ungerader Grösse sind / halb oval gemacht. An dieser Mastigadour ist ein Haupt-Gestell und Zügel. Dieses dienet / daß ein Pferd schäumet / und sich den Mund frisch hält.

Mos-air, ist eine Schule / halb terre à terre, und halb Courbetten.

Mettre, dieses Wort braucht man vom dressiren / oder ein Pferd abzurichten.

Miroüetté, Cheval miroüetté, heist ein geapffelt oder gespiegelt Pferd.

Mitoyennes, sind die 4. Zähne / so ein Pferd hervor bringet / wann es vierdthalb Jahr alt ist.

Molleté, ist eine weiche Geschwulst / so sich an der Seite der Kugel eines Taubens-Ey groß ereignet / und im Anfange voller Wasser ist. Entstehet / wann die Pferde schwere Arbeit thun.

Molir, Cheval qui à la Jambes molit, sagt man von einem Pferd das stolpert.

Monter, dieses Wort bedeut / das Bereiten zu lernen.

Montoir, ist ein grosser Stein / dessen sich die Reuter bedienen / aufzusteigen / ohne in die Steig-Bügel zu tretten. Bedeutet auch den lincken Steig-Bügel.

Mords, dieses Wort wird bald vor den gantzen Zaum genommen / bißweilen vor das Gebiß allein.

Moreau, Cheval moreau, ist ein Pferd / so schwarze und gleissende Haare hat.

Morfondure, ist ein Fluß unreiner Feuchtigkeiten / die sich durch die Nasen entledigen / und ein Pferd husten machen.

Morve, ist eine dicke und blutige Feuchtigkeit / so aus einer verderbten Lunge herrühret / und dem Pferd durch die Nasen gehet.

Mouraille, ist ein Instrument von Eisen / mit zweyen Theilen / so oben aneinander bevestiget / dessen sich die Schmiede gebrauchen / denen Pferden die Nase einzubremsen / daß sie stillen stehen.

Mouvement, le Cheval à un beau mouvement, heist / wann ein Pferd eine freye Bewegung mit den Vorder-Füssen hat / solche hoch hebet und wohl liegt / den Kopff wohl und den gantzen Leib recht träget.

Muer, heist die Haare oder das Horn verändern / wann nemlich die Pferde ihre Winter- oder Sommer-Haare verändern.

Muserolle, ist ein Theil des Haupt-Gestells / so über die Nasen gehet.

N.

Nerf-ferure, ist ein harter Streich / den sich das Pferd mit den Hinter-Füssen an die Nerven der vordern gibt.

O.

Obejer, Cheval qui obeit à la main, wird von einem Pferd gesagt / so den Hülffen gehorchet / solche erkennet und darnach thut.

Oeil de la brache de la bride, ist das höchste Theil an der Stangen / so platt und durchbrochen / die Kinn-Kette und das Haupt-Gestell dadurch zu stecken.

Oeil, Cheval déferré d' un oeil, sagt man von einem Pferde / so nur ein Aug hat.

Ombrageux, Cheval ombrageux oder Pereux, wird von einem Pferde gesagt / so sich vor allen Dingen scheuet / geschwind stille stehet / in Unordnung geräth / und auf die Seiten springet / ohne daß man es herein bringen kan.

Ongles du poing de la pride, die verschiedene Bewegung der Nägel an der lincken Hand des Reuters verursachet / auch unterschiedliche Bewegung des Pferds. Wann man ein Pferd will vor sich weggehen lassen / muß man die Nägel unterwärts kehren / wann es auf die rechte Seite soll umkehren / muß man sie in die Höhe kehren / und nach der rechten Seite zu wenden / und so weiter.

Oreillard, Cheval oreillard, sagt man von einem Pferde / das von Natur zu niedrige und breite Ohren hat.

Outré, Cheval outré, sagt man von einem Pferde / so durch die Arbeit gantz abgemattet.

P.

Panneaux d' une selle, sind zwey kleine Küssen oder Polster / mit Küh- Reh- oder Pferde-Haar gestopffet / welche man zu beyden Seiten unter den Sattel leget / daß selber das Pferd nicht drücke.

Pantoufle, Fer à pantoufle, ist ein Eisen / dessen man sich bedienet / wann die Fersen an denen Pferde-Füssen zu enge und schmal worden / und das Innwendige der Füsse zu weit heraus getretten.

Parer un Cheval, ist eine Redens-Art / und heist so viel als arrêter, oder ein Pferd aufhalten / wofür jetzo das Wort holá in Gebrauch kommen / Parer les pieds d' un Cheval, heist hingegen einem Pferde das Hern und Sohle ausräumen / wann man es beschlagen will.

Parer, le partir d' un Cheval, heist dessen Bewegung / wann man es starck vorsich weg gehen lässet.

Pas, der Schritt eines Pferds / dessen Bewegung geschichet / wann es auf einmal die 2. Schenckel erhebet / so recht einander entgegen in einem Creutze sind / eines vorne und das andere hinten. Un pas & un saut, sagt man / wann ein Pferd zwischen 2. Capriolen eine Courbette machet / so man es alsdann einen Pas nennet.

Passade, ist der Huf-Schlag oder Weg / den ein Pferd macht / wann es mehr als einmal auf einem Erdreich hin und wieder gehet / und allezeit an dem Ende umkehret / folglich eine halbe Runde macht.

Passade de cinq tems, ist eine halbe Rundung / die man am Ende einer geraden Linie machet / daß das Pferd 5. Tempi galopiret / mit der Hüffte inwendig / und wann solche vollendet / wieder gerade fort galopiret.

Passades furieuses, deren bedienet man sich in Duellen. Diese geschicht / wann das Pferd in der geraden Linie zu Ende kommen / macht man eine halbe Volte von 3. Tempi, und galopiret hernach gerade fort / biß man zum Mittel der Passade kommt / da lässet man das Pferd mit voller Furie lauffen / biß ans Ende / da man wieder einen halben terrét machet / und mit einer halben Volte umkehret.

Passade d' un tems, wird gemacht / wann das Pferd im Umkehren nur ein Tempo nimmt.

Passades relevées, werden solche genennet / da die halben Volten mit courbetten gemacht werden.

Passeger oder promener un Cheval, heist ein Pferd im Schritt oder Trab reiten / daß es zwey Huf-Schläge mache / also daß die Hüfften eben dergleichen Huf-Schlag machen / als die Schultern.

Passager par le droit, wird wenig in Franckreich gebraucht / aber viel in Italien und Teutschland / und geschicht / wann ein Pferd die Schenckel / so creutzweiß gegeneinander sind / zugleich hebet / hoch und lange in der Lufft behält / und dann mit den andern zweyen folget. Ist schwehr einem Pferde einzubringen.

Patin, ist ein Eisen eines Pferdes / unter welches ein Stück als eine halbe Kugel geschmiedet / dessen bedienet man sich / wann ein Pferd die Hüfften verrencket / so schläget man es auf den guten Fuß / daß es auf selbigen nicht recht stehen kan / daher es auf den bösen tretten muß / welches verhindert / daß die Nerven nicht kurtz werden.

Paturon du Cheval, ist der unterste Theil des Schenckels / zwischen der Kugel und Krone.

Paume, ist ein Maas / so dienet die Höhe eines Pferdes zu messen / und wird mit einer geballeten Hand hoch vetglichen. Ein Pferd im Krieg muß 17. oder 18. Hand oder Palm hoch seyn.

Pesade oder Posade, ist eine Action oder Bewegung des Pferdes / welches / wann es die Vorder-Füsse aufhebet / mit den hintern stille und vest stehen bleibet / und solche nicht beweget / biß die vordern wieder auf der Erden.

Peser à le main, heist in der Faust liegen / wann ein Pferd aus Müdigkeit oder andern Ursachen mit dem Kopffe im Zaume lieget.

Piaffer und Piaffeur, ist ein Pferd voll von Feuer und Unruhe / welches / weil es zu viel Verlangen hat fort zu gehen / schäumet / springet / dantzet / sich zäumet / und allerhand Bewegungen macht.

Pie cheval pie, ist ein Pferd / das grosse weisse Zeichen auf einer andern Farbe hat.

Pieds du cheval, die Füsse sind die äussersten Theile der Schenckel / die Vörder-Füsse heist man pieds de devant, und die Hinter-Füsse pieds de derriere.

Petit pied, ist ein schwammigtes Bein mitten in den Huf eingeschlossen / so die Gestalt eines Beines hat.

Pied comble, cheval qui à le pied comble, sagt man von einem Pferde / welches die Sohle von aussen gantz rund hat / also daß sie höher als das Horn ist / und verursachet / daß es offt hincken muß / selbiges auch nicht wohl zu beschlagen ist.

Pied gras, cheval qui à le pied gras, wird von einem Pferde gesagt / welches so dünne Horn hat, daß man immer fürchten muß / solches zu vernageln / wann man es beschläget.

Pied neuf, wird gesagt / wann das Horn wieder gekommen / so es zwar durch eine Schwachheit von der Huf abgegangen.

Pied usé, heist / wann das Horn abgetretten. pied nud, sagt man / wann das Pferd nicht beschlagen. Pied dérobé, wann das Horn also abgetretten / daß man es nicht beschlagen kan.

Pilier, ist ein Pfeiler / welcher mitten auf die Reit-Plätze oder Reit-Häuser gesetzet wird / einen Mittel-Punct anzuzeigen / um den man die Volte machen kan. Daran stellet man auch einen Kerl / der die Lonne hält / woran zu erst ein Pferd lauffen muß. Le deux piliers, sind 2. Pfeiler / so 2. oder 3. Schritt von einander gepflantzet / zwischen welche man ein Pferd mit den Cavesson stellet.

Pince, ist das Ende des Horns von vornen zu am Ende des Pferde-Fusses. Pinces, sind 4. vordere Zähne im Munde des Pferdes / hievon besiehe oben.

Pincer, heist sachte die Sporen ans Pferdes Leib bringen / und solches nur mit selbigen zu kützeln.

Pirouttes de la léte à la queüe, sind gantze / doch sehr enge Umkehrungen / welche das Pferd nur mit einem Huf-Schlag in einem Tempo machet / also daß der Kopff dar zu stehen kommt / wo zuvor der Schwantz gewesen.

Piroutres de deux pistes, sind Umkehrungen von 2. Huf-Schlägen auf einem kurtzen Erdreich / das kaum so lang als das Pferd ist.

Piste, ist der Huf-Schlag des Pferdes / den es auf dem Erdreich machet / worauf es geht.

Plate-longe, ist ein Strick eines Fingers dicke / und 3. ohngefehr breit / dessen man sich bedienet / der Schenckel des Pferdes in die Höhe zu heben / des Schmieds Operation zu erleichtern.

Poignet, oder poing de la bride, ist die lincke Faust des Reuters / mit der er den Zügel hält / die allezeit 2. oder 3. Finger über dem Sattel-Knopff soll gehalten werden.

Poil du Cheval, dieses Wort / so eigentlich das Haar / womit die Haut des Pferdes bedecket / bedeutet / wird auch allezeit vor die Farbe des Pferdes genommen. Ingleichen wird es auch manchmal vor das Theil der Seiten genommen / in die man Sporen stösset. Frotter un cheval à poil, heist einem Pferde den Schweiß abtrocknen. Souffler au poil, wird gesagt / wann ein Pferd vernagelt / und man die Materie nicht unten durch eine Eröffnung heraus gelassen / solches Geschwür zwischen den Horn und kleinen Beine hinauf biß in den Huf tritt / und bey den Haaren heraus kommt. Poil lavé, sind die Oerter so weisser als die andern an einem Pferde. Poil planté, sagt man von einem Pferde / so krause und in die Höhe stehende Haare hat / so ihnen von Kranckheit kommt.

Poinçon, ist eine kleine eiserne Spitze an einer Holtze / welche der Reuter in der rechten Hand führet / wann er einen Springer in die Croupe stechen will.

Pointe, un Cheval fait une pointe, dieses geschicht / wann es die Volte macht / und solche nicht recht rondiret / sondern eine Ecke macht.

Poireau, ist ein schwammigtes überflüssiges Fleisch / welches an dem hinter-Gelencke der Carollen-Pferde sich ereignet / in der Grösse einer Nuß / und viel gartstiges Wasser von sich giebet.

Poitrail, ist das vorder-Theil des Pferdes / unter dem Halse zwischen den Schultern. Man gibt auch diesen Namen dem vorder-Zeuge der Pferde.

Pont-levis, ist ein Widerspenstigkeit und Unordnung / die ein halsstarriges und ungehorsames Pferd begehet / wann es sich wider den Reuter setzet / indem es sich so hoch bäumet / daß es in Gefahr kommt über sich zu schlagen.

Porte-Etrier, sind lederne Riemen am Sattel / daran man die Steig-Bügel schnallet.

Porter un Chèval, heist ein Pferd anstrengen / daß es fortgehet.

Porter bas, sagt man von einem Pferde / so den Kopff sehr nieder hänget.

Porter beau, ist das Gegentheil / wann es sich wohl träget.

Poulain und Poulaine oder Pouliche, heist die jungen Füllen beyderley Geschlechts / welchen Namen sie in dem vierdten Jahr erst verlassen.

Pousse, ist eine Verstopffung / welche verhindert / daß ein Pferd nicht Athem holen kan / komint her von der Galle / so der Lunge Schaden gethan.

Prsteſſe, heist auf denen Reit-Schulen der Fleiß und Willfährigkeit eines Pferdes.

Promener un Cheval, heist ein Pferd Schritt vor Schritt gehen lassen.

Q.

Quarré, Traivailler en quarré, bey den Volten / so allezeit Circkel-rund sind / muß man sich zugleich einbilden / als ob vier gerade gleiche Linien ins Gevierdte durch den Mittel-Punct oder Pfeiler biß zu dren Ende gezogen wären. Dahero heist diese Redens-Art / das Pferd von einer solchen eingebildeten Linie biß zur andern reiten.

Quart, Travailler de quart en quart, heist ein Pferd dreymal durch die erste von diesen Linien führen / von denen wir jetzo geredet / hernach changiret man das Pferd / und führet es wieder dreymal durch die andere / wann das geschehen / und man das Pferd wieder changiret / begiebt man sich zur dritten / und so fortan biß zur vierdten.

Quatre coins, Travailler sur les quatre coins, geschicht / wann man die Volte in vier Theile theilet / in jedwedern Viertel das Pferd ein oder paar Volten machen lässet / wann es nun solche Rundungen an allen vier Theilen gemacht / heist es Il à fait les quatre coins.

Quartiers du pied du Cheval, dieses sind die Seiten des Pferde-Hufs zwischen den Aeussersten des Horns / und denen Hinter-Ferse. Les quartiers de dedans, sind die inwendige Theile / und les quartiers de dehors, sind die Auswendigen.

Quartier neuf, wird von einem Pferde gesagt / an dessen Huf man auf der Seiten des Horns / wegen einigen Zufall weg geschnitten / und wieder neu gewachsen.

Queüe de Cheval, ist der Schweiff des Pferdes.

Queüe de rat, wird von einem Pferde gesagt / so nicht viel Haar im Schweiff hat. Dieses wird auch gemeldet von einigen Erstarrungen der Nerven / so die Pferde an denen Gelencken der Füsse bekommen.

R.

Rabattre ſes courbettes, wird gesagt / wann ein Pferd courbettiret / und die zwey Hinter-Schenckel auf einmal zur Erde bringet / und solches bey allen Tempi mit seiner rechten Richtigkeit thut.

Ragot, chaval ragot, ist ein Pferd / das kurtze Schenckel / eine breite Croupe und starcke Taille hat.

Ramener, heist zu wege bringen / daß ein Pferd die Nase niederbücket / welche es in die Höhe träget.

Ramingue, ist eine Art widerspenstiger Pferde / welches sich wider die Sporen setzet / und hinten ausschlägt / nicht zu gehorsamen.

Rampin, cheval rampin, nennet man ein Pferd / so im gehen seine Hinter-Füsse nicht recht niedersetzet / sondern die Fersen in die Höhe hebt / und vorn auf der Spitze gehet.

Razer, cheval qui raze, sagt man von einem Pferde / das die schwartze Marcken an den Zähnen verliehret.

Racer, le tapis, heist auf die Englische Art nicht hoch von der Erden ab galopiren.

Relever, heist den Kopff des Pferdes in gute positur bringen / wann es selbigen zu sehr hänget.

Renette, ist ein Instrument von feinen Stahl / dessen man sich bedienet / eine Vernagelung an der Pferde Füssen zu untersuchen.

Repartir, heist ein Pferd zum andern oder drittenmal wieder von der Hand weg lauffen lassen.

Repolon, ist eine halbe Volte, die Croupe inwendig mit 5. Tempi, von der die Italiäner groß Werck machen.

Reprise, ist eine wiederholte Lection, oder die man wieder anfänget.

Rênes, dieses sind zwey lange Riemen von Leder / so an dem Zaum angemacht / und von der Faust des Reuters geführet werden / das Pferd im Gehorsam zu halten.

Retenir, heist so viel / als wann man von denen Stutten sagt: Empfangen / trächtig seyn.

Retif, cheval rètif, ist ein widerspenstiges / böses und eigensinniges Pferd / so gehen will / wohin es ihm beliebt / und wann es ihm gefällt.

Risposte, ist die Bewegung / die ein Pferd thut / sich zu rächen / wann es auf jedweden Sporenstreich hinten ausschlägt.

Rivet, ist die äusserste Spitze vom Nagel / mit dem ein Pferd geschlagen / und oben zum Horn heraus gehen.

Rompre un cheval au trot, heist ein Pferd durch den Trab erleichtern / daß es desto besser galopiren kan.

Roûan, poil roûan, heist ein Pferd / das röthe oder schwartze Haare hat / mit weissen vermenget / doch so / daß die weissen die meisten sind.

Rouſſin, iſt ein breit und ſtarck Pferd / als wie die / ſo aus Frießland oder Holland und Teutſchland kommen.

Ruade, iſt das Ausſchlagen eines Pferdes / mit den Hinter-Füſſen.

Rubican, poil rubican, iſt ein ſchwartz oder roth Pferd / ſo an den Seiten mit weiſſen Haaren untermiſchet / doch ſo / daß die weiſſen nicht die meinſten ſind.

S.

Sabot du cheval, iſt das gantze Horn am Fuſſe / unter der Crone / und begreifft in ſich das kleine Bein / die Sohle / und die Theilung der Ferſe.

Saccade, iſt ein Ruck / den der Reuter dem Pferde mit dem Zügel giebt.

Sauteur, cheval ſauteur, ein Springer / iſt ein Pferd / welches ſpringet nach der Ordnung und mit Gehorſam.

Sec, Remettre un Cheval au ſec, heiſt ein Pferd / das im Graſe und weichen Futter geweſen / zu Haber und harten Futter bringen.

Secourir, un cheval, heiſt einem Pferde zu rechter Zeit die Hülffe geben.

Seime, iſt eine Spalte in dem Horn am Huf / welche von der Crone an biß zum Eiſen reichet / dadurch viel Blut gehet / und verurſachet / daß ein Pferd hincken muß.

Selle, der Sattel / iſt ein Sitz auf dem Rücken des Pferds zu legen / zur Bequemlichkeit des Reuters.

Sentir un cheval ſur les hanches, heiſt fühlen / daß ein Pferd die Hüfften bieget.

Serpeger, heiſt / einen Huf-Schlag machen / der Schlangen- oder Wellen-weiſe gehet.

Serpentine, langue Serpentine, iſt eine unruhige Zunge eines Pferds / die ſich allezeit beweget / und bißweilen über das Mundſtücke gehet / da ſie ſollte drunten an ihrem gehörigen Orte ſeyn.

Serrer, Cheval qui ſe ſerre, ſagt man von einem Pferde / ſo ſich nicht genugſam ausſtrecket von einer Hand zur andern / und nicht genugſames Erdreich einnimmet.

Siguette, iſt ein eiſerner Caveſſon mit Zähnen.

Siller, Cheval ſille, heiſt ein Pferd / ſo weiſſe Augbraunen bekömmt / ſo um das funffzehende oder ſechzehende Jahr geſchicht.

Sole du Cheval, iſt eine Art Nägel oder Horn / ſo weich iſt unter dem Fuſſe / und die von andern / das / ſeiner Farbe wegen / das Horn heiſt / umgeben iſt.

Solbature, iſt ein Schaden an dem Fleiſch / welches unter der Sohlen iſt / und verurſachet worden / indem das Pferd zu lange unbeſchlagen gegangen.

Soubarbe, heiſt die Gegend / wo die Kinn-Kette lieget.

Soulandres, iſt eine Art Krätze und Geſchwür / an den Gelencken der Knie der Pferde.

Souris, iſt ein Knorſpel in der Naſe eines Pferdes / ſo verurſachet / daß es brauſen und ſchnauben muß.

Soutenir la main, oder Soutenir un Cheval, heiſt / den Zügel ſteiff und hoch halten.

Sujet, Tenir un Cheval ſujet, iſt eine Redens-Art bey Volten, nemlich ein Pferd ſo reuten / daß die Croupe wohl in der Rundung bleibet / daß es nicht auf die Seiten kömmt / ſein Tempo recht in Acht nimmt / ohne Erdreich zu verliehren.

Surdent, iſt eine gar zu groſſe Länge einiger Backen-Zähne / die dem Pferd die Zunge verwunden und das Zahn-Fleiſch durchſtechen.

Surmener un Cheval, heiſt / ein Pferd durch gar zu groſſe Arbeit ausmergeln.

Sur-os, ein Uberbein / iſt eine harte Geſchwulſt / ſo ſich unter denen Knien der Pferde ereignet.

T.

Talon, wie dieſes ein Theil iſt / an denen ſich die Sporen befinden / alſo wird es auch offt für die Sporen ſelbſt genommen. Cheval qui entend bien les talons, heiſt ein Pferd / das den Sporen gehorchet.

Talon du Cheval, iſt das hinterſte Theil an dem unterſten Fuß und Huf des Pferdes / zwiſchen dem Quartiers / der Pince gegenüber.

Tater le pavé, dieſes thut ein Pferd / wann es an dem einen Fuß Schaden bekommen / und ſolchen furchtſam und zitternd niederſetzet.

Teigne, iſt ein Schade / der den Pferden hinten an den Ferſen kömmt / und ſehr ſchwehr zu heilen iſt.

Temps, dieſes Wort wird öffters für die Bewegung des Pferds ſelbſten genommen / und bißweilen zeiget es die Zeit an / ſo zwiſchen zwey Bewegungen iſt. Manchmal bedeutet es auch den Effect der Hülfe / den der Reuter dem Pferde giebet.

Tendon, Couper le tendon a un Cheval, heiſt einem Pferde auf eine gewiſſe Art Uberbeine ſchneiden / ſo ſich zwiſchen dem Horn und kleinen Beine nahe bey der Crone / befinden.

Terraignol, Cheval terraignol, iſt ein Pferd / ſo alle ſeine Schulen zu nahe an der Erden machet / das man nicht erleichtern / noch auf die Hüfften ſitzen kan / und ſo ſich mit ſchwehrer Mühe ferne aufhebt.

Terrain, iſt der Platz auf der Reit-Schule / wo das Pferd den Huf-Schlag machet.

Terre a terre, iſt eine Art von Sprüngen / da das Pferd / wann es zur Seiten gehet / in zween Huf-Schlägen ſehr niedrig machet / alſo / daß ſich die zwey Vörder-Schenckel zugleich in die Höhe heben / und wann ſie ſich eben itzt niederſetzen wollen / ſo folgen die beyden Hintern wieder in gleicher Geſtalt in einer rechten Cadence.

Tête du Cheval, dieſes Wort bedeut die Aetzen des Halſes / und den Effect des Zaums und der Fauſt.

Tic, iſt eine Gewonheit / die etliche Pferde an ſich nehmen / wann ſie die Zähn an die Krippe / oder an die Leine des Halffters ſetzen / als ob ſie daran beiſſen wollten / auch wol gar daran käuen.

Titer à la main, ſagt man von einem hart-mäuligen Pferde / ſo aus Ungehorſam in den Zaum fället / und die Fauſt des Reuters beſchweret.

Torchenés, ſind zwey Stücke Holtz / oben mit einem Leder zuſammen gebunden / ſo zu einer Bremſe dienet / des Pferds Naſe einzuklemmen / daß es kein

Unordnung machet / wann man was an seinem Leib vornehmen und handthieren will.

Touret, ist ein Theil der Reit-Stangen / krumm gebogen als ein Ring.

Tourner oder Changer de main, heist ein Pferd wenden. Tournez vos cuisses, wendet eure Schenckel.

Train, ist der natürliche Gang eines Pferds.

Tranchefile, ist das Kettlein von einer Stangen / so von einer zur andern gehet.

Travail, ist der Noth-Stall / so länglich ins Gevierdte mit vier Pfeilen gebauet / ein Pferd darinn zu stallen / so sich nicht gern will beschlagen lassen.

Travailler, heist / ein Pferd im Schritt / Trab oder Galop zu üben.

Travat oder Travé, ist ein Pferd / so die weissen Zeichen an beyden Füssen / an der einen Seite / hat / einen vorne / den andern hinten.

Trastravat oder Entre-travé, sagt man von einem Pferde / so solche Zeichen an beyden Füssen hat / die im Creutz einander gegenüber.

Traverser, sagt man von einem Pferde / so seinen Huf-Schlag die Quere macht / da die Croupe auf eine Seite / und der Kopff auf die andere kömmt.

Trépigner, Cheval qui trépigne, sagt man von einem Pferde / so nicht genugsam die Volte einnimmet / so seine Bewegung oder Tempi kurtz machet / habe bey der Erden / und sich nicht genug auf die Hüfften setzet.

Tricoises, ist die Zange / so der Schmied gebrauchet / die Nägel abzukneipfen / ehe er sie vernietet.

Tride, dieses Wort bedeutet kurtz und geschwind.

Tromper un Cheval, dieses geschicht / wann ein Pferd auf der Volte recht herum reitet / und man auf das Mittel der halben Volte gelanget ist / so legt man inwendig drey Henckel an / und gehet in eben der Cadence nach der lincken Hand zu / wie man angefangen.

Trot, der Trab / dieses ist ein Gang des Pferdes / dessen Bewegung geschicht / wann das Pferd diejenigen zwey Schenckel zugleich hebet / so einander Creutz-weis gegenüber / und wann solche zur Erden mit denen andern beyden also Wechsel-weise continuiret.

Trousse-queüe, ist ein groß Leder / welches so lang ist / als der Stürtz vom Pferde-Schwantz / dieses dienet / den Schweiff eines Springers einzuwickeln / und aufzubinden / daß er besser aussehe / und die Croupe breiter scheine.

Trousse-quin, ist ein Stück Holtz an dem Sattel-Baum / woran die Battes oder Sattel-Polster befestiget werden.

Truitté, poil truitté, ist ein Pferd / dessen weisse Haare / sonderlich am Korff und Hals / mit schwartzen oder rothen vermenget / und gesprenckelt.

V.

Valet, ist ein Stock / an dessen einem Ende ein Stachel von Eisen / einem Springer damit die Hülffe zu geben.

Varisse, ist eine Geschwulst innwendig an den Knien / so von den Adern herrühret / aber keine Schmertzen verursachet.

Vent, Cheval qui porte au vent, wird von einem Pferde gesagt / das die Nasen so hoch / als die Ohren hält.

Vent, ce Cheval à du vent, sagt man von einem Pferde / das starck anfängt / Athem zu holen.

Vert, Donner le vert à un Cheval, heist / einem Pferd grün Gras zu fressen geben.

Vesligon, ist eine weiche Geschwulst / so an den Knien der Pferde inwendig und auswendig sich ereignet.

Unir, Cheval qui s'unit, qui marche uniment, diese Redens-Art wird bey dem Galop gebraucht / und heist soviel / wann das Hinter-Theil wohl dem Vordern folget / ohne daß das Pferd den Schenckel changiret / oder falsch galopiret.

Volte, dieses Wort bedeutet einen runden Circul oder Huf-Schlag / da ein Pferd mit zwey Huf-Schlägen um ein Centrum oder Pfeiler grosse oder kleine Creysse machet.

Volte renversée, ist ein Weeg von zwey Huf-Schlägen / den ein Pferd machet / und den Kopff gegen das Centrum, die Croupe aber aussen kehret.

Les six voltes, diese werden terre à terre, zwey zur Rechten / zwey zur Lincken / und wieder zwey zur Rechten in einen Athem / hurtig / und mit gutem Fleiß gemacht / das Vorder-Theil in der Lufft / und das Hinter-Theil auf der Erden.

Se coucher sur les voltes, dieses geschicht / wann das Pferd den Kopff und Croupe ausser der Volte hat / als ob es einen andern Weeg gienge.

Faire manier un Cheval sur les quatre coins de la volte, siehe oben.

Demi volte, ist eine halbe Rundung / so ein Pferd machet / entweder von zwey oder einen Huf-Schlag. Hiervon besiehe oben bey dem Wort Pallade.

Vouter un fer, heist / ein hohlig Eisen schmieden für ein Pferd / das voll-hufig / damit durch dieses Mittel die Sohle sich möge in den Fuß begeben / welches höher / als das Horn ist.

Z.

Zain, Cheval Zain, ist ein Pferd / welches weder grau noch weiß / auch kein gewisses Zeichen an seinen Haaren hat.

Cap. XLI.

Schul-Schritt und Trab.

DEr Schul-Schritt ist der Abrichtung der Pferde / sonderlich der fürtrefflichen und grossen / mehr als der kleinen / nicht allein die wohlanständigste Bezeigung / so von einem Pferd zu bringen / oder zu verlangen / sondern auch die allernothwendigste Erweisung / wordurch alle andere Schulen ihre gröste Vollkommenheit und Zierde nehmen müssen / also soll nun von der Art und Weise gehan-

delt werden/ wie zu solcher hauptsächlichen Bezeigung zu gelangen/ und worinnen sie in andern Schulen erfordert werde.

So sollen demnach alle Bewegungen der Pferde in rechter Gestalt/ Fertigkeit / Gemächlichkeit und Sicherheit/ erfolgen und erscheinen/ in welcher Aria auch ein Pferd abgerichtet / oder ein Abgerichtes geübet wird.

Es muß erstlich die Gestalt des Pferdes / 2. alle dessen bewegliche Bezeigungen/ in keiner andern Art/ als in derselben / geschehen / welche zu dem Passegio gehören.

Dann welche Pferde nur einen gemeinen / langen und niedrigen Schritt vermögen / die werden auch keinen vollkommenen Trab/ noch keinen kurtzen erhabenen Gallopo an sich nehmen / vielweniger in den Sätzen etwas Ruhmwürdiges bezeigen können/ weil es ihnen 1.) an der Fertigkeit / 2.) Gemächlichkeit und Sicherheit / mangelt / welche allein in dem rechten Schul-Schritt zu befinden seyn.

Wie aber die rechte Art des Schul-Schritts allein 1.) in der rechten guten Pferdes-Gestalt des obern und untern Leibes. 2.) In derselben beständigen Behaltung in allen Bewegungen. 3.) Vornemlich in rechter Erheb- Führ- und Setzung der Schenckel bestehet: So wird auch seine Bezeigung von der andern nicht abzusondern/ oder zu unterscheiden / sondern in derselben allein dieses zu vermelden seyn. 1.) Wie solches nach und nach zu erlangen. 2.) Worinnen derselben Vollkommenheit bestehe.

Bey dieser Bezeigung wird zwar die Inclination und Disposition den besten Fortgang anzeigen können / und wird den Erfahrnen bereits bekandt seyn wie diese Bezeigung / so in hoher Erhebung der Schenckel zu suchen/ von theils fermo à fermo, sonderlich zwischen zwo Säulen/ angefangen wird daß die Pferde angebunden / 1.) mit zusprechender Zungen und Spitz-Ruthen-schwingen / ohne Reuter / 2.) mit subtilem Zwacken der untern Schenckel / 3.) mit viel Zuruckziehen darzu aufgemuntert werden.

Andere gebrauchen sich darzwischen / oder ohne solche Lection zu Fuß / deren Hülffen / so zu Pferd gegeben werden / auf das kürtzeste / mit beyden gleichstarck-angelegten Schenckeln / oder etwas zuruck neigend / mit sustendirender / eingehaltener Faust mit gebrochen / also halben oder verkürtzten Schritten/ auf gerader Linie/ mit viel Gleich-Stellen / Pariren / Zuruck-Gehen / mit denen vorgemeldten Ermunterungs-Hülffen der Zung und Spitz-Ruthen.

Cap. XLII.

Gallopiren insgemein / und in erster Unterweisung / auf gerader Linie / wie der Trab erlanget / gebessert / oder in seiner Vollkommenheit an einem Pferd erscheinet / und bestättiget worden/ so wird auch der Gallop wohl oder übel daraus erfolgen.

Alle Pferde / welche 1.) noch ungeschickt und unbeweglich/ 2.) mit den Lenden schwancken/ 3.) sehr schwach / 4.) schadhaffte Füsse / als 5.) voll-hüfig / 6.) Blat-hüfig / 7.) Zwang-hüfig/ 8.) Floß-gallig / 9.) Stein-gallig / 10.) verlassene schwache Rücken: Dahero ihre Hülffe und Sicherheit auf dem Zaum / wider ihren Willen / suchen müssen / sind zu dem Gallopp gar untüchtig / und solche so lang davon zu lassen / als sie in diesen Mängeln stecken.

Die hurtigen disposten Pferde soll man selten / und allein in den ordentlichen Lectionen / gallopiren lassen / (sonderlich die terra à terra bleiben sollen) biß man zu den Schulen kommet / damit sie nicht vergeblich abgemattet/ sondern die besten Kräfften dahin gespahret werden / da man sie am nöthigsten bedarff.

Deßgleichen sollen alle Pferde mit dem Gallopiren nicht beschwehret werden / welche durch den Trab nicht dahin gebracht worden/ daß sie nach der Erforderung gallopiren können.

Welche aber 1.) vom starckem Rucken / 2.) von Natur boßhafftig / und 3.) widerspenstig / 4.) darbey aber arbeitsam / und 5.) dauerhafftig / 6.) die sich baumen / oder 7.) springen/ wider die Ubung defendiren / 8.) welche fornen niedergewachsen / 9.) hinten gar leicht seyn / daß sie auf jedes Zumuthen sich fornen nieder / und hinten mit Ausschlagen in die Höhe werffen / da ist die übermässige Bewegung durch viel Gallopiren zu moderiren.

Diese seyn auf gleichem Weeg / und auch im Wechsel auf den Ringen / in einem frechen / reschen Gallop zu nehmen.

Die Stangen-Zügel sollen mittelmässig angestrenget / die Faust wohl erhebt / der Leib etwas zuruck geführet / die Schenckel vorwärts gestrecket seyn.

Mit solchen Hülffen der Spitz-Ruthen / Sporen und Stimme / wird es erstlich aus den Sprüngen durch das starcke Avanciren gebracht / in weiterm Widerstreben werden die gehörigen Straffen damit vereiniget / und tempo in tempo begleitet / daß ihme weder Zeit noch Gelegenheit zur Unordnung gelassen werde / auf jedem Gehorsam mit Liebe versichert/ und ohne Verschulden oder äusserste Noth nicht mehr also travaglirt; Doch soll es wegen des Springens gar nicht / oder doch gar wenig/ gestraffet werden / weil viel Pferde dasselbe mehr aus Lust und guter Disposition / als aus Widerspenstigkeit / thun.

Dann wer sich dieses zu bedienen weiß / oder die Pferde sonst künfftig in die lüfftige Schulen zu nehmen gedencket/ wird solche Gelegenheit für die halbe Mühe erkennen/ und gebrauchen können.

Wo aber andere böse Gewonheiten daraus entstehen wollten / soll man sie ohne Reuter in das re-

rige Exerciz zu Fusse nehmen / und an dem Instrument nach Belieben springen lassen / in welchem es neben soviel Correctionen empfangen / als es Unrecht begehen wird.

Hitzige und hart-mäulige Pferde sind wenig / selten / und desto kürtzer oder eingezogener / Kaltsinnige / Weichmäulige desto öffter / länger und geschwinder / zu galloppiren / und dasselbe zwischen den Lectionen des Trabs und Passegio, sowol auf geradem Weeg / als ringen / wodurch der rechte Unterscheid deren Eigenschafften / (so in der Stärcke des Ruckens und Schenckel / oder Matthertzigkeit und Schwäche / stecket) eigentlich zu erforschen ist.

Dann soviel die Pferde / wider ihre Natur / zu einer andern Art gezwungen werden wollen / soviel Hinderung wird der vermeynte Fortgang haben: Dann es dienet / zum Exempel / der kurtz-erhobene und eingezogene Gallop besser / bey den Pferden zu gebrauchen / welche zu ermuntern / oder zu erleichtern / ungeschickt und hart-mäulig seyn / als die man beruhigen und inhalten solle / und ein weiches Maul haben / welche letzten einen zwar behenden / aber etwas disunirten Gallopp erfordern.

So geschicht den Weichmäuligen in dem erhobenen Gallopp oder Springen viel grössere Gewalt oder Schaden / als den Hartmäuligen / darum die Gelinden desto mehr bey der Erden gelassen / die andern aber mehr erhoben werden dörffen.

Cap. XLIII.

Gallopo Raccolto.

Diese wird insgemein die Soldaten-Schul genennet / und ist die erste Bezeigung / so unter die hohen Schulen gerechnet wird / wie auch dieselbe / nechst dem Radoppo, die nutzlichste / nothwendigste / wohlständigste und bequemste ist.

Das wird ein solches Pferd am ehisten begreiffen / am besten erzeigen / und am längsten behalten / oder beständig an ihm erscheinen lassen / welches kurtz von Leib; Dann weil zu dieser Schul die vollkommene Union des Pferdes Leibs in allweg nöthig ist / welche bey langen Pferden gar schwehr zu erhalten fället / indem das hintere Theil nicht genug vermöglich seyn kan / dasselbe aufzunehmen / und an sich zu halten; So folget nothwendig / daß demselben 1.) das vordere Theil zu schwehr wird / muß es also vor der Zeit zur Erden sincken lassen. 2.) Kan es des vordern Theils Fußstäpffen nicht erreichen / sondern muß um soviel weiter zuruck bleiben / als ihm solche entlegen seyn / und die Vollkommenheit dieser Schul erfordert.

2.) Welches in seine vollkommene gute Gestalt gebracht ist; Dann wo Kopff und Hals den vordern Schenckeln nicht aus dem Weeg gebracht / und wohl erhoben stehen / sondern über die Brust weit hinaus reichen / werden sie nicht nach Erforderung erhoben / noch in guter Gestalt und Versicherung gesetzet werden können.

3.) Ein gelindes Maul / mit den gerechten Anlehnen / muß und kan ein Pferd allein in solcher Action behalten / dann soviel dasselbe den Zaum überwindet / und mehr eilet / als die Action leidet / ist es der Action und deren Vollkommenheit zuwider / über das die Geschwindigkeit im Avanciren / dasselbe auch auf andere Weise verhindert / dann je weiter die Sätze vorwärts reichen / je mehr wird der rechten Höhe abgenommen / also geschändet werden / bleibet es dann zuviel zuruck / so kan es keine resolute Action genennet werden / welche ihre gebührliche Fertigkeit erfordert.

4.) Ein Pferd / welches einen starcken Rucken und Lenden hat / deren Anspannung es zu dieser Action nur soviel weniger / als im Radoppiren / bedarff / um soviel die Sätze zu der Seiten etwas mehr Krafften / als auf gerader Linie / haben wollen.

5.) Welches die Schenckel wohl bieget / und zwar die Vordern / wie die Hintern / in ihrer gewissen Maas / einmal wie das andere / in gleicher Stärck und Fertigkeit.

6.) So der völligen Union versichert ist / dann ausser derselben wird unmöglich fallen / solche nur ein und andersmal viel minder allezeit zu bezeigen / und ist ein solches Pferd zum Radoppiren gantz geschickt / und weiter nichts anders darbey / als das Traversiren / nöthig.

Dieses wird / nach Befindung und Verspührung obgesetzter Eigenschafften / und genugsamer Ubung ohne Reuter / in dem gemeinen Galop / und beständiger Versicherung der Hand-Wechselung / mehr in vierteln und halben / als in gantzen Volten / versucht / damit es mehr Lust bekommet / solche offt anzufangen / auch über den gantzen Volten nicht Krafft-loß oder erschröcket wird / wiewol die hitzigen Pferde allein die Volten durch pariren / die Faulen aber (so ohnedas in dieser Schul wenig Wohlständiges verrichten) in der Verwechselung der Action abschneiden und verkürtzen / worauf bald wieder angesprenget / auch bald wieder entlassen werden / biß sie von einem Viertel zu dem andern avanciren / und endlich eine gantze Volta vollenden lernen / der Anfang mag jederzeit resolut, doch soll es keine Ubereilung seyn / also soll man ihm auch im Durchschliessen genug Zeit / aber nicht einige Versaumung zulassen / weil die beste Geschicklichkeit und Zierde in der Wendungs-Fertigkeit bestehet / und dieses muß die offtmalige / und eine gute Zeit beharrende Ubung / (welche aber auf einmal nicht lang währen muß) zu einer versicherten Gewonheit machen.

In allen Bezeigungen aber muß sich ein Pferd in dieser Schul in der Justezza befinden / welche in derselben Kenn-Zeichen insgemein / als rechte Haupt-Regeln bey den abgerichten Pferden zu suchen seyn.

Es ist ein zimlicher Anfang und halbe Bezeigung der Sätze / welche zu dem mittelmässigen Radoppe gehören / im Krieg sehr nützlich / sonst aber sehr zierlich und annuthig zu geniessen und anzusehen / dann es ist

sicher und wohlständig für Reuter und Pferd / ein gute Zeit aushalten / wie auch denselben keinanders / als ein wohlgestalltes / und in gute Postur gebracht / und darinnen versichertes / genugsam uniries / wohlgezaumtes / gelindes Pferd / solchen erlernen oder behalten kan und wird / welches in Bezeigung solcher hohen Sätz / und gleichsam halber Corvetten / zu dem Radoppiren biß auf den Traverso gantz geschickt ist / so viel es solche Sätze in gleicher Zeit und Ort oder Figur auf der Erden / mit einerley Führung und Setzung der genug gebogenen vorderen und hintern Schenckel / in gleichem Thon / einmal wie das andere machet / nicht aus einer Bezeigung in die andere fället / sondern so lang man will oder solle / continuiret.

Diesem muß 1. der Zügel hoch und vorwärts über dem Halß gehalten / solches mit Schnalzen der Zungen / und Schwingung der Spiß-Ruthen ermundert / mit den Waden zur Hülffe bereit seyn / oder auf Erfordern geben / welches bey den hitzigen Pferden leichter / als bey faulen / schwehrmüthigen und grossen / zu erlangen und zu erhalten.

2. Indem man sie viel zur Seiten galopirt / haben sie auch sich besser auf den Hacken zu setzen / Ursach.

Cap. LXIV.

Von den Piroueten oder Umdrehungen.

DJe Piroueten oder halben Passaden von einem Tempo, ist eine Lection oder Schule von grosser Hurtig- Behändig- und Geschicklichkeit / worzu die stete Gewohnheit sehr nöthig ist / nebenst der Geschicklichkeit des Bereuters / welcher durch diese Art der Schule sehen lässet / so wohl die gute Lehr-Art als seine Wissenschafft. Und muß über dem allen / ein Pferd ein gut Maul / und grosse Willfährigkeit haben.

Mit einem Wort / es sind die halben Wendungen von einem Tempo, um das Creutz zu gewinnen: Das Wort Pirouete kommt her von dem Wort / Pivot, oder Angel / also wann das Pferd sich auf diese Weise wendet / solte man glauben / daß all sein hinteres Theil ein wahrhafftiger Angel sey / auf welchem es sich drehet / mit sothaner Hurtigkeit und in wenigem Platz / daß es fast unglaublich ist. Es sind zwo Gattungen der Piroueten / eine geschicht mit dem Kopff und Schultern / mit dem Kopff zu dem Schweiff / und die Hancken auswärts; Aber die schöne und wahrhafftige Pirouete ist / welche mit einem Tempo wendet / und das Creutz allemal binnen den Schultern bleibet / indem es eine mittelmässige Tour machet / und die Hancken der Tour in einem kleinem Punct folge. Die Schule ist schön und fürtrefflich / es werden aber wenig Pferde gefunden / die sie recht machen / wegen der (darzu gehörigen) Eigenschafften / die nur gar selten angetroffen werden.

Cap. LXV.

Von den Passaden von einer Hand zu der andern.

VOn der Art der letzten Passade, ob sie schon die allerleichteste ist zu verrichten / so ist sie doch nothwendig im Kriege / und sehr nützlich die Pferde im Felde zu erlustigen; und sie so wol in der Schule / als in der Ubung und bey dem Athem zu erhalten / und einen schönen Galop machen zu lassen.

Man nennet sie Passade von einer Hand zur andern / weil nichts als die Hand bey dieser Art Schule das ihre thun muß; man muß nur Acht darauf haben / daß das Pferd sich wohl unire / und allezeit auf guten Fuß sey / und nur eine Hancke hineinwärts habe / damit es nicht in Gefahr sey nieder zu sincken / wann der Reuter die Hand wechselt / wenden / oder Caracolle machen will. Solches nennet man die Pferde wenden / mit dem Maul und Sporen / welche niemals auf der Reit-Schule zugeritten worden und geschicht nur bloß mit ihrem guten Willen / worzu man sich keiner andern Hülffe / als der Hand / gebrauchet / und sie drehet oder tummelt nach eigenem Gefallen dessen / der darauf sitzet.

Cap. LXVI.

Von der Handwechslung oder Veränderung der Volten / im Radoppiren insonderheit.

ES wird die Radoppia nicht allein zu der Perfection der Schulen / und zu dem Lust / welchen man bey denselben suchet / sondern auch zu allerhand schwehren und ernstlichen Handlungen / so sich zu Pferd zutragen können / gemeinet. Es ist aber auch hierinnen sehr viel an der Veränderung der Volten gelegen / und mit Nutz oder Vernunfft kein Pferd in denselben zu üben / welches nicht in allen vorgehenden Lectionen wohl justiret ist.

Solche Veränderung der Volten aber wird gleicher Gestalt aus dem Schritt angefangen / und ihm in denselben wohl bekandt gemachet / ehe man zu den geschwindern Lectionen schreitet / wann man nun die Volte schliessen / und die Hand verwechseln will / so gebrauchet man sich ohne pariren der vorigen Hand der Faust / mit des rechten Schenckels Anlegung / das Pferd auf die gerade Lini zu bringen / darauf 1. 2. oder höchst 3. Schritt vorwärts über die äussere

Circumferenz der Volta, und in denselben Moment, wendet man wieder mit der Finta der Faust / des Pferdes Kopff und Brust gegen der andern Hand / welches ordinari die lincke seyn wird / wann man den Anfang auf der rechten Hand gemachet hat / dann legt man erst auch den auswendigen Schenckel an / wann das Pferd mit Kopff und Brust zum voltiren geschickt ist: Dieses wird mit seinem Gegentheil in allem also practiciret / von der lincken wieder zu der rechten Hand zu kommen / diese Veränderung dienet zu genugsamer Ubung der Pferde / offt im Passegio von ½. zu ½. und ¼. zu ¼. zu wiederholen.

Nach genugsamer Erkänntnüß und Bestättigung dieser Lection, soll man sie aus dem Schritt / gleich in Galop nehmen / und wiederholen / wo es sich aber auch nicht wohl practiciren liesse / müste man solche etliche Tag im unirten Trab versuchen / dem Pferd den Galop dadurch zu erleichtern / wiewol es besser wäre / daß man den Trab gar vorbey gehen könnte. Ist es aber nicht müglich / das Pferd aus dem Passegio in dem Galop auf die Volta zu setzen / so muß man es an dem Ort / wo man die Hand verwechseln will / doch in dem Galop ermahnen / mit der Faust und innwendigen Schenckel zugleich / nach einer kurtzen Parada, die Volta vollenden / biß man an den Ort kommet / wo es in den Galop gebracht worden / daselbst lässet man es ohne Parada wieder in Schritt oder Trab fallen / und continuiret darinnen / biß man wieder Handwechseln will / und dasselbe um des Pferdes Verschonung willen / welches diese offtmalige Wiederhohlung in Galop nicht aushalten möchte / oder zum wenigsten allen Lust verliehren würde. Wann es aber darzwischen passegiret und erkühlet / und allein in der Hand-Wechselung zum Galop angehalten wird / damit es die Hand-Wechselung desto hurtiger und geschwinder machen lernet / und um so viel öffter und länger die Unterweisung annehmen oder verrichten kan / ausser dessen würde das Pferd in der Hand-Wechselung am langsamsten erscheinen / und darinnen sich erhalten wollen / worinn es doch die gröste Freyheit / Lust und Geschicklichkeit nöthig hat / und erscheinen lassen soll.

So lang nun ein Pferd in dieser Lection nicht eine Zeit wie die andere / mit guter Zusammenhaltung und Disposition, Mensur und Bewegung bleibet / seine Schritt oder Sätz / im Schritt / Trab oder Galop gantz gleich / Tempo in Tempo verrichtet / in gleichem Thon und Cadenz oder Verfassung verbleibet / einen langsam den andern geschwind / und eine Leibes-Bewegung stärcker als die andere machet / ist aus dieser Lection nicht weiter zu schreiten rathsam.

Etliche Pferde nehmen die halbe Volta geschwind / die andere Helffte langsam an / diese Pferde verfälschen die Radoppirende Volta oder Aria auf mancherley Weise. Indem sie 1. die Volta ohne des Reuters Willen / 2. vor der Zeit enden / 3. stehlen Zeit und 4. Zaum / 5. weichen von der Circumferenz der Volta ab / 6. bleiben stecken: Diß kan von des Reuters äussern Schenckeln-Hülffen / alles erfolgen / wann sie an einem Ort empfindlicher / als an dem andern anfallen oder serriren / welches so dann am selben Ort vorn oder hinten das Pferd unmässig eintreibet oder innhält.

Diese Pferde müssen auch im Schul-Schritt / mit dem innern Sporen / vorn castigirt seyn / von welcher Seiten sich das Creutz aus oder abwirfft / sonderlich an dem Ort / wo es gewohnet ist / mit dem Creutz auszufallen.

Dagegen gebrauchet man sich auch des äussern Sporns Straffen zugleich / wohl hinter dem Gurt / daß es entweder nicht ausfallen kan / oder da es schon beschehen wäre / wieder eintretten und verbleiben muß.

Also auch an dem Ort / wo es anfänget die Aria zu ändern und geschwinder eilet / ist es mit dem Zaum zu erhalten. Wo es sich aber stecken und langsamer gehen will / soll es zeitlich ermahnet / und mit allen avanzirenden Hülffen an demselben Ort angetrieben werden. Und ob auch ein Pferd die Volta terra à terra nur nach passegirn könnte / muß es doch mit zierlichen und unirten Bezeigungen geschehen / und darinnen so lang continuiret werden / biß es dergleichen in den Galop oder Sätzen in gleicher Justezza vermag.

Etliche Pferde wollen ungezwungen / also mit der Groppa gar nicht ingehalten seyn / und nicht in der Volta bleiben.

Werffen sich wieder und gegen dem Sporn / welches ein gewisses Kenn-Zeichen / daß sie zu früh zu der Radoppia gelassen oder genommen worden: nehmlich / ehe sie die ordentlichen Hülffen und Straffen erkennen / annehmen und denselben weichen oder folgen gelernet / dieselbe in allen Occasionen / an allen Orten / zu jederzeit / und in allerley Bezeigungen / ohne ihr Erfordern / oder Verschulden zu leiden / daß sie auch nicht allein an eine gewisse Zahl der Volten und Sätze / gewehnet worden.

Diesen Pferden soll man an einem veränderten Ort ein andere geringe wohlkennende Lection zumuthen / welche bey denselben weder Straffe noch Zwang erfordern / und nach denselben die verfälschte mit einzumengen / und mit den darzu gehörigen Hülffen und Straffen zu sollicitiren.

In Verweigerung und Verachtung der ordinari-Straffen und Verfälschung der Volta, rechte Hand zu gehen / so es gegen den auswendigen lincken Schenckel oder Sporn dringet / soll man sie nicht mit Gewalt nöthigen / mit der Groppa einzufallen oder zu bleiben / sondern man soll das gantze Contrarium als eine Finta gebrauchen / und das Pferd auf die lincke Hand / doch nicht terra à terra oder innhalten / sondern auf rechter Runde exerciren / fanget es an mit dem lincken Schenckel zu castigiren / und so lang zu ermahnen / biß es sich von demselben mit dem Creutz aus der Volta begiebt / dabey aber mit freundlichen Worten zuzusprechen / dadurch wird es die Ursach solcher Straffe erkennen lernen / und die Carezza von dem Zorn abhalten lassen / wie wenig er sich davon / auf die rechte Seiten treiben lässet / und dem Sporn weichet / hat es damit grosse Carezza verdienet / und die Lection für selbiges mal / wie auf jede geringe Verbesserung bald zu enden.

So dann die lincke Seiten / durch die starcke und

vielfältige Sporn- Streich sehr schwierig gemacht oder gar verletzt wäre / muß das Exerciren des folgenden Tages wie zuvor auf die lincke Hand angefangen / aber die Hülffen und Straffen des lincken innern Schenckels / nicht mit dem Sporn / sondern mit der Fersen exequiret / und allein im Schul-Schritt auf der Runde geübet werden. Welches des Pferdes Ungedult / so es wider des Sporns Effect bezeuget / und demselben widerstanden / verändern und auf eine gantz andere Weise erscheinen wird; Indem es müde worden / so lang auf die lincke Hand zu gehen / wird es entweder empfindlicher die Straffe des lincken Schenckels zu erkennen / um nicht solche immerwehrende Schmertzen zu ertragen / sondern wird willig denselben auszuweichen.

Wann es nun von jeden Anlegen der Schenckel etwas rechter Hand weichet / kan man die Hand wechseln / und mit Sollicitirung desselben lincken und diß mal äussern Schenckel / die Groppa eintreiben und einbehalten / biß es solche jederzeit annimmet.

Die sich zu viel hervor thun / und allzu fertig erweisen / mehr eilen als die Aria leidet / soll man / (wie alle hitzige Pferde insgemein /) auf der Enge mehr als auf der Weite üben.

Wann sie sich zu weit auf dem Zaum legen / muß man mit dem Zaum Tempo in Tempo erheben / und mit etwas Zuruckfenckung des Leibs-Gewichts / auf dem mittelmässigen Anlehnen behalten.

Die sich zu viel zuruck ziehen / soll und kan man mit gleichen Spornaten / wieder in die rechte Volta zu avanciren / und mit dem äussern Bügel oder Schenckel in der Volta behalten; läfts mit Furi galopiren / mit der Spiß-Ruthen von aussen treffen / und zu jeder Hülffe / (der Schenckel oder rechten Hand) jederzeit die Stimme hören / und ein hocherhebte Hand wohl sehen.

Es gehören zu dem Radopiren gantz sonderliche Eigenschafften / welche in andern nicht in solcher Maas nöthig seyn / und unter andern die rechte mittelmässige Empfindlichkeit / so wohl an dem Leib als im Maul / dann so fern es unempfindlich / und dabey faul / werden die allzumercklichen Hülffen dem Reuter und dem Pferde übel anstehen.

Am allerwenigsten aber wird ein hartmäuliges Pferd auf der Runde behalten werden können / sondern gantz ungleiche Circumferenz und ungestalte Volten machen.

Ist aber ein Pferd gar zartes Mauls / soll es zuruck kriechen / und die Volta zu viel vorangen / biß es endlich auf dem Centro stehen bleibet.

Ein vortrefflicher Wohlstand ist in dieser Schul / wann sie vor dem Anfang und Schluß der Volta sich mit den Schenckeln unruhig machen.

Die Pferde / so auf gerader Lini oder weiten Ringen an den gemächlichen Galop gewehnet / seyn in solcher Gestalt zum radoppiren nicht tüchtig / weil das Radoppiren in grosser Furia geschehen soll.

Dagegen entstehet aus der Ubereilung oder zu strengen Antreiben / die Veränderung der Art und Verfälschung der rechten Maas / und endlich / daß sie vorn galopiren und hinten traben / oder daß es auf dreyen Füssen galopiren will / welches alles zur Confusion dienet.

Es soll auch das Pferd in dieser Schul mehr als in andern / (welches auch jederzeit erfordert wird / daran verbunden seyn / den innern Schenckel jederzeit vorzusetzen; Dann anders Theils würde in dem Schrencken das Pferd den auswendigen Schenckel nicht erhalten oder fortbringen können / woraus ein gefährliches Anstossen oder Fallen erfolgen kan.

Also soll auch ein Pferd / welches bey der Erden radoppiret wird / den vordern innern Fuß jederzeit etwas vor dem äussern erheben / darauf der äussere in der Erhebung in dem nechsten Moment folget. Dergleichen müssen beyde Schenckel nicht in einem gleichen / sondern in zweyen gleich geschwinden niedersetzen geschehen / daß erstlich der innere / und darauf erst der äussere Schenckel / doch gleich auf einander der Erden ergreiffen / oder niedersetzen.

Die hindern Schenckel aber / nicht allein in einer gantz gleichen Zeit / und in einem Tempo, sondern gleich neben einander / aus welchem Stand und Behaltung des gleichen Orts / sie auch in solcher gleichen Gestalt und Stärcke / zugleich nachsetzen können. Und dasselbe alles nach den nachgesetzten Regeln / so die Aria erfordert.

Es gehöret aber zu den Schulen / welche terra à terra gehen / ein sonderliche Stärcke des Ruckens und nicht vielweniger der Schenckel.

Ein Pferd von bösen Willen und Ungehorsam / von unbeständigem / zu viel oder wenigem Radoppia / von bösen Othem und Träg / ist zu dieser Schul gantz untüchtig / weil man zu ernstlichen Handlungen keines ohne Lebens Gefahr in diesen Bezeugungen gebrauchen kan.

Es muß ein Pferd im Galop wohl justiret seyn / ehe es auf die Radopia gesetzet wird.

Dann wo es gleich nicht mit geneigter Groppa galopiret / sondern hinten etwas hoch gienge / so muß doch die Groppa nicht höher / als die Brust erhohen werden. Dann wo es mit hörtern höhern Rucken gienge / würde es nicht terra à terra, sondern vielmehr mit gantzen Leib abandonniret gehen heissen. Welches ein gar gefährliche falsche Bezeigung / und gar keine Schul zu nennen ist / auf welcher Linia oder Art es auch seyn möchte / weil solche unmässige Bewegung vielmehr ein Kennzeichen / daß es von Anfang in den rechten Lectionen nicht wohl unterwiesen / oder geübet worden / des rechten Appogio des Zaums nicht fähig sey / welches die tieffen Huf-Schläg wohl zu erkennen geben. In welcher Bezeigung der Reuter weder sein noch des Pferdes Leib und dessen Bewegungen mächtig bleiben / oder ohne sonderliche Beschwehrung continuiren kan / weil man in falschen Anstossen von der Rüstung sehr incommodiret wird; die Waffen aber / als Pistolen / Degen oder Lantzen einiges gewisses Treffen oder Führen nicht haben können.

Cap. LXVII.

Das Mittel ein Pferd auf die Volten zu setzen.

NUn ist noch übrig einem Reuter die Art und Weise / mit welcher man zu Wercke gehen muß / ein Pferd auf die Volten zu setzen und abzurichten / welches man nennet von zweyen Umkreisen / und das Creutz innwendig. Und ob schon mein Vorhaben im Anfang nur allein war / Regeln zum Kriege vorzustellen / weil aber das Pferd schon so weit avanciret und fortkommen ist / so will ich dem Reuter zeigen / wie er könne denselben lehren / etliche Volten machen.

Erstlich lasset euer Pferd an die gewöhnlichen Ort der Reit-Schule führen / allda lasset es um einem Umkreiß herum gehen ; gebt ihm aber keine Anlaß zum wüten oder Unruhe / und stellet euch auch keines Weges nicht / als wann ihr es tummeln wollet. Wann ihr es nun also einige Zeit umher geführet / so setzet ihm den Kopf an die Säule / und beweget es von einem Schenckel auf den andern sich zu heben / und lasset es vielmals die verkehrten Volten machen / hernach es von einer Seiten zu der andern auf den vier Linien der Volte den Kopf hinein kehren / hiermit haltet so lang an / als es nöthig ist / das Pferd darinnen gar gewiß zu machen / und führet es einen Tag auf einem Umkreiß / den andern lasset ihn die verkehrten Volte machen / und ein ander mal lasset es längst den vier Linien oder Winckeln der Volta die Schenckel heben / biß daß es gantz und gar recht gehorchet.

Cap. LXVIII.

Capriolen oder Sprung-Streich.

IST die gemeineste und berühmteste Art / so viel die Zierde oder Ergötzlichkeit der Menschen / und Vermögen des Pferds betrifft / welches dazu dieser Bezeigung vollkommen nöthig haben / und anwenden müssen / wo sie nach der Erforderung erscheinen sollen ; Von dem Nutzen aber wird wenig minderst zu vermelden seyn / als daß 1. man im Krieg dadurch die Feinde von dem Leib abhalten möchte / dann man von den Freunden gantz abgesondert wäre / welche dadurch in grosse Confusion gerathen könnten / über daß ein anders gemeines ausschlagendes Roß / fast dergleichen / oder ein mehres verrichten kan / sonderlich / wann es darzu gewehnet worden. 2. Und daß auch solche Schul zu Completirung der andern mit gehöre / wo man / allerhand Pferd in allerley Schulen abzurichten / Mittel hat. Wie auch die Vollkommenheit des Reuters Wissenschafft dasselbe nicht weniger erfordert.

Es werden aber zu dieser Schul solche Pferde am tüchtigsten seyn / welcher Stärcke und Ringfertigkeit sich in gleichem und vollkommenen Grad befindet / und nicht weniger von so guter Proportion / als geraden Schenckeln und starckem Rucken / von kurtzen Schienbeinen / breiten Knien / kurtzen Fasseln / vornen und hinten gleich gewachsen / und von mittelmässiger Grösse.

Diese Art Pferde sollen erstlich in den Passaden wohl erleichtert werden / doch daß sie von vornen jederzeit was höher erhebet / als die gemeine Corveten erfordern / indem es solche willig machen gelernet / soll man ihm vorwärts helffen / daß es mit der Brust gleichsam einen Bogen machet / in welchem Tempo muß man ihm mit zusammen-gedruckten Waden oder Sporen / samt der Stimm / forthelffen / und die gebührliche Hülffe des Leibs-Gewichts nicht zurück lassen / dem etwas verhängen / daß es ausschlagen kan / aber gleich nach dem Streich wieder anziehen / und die Stützung des Zaums geben / ehe es zu der Erden kommet / und ob gleich des Leibs Gewicht aufrecht und gantz gleich geführt werden solle / so muß er doch in dem Tempo des Streichs etwas zurück gesencket werden / ausser dessen würde man ohne Schmertzen / oder übelständiger Bewegung in der guten Gestalt / nicht bleiben / viel minder die Aria lang aushalten können / welches auch dem Pferd sehr beschwehrlich fiele / über das würde man das geringe Schwancken / oder Hin- und Wieder-Werffen des obern Leibes / alle Tempo versaumen / und das Pferd verhindert / in seiner Aria zu continuiren / ja vielmehr dasselbe selbst daraus bringen / weil der Reuter mit sich selbst genug zu thun hätte / sich wieder in die rechte Gestalt und Gericht zu setzen / welches ihm gar wol fehlen könnte / wann das Pferd dasselbe in Acht nehmen / und ihn mit falschen Sprüngen in seiner Unordnungen erhalten würde.

Wann das Pferd einen einigen Sprung (aber recht) gemachet / ist es mit Liebe zu belohnen / und darauf zu versichern / damit man ihm dasselbe in dem nechsten Exercitio wieder dergleichen / und nach und nach mehr zumuthen möge.

Wann es sich dann zu mehreren bequemet / giebt man ihm von Sprung / Tempo in Tempo, die gebührliche Hülffen / mit der Spiß-Ruthen auf das Creutz / und gleichen Schenckeln / in gleicher Wirckung hinter dem Gurt / damit es mit beyden und nicht mit einem Schenckel streiche. Dann auf welcher Seiten es stärckere Hülffe empfindet / wird der Streich gewisser und besser seyn / auf der andern schwächer / oder gar ausbleiben.

Ein Pferd / welches 10. Capriolen nacheinander vermag / sollen nur die Helffe zugemuthet oder zugelassen werden / dasselbe desto besser zu animiren / wo nicht zu schonen.

Auf Steinen ist dieses Exercız den Pferden zu streng und schädlich / in tieffen Sand oder Boden werden sie gar bald müde: Dahero der mittelmässige gleiche Boden der beste.

Wann dann die Unterweisung jederzeit etwas Beschwehrung bringet / ehe der rechte Vortheil zu der Gemächlichkeit gefunden und bestättiget worden / kan sich wohl ein Pferd widersetzen / weil es die Schmertzen der vorigen Sprüng noch empfindet / also die künfftigen desto mehr scheuet / solche sollen biß alles vergangen und vergessen / zum Sprüngen nicht angehalten werden.

Im Stall ist hierzu die erste gute Bereitschafft im Schlagen zu machen / wann man durch das Treffen der Spiß-Ruthen auf das Creutz / neben der starcken Stimme dasselbe offt versuchet.

Zwischen 2. Seulen angebunden / mit der Spiß-Ruthen von einem zu Fuß / auf das Creutz getroffen / wann die Sporn ein doppeltes Tempo, gleich auf einander weit zuruck / gegen der Weichen geben.

Man lässet es des Hinter-Zeugs gantz entwohnen / oder leget solchen Pferden niemahls eines auf / biß man ihms gar kurtz spannet / welches wohl ein Blech mit 3. Spitzen unter sich hat / daß allezeit auf das Creutz sticht / so offt es sich erhebet / davon die Pferde Tempo in Tempo, von sich selbst streichen lernen. Doch soll man solches nicht allezeit / sondern mit einem gemeinen / Wechsel-weiß gebrauchen / nachdem solches etlich mahl gebrauchet / muß man die Verletzung mit Saltz / Eßig und Pfeffer waschen.

Welche Pferde in der ersten Art verbleiben / und mit der Brust einen Bogen machen / werden billich für die schlechtern gehalten / weil sie sich den Bock-Springen vornen etwas vergleichen.

Welche sich zugleich mit allen 4. Schenckeln / ohne Avanciren erheben / und in demselben den Streich verrichten / als ob sie von der Erden auffsögen oder prälleten / und am selben Ort wieder niedersetzen / wo sie sich erhoben / oder doch unmercklich und gar wenig fortrucken / ist künstlicher und schöner / sowohl für den Reuter / als das Pferd zu achten.

In der Unterweisung aber wird kein anderer Unterscheid zu machen seyn / als daß die Hülffen mit diesem Unterscheid der Zeit und Maaß geschehen: Nehmlich / wie den ersten die Hülffen erst in der Höhe (und wann sie im Fortspringen begriffen seyn) gegeben werden: So muß man sie diesen gleich im Erheben beybringen / daß sie sich in der Lufft schwingen / und in der Lufft von einander thun / mit Nachlassung des Zaums / in dem Tempo, wann es den Streich verrichten solle / nach welchem der Zaum wieder angezogen wird / mit geradem Leibs-Gewicht / und vest haltenden Brügeln.

Alle springende Pferde / sonderlich die in Capriolen gehen / sollen mit leichten Eisen beschlagen werden / damit sie solche nicht so bald verlichren / oder von sich werffen / welches die Hüffe zerreissen könnte.

Es soll aber ein jedes Pferd im Springen / wie im Gallopieren / mit dem hintern Huf Eisen / in der vordern verlassene Fußstapffen oder Fußschläg eintreffen und nieder zu setzen können / 1. weil ein Pferd in derselben Gestalt und Bezeigung um so viel stärcker und disposter ist / seine rechte Spring zu verrichten / und durch solches Erleuchterungs Mittel desto länger continuiren kan. 2. Der Reuter aber weiß das Auffspringen und Niedersetzen / nicht so viel und hart empfindet / als wann die Sätz weiter reichten oder zuruck blieben.

Dann wann die hintern Schenckel nahend bey und hinter den vordern niedersetzen: so wird das vordere von dem hintern Theil / desto eher und leichter erhalten / je mehr und kräfftiger aber das vordere von dem hintern Theil zuruck gezogen / oder gleichsam aufgeladen und gehalten wird / je ehe leichter und fertiger wird es sich wieder von der Erden loß machen und erheben / welches aus dem Gegentheil am besten zu erkennen / daß jedes Zuruckbleiben des hintern Theils ein Verlassung des vordern sey.

Bliebe nun das hintere Theil zu weit und zu lang / oder nur ein Schenckel von dem vordern zuruck / so müste das vordere Theil nicht allein zu frühe zur Erden sinckend fallen / sondern es könnte auch das vordere dem hintern Theil nicht aus dem Weg weichen / würde also der Reuter eine starcke Prallung zu erwarten haben.

Je mehr nun das Pferd in vorgehender Unterweisung / nach denselben gemeinen Regeln / gerichtet und justiret worden / und dabey vermöglich auch zum Springen geneiget ist; Je leichter wird dem Pferd das Springen ankommen / mehr und länger continuiren / und unschädlich seyn können / dasselbe auch mit grösserer gratia erweisen.

Cap. XLIX.

Ballodaten oder Ballodato.

IN dieser Art Corvetten / welche etliche zu den Maneggen der Sprüng rechnen / muß das Pferd mit allen vier Füssen loß gemachet seyn / indem es sich zugleich von der Erden erhebet / in die Lufft gehet / und in einem Tempo, mit allen vier Füssen / wie ein Ball wieder zur Erden fället / welches die zierlichste Art unter allen Corvetten ist / wann sie mit der rechten Justezza geschicht.

Je höher die Erhebung von der Erden geschehen kan / je vollständiger sie ist / wiewohl auch solche Höhe eine Maß haben solle / damit das Pferd in seiner Gestalt bleiben kan / die Art mehr einer Corvetten / als Sprung ähnlich bleibe.

Diese Pferde müssen niemahls in einiger andern Art der Corvetten unterwiesen oder geübet seyn.

Man giebet aber doch nur die gewöhnliche Hülffe / mit gantz gleich angelegten Waden / wo es bey faulen Pferden nöthig / zugleich mit beyden Sporen doch nur mit dem ferrirend / und dasselbe Tempo in Tempo, daß die Erhebung zugleich / und in gleicher Maß der Höhe geschehe / allezeit / wann es sich zu der Erden setzet / also / wann des Pferdes Niedersetzen

mit vier Füssen zu geschehen / die Erhebung und die vereiniate Hülffen / in einem Tempo geschehen / oder nur 1. Tempo machen. Diß muß Tempo in Tempo, Corvetten in Corvetten / continuiret seyn: Der Leib muß gar in stetem Gewicht geführet und gehalten werden. Stimme und Spiß-Ruthen aber / sollen des Pferdes Frudigkeit ermahnen: Mit einer / vielmehr mit 2. oder mehr / ist Anfangs zu contentiren / biß es auf der wenigen Zahl Gewohnheit nimmet / und versichert worden / dann ist ein mehrers zuzumuthen / auch bey keinem Fehler scharff zu verfahren / sondern mit gelinden Mitteln anzuweisen / welches der zu Fuß besser / als der zu Pferd bestellen kan / wann er Tempo in Tempo mit einer Spiß-Ruthen unter dem Pferde durchhauet / und nur die Füsse trifft / welches ausser der rechten Gestalt / oder zu langsam seyn.

Wo es aber gar stehen bliebe / und fermo à fermo erheben / und nicht avanciren wollte / muß man ihm den Sporn fühlen lassen / und gleich wieder in die Aria helffen.

Wollte es dann zu viel avanciren / sind ihme die Corvetten ehe fermo à fermo zugelassen / als mit vielerley Straffe zuruck zu halten.

Welche Lection oder Regel bey aller Art Corvetten / als ein Maxima anzunehmen / dann ein Pferd / welches den Ruhm verdienen solle / ein wohl abgerichtes Pferd genennet zu werden / soll beyderley können / und beydes thun / wann / und so offt man will / wann es durch die gebührlichen Hülffen / von ihm erfordert wird / und soll das schwehreste am meisten geübet werden.

Cap. L.

Corvetten seynd von den Battuten oder Passaden allein im Nachrutschen oder Nachsetzen unterschieden / indem sie etwas Erden fassen / und fortkommen.

Diese Schul erfordert vor allen andern / 1. ein völlige Stärcke des Rückens / 2. der Schenckel / wie 3. auch ein gantz unbeschwehrten Othem / deren keines in dieser Unterweisung zu entrathen / zu verschonen / noch zu verbessern / sondern sehr viel anzustrengen und offt zu gebrauchen nöthig.

Es werden aber nechst Befindung dieser sonderlichen / auch anderer darzu gehöriger Eigenschafften / (als 4. daß ein Pferd freudiges Gemüths / 5. vornen leichter als hinten / 6. und gerechtes Appogio auf dem Zaun seye) erfordert / wodurch sie erst zu dieser Schul / in den Passaden gemacht werden.

Die erste Art von Corvetten sollen à tempo genennet seyn / weil sie auf die Maaß zweyer gerechter Tempo gegründet / das 1. mit den vordern / das 2. mit den hintern Füssen / die erste in Erhebung der vordern beyden / die 2. mit Nachsetzen oder Rutschen auf der Erden / tempo in tempo auf einander folgen.

Es ist ein grosser Ubelstand / wann ein Pferd / so unstetes Kopffs ist / daß es die Corvetten mehr mit dem Kopf / als mit den Füssen machet / darum soll man die Pferde vor Bestättigung des Kopfs / weder zu dieser / noch einer andern Schul nehmen / und wann sie auch zu solcher Unzeit selber darein fallen wollten / soll es ihnen nicht zugelassen werden / weil nichts gutes daraus werden könnte / wo sie dessen einmahl gewohnten / würden sie auch wohl allzeit solchen Irrthum behalten / darum soll man sie in solcher Bezeigung wohl avanciren / und starck galopiren / in Erweisung Ungehorsams aber / mit dem einen Zügel rucken / und allzeit dabey den Contrari-Sporn auf eine oder die andere Art gebrauchen. Endlich wohl mit einer Spiß-Ruthen zwischen die Ohren schlagen / daß die Spitzen gleich auf die Nasen trifft / und die Stimme dabey hören lassen.

Nicht ein geringer Ubelstand ist in diesen Schulen / wann ein Pferd zu jedem Satz / oder Corvetta / mit dem Schweiff wedelt / welches durch stetiges Zwacken der Sporn / auch von dem unmässigen Gebrauch der schwancken Spiß-Ruthen entstehet / welchem man alsdann den Schweiff an den Gurt bevestigen kan.

Ferner / wann die Pferde mit steiffen geraden Füssen / wie ein Bock steigen.

Item / wann sie Kopff und Halß krümmen.

Cap. LI.

Von ledigen Corvetten.

Einem Pferd / welches das Erheben bereits gelernet / und gewohnet ist / machet man einen Gurt um den Leib / mit einer gespaltenen Camarra an den Kopf / so vier Zügel hat / davon ziehet man 2. durch die Camarra Rincken / und bevestiget sie am Gurt / daß es zuruck bleibend stehen muß / die 2. andere Zügel nehmen 2. zu Fuß stehende in die Hände / tretten zu beeden Seiten des Pferdes mit Spiß-Ruthen / ermahnen das Pferd zum Erheben und Corvetten machen / biß es dasselbe mit einer anfänget / und mit mehrern fortsetzet / hierdurch ist ein Pferd am ehesten / und viel leichter / als unter dem Reuter zu dem Corvettiren zu bringen.

Zwischen 2. Wänden / auch in einem ebnen tiefen Graben / an einer Callada / oder zwischen zwo Säulen / im Zurucktretten / befinden sich grosse Vortheil / bloß im Paß offt auf- und abspatzieret und parirt / dann sitzet der Reuter auf / spricht ihm zu / zwischen 2. zu Fuß / die es bey 2. Zügeln halten; die Zaum-Zügel sollen mehr lang / als kurtz seyn / so lang der

Graben oder Exercitz-Platz ist / soll man in der Ubung bleiben / wo das Pferd solches nicht aushalten kan / zum öfftern pariren / und wieder zuruck spatzieren / am Ende machet man eine Rundung / wann es zu sehr eylet / und gar in einen Sprung kommet / muß mans zuruck tretten lassen / und das rechte Anlehnen auf dem Mundstuck zu erkennen geben / die Groppa muß sich wohl abwärts sencken / die Hinter-Huf wohl unter den Bauch setzen / nachrutschen / die vordern und hintern Füsse wohl biegen / den gantzen Leib / und sonderlich den Kopff / in der besten Gestalt behalten. Mit allen Hülffen / die ihm mit Händen / Schenckeln / Stimme und Leib / zu Roß und Fuß gegeben werden mögen / auf einmahl sollicitirt / und wo es nur in einem Gehorsam ist / und sich erhebet / mit der Liebe versichert / im Zurucktretten kan es zwar auch aufgenommen werden / aber mit grosser Sorge / daß es nicht zu viel steige / und ein Anlehnen daraus werde: Etliche lassen über die Stangen springen / welches mehr schädlich / weil der Pferde hintere Füsse die Erde in Corvetten nicht wie im Springen verlassen / sondern allein nachsetzen müssen.

Von einer Passada oder Corvetten steiget man zu zweyen allzeit am Ende der geraden Lini / oder vor der Wendung; Wann es nun den Orth mercket / und daselbst jederzeit gehorsamet / soll man ihme die Hülffen allzeit so viel Schritt vorhero geben / als es an dasselbige Orth kommet / als man vermeinet / von ihme Corvetten / biß dahin / zu erhalten / und es vollbringen könne / nur daß die letzte gut / oder die beste sey / und daß man durch zuviel Zusprechen und Zumuthung über Vermögen und Willen / keine ungeduldige böse Bezeugungen erwecke / daß man das Pferd zu hart straffen müsse / und wo es darüber sich zu defendiren suchet / (welches sie mehrers Theils / mit Vortheilen / Durchgehen / oder Aufbäumen versuchen) seynd die bekandten Straffen darwider vorzunehmen.

Wie ein Pferd im Schritt / Trab / und Galopo, also ist es auch nach derselben genugsamen Begreiffung / in den Corvetten zu Seiten / an eine Wand zu lehnen / welches die Hülffen sehr befördern / so zu Fuß neben des Reuters einigen gegeben werden können.

Cap. LII.

Ein andere Art Corvetten werden wieder die Zeit oder contra tempo genennet.

Diese Art ist darum also genennet / daß sie drey Tempo erfordert. Das erste mit den vordern und hintern Füssen zugleich / welches doch für 2. oder ein zweyfaches gerechnet wird. Und noch eines / als das dritte mit den hintern Füssen allein / also / daß sie mit den Füssen allezeit / den vordern zweymahl / in dem Tempo, wann sich das Pferd erhebet: Das andere mahl bald darauf / und in dem Tempo, wann das vordere Theil wieder niedersetzet.

Ein solches Pferd muß hierzu sehr Ring-fertig seyn.

Es müssen ihme aber die Ordinairi-Hülffen / so sonst zu den gemeinen Corvetten gehören / gegeben werden / und sich die Schenckel des Reuters hervor strecken / wann es sich vorn erhebet / dann lässet er sie zuruck an das Pferd fallen / wann das Pferd die andern Tempo mit allen 4. Schenckeln zugleich im Niedersetzen auf der Erden machet / davon es lernet mit den hintern Füssen zweymahl respondiren oder nachsetzen.

Die Faust muß in der Erhebung angezogen werden / damit das Pferd in der Höhe zu behalten biß die Zeit des rechten Tempo kommet: Nehmlich / daß die hintern Schenckel ihr erstes Tempo oder Nachsetzen in der Erhebung verrichtet / und zu dem andern Tempo oder Nachsetzen wieder geschicket / darum müssen die Hülffen mit gewisser Maaß und behänd gegeben werden.

Man soll aber diese Art mit einer andern nicht vermengen / sonsten wird keiner ihr Recht geschehen können.

Zu dieser Art Corvetten seyn allein die allerringfertigsten Pferde / und von gar starcken Ruck tauglich.

Cap. LIII.

Rappirn ist die andere und vornehmste Soldaten-Schul / weil sie zum Fechten zu Pferd / sehr bequem / sicher und vortheilhafft / wie auch in andern Handlungen nicht minder wohlständig ist.

Wann ein Pferd in dem Repulon der Gestalt versichert ist / daß es sich auf demselben jederzeit innhalten lässet / und von der geraden Lini End ab zur rechten Seiten / (nach der hierzu gehörigen Inclination-Stellung / mit hervor gesetzten vordern Füssen / oder vielmehr derselben beyden Spitzen / zur rechten sehend) in einer halb-runden Form / in §. 6. 7. gleichen Sachen wieder mit gutem Leibe in die gerade Kühlungs-Lini einspringet oder fället / und im weitern Fortgehen auf die linche Hand / in gleicher Fertigkeit / Wohlstand und Justeza verrichtet / also auf die Rechte wieder disponirt / willig / und gehorsam ist: So wird es auf der gantzen Runde / (doch nur Viertel-weiß) versuchet / weil

man

man Anfangs auf jedem derselben pariret / damit ihm die Arbeit im Anfang erleichtert / die Runde etlicher Masseñ / (wiewol nicht in einer Action) jedoch nach und nach / bald aufeinander gewiesen wird / dieses kan Anfangs ein schlechter Gallop wohl verrichten / doch daß er gerecht sey.

Nachdem man ein 1. Viertel der Volta, rechts vorwärts / und wieder in geschwinder Wendung / gleich wieder zurück auf die lincke Hand machet / und darauf mit guter Ordnung pariret / und keine Difficultäten mehr darbey vorfallen / lässet man in jeder Ubung ein oder mehr Sätz zu / damit das Pferd mehr auf des Reuters / als auf seinen eigenen Willen passe / nach solcher gehorsamen Folg wird wieder die halbe Volta auf freyem Platz versuchet / eben mit voriger Inachtnehmung / als nach Ergreiffung derselben / das dritte / und endlich das vierdte Quartier / welches die gantze Volta schliessen muß / in welchem erstlich einmal zur Rechten und zur Lincken / doch ein gantzer Umkreiß genug ist.

Nach völliger Fassung und gehorsamer Folgleistung aber / seyn die Pferde in dieser Schul wenig oder viel zu gebrauchen / wie das derselben Lust / Willen und Vermögen / zulässt: Es wird aber ein jedes Pferd hierinnen mehr Lobs in der Justezza, als in der langwierigen Arbeit und viel Ringen verdienen. Die bestehet 1.) in Behaltung der güten Gestalt des gantzen Pferds. 2.) In Formirung der rechten Fußstapffen-Figur auf der Erden. 3.) In der geschwinden Fortsetzung und Schliessung der Volta, wann es bey der Erden bleibet / und schlechte Gallopa-Sätz machet / worinnen die geschwinden Sätze die besten. 4.) In der rechten Cadentz aber / (so was langsamer) wann es in hohem Gallopo, oder Corveten-Sätze radoppiret. 5.) In dem zierlichen Eintritt oder Anfang. 6.) In dem gleichmässigen Schluß.

Sofern es nun in solcher guten Bezeigung vier / fünff oder sechs Volten / Rechts und Lincks / ablegen wird / hat es sich viel besser / als ein Pferd / erwiesen / welches zehenmal soviel nur mit einem einigen Mangel verrichten könnte.

Die Paraden aber / wie auch das Umwenden / Aus- und Eingang dieser Schul und Volten / soll jederzeit auf der geraden Linie geschehen.

Die aber ist dem Pferd durch die Weite der Volta zu mehren / und durch die Enge zu mindern / nachdem solche viel Sätz in sich begreiffet.

Dann welche hitzige Pferde immer vorwärts wollen / die sollen auf jedem Viertel pariret / und einen Schritt zuruck genommen werden / man solle den Zaum mehr innhalten / und damit rucken / mit der Ruthen auf die Brust oder Nasen treffen / die Oerter der Parada offt verwechseln / mit dem Leib stille seyn / die Hülffen der Schenckel mässigen und mindern / auch zu Zeiten / nach der Parrada, das Widerspiel / nemlich einen Tritt vorwärts / begehren / dann darauf gallopiren / und im Wohlverhalten das Pferd der Weile versichern; Im Verweigern aber kan man einen innwendigen Zügel einem zu Fuß in die Hände geben / der damit rücket / und inbehält.

Nach des Pferdes Vermögen und Disposition ist die Schärffe der Traversier-Linie / mit halb oder gantzen Ancken / zu nehmen / und zu ändern / nur daß es mit dem hintern Theil den vordern auf derselben Linie folget / und so weit nachsetzet / daß sich die Hüffte unter des Reuters Leib / (wo er anderst recht zu Pferd sitzet) in dem Ende jedes Satzes befinden / in welcher Bezeigung es in seiner grösten Stärcke verbleiben kan.

Jedes Roß / welches in den radoppirenden Sätzen / sowol auf dem Repulon, als auf der Runden / die Zeit und Platz abstiehlet / mit der Groppa zu viel innbleibet / fället dargegen vornen zu weit aus / gehet mit der Groppa vor dem Kopff / kan sich nicht erholen / oder recht einfallen / es werde dann wieder auf die rechte Anfangs-Linie gestellet.

Da ist die beste Hülffe mit dem Zaum im Radoppiren zu geben / und ist eben die / welche man im Anfangs des Traversirens gebrauchet / wann die Pferde in demselben unterwiesen werden.

Wann es den vordern lincken Schenckel erhebet / und gleich über den rechten Schenckel schläget oder schrencket / so wendet man den lincken Zaum-Zügel mit der Faust aufwärts / und hält mit dem rechten Zügel den Kopff und Hals in der Volta, wo es zu sehr eilete / würden die Zügel niedriger / und nahend an dem Leib / doch / soviel möglich / gelind / und nur soviel / daß der Kopff inn behalten wird / geführet.

Will es aber zu eng werden / und in die Volta niederwärts hauchen / so führet man die Zügel etwas höher / den Kopff und Hals zu erheben / und aufzurichten / mit demselben neben den Schenckeln vor sich zu rutschen / und wird die Volta etwas weiter genommen.

Dieweil ein jedes grosses Pferd / von seinem natürlichen Gewächs / im Radoppiren einen grösseren Platz in der Runde einnimmet / als ein kleines oder mittelmässiges / so bekommet es auch um soviel minder Arbeit / indem es solche nach seiner Beschaffenheit schliesset. Hergegen ein kleines oder mittelmässiges Pferd muß um soviel mehr Arbeit über sein Vermögen thun / wann dasselbe auf der Weite geübet wird / nach welchem billich die Anzahl der Volten ermessen werden soll / damit dem Kleinen nicht mehr Arbeit aufgeleget werde / als ihm erträglich und nützlich / die grossen aber nicht mehr verschonet bleiben / als sie ohne Schaden verrichten könnten.

Es ist aber auch den Grossen die Volten nicht zuviel zu erweitern / weil sie die grossen Volten ohnedas mit mehr Beschwehrung / als die kleinen Pferd / vollbringen müssen.

Ein jedes Pferd / welches sich aus der Engen in die Weite und auswärts treiben lässet / wird sich ungleich lieber aus der Weite in die Enge treiben lassen.

Wiewol hierinnen dieser Unterscheid zu befinden ist / daß sich allein die Faulen gern aus der Weite in die Enge bringen lassen / die Hitzigen aber mit grosser Mühe.

Hergegen lassen sich die Hitzigen gern in die Weite / aber ungern in die Enge treiben.

Wie nun die Engen im Gebrauch offensivè und

detentivè sehr nutzlich: So seyn die Weiten künstlich / wohlständig und zierlich / wiewol sich auch ein solcher Fall begeben kan / daß man der Weiten besser / als der Engen / gebrauchen könnte / und nöthig hätte. Beyderley aber dienen dem Reuter / in gewissen Fällen zu absonderlichen Vörtheln / und hat sich der Reuter auf solche Pferde / in allerley Fällen / am sichersten zu verlassen.

Welches Pferd nun in beyderley wohl geübet und versichert / dasselbe ist auch um soviel besser zu allerley Gebrauch / nöthig / nützlich und wohlständig / auch desto höher zu schätzen.

Die Engsten aber müssen in der Mitte den hintern Schenckeln noch so viel Platz ledig lassen / daß sie in der Enge doch mercklich avanciren / und nicht auf einer Stell wenden oder stehen müssen / welches viel (sonderlich faule Pferde) selber suchen / und damit die gantze Schul gäntzlich corrumpiren und verlassen.

Die Weitesten müssen gleichwol in einer solchen Proportion bleiben / daß es einer gewissen Schul ähnlich sehen kan.

Die Hand-Wechselung / von einer Seiten zu der andern / soll es jederzeit in einem Satz vorwärts verrichten / und darinnen allein von der innern Traversir-zu der geraden und starcken Linie springen / nachdem / in dem andern Satz / dieselbe traversirte Linie zur andern Hand wieder scharff suchen und nehmen / auch das hintere Theil gleich wieder hinter das Vordere bringen und setzen / und dieses auf einer Seiten / wie auf der andern.

Die Schärffe aber der traversirten Linie wird / nach des Pferds Geschicklichkeit und Vermögen / also genommen / wie das Pferd am geschwindesten fortzukommen vermag / welches sie theils mit halber / theils mit gantzer Schärffe oder Ancken / verrichten können.

Die Radoppia wird auch von etlichen terra à terra genennet / wann sie allein in gar niedrigen Radopp-Sätzen beschehen muß.

In der Lufft / wann es mit rechten Battuten-Sätzen oder Corvetten geschehen kan / welches man auch ob der Erden / und eine doppelte Schul nennet.

Es erfordert aber diese Schul vor allen andern die gröste Justezza, welche von keinem hart-mäuligen / ungezaumten Pferd zu hoffen / oder zu erhalten ist / vielweniger von einem solchen / das die Furi und Tempo des Galops nicht erkennen lernet / sonderlich auf der weiten / auch nur mittelmässigen Proportion der Volten / weil es solchen auf der Enge noch weniger fassen / oder continuiren könnte.

Fürnemlich seyn die Pferde nach ihrem Unterscheid darzu zu nehmen / wie sie begierig / geschwind / oder faul und langsam / im Galop erscheinen / soviel die ersten auf- und innzuhalten / so wollen die andern angetrieben seyn.

Werden demnach die Hitzigen Anfangs mehr auf der mittelmässigen Proporz der Volten / im Trab auf die rechten Seiten genommen / hernach in dem Galop gesetzet / nur daß der Kopff in seiner erforderten Gestalt verbleibe / und weder zuviel noch zu wenig Appegio nehme / auch mit der Brust nicht zuviel oder zu wenig inn- oder ausbleibe.

Die faulen Pferde seyn Anfangs auf der weiten Proporz der Volten gleich in dem Galop zu setzen / nachdem es zuvor in dem Passegio, auf der mittelmässigen Proporz der Volten / genug exerciret und bestättiget ist.

Dardurch wird es zu der nöthigen Furia mehr ermuntert / und ringfertig gemachet / besser auf die Ancken gesetzet / und dasjenige erleichtert / was es (nicht können) zum erstenmal auf den mittelmässigen oder engen Volten machen solle.

Alle Pferde / welche enger oder weiter in die Volta im Radoppiren genommen / als obverwähnter Unterscheid bey hitzigen und faulen Pferden erfordert / werden die Schul auf beyderley Weise versehen / und unordentlich werden oder bleiben.

Und können aus kleinen (durch Ubersehen) meist sehr grosse Mängel erfolgen / welche alle aber (wie klein oder groß sie auch seyn mögen) gäntzlich entnommen werden sollen / ehe das Pferd würcklich aufden Radopp gesetzet wird / weil sie hernach / und in demselben / nicht mehr so leicht und gut abzugewehnen seyn.

Vornemlich aber verfälschen die Pferde die Volta mit der Brust / und dasselbe auf zweyerley weise Art / erstlich / wann sie dieselbe allzu viel in die Volta bringen / dieses kan der Reuter verursachen / wann er den Zaum zuviel verhänget / daß die Pferde die Volta von sich selber geschwinder nehmen / als es solle; Zum andern / wann das Pferd nicht tempo in tempo auf des Reuters Händ / und deren Zaum Hülffen wartet / weil es dadurch Gelegenheit hat / den Zaum und die Zeit abzustellen / darum des Pferds Kopff von dem innern Zügel nicht zuviel in die Volta gezogen werden soll; An dessen Stell soll bey solchen erscheinendem Mangel die Brust allein mit dem äussern Sporn oder Schenckel eingetrieben und innbehalten werden.

Fiele es dann dadurch mit der Groppa aus welches bey allzu starckem Gebrauch des äussern Schenckels um soviel mehr und eher beschehen kan / so behalt man das vordere Theil mit gleichen Zügeln so lang / biß die Groppa wieder durch die äussern Schenckel eingeleitet ist.

Dann obgleich ein Pferd in Radoppia den stärckern Gebrauch des innern Zügels / oder eines mehr als beyder / oder des äussern / erfordern möchte / so muß doch der innwendige / oder ein Zügel den Kopff nicht aus der guten Gestalt ziehen oder beugen, und ist ihme solche bereits angenommene böse Gewonheit durch die Sporn-Straffen des äussern Schenckels wieder abzunehmen / und dasselbe besser in Passegiren auf gerader Linie / wann es auf der Runde oder im Radoppiren nicht fruchten wollte / sodann im Galop piren auf den Volten / biß man wieder auf die radoppirende Volten kommen darff / zu halten.

Cap. LIV.

Der Repulon ist zur Abrichtung sehr nützlich / und von grosser Geschicklichkeit / weil in demselben fünfferley gute Stück geschwind auf einander folgen / welche alle insgesamt / und jedes insonderheit / zum Ernst und Schimpff dienlich / wobey nachgehends in Acht zu nehmen.

WJe zwar 1. die Länge und Kürtze des Orts (so man zwischen beyden Wendungen nimmet) ist in keine gewisse Maas zu verschliessen / sondern vielmehr dahin zu sehen / daß man das Pferd aus der Stärcke in die Wendung bringe / wann es dem Reuter gefällt / damit solche im Ernst vorzunehmen / wann sie noth ist. Man lässet das Pferd 5. oder 6. Schritt vor der Wendung / von der Hand partiren / dann biß zur Wendung in der Furi fortkommen / und dann die Volta schliessen / dieses ist auch in einer völligen Carrera zu verrichten; Am gemeinesten aber / in einem starcken Galopo, dann ein abgerichtes Pferd soll es in allen dreyen Bezeigungen verrichten können / wann man derselben im Ernst vonnöthen / aber nicht in jede allezeit und aller Orten / sondern da bald die / anderwärts ein andere / unter welchen dreyen / die erste die bequemste / weil sie allein die Zierlichste ist / indem sich das Pferd / zwischen den Wendungen / so viel als in den andern vor der Wendung etliche Schritt hurtig erweiset. Und wann es in solcher Geschwindigkeit die Wendung geschlossen / kan es zwischen dem Ort der geschlossenen Wendung / und dem Ort / wo es sich wieder so hurtig erweisen soll / etwas holen und Athem schöpffen / also länger continuiren; Auf diese Art kan die Länge der gantzen Lini / zwischen den Wendungen aber / etwa 16. oder 18. Schritt lang genommen werden; Aus dieser Art ist auch zu urtheilen / wie mächtig der Reuter seines Pferdes seye / dasselbe aus dem Schritt in Galop, und aus demselben in die Geschwindigkeit zu bringen / und wieder zu beruhigen. Den andern beyden Arten aber / ist in der Länge keine solche Maas zu geben / weil in derselben keine Nothwendigkeit stecket / ausser daß der Reuter hierinnen seines Pferdes Vermögen / und was demselben für eine Art am annehmlichsten / und wie er sich derselben zu gebrauchen habe / fleissig erweegen kan.

2. Die Bezeigung eines Pferdes zwischen den Wendungen / soll in dem bestehen / daß es die beyden Schenckel (dahin es gewendet worden /) ehe es zur Wendung kommt / samt dem Obertheil herfür führe / und sich tüchtig machen soll.

Nach obiger Proportion der gemeinen Länge / wird die Wendung oder halbe Volta von dergleichen Lini an / über 3. oder 4. Schritt nicht in die Breite halten können.

Wie ausser dessen sich ein Pferd in dem Repulon, in der Enge und Weite / und in wie viel Sätz / bezeigen und solche vollbringen solle / davon ist bey der gantzen Volta gnugsamer Bericht beschehen / welchem man sich in diesem Fall allerdings gleichförmig halten solle. Etliche verhalten die Pferde kurtz vor der Wendung / und machen eine halbe Parada, darinnen sie das Pferd etwas erholen lassen wollen / welches doch so grosse Nothdurfft nicht auf sich haben kan / weil ein Pferd in rechter Handlung allezeit wohl gefasst erscheinen und verbleiben soll.

3. Der Schluß solcher Wendung und Repulons soll zur Seiten mit geraden Leib der Gestalt gemachet werden / daß / wann das Pferd im Circkel der Wendung / gegen dem Ort der starcken Lini kommet / so soll es von da anfangen / die Wendung zur Seiten vorwärts zu schliessen / also / daß das Vordertheil nicht eher / als das hintere / sondern zugleich hinter einander zum Schluß der Volten / und das gantze Pferd auf starcke Lini komme / und das so wohl im Schritt / Trab / als in den Sätzen / dann auf solche Weiß wird die Volta allein / mit Sicherheit geschlossen / weil das Hinter-Theil stracks hinter den vordern ist. Und wann es nun in solcher Stärcke des hintern und vordern Theils / zugleich die Volta geschlossen / und sich wieder auf des Repulons starcker Lini befindet. So ist daselbst

4. Die Wechselung der Schenckel auch am besten / damit es nach verrichter Wendung / durch Hervorsetzung der andern Schenckel / zu bevorstehender Wendung / zeitlich tüchtig gemachet seye.

Wann ein Pferd in dem Schrencken der Schenckel / und reiten zur Seiten / durch Annehmung aller hierzu gehörigen Hülffen und Straffen / das Anlegen und Serriren / Pincirn / mit beyden Schenckeln / auch die Spiß-Ruthen / und die dicken obern Schenckel / wie der Knie / Waden und Fersen an dem untern Fuß / vornen am Bug / hinter dem Gurt / und gar in der Weiche / auf beyden Seiten / wohl erkennet / denselben niemals wiederstrebet / sondern jederzeit / bald leicht und willig folget / wird es auf gerader Lini wohl geübet / und nach genugsamer Bestättigung auf dem weiten Repulon versuchet / der in der Mitte angefangen / pariret / einen Schritt zuruck getretten / dann avanciret / Anfangs in 5. oder 6. Sätzen. Inwendig auf der Kühlungs-Lini vorgesetzet / und nach vollbrachtem Wechsel der Hand geschlossen / und dasselbe nach des Pferdes Willen und Vermögen / auch gefaßter Wissenschafft / ein oder mehrmal wiederholet.

Es kan der Anfang zu dem Repulon am bequemsten an einer Wand gemachet werden / daß ein Pferd weniger auf beyden Seiten ausweichen kan / und ist genug / daß die eine Seiten frey offen ist / auf welcher beyde Wendungen gemacht werden müssen / daß also die gantze Länge des Repulons einseitig geschlossen seye.

An der Volta wird pariret / doch nur mit den jungen Pferden / darauf 1. oder 2. Schritt zuruck tretten lassen / auch wann man 1. 2. oder 3. Volten geschlossen /

chlossen/ und das Pferd aus der Wendung oder Volta wieder in die gerade Lini eintritt / kan auf den ersten Schritt eine Parada, und auf solche ein Schritt zuruck genommen werden.

Den Kopff soll das Pferd nicht ausser der Volta, vielweniger zuruck sehen tragen / welches zwar dem Pferde die Arbeit erleichtert / aber sehr übelständig und unsicher ist.

Der Galop wird erstlich auf gerader Lini versuchet / und wann man zu der Volta kommet / kan man es dieselbe durchtraben lassen / biß es des Galops so mächtig ist / daß es solchen auch in der Wendungs-Volta continuiren kan.

Wann die Wendungs-Volta anfänget / wird es die Schenckel überschlagen / daß es in dem Creutz einen Fuß über den andern / den rechten Fuß hervor bringet / und den innern etwas versetzen kan / daß ihr Zeit gelassen wird / mit Herfürsetzung beyder Schenckel sich zur Wendung geschickt zu machen.

Wann das Pferd Anfangs eine halbe Repulons-Volta galopiret / ist es genug / darauf es weiter zu üben und zu versuchen / biß eine gantze Repulons-Volta darauf erfolgen kan / auf welche es wieder also zu bestättigen ist.

Nach Begreiffung des Galops, und in den Volten / muß man die Paraden mindern.

Also Staffelweiß fortfahren / von der Faust ausgesprengen / und den gantzen Repulon galopiren.

Cap. LV.

In den erhobenen Arien radoppiren.

Zu Bezeigung des Reuters / wie auch des Pferdes / vollkommener Wissenschafft / Erfahrung und billiges Ruhms Erhaltung/werden etliche Schul-Arien vereiniget / und doppelte Schulen genennnet.

Dabey aber in allweg in Acht zu nehmen / daß es solche Arien seyn müssen / die in ihren Eigenschafften nicht wider einander lauffen / auf welchen Fall keiner ein Genügen geschehen / und eine von den geringern besser als drey vereinigte anzusehen / und zu achten wären.

Wann aber ein Pferd erstlich in einer Schul wohl justiret / und dabey geschickt ist / ein andere einkommende Schul zu fassen / und zu bezeigen / so ist es nicht unannehmlich / dieselbe mit dem Pferd vorzunehmen.

Cap. LVI.

Elevirte Parada.

Die Paraden / welche zwischen allen hohen Schulen und Bezeigungen / zum Wohlstand und Verwechselungen / oder vielmehr zum Beschluß gemachet werden / und in einem 2. oder 3. Tempo auf einander Fermo geschehen sollen / dabey sich die Pferde vorn erheben/ sind im Anfang aus dem Grund der ersten Unterweisung zu nehmen / nicht allein mit gantz gleichen Hülffen und Straffen der Fäust und Schenckel / vermittelst des Zaums/ Spiß-Ruthen und Stimme / als der Sporn / der Waden und Fersen / wie auch solchen Orten / als einer Calada, auf gleicher Erden / und gegen einer Wand.

Nachdem sie aber hierinnen in etwas unterwiesen worden / können diejenigen mit eingemenget werden / welche bey den Passaden nöthig seyn. Dann wie zwischen den Passaden / welche fermo à ferma geschehen / und dieser Art erhobener Paraden mit 1. oder 3. Tempo gantz kein Unterscheid zu machen / daß die Passaden zwischen der Lection, die Paraden aber / mehr zum Beschluß der Aria gemachet werden. So kan auch in den Unterweisungs-Mitteln kein anderer Unterscheid / als die ungleiche Zeit / solcher Lection vorgeschrieben werden.

Parada Finta.

Es wird bey beyderley Art dieser Pferde eine dritte Art versuchet und gebrauchet / welche in einer Volta bestehet. Indem man dem Pferd / in dem es continuirenden Avanciren / die Schritt / Sätz oder Sprünge bricht und verkürtzet / also innhält / alsobald gleich wieder forthülffet / und in die vorige Action setzet.

Cap. LVII.

Mezzæri oder halb-lufftig. Wird eine andere Art genennet / welche so wol zu den Springen / als Corvetten / gezehlet wird / weil sie von beyderley dependiren kan. Derowegen halbe Capriolen / auch halbe Corveten seyn.

In dieser Bezeigung machet das Pferd eine halbe Corvetten / weil es den Streich unterlässet: Hergegen auch eine halbe Capriola, indem es die hintern Eisen weissen solle / und das Creutz etwas mehr als die Brust erhebet / welche sehr zierlich stehen.

Zu dieser Schul muß ein Pferd erstlich im Schritt wohl justiret seyn / auch in guter Pferd- Gestalt wohl bevestiget werden. Das Anlehnen an dem Zaum aber / ihme selber geben und nehmen können. Weil sie aber in dieser Schul / die Stützung des Zaums / mehr als in andern bedürffen / und nicht

wie in andern zuverwehren ist/ daß sie sich etwas auf dem Zaum legen müssen/ kommen die Pferde diese widrige Bezeugungen desto schwerer anzufassen oder zu leisten.

Diese Art ist auf die Maas zweyer Tempo gegründet/ wie bey den agroppirten Schulen auch geschicht. Sind ihm derowegen hierinnen auch eben dieselbe ordinari-Hülffen nöthig.

Doch ist zulässig / die Hülffen der Schenckel etwas empfindlicher / und dergestalt zu gebrauchen/ daß die Sporn / mit einem Accent anfallen/ denen es mit Aufwerffung des Creußes respondiren soll.

Welche Pferde sich aber davon nicht genug erheben / müssen die Sporn desto weiter hinter dem Gurt treffen / welche Hülffe / nicht allein zum Ausschlagen/ sondern auch zum hoch agroppiren / dienstlich und gebauchig / doch daß nicht ein Sporn weiter / als der ander reiche / es wäre dann / daß die Groppa auf einer Seiten höher als auf der andern gienge; So müsse der Sporn auf solcher Seiten / wo der Fehler ist/ stärcker würcken. Dann wo die eine Seiten niederig bliebe / würde der Fehler demselben zugeschrieben werden / weil sie nicht bald zu hoch kommen/ wo es aber geschehe / gehörte auch die Correction der höhern Seiten zu. Sonst aber sollen die Sporn jederzeit an gleichem Ort und in gleicher Stärcke bleiben.

Damit es beständig in der Aria verharret / und nicht zum Schlagen verursachet werde / muß in jedem Treffen des Sporns / der Zaum gleich und stett angezogen werden / daß es nicht schlagen kan / worzu es des Kopffs Freyheit nöthig hätte.

Diese Art erfordert von dem Pferde einen starcken Rucken / dagegen kan der Schenckel darinnen mehr als in andern springen verschonet werden.

Von dem Reuter aber eine grössere Justezza der Postur zu Pferd / und derselben Stetigkeit / ohn welche kein Pferd dahin zu bringen ist/ weil sich das Pferd selber nicht justiren kan / sondern muß allein durch des Reuters gerechtes Leibs-Gewicht erhalten werden.

Cap. LVIII.

Eine andere Art solcher halbirten Schul / welche etliche Corvetten Agroppaten nennen / dieweil sie von jeder Aria etwas behalten; Also eigentlich halbe Corvetten und halbe Groppaten sind.

IN dieser Schul muß sich das Pferd vorn und hinten / in einer Zeit zugleich erheben / solche Erhebung mit allen Theilen zugleich empfangen / Mitteln und im Niedersetzen / auch zugleich in einem Tempo enden.

Welches darum eine grosse Justezza des Reuters erfordert / weil die Pferde / welche hinten leichter als vornen / und damit ringfertig seyn / leicht hinten höher als vornen kommen / dagegen die vornen leichter als hinten / und vorn gar ringfertig seyn / das Creutz zurück und sincken lassen.

Die ersten / so mit starcken Rücken und hohem Creutz gehen / müssen mit zuruck gesenckten Leibs-Gewicht / und gantz gleicher Erhebung der Faust / mit erhaltenden Schenckeln / ohne derselben Hülffen/ (dann die vordern Schenckel des Pferdes die Erden machen) justiret seyn.

Verlieren die rechte Maas vornen / das kan der Reuter mit Ubereilung oder Nachlassung des Zaums verursachen / ohne daß es von des Pferdes verlohrnen Gewicht von sich selber erfolget.

Diese Pferde müssen erstlich von des Reuters eigenen Moderation (so fern sie von des Reuters Versehen herrühren/) mit der gebührlichen Justezza des Leibs-Gewichts corrigiret werden; so weit sie aber allein von des Pferdes Bezeigung entstehen / gleicher Gestalt mit der Behaltung des rechten Leibs-Gewichts / und nechst solchem mit der rechten Maas der Hülffen wieder zu recht gebracht werden / wann man sie langsamer / als ordinari, und auf einmal nicht mehr als 3. oder 4. und die letzte vornen und höher giebet.

Die sich aber vornen zu viel erheben / hilfft man mit den ordinari Hülffen desto kräfftiger / dabey man sie Tempo in Tempo zuruck ziehet / und gleichsam drucket / und wo es von Nöthen / den Sporn 4. oder 5. mal / Tempo in Tempo mit dem Accent anfallen lässet. Die Spiß-Ruthen in der Lufft schwinget / und bald darauf über die Achsel auf das Creutz trifft/ giebet ihm die Ammahnungs-Stimme / und verhält den Zaum.

Je mehr es sich nun hierdurch bessert / je mehr müssen die kräfftigen Hülffen moderiret / und nach und nach entzogen werden / und wo möglich gar entwehnen.

Dieses kan auch von einem Fuß verdoppelt werden / der es mit der Ruthen auf das Creutz trifft / oder da der Mangel vornen/auch dergleichen an der Brust versuchen / und das hindere Theil verkürtzen.

Wann die Pferde aber bey Behaltung des rechten Gewichts und Gestalt / oder Art der Schul / die Schenckel zu wenig biegen wollen / und einem Fuß ehe und stärcker / als den andern niedersetzen; Das ist mit der Spiß-Ruthen an demselben Schenckel zu corrigiren. So soll man es im Stall und seinem Stand umwenden / oder in einem andern engen mit Brettern verschlagenen Ort / mit langen ledigen Zügeln anheffften / und in der ordinari Spannung / offt zum Erheben mahnen / auch den Gehorsam in der Freyheit wieder versuchen / aber ohne Reuter etliche Tag nacheinander also versichern.

Cap. LIX.

Von der dritten Art-Sprung / Salto Passo.

DJe 3te Art-Sprüng/ so man auch Salto Passo nennet / ist von den andern beyden / gar keines andern Unterscheids / als daß zwischen jedem Sprung / ein zwey oder drey Schritt / wie der Reuter will / verrichtet / und darinnen ausruhen / auch sich / zu dem folgenden / von neuem gefast machen soll; Sonst aber wird diese Art in beyderley vorigen / als so wohl mit und ohne Streichen verrichtet.

Wie nun dem Pferd in Vollziehung dieser Art/ (indem es zwischen jedem Sprung / ein oder mehr Schritt verrichten darff /) in Erfolgung des Othems viel Vortel zugehet / also desto länger continuiren kan.

So ist ihm dagegen nicht so grosser Ruhm zuzuschreiben / als den vorigen / welche in dem Verfolg/ der geschwind in einander folgenden Sprüng / ungleich grössere Stärcke des Othems und der Glieder bedörffen und bezeigen/ dahero auch von grösserer Geschicklichkeit und Fertigkeit geurtheilet wird.

Es möchten wol etliche auf die Gedancken kommen/ daß die Pferde/welchen viel Capriol- oder Groppaten-Sprüng auf einander zugemuthet würden /) von sich selber in diese Art Passa è Solto aus Müdigkeit fallen könnten / wann dem aber also / wäre es keine Nothwendigkeit / sich viel zu bemühen / oder grosse Kunst daran zu wenden / die Pferde dieselbe zu lehren.

Es ist auch diese Art nicht ausser aller Difficultät/ dann wie ein Pferd eben mit der Verfassung zu der Erden kommen soll / wie es sich deren in- und zu dem Verrichten loß gemachet/ und darzu tauglich gewest/ welches also Tempo in Tempo, oder Sprung in Sprung geschehen soll und kan; So geben in dieser Art die zwischen den Sprüngen ablegende Schritt mehr eine Verhinderung- als Verfassungs-Ursach/ indem es sich mit Verrichtung des Schritts / aus aller Bereitschafft und Versicherung bringet / wann seine Schenckel nicht gleich neben einander / sondern für- und hinter-einander / also einer weiter als der ander / von und unter dem Leibe stehen / in welcher Gestalt das Pferd nimmermehr nach der Erforderung zu springen vermag/ sondern nach jedem Schritt ein gäntzliches Stillstehen / nöthig wäre / die Schenckel zu dem Sprung vorhero tüchtig zustellen und zu machen.

Wann aber je in Ermanglung dieser Art eine sonderliche Geschicklichkeit ihrer Unterweisung gemachet wird: so würde solche Wissenschafft darinnen bestehen müssen / das es einen höhern Sprung verrichte / dieweil es darzu Stärcke erlanget / indem es sich auf die Ancken setzet/ zu welchem es aber eine gewisse Zeit haben muß/ und über das auch hierzu insonderheit geholffen werden soll/ darzu dienen dann diejenigen Hülffen/ so bey beyderley Art der Carrolen gebrauchet werden/ darzwischen aber/ nach Vollendung des Sprungs mit dem Streich / wann zu Beschwehrung der Groppa / und Fortsetzung der Schritt dienstlich seyn kan.

Und eben dergleichen geschicht auch in der andern Art / so ohne Streich/ in denen Sprüngen sich den Groppaten vergleichen / und zwischen jedem solchen Sprung/ 1. 2. oder mehr Schritt verrichten/ wiewohl mehr als 3. Schritt ausser der Erforderung zu viel seyn würden/ daß sie jederzeit eben mit denen Hülffen/ zu den Springen ermahnet werden/ als bey den Groppaten nöthig / ingleichen auch / die zu der Niedersetzung der Volta gehören.

Pferden / welche nicht von so grossem Vermögen/ daß sie vorige beyde Arten wohl begreiffen/ und continuiren können/ ist diese Art am besten anständig / wie nicht weniger / welche sich in denselben bereits lang geübet/ und einer Verschonung bedürffen.

Also könnte diese Art einem Reuter / welcher durch zu wenige Formirung seiner guten Gestalt durch den Sprung aus derselben gebracht würde, besser als dem Pferde zu gutem kommen / welches zwischen den Sprüngen / Zeit und Mittel hat / sich wieder zu dem folgenden Sprung zu recht zu richten / und zu setzen / denselben auszuhalten / damit es nicht in gäntzliche Unordnung komme / wann die Sprünge tempo in tempo geschehen.

Cap. LX.

Componirte Sprüng.

DAnn weil des Pferdes Schenckel zum Ausschlage von Natur geschickt/ fertig und formiret/ daß sie dasselbe von sich selber (wiewohl ausser der Unterweisung/ nicht/ oder gar selten/ nach der Erforderung/) vielmahls aus Lust/ Gewohnheit oder Boßheit erscheinen lassen: So ist leichtlich daraus abzunehmen / daß solche Bezeigung derselben Natur / Willen und Vermögen nicht zuwider laufen müsse/ ausser dessen sie dasselbe unzweiflich unterlassen würden. Welches ihnen bey rechtem Gebrauch weniger schädlich seyn mag / wann es nach

Cap. LX.

Erste Art Capriolen.

der Erforderung mit sonderlicher Erleichterung / als unordentlich es geschehen kan.

Soll nun ein Pferd diese 1. Art Sprüng nach der Forderung verrichten / so muß der Sprung zum wenigsten so hoch genommen werden/ daß es genug Zeit und Raum habe/ die Schenckel von/ und wieder zu sich unter den Leib zu bringen.

Solcher Streich aber muß eben in der Zeit geschehen / wann der Leib weiter nicht kommen kan/ sondern an dem höchsten Orth schwebet.

Es müssen auch die hintern Schenckel nicht über

sich Berg anzeigen / noch abwärts sinckend hernach geschleppet werden / sondern mit dem untersten Theil des obern Leibs oder Bauchs / eine gantz gleiche Horizont-Lini machen / und das vordere / wie das hintere Theil / in gantz gleicher Höhe in die Lufft schwebend / oder gleichsam fliegend anzusehen seyn. Dann allein in dieser Gestalt bestehet die rechte Form dieser Art Sprüng / und alle andere Stücke des obern Theils / wie auch der Schenckel / mit ihrer rechten Erhebung / Führ- und Niedersetzung / auch wie weit sie reichen sollen und können / dabey auch des Mauls und Rückens verschonet / die Sprüng starck / fertig / ansehnlich / und sicher erscheinen / und des Reuters Gemächlichkeit erhalten werden kan.

Dagegen würde des Pferdes oberer Theil aus seiner Union, Verfassung und Wohlstand fallen / sich zu frühe gegen der Erden neigen / und mit umgebognen Schenckeln gegen der Erden prellen / das hintere Theil aber / zu weit zuruck bleiben / alle Last auf die vordern Schenckel schieben / welches dem Reuter / wie dem Pferd / starcke Wieder-Tritte machen müste.

Wie sich dabey die vordern Schenckel bezeigen / und der hintere gegen dem Bauch zuruck biegen solle / ist vorhero in den gemeinen Regeln aller Art Sprüng genug gemeldet.

Cap. LXI.

Groppaden / als die andere Art componirter Sprüng.

BEy den Groppaden oder Sprüngen / darinnen die Pferde ohne Ausschlagen sprüngen: Ist erstlich alles vorige hieher zu ziehen / und allein dieser Unterschied in acht zu nehmen / nöthig / daß des Pferdes hintere Schenckel / an statt des Ausschlagens / sich gebogen vorwärts unter den Leib / gegen den vordern ziehen / sonst aber im Erheben / Führen und Niedersetzen der Schenckel / in allen den vorigen gemeinen Regeln gleichförmig / wie in der Gestalt des gantzen Leibs verhalten.

Diese Art wird der vorigen (so viel den Nutzen betrifft) billig vorgezogen / dann wie es unmöglich scheinet / daß ein Pferd / welches in die Capriol-Sprüng gerichtet / im Nothfall / in einem Capriol-Sprung / mit ausschlagenden Schenckeln / so weit avanciren könnte / daß es die hintern Schenckel / der Hüffe / ohne Anstossen / mit über einen weiten Graben / oder hohen Schrancken bringen / und nicht vielmehr die hintern Schenckel in den Graben hinein reichen / und in hohen Schrancken-Springen / auf denselben liegen bleiben / also auf beyde Weise einen gefährlichen Fall / zurück schlagend / oder auf den Kopf schiessend thun müste / und verfehlen sollte; dann wo das Pferd gewohnet wäre / in den Capriolen auf gleicher Erden / so weit vorwärts zu kommen / als hier Erden mitzunehmen erfordert würde / daß es mit den hintern Füssen / wie mit den vordern gantz über einen weiten Graben / oder hohen Schrancken komme / und die Erden genug sicher fassen könne: So würde es dem Ansehen und Perfection zugegen scheinen / welche am grösten seyn / wann sie mehr in die Höhe / als vorwärts reichen / welches aber beydes zugleich nicht wohl seyn kan / dann indem es sein Vermögen ausstrecket / in die Höhe zu kommen / wird es weiter keine Zeit übrig haben / damit so weit in der Lufft zu avanciren / sondern die Erden wieder suchen müssen / wo sie nicht niederfallen sollen. So sind die Groppaden dessen auf beyderley Wege befreyet / und versichert / weil sie ihre beyde hintere Schenckel / sowohl / als die vordern (wann sie nun genug unter den Leib gezogen und gebogen werden) über Graben und Schrancken / ohne Anstossen / oder Hängen / mitbringen / und gleich als ob sie auf ebener Erden geschehen / ungehindert einiger Gefahr geritten würden / sicher und gemächlich niedersetzen können.

Und wiewohl solches Uebersetzen über Graben und Schrancken / eine ungemessene Höhe erfordert / welche sich nach der Weite des Grabens und Höhe des Schranckens in allweg proportioniren muß:

So wird sich doch keiner mit Vernunfft einige unmügliche / der Pferde Vermögen ungleiche Weite und Höhe zu überreichen / unterstehen / sondern in allweg seines Pferdes Kräfften / und gefasster Wissenschafft / ausser äusserster Nothfälle / nicht weiter vertrauen / als ihm die Erfahrung oder Urtheil (was das Pferd præstiren möchte) nach aller Vernunfft vorgesaget / oder vergewissert. Dabey allein dieses zu erinnern / daß dafür gehalten wird / wie eines Pferdes natürliche Stärcke erträglich wäre / so hoch / als es am Gewächs ist / über sich zu springen / worzu ohne Zweiffel zweymahl so viel Vermögen gehöret / als wann es noch so weit springen sollte / als das Pferd lang ist / was aber noch darüber geschicht / wie erweißlich vielmahl geschehen ist / ists den Extraordinari-Fällen billich zuzuschreiben.

Cap. LXII.

Von dem Vorhaben / nach dem Ring zu rennen.

ES ist gantz gewiß / daß vor Alters / und in den ersten Ordnungen des Kriegs / man pflegt zwo Ordnung der Lanzierer vor die Esquadronen zu stellen / und die in Ordnung gestellte Regimenter stunden mit den Lantzen / daß sie aller Orthen voran giengen / oder den Kopf bothen / nachdem sie commandiret wurden / und das zu dem Ende / damit die Regimenter den ersten Anfall desto besser

aufhalten / und man ihnen nicht so leicht einbrechen / oder sie übern Hauffen werffen könnte.

Aber wie wir sehen / daß die Ordnungen verändert werden / nach den Willen und Erfahrung der Generalen / und fürtrefflichen Häupter / so haben sie bedenckliche Ursachen gefunden / welche diese Ordnung zu verändern / und aufzuheben / Anlaß gegeben / ein besser Mittel einzuführen / den Feind anzugreiffen / und zu schlagen: Dieweil aber etliche Soldaten / oder andere Durchläuchtige Personen sich sehr wohl in Führung der erwehnten Lantzen geübet hatten / und weil die justen und erhobenen Schulen zu der Zeit noch nicht im Gebrauch waren / wie heute zu Tage; so nahmen ihnen obgemeldte Personen / sich und ihre Pferde zu ergötzen / einen gewissen Tournier oder Art zu streiten / und gegen einander zu rennen / für / und versuchten mit Geschicklichkeit und Richtigkeit ihre Lantzen zu brechen; Und diese Art zu kämpffen ward dermassen annehmlich befunden / daß die alleröfftersten Ubungen der Könige und der Printzen waren / die Lantzen im Schrancken auf einander zu brechen.

Und wurde dieses so gemein / daß die Capitaine und Soldaten in ihren Garnisonen keine andere Ubung trieben / sich und ihre Pferde darinnen fertig und wohl erfahren zu machen.

Weil aber diese Ubung so mühsam als gefährlich war / und sonderlich / wann man in offenem Felde auf einander traf; zugeschweigen / des äusserst en Unglücks / welches dißfalls Henrico dem Andern / begegnet / so ward es gleichsam abgeschaffet.

Daher man nach dieser Zeit Raths worden eine leichtere Lantze zu nehmen / und weil noch etlicher massen man der Gewohnheit wider einander zu rennen nachfolgete / so setzte man die Figur von der Helffte eines Menschen hin / daran man sich übete, ihm die Spitzen der Lantzen mitten auf seiner Stirnen zu brechen. Welches noch einige Zeit also continuirte.

Endlich aber haben unsere Leuthe heutiges Tags den Fund erdacht / daß sie einen Ring aufrichten in der Höhe eines Reuters auf dem Pferde / und solches auf die Seite setzten / da vermuthlich der Feind herkommen könnte / nehmlich auf die lincke / und gewehnen sich also nach und nach / samt ihren Pferden in voller Rüstung zu rennen: und dieses machet sie dermassen geschickt und so fertig / als wann einer mit dem andern zusammen getroffen hätte; Immassen dann gewiß / daß einen Ritter nichts so berühmt machen kan / als das offte und vielfältige Ringel-Rennen.

Cap. LXIII.

Einen Reuter zu unterweisen / wie er nach dem Ringel zu rennen.

Siehe daß ein Scholar nach dem Ringel rennet / so muß er das Haupt / die Hand / und den Leib stät halten / auch mit den Schenckeln nicht schlenckern / und mit Erhaltung solcher Wohlanständigkeit zween / drey / oder mehr Tage sich gewöhnen / ohne Lantzen zu rennen / nur einen Stock in seiner Hand haben / und sich dermassen wohl bereit machen / daß ihm keine Unordnung wiederfahren kan / wann er die Lantze in der Hand hat.

Es ist zu mercken / daß drey Dinge nothwendig sollen in acht genommen werden / von dem / der die Qualität eines zierlichen und guten Ringel-Rennens zu Pferde will erlangen.

Das erste ist / daß man die Lantze zierlich / und mit guter Annehmlichkeit im Antritt führe.

Das andere / die sachte und stäte Niedersenckung (derselben) in den gantzen Lauf / und die Festigkeit / auch Geradigkeit des Leibes im Aufhalten: Und das dritte / die Stätigkeit und Gewißheit seiner Hände / Haupts / Leibes und Schenckel.

Ein guter Ringel-Renner soll ferner verwehren / daß sein Pferd im Antritt nicht mit gantzer Gewalt fortlauffe / um zwey Ursachen willen:

Die erste ist / daß ein Pferd / so gut es auch seyn mag / diese Gewalt nicht biß zum Ende oder Ziel aushalten kan / und gemeiniglich in der Gegend des Ringes stutzet / welches den Reuter verhindert / den Ring weg zu nehmen / wie dann auch dieser Fehler den Lauf übel machet.

Die andere ist / daß die zum Ringel-Rennen abgerichtete Pferde / fast alle ihren Antritt hitzig / und mit grosser Ungedult zu nehmen pflegen / da sie dann den Fuß verändern / oder sich gegen das Gebäude oder die Wand werffen / oder ausser der Bahn / derhero ein guter Ringel-Renner diese Fehler zu vermeiden / nachdem er seine halbe Volta gemachet / sein Pferd / so viel möglich / biß mitten der Renn-Bahn anhalten solle / und hernach / geschicklich mit der Hand nachgeben / so wird sein Pferd annehmlich seinem Lauf vollbringen.

Auf was Art und Weise aber dieses Exercitium solle vollbracht werden / findet man ins Herrn von Hohbergs 8ten Buchs / Cap. XLVI. pag. 89. ausführlich beschrieben. Worzu wir annoch 2. Antritt oder Levada setzen wollen.

Der erste Antritt ist fast des Herrn von Hohberg Angezeigtem gleich / nur bestehet der Unterscheid darinnen / daß / wann man sich recht bereit in das Ende der Renn-Bahn befindet / an statt die Lantze gar gerade in den Stand zu bringen / muß man sie niedersencken / so viel der Arm ohne Unordnung nur zulassen / hernach machet man einen kleinen Zirckel und hebet die Lantze hoch genug; Darauf / wann man zwölff oder funffzehen Schritt in die Renn-Bahn kommen / so setzet man den Lauf fort / und vollführet ihn. Und dieser ander Cours ist sehr nutzlich für diejenigen / die nicht so gar fertig sind / und nicht offt rennen / wie auch vor die / welche den Ring desto leichter wegnehmen wollen. Der andere Antritt ohne Levade ist so viel schwehrer ins Werck zu richten als

er auch ungleich schöner ist / wann er aber wohl gemachet wird / gibt er dem Reuter eine wundersame Wohlanständigkeit und Annehmlichkeit. Solchen aber wohl und mit wenig Worten zu verstehen zu geben / so sage ich / daß die Lantze allezeit an dem gewöhnlichen Ort / den Antritt wohl zu thun / stehen solle; Hernach / wann das Pferd fertig ist / seine halbe Volte zur rechten Hand zu nehmen / und die Lantze ein wenig erhoben / nachdem das Pferd ein Viertel der Volte genommen / und die rechte Seiten der Renn-Bahn zugewandt / muß man den Kolben längst dem Schenckel fallen lassen / und die Lantze in ihrem Gegen-Gewicht in der Hand halten / so steff / als der Arm zulassen will / ohne einige übele Handlung / oder üble Gebärden.

Die Spitze der Lantzen soll allezeit über dem lincken Ohr des Pferdes stehen / und sobald es den Kopff in die Bahn bringet / den Griff der Lantzen geschicklich erweitern / und zugleich mit ausgestrecktem Arm übersich fahren / und erweitern / einen halben Zirckel machen / die Hand gleich nahe gegen das rechte Ohr halten / jedoch / daß darum die Lantze von der geraden Linie nicht abweiche / welche gerad auf das lincke Ohr des Pferds fallen soll; Im übrigen wird der Lauff / wie Herr von Hohberg gelehrt / vollführet / ingleichem auch das Stillhalten / nachdem man die Lantze erhoben / und wieder an ihre Stelle gebracht / aber man muß sich wohl hüten / daß man den Griff nicht untersich sencke / wie etliche Unachtsame thun / welche scheinen / mehr dem Gaul einen Stoß zu geben / als ein rechtes Stillhalten zu formiren / über dem / daß / wo es sich begebe / daß sie in den Ring koñen / und der Ring herab fiele / würden sie nicht allein ein groß Gelächter verursachen / sondern es würde auch ihr Wegnehmen des Rings nichtig und vergebens seyn.

Cap. LXIV.

Die Art und Weise des Kopff-Rennens / oder nach der Quintan zu rennen.

Jeweil man endlich unterlassen / aufeinander zu treffen / oder die Lantzen über die Schrancken zu brechen / und solches / als ich gedacht habe / gäntzlich abgeschaffet worden / wegen der Ungelegenheit und unglücklichen Fälle / so sich offt darbey zugetragen.

Was das Ringel-Rennen anlanget / so hat man darbey zwar viel Lust / und wird nicht sonderlich müde darüber / es wird aber diese Ubung von etlichen nicht martialisch oder kriegerisch genug gehalten / derowegen haben etliche subtile Köpffe einen Mittel-Weeg erfunden / welches ist ein Mannsbild / das man eben an den Ort setzet / als wann man in den Schrancken die Lantzen brechen wollte / und auch in eben der Höhe / hieran brechen sie ihre Lantzen / und richten dieselben gerad auf dieses Bild / welches sie Quintan heissen / als wann es wider einen natürlichen Menschen geschehe; Halten also in diesem Rennen das Mittel / zwischen der Furie des Scharff-Rennens / widereinander / und dem Lust-Rennen nach dem Ringe.

Der Ort / darauf man trifft / oder den Speer bricht / ist der Kopff; Die besten Stösse gehen über die Augen / auf die Stirne / und die gantz justen werden bezeichnet mit der Grösse eines gar kleinen Zirckels / so ich einen kleinen Schild oder Schildlein nenne / die darunter gerathen / werden minder geachtet.

In dieser Ubung kan man einen von den Levaden machen / welche einem Reuter gelehrt worden / wann er nach dem Ringe rennet.

Cap. LXV.

Zu erkennen / ob ein Pferd abgerichtet / oder zugeritten sey.

Man muß es vor sich antreiben / zuruck ziehen / und hernach wieder vor sich antreiben / still auf den Hancken anhalten / und im Anhalten versuchen / zwo oder drey Passaden in Acht nehmen zu lassen / noch einmal oder zwey den Zaum schiessen lassen / und sehen / ob es zwo oder drey Corbetten bey dem Stillhalten machen könne / hernach muß man es von einem Schenckel auf den andern treiben / wie auch die umgekehrte Volta machen lassen / es von einer und andern Seiten auf zwo gleiche Linien wenden / den Kopff auf der Seiten gegen eine Mauer halten / hernach den Schenckel / um allda fortzugehen / anhalten / wie auch im Zuruck-Gehen; So es nun in obgemeldten Stücken gehorchet ohne Boßheit / ohne Ubereilung und Unwillen / so ist es abgerichtet / oder wohl angeführet.

So man fraget / was ein abgericht Pferd seye / so antwortet man: Es ist ein Pferd / das sehr wohl in der Faust ist / den Schenckel verstehet / und welches nicht weiß / etwas / sowol der Faust noch den Schenckel / zu wegern / oder zu versagen.

Cap. LXVI.

Art und Manier/ die Pferde feist zu machen.

LAsset dem Pferd zur Ader / und ziemlich grob Gersten mahlen / oder aber solche nur in sehr kleine Stücklein / wie grob Mehl / zerstossen/ thut von diesem Mehl in einen grossen Zuber / füllt ihn mit Wasser/ rührt solches mit einem Stecken eine Zeitlang/ lasst hernach das Mehl sich an dem Boden setzen / schüttet alles Wasser in einen andern Zuber/ und lasst die Pferde kein ander Wasser/ als dieses / trincken / hernach gebt ihm zu dreyenmalen dieses Mehl / welches an dem Boden des Zubers geblieben/ zu fressen/ nemlich des Morgens/ zu Mittag und Abends. Wann es aber solches allein nicht fressen wollte / so mischt ein wenig Kleyen oder Habern darunter / des andern Tages thut weniger Kleyen oder Habern darzu / und endlich gar keine / sintemalen man sich nur dessen bedient / biß es das gemahlte und genetzte Gersten-Mehl frisst.

Ihr müsst nicht mehr Mehl netzen / als ihr des Tags dem Pferd geben wollt / dann es sonst sauer wird.

Wann ihr solcher Gestalten ein Pferd zwantzig Tag lang zu füttern continuirt/ wird fast kein Pferd seyn/ das nicht wieder zurecht komme.

Die auf diese Weise gemahlte und eingegebene Gersten purgirt die Pferde / und erfrischt sie innerlich. Aber die gröste Würckung kommet von dem Wasser her/ so obenauf schwimmet/ und alles Kräfftige und Gute aus dem Mehl angezogen. Wann ihr spühret und sehet/ daß euer Pferd schön worden/ und zu Leib kommen/ müsst ihr diesen Gebrauch nach und nach verlassen / und ihm des Tags einmal Habern/ zweymal aber Mehl geben/ hernach zwey / alsdann dreymal Habern / und continuiret / biß das Pferd völlig zu Leib kommen.

Unter derselben Zeit gibt man den Pferden Heu/ and/ wann man will/ auch gut Garben-Stroh/ aber sie sollen nicht arbeiten/ sondern nur um den Mittag eine halbe Stund spatzieren geführt werden.

Wann die Pferde acht Tag von diesem Mehl gefressen / so gebt ihnen / wann ihrs nöthig erachtet/ nachfolgende Purgation / nemlich anderthalb Untzen sehr feinen Aloe / eine Untzen Lerchen-Schwamm / und eine Untzen Griß-Wurtzlen/ alles gepülvert/ in einer halben Maas warm-gemolckener Milch ein / das Pferd soll sechs Stund vor / und vier Stund nach der Einnahm / aufgezäumt seyn.

Diese Purgation wird/ in Ansehung die Humores præparirt/ wie auch der Leib abgekühlt / und erfrischt ist / starck würcken / jedoch keine Unmässigkeit noch Hitz verursacht werden / sondern wird sich mit dem Pferd augenscheinlich bessern. Nachdeme die Purgation vollkömmlich gewürcket / und das Pferd auspurgirt hat / muß es noch acht Tag die / wie zuvor/ genetzte Gersten fressen.

Wann man dieses den kostbaren Pferden / welche hitzig / und eines warmen und trockenen Temperaments sind / alle Jahr brauchte / würde man gewißlich vielen Zuständen / die ihnen wiederfahren vorkommen.

Es ist auch für die Pferde / welche von der Armee oder einer grossen Reis kommen/ sehr köstlich.

Andere halten für ein gut Mittel / daß man einem Pferde das Maul sege / die Schiefer-Zähne abschlage/ die Hunger-Zitzen oder dürre Warsen unter der Zungen abschneide / den dritten Kern suche/ und besehe / ob es Frösche / oder sonsten Mangel im Maul/ &c. habe. Wann das geschehen/ so gebt ihm eine gelinde Purgation ein/ damit der Leib und Darm gereiniget werde/ und gebet ihm/ an statt des Heues unausgedroschene Linsen- und Wicken-Schöber/ und/ an statt des Habers/ geschrotene Bohnen oder Erbsen / doch solle man es zuvor / ehe man ihme die geschrotene Bohnen oder Erbsen gibet, saufen lassen; Das Wasser ingleichem soll nicht zu kalt / sondern laulicht / und mit Rocken-Mehl oder Kleyen vermenget seyn ; Zudem / soll es vor allen Dingen wohl beschlagen / und fleissig gewartet seyn/ auch mit vielem Reiten und starcken Ubungen etwas versehen werden.

Oder: Wann man ein Pferd bald feist machen will / es sey jung oder alt / so nehmet im Mayen der jungen Schößlinge / oder Gipffel von Fichten / und Wacholder-Stauden / dörret und stosset sie klein / nehmet weisse Rüben / schneidet sie klein / und dörret sie ; Nehmet dann jedes eine gute Hand-voll / mischet eine Hand-voll Kleyen / und eine Hand-voll Saltz daran / gebets dem Pferd fünff oder sechs Wochen unter das Futter / soviel / als der vierdte Theil des Futters ist / netzet das Heu / und bespreng gets mit Saltz / so wird es gerne fressen / und bald feist werden.

Man findet auch viel Pferde / die zwar wohl fressen / denen doch das Futter nicht gedeyen oder zulegen will / welches gemeiniglich ein Fluß / so von der Lungen und Leber kommet/ verursachet. Derowegen nehmet ein halb Viertel geschrotene Gersten ein Pfund Wacholder-Beere / die nicht gar grün und nicht gar schwartz sind / die zerstosset / und thut ein wenig Meer-Wasser daran / als ein Pferd auf einmal trincken kan / lassets miteinander sieden / seihet es hernach durch ein Tuch in einen andern Topff verbindet den mit einem leinen Tuch / daß das Tuch in das Wasser hängt / thut alsdann ein halb Pfund Honig in das Tuch / lassets also über Nacht zugedecket stehen / und tränckets auf dem Morgen davon: Dieses thut bey acht Tagen nacheinander: Gebt dem Pferd drey Geuspel-voll geschrotener Gersten / menget darunter eine Geuspel-voll des obgemeldten Pulvers / den dritten Tag lasset ihme die Spor-Adern schlagen/ darnach gebt ihm bey fünff oder sechs Wochen / allezeit / ehe mans tränckt / zwo Geuspel-voll Kleyen zu fressen/ so wird das Pferd feist und dicke.

Oder: Wann ein Roß nicht zunehmen will / so gebe man ihme acht Tage lang klein-zerschnittene

weisse Rüben/ oder eine Hand-voll gestossene Aspen unter dem Futter/ mit Saltz bestreuet.

Ferner bin ich nicht nur vielen Kranckheiten der Pferde vorkomen/ sondern habe auch selbige/ wann ihnen die Haut gleichsam an den Beinen geklebet/ wider vieler Vermuthen/ in kurtzer Zeit feist gemachet/ nachdem ich ihnen/ vierzehen Tage lang/ alle Morgen zwey Untzen Hepar antimoni, oder præparirtes Spieß-Glas/ unter genetzten Kleyen eingegeben.

Cap. LXVII.

Kennzeichen/ ob und welche Pferde erfordern/ durch das Grüne erkühlet und purgiret zu werden.

1. Wann die Mäuler anfangen dürr zu werden.
2. Traurigkeit.
3. Fallen ihnen die Augen ein.
4. Wann die Augen trüb werden.
5. Wann sich der Leib aufziehet.
6. Wann sie in den Lancken leer werden.
7. Die Haar über sich stehen und rauch werden.
8. Unlustig in allem Gebrauch.
9. Wollen nicht gerne essen.
10. Allenthalben mager.

Unterschiedener Oerter Manier/ in Purgierung der Pferde/ welche jährlich und ordinarie als ein Præservativ vorgenommen werden.

IN Hispania und Barbaria/ wann die Gersten dritthalb Spann hoch wird/ legt man sie den Pferden in eine niedere Krippen/ in einem kühlen Stall oder Ort für/ bricht ihnen die sen ab/ werden nicht zugedeckt/ die Gersten wird r der Sonnen Aufgang/ samt dem darauf liegen- n Thauabgeschnitten/ und nach und nach (aber auf mal gar wenig) fürgeleget/ brechen ihnen das rech- Futter täglich ab/ biß sie ihm nichts mehr anders/ die frische Gersten geben/ inner drey oder vier Ta- n/ wo sie nicht mehr essen wollen/ hält man damit biß sie wieder Lust haben. Sie tränckens zwar ordentlicher Zeit/ dessen sie doch je länger je imm- begehren/ das Maul/ die Staffel und die Zun- wird täglich etlichmal mit Saltz und Essig gerie- n/ die Lust zum Essen zu erwecken; Man muß gar äfältig umgehen/ daß man in Anfang/ weil sie ch sehr begierig darnach seyn/ nicht zu viel/ sondern cht mehr als eine Hand voll vorgiebet/ sonst ver- agen sie gleich im Anfang von dieser Art/ so sie nen- n ins Grüne stellen.

Diß währet ein Monat/ daß man sie nicht aus Stelle bringet/ nicht ausmistet/ nicht putzet/ son- n in ihrem Koth stehen lässet/ darinnen sie offt biß er die Knie stehen oder liegen müssen. Weil sie da- rch im Leibe auch durch den Urin hefftig purgiret erden.

In der vierdten Wochen wird ihnen die Halß- der und Spor-Ader/ oder doch deren eine geschla- n/ und viel Blut gelassen; Und nach der Lässe noch chen Tage also continuiret; Alsdann entziehen sie nen wieder allgemach das grüne Futter/ und geben nen täglich mehr und mehr eingeweichte Gersten/ dann die harte würden sie ohne Schaden der Augen cht beissen können/) biß sie wieder zu dem rechten Futter kommen/ alsdann werden sie wieder geputzet/ und allgemach mehr gebrauchet.

Weil sie aber davon fett werden/ welche überflüssige Fettigkeit/ einmal einen Ausgang haben muß/ so ist diese Manier nicht länger als zehen oder zwölff Tage nachzuthun/ und zwar bey Behaltung der andern guten ordinarie Wartung/ zu einer Erkühlung und Erfrischung/ neben der purgirenden Reinigung.

So will auch ein gewisser Unterscheid im Purgiren bey alten und jungen Pferden gehalten seyn. Dann wie gar jungen Pferden solches nicht nöthig/ so ist es dann über sieben oder acht Jahr nicht mehr nützlich.

Im Winter geben sie ihnen in das Futter 2. Händ voll gelbe Ruben/ bekommen glatte Haar/ werden fett und purgiren wohl.

Die Italiäner gebrauchen sich allein neben Behaltung des Futters und Wartung zu dem Erfrischen und Ordinari-Purgation der Pferde/ jährlich einer Art Klee/ so sie Trifoglio Cavalino nennen/ auf Lateinisch heisset es Medica Herba, auf Teutsch heisset es Burgundisch- oder Medisch-Heu/ ist länger und grösser/ aber sonst unserm Klee gantz gleich/ das wird auf einem Acker gesäet/ darauf hafft es drey Jahr lang/ ohne daß mans wieder in solcher Zeit säen darf. Es wächset etliche mal des Jahrs/ daß man es Ackerweise abschneiden kan/ und ehe man an das Ende kommet/ ist das erste wieder gewachsen/ und dasselbe gebrauchen sie im Königreich Neapolis/ und anderwärts in Italien/ auch in den Niederlanden/ (davon es der Niederländische Klee genennet wird/) dahin es aus Italien gebracht worden/ auch in Valentia den gantzen Sommer über/ aber nicht überflüssig/ sondern sparsam wächst; davon purgiren auch die Pferde gar gemacht und sanfft/ kommen nie von Kräfften/ werden fett/ und bleiben im Sommer kühl/ auch bey ihrer gewöhnlichen Arbeit.

Plinius schreibet von der Tugend dieses Klees/ lib. 8. cap. 6. Medica externæ Græcis, &c. so daselbst nachzusehen nöthig.

Im Herbst vor dem Aderlassen/ gibt man ihnen junge Haber-Disteln/ vierzehen Tage lang.

Die Melonen klein geschnitten/ und so lang gegeben/ als einem düncket/ daß es genug sey/ kühlen/ purgiren/ sonderlich durch den Urin gar gelind.

Dergleichen thun die frische Feigen/ wann sie die Menge essen können/ die zeitigen Weinrauten zwölff Tage lang/ seyn nicht allein hierzu/ sondern auch für die Hertzschlächtigkeit gut.

Cap. LXVIII.

Die Nahrung der Pferde / die nicht fressen wollen / wann sie kranck sind.

ICh kan das Verfahren derjenigen nicht gut heissen / welche den Pferden / so den Lust zum essen von zwölff oder funffzehen Stunden her verlohren / (sie haben gleich das Fieber oder nicht /) alsobald ein oder zweymal Milch / neben dem gelben von Eyern / eingeben / durch welche Nahrung sie ihnen alles von dem vorhergehenden Fasten verursachtes Unheil wieder zu ersetzen sich einbilden. Aber diese Speiß ist dem Magen der Pferd nicht nutz / sondern vielmehr tauglich ihnen einiges Unheil / wann sie schon keines hätten / zu erwecken. Uber dieses ist keine Gefahr darbey / ein Pferd ein paar Tag fasten zu lassen.

Etliche geben den Pferden von guten Speisen zugerichtete Suppen ein / welches ich ingleichen allezeit übel ausschlagen gesehen. So man eine Suppen einem Pferd geben wolte / müste es ein Auszug von Heu und Habern / als seiner gewöhnlichen Nahrung seyn. Dann allen Pferden die Speiß und das Fette so zu zuwider / daß auch die Fleisch-Brühe dasselbe unlustig zum essen machen würde / wann es sonsten nicht wäre. Jederman weiß / daß / wann man einem gesunden Pferd die Zähn mit Fette oder Unschilt schmieret / dasselbe nicht essen wird / was wird es dann bey einem krancken Pferd thun. Es ist wol bewust / daß man von einer Suppen die Fette weg thun kan / es wird aber nichts destoweniger eine jederzeit den Unlust verursachenden Speiß bleiben / welche des Pferds Magen gantz zuwider seyn wird / welches auf alle Mittel und Weg zu vermeiden / in dem man doch gemeinere und bessere Nahrung haben kan.

Gekochet Brod / absonderlich Brosam / mit Wasser / und ein wenig Saltz / gantz dünn / halt ich vor eine gute Nahrung / für alle Pferd / so weder Heu / Habern noch Klyen fressen wollen / ich habe gesehen / daß sie es wie Wasser hinein getruncken / davon sie sich lange Zeit ernehret haben. Wann sie es nicht trincken wollen / kan man es ihnen durch das Horn einschütten / so wenig als sie einnehmen / ist es gut / sie zu erhalten. So man gerennelten Habern oder Gersten ohne Butter / oder Fette / sondern schlechter Dings mit Wasser siedet / hernach selbige / um die gantze Körnlein davon zu bringen / durch ein Tuch seihet / und dem Pferd laulecht giebet / wird es ohne grossen Unkosten / und gar leicht ernehrt; Welches eine Nahrung / die mit der gewöhnlichen übereinkommet / und dem Pferd nichts neues bringet; Der Unterscheid ist nur die Koch- und Zubereitung der Gersten oder Habern / welche einem durch langwürigen Zustand geschwächten Magen nicht schädlich seyn kan.

Zu Pariß hat man diesen Vortheil / daß man bey den Korn-Händlern Gersten-Mehl findet / davon man ein Pfund nimmt / dasselbe durchsiebet / um die Kleyen davon abzusondern / und nur das pure Mehl davon behält / daraus mit ohngefehr einer Maas Wasser einen Brey machet / den man so lang kochen lässet / biß er dick genug / hernach thut man ein Pfundling Zucker darein / welches man dem Pferd durch ein Horn einschütten / und gnugsam ist / dasselbe einen gantzen Tag damit zu ernehren; Ferner befördert solches den (durch des Fiebers / oder von einem andern Ursach herrührende Hitz /) ausgetrockneten Leib. Wann kein Fieber vorhanden / und der Unlust zum essen von einer andern Ursach herkommet / kan man unter diesen Brey ein Untzen verpulvert Sal armoniac mischen / welches die allzu grosse Hitz in den Eingeweid dämpffen / und den Lust zum essen dem Pferd wiederbringen wird. Man muß bey dem mit dem Fieber / Hertzklopffen oder anderen hitzigen und starcken Kranckheiten / die gemeiniglich nicht lang währen / behafften Pferden / was die Ruhe oder Nehmung der Nahrung betrifft / sehr vorsichtig seyn / dann ich viel Pferde gesehen / die wegen allen Fressens gestorben / welche / so bey ihnen eine gebührende Ordnung wäre beobachtet worden / davon kommen wären. Die Menge Heu ist den krancken Pferden sehr zuwider / deme das Garben-Stro vorzuziehen. So den Pferden Nahrung mit dem Horn eingegeben wird / muß man sich richten nach derselben Stärcke und Gewächs. Wann ein Pferd von sich selbsten zu fressen anfängt / wie es durch Gebrauch des Præparirten Spieß-Glasses unter die Kleyen / so ihme den Lust zum essen erweckt / offt geschicht / so nehmt bey ihm die Mässigkeit in Acht / dann so bald die natürliche Hitze in Koch- und Verdauung der zu sich genommenen Speisen überladen / kan sie zur Verzehrung / der solches Unheil verursachenden Feuchtigkeit sich nicht abwenden / und wird also die Genesung nur aufgeschoben / und verlängert; Jedoch ist es nur in den strengen / und nicht langwürigen Kranckheiten / da ich die Mäßigkeit so sehr recommandirt; dann so die Kranckheit langwürig wär / muß man ein anders Absehen haben / und das Pferd damit es nicht so sehr vom Leib ab / und die fremde Hitz dergestalten zunehme / daß es hernach nicht mehr der zu recht könne gebracht werden / recht ernehren.

Cap. LXIX.

Von dem Pferd/ das den Lust zum essen verlohren.

EIn Pferd hat den Lust zum essen verlohren/ wann es weniger / als gewöhnlich / oder gemächer / oder gar keinen Habern mehr fressen will. Der Unlust kan von unterschiedlichen Ursachen herkommen / deren etliche leicht zu erkennen / und zu heilen/ andere ungewiß/ sonderlich in dem Anfang einer Kranckheit / deren Ausgang zweiffelhafftig.

Es giebt Pferde / die von Natur delicat, welche um einer geringen Sach / als wann sie einigen Unrath in dem Habern finden/ oder ein Helmlein schimlichtes Grasses. Aber gleich wie sie leichtlich unlustig um essen werden / also fangen sie auch bald wieder an zu fressen. Es wachsen den Pferden innwendig an den Lefftzen / oben und unten Seuren/ welche ihnen das Jucken verursachen; Dahero sie ohn unterlaß die Lefftzen an den Bahren reiben/ und ohn einig ander Unheil den Lust zum Essen verliehren: Alsdann muß man die Lefftzen überschlagen / und so man viel der erhabenen kleinen Dinger gewahr wird / seynd Seuren. Das Mittel dafür ist / daß man die obere Haut inwendig an den Lefftzen/ um die Gegend/ da die Seuren stehen/ mit einer Knepppen/ oder dünnen Messer aufschneide/ und solche Einschnitt überall inwendig an den Lefftzen mit Saltz und Eßig reibe / so wird das Pferd den Lust zu fressen wieder bekommen. Wann die Ursach des Unlusts bey euerem Pferd nicht bekannt / halt ich für nöthig / daß man ihm des Morgends mit dem Hörnlein oder Lantzet / in Rachen zu Ader lasse / welches auf solche Weiß geschicht; Man erwählt die Mitte in dem Rachen / zwischen beyden Hacken/ oder/ so es eine Stutt / den dritten oder vierdten Streichen/ und sticht solche Gegend mit der Lantzet / oder gar spitzigen Hirschhorn auf/ hernach giebt man den Pferd genetzte Kleyen/ so ihm das Blut stillen wird. Wann aber das Pferd/ nachdem es die Kleyen gefressen/ noch mehr blutete / muß man ihm mit einer Schnur den Kopff aufziehen / oder aber vermittelst einer Nußschalen / welche beyderley Arten im folgendem LXXXIII. Cap. berichtet / zu welcher Zeit / item/ gegen den man einen Pferd zur Ader lassen soll/ zu finden.

Solche Aderlässe kan man bey allen Begebenheiten in Ungewißheit der Zustand gebrauchen. In Teutschland ists gebräuchlich / daß die meisten Gutscher ein Hörnlein an ihrem Gürtel hangen haben / dann so bald ihre Pferde traurig/ unlustig und sauer aussehen / geben sie ihnen alsobald einen Stich mit dem Hörnlein. Wann nach solcher Aderlässe das Pferd unlustig zum essen bleibet / muß man es ein paar Stund in der Drenssen / oder Nasen-Band stehen lassen / darnach dasselbe abthun / und von einer Zeit zur andern wieder anlegen / und ihme gute Klystieren gebrauchen.

Ingleichen auch / geben die gekochten rothen Ruben / den Appetit wieder. Das Kraut / genandt Ratzen-Schwantz / oder Wadel / grün oder gedörret / macht ihnen auch wieder Lust zum essen / indem es ihnen die Zähn säubert und erfrischt / dieses Kraut wächst am feuchten und wässerichten Orten.

Man kan wahrnehmen/ ob das Pferd keine übermässige Hitz in dem Leib habe / welches an den Seiten-Klopffen erkannt wird; Wann es keine Hitz hat/ ist es gut demselben eine halbe Untz wohl zugerichteten Theriack/ und in Ermanglung des Theriacks/ Orvieton, in roth oder weissen Wein einzugeben / welches die übrige Undaulichkeit des Magens wegnehmen / und den Lust zum essen wieder bringen wird. Nimm Enzian. Fœn. Græc. Helffenbein / Sattel-Baum / Muscatnuß / Lorbeer/ Holwurtz / schwartzen Schwefel / Meister-Wurtz / Eber-Wurtzel / von jedem zwey Loth/ eine Hand-voll Wachholderbeer/ alles klein zerpulvert / davon dem Pferd Morgens und Abends ins Futter gegeben / so viel man mit drey Fingern halten kan. Ist ein gut Pulver / wie Pferde lustig und fressend zu machen.

Wann das Pferd den Lust zum essen nicht allerdings verlohren / sondern nur unlustig ist zum essen supportirt man / daß sie fressen / wiewol wenig / und allgemach / so kan man ein kleines Bäumlein / Sevenbaum genandt / suchen / dessen Blätter den Cypressen-Blättern gleich / in Wasser einweichen / und von solchem Wasser des Pferds Habern und Kleyen/ ja auch das Heu/ netzen/ welches ihm einen bessern Lust zum essen machen wird.

Man thut in einem Hafen ohngefehr ein paar Gläser voller Agrest oder Wein-Essig / neben sieben oder acht Hülsen / von zerriebenen Knoblauch / ohngefehr zwey Untzen klein / zerstossen Saltz / und ein halb Pfund Honig / mit einander præpariren und vermischen / hernach mit solcher Composition dem Pferd mit einem Stecken / dessen End in Leinwad eingewickelt seyn soll / das Zahn-Fleisch / die Lefftzen und die Zung reiben / und ihm darauf die Drenssen oder Nasen-Band abthun / so wird es ohnfehlbar fressen.

Wann es aber zu bald wieder nach läst / muß man es ferner reiben. Es ist höchst nöthig / ehe man dem Pferd das Maul mit diesem Mittel reibe / daß demselben mit einem in frisch Wasser gedauchten Schwam zu Wegnehmung des bittern Geiffers / der es offtermalen mehr / als alles andere unlustig macht / das Maul ausgewaschen werde. Man kan auch 5. oder 6. Knoblauchs-Hülsen / mit einer kleinen Hand-voll Saltz zerreiben / solches in Leinwad einbinden / an die Drenssen hängen / und ihm ein halbe oder gantze Stund in dem Maul lassen.

Ich bediene mich allezeit bey eckelhafften Pferden einer halben Untzen guter Assa Fœtida, welches ich in Leinwad einwickle / und an die Drenssen binde / damit es ein paar Stund daran nage. Es muß ein Pferd wohl unlustig seyn/ wann es darauf nicht frist; so es aber zu essen wieder aufhöret / legt man ihm die Drenssen wieder an / und ist eben dieselbe Assa Fœtida so lang zu gebrauchen / biß sie gar verkäuet. Wann nach allen diesen Vorsorgen das Pferd unlustig zum

essen bleibt/ so nehmt ein Ast Lorbeer-Holtz von mittelmässiger Grösse/ setzt ihm demselben zwischen die Backen-Zähn/ und lasst es daran kauen/ hernach schmieret den Ast mit Roß- oder gemeinen Honig/ und gebt ihn ihm wieder zu kauen/ und continuiret solcher Gestalten eine halbe Stund/ so wird solches zu Wiederbringung des Lusts zum Essen sehr viel helffen.

Ein Ast von einem Feigenbaum wird fast eben diese Würckung haben. Wann man unlustige Pferde hat / muß man auf alle Mittel und Weg beflissen seyn / denselben / so viel immer möglich/ ohne Zwang durch geringe Anreitzungen/ den Lust zum essen wieder zu bringen/ als da ist/ daß man offt zu ihnen gehe/ absonderlich / wann der Unlust von der Kranckheit herkommt/ daß man ihnen mit der Hand Heu darbiethe/ wann sie es nicht wollen/ ihnen alsobald die Drenssen eine halbe Stund anlege / hernach ihnen solches wieder abthun / und etliche Stucker Brod darbieten so sie es nicht annehmen / ihnen das Maul mit einem Schwamm auswaschen/ und hernach ein wenig Haabern in der Hand darreichen. In Summa/ auf alle Mittel bedacht seyn / daß ein Pferd den Lust zum essen nicht gantz und gar verliehre. Das gewisseste unter allen Mitteln ist / daß man zwey Unzen Epar Antimonii mit genetzten Kleyen vermische / das Hepar Antimonii aber soll wohl gepülvert seyn / und soll man ihm alle Tag zweymahl davon eingeben/ welches dem Pferd den Lust zum essen erwecken / und zu seiner Gesundheit dienlich seyn wird. Man kan ihm so lang davon zu essen geben/ als man will/ ohne daß man sich einiges Bösen besorgen darf / woferne es die Strenge nicht hätte / dann in diesen Fall das Epar Antimonii zu viel kühlt / an statt daß man es erwärmen muß.

Cap. LXX.

Warum man die Pferde in dem Stall bedecken solle.

Ich will allhier einige Ursachen beyfügen / um die Nutzbarkeit/ so man empfähet / wann die Pferde das gantze Jahr/ vornehmlich im Winter / bedecket werden / an den Tag zu geben. Niemand zweiffelt/ daß es Sommers-Zeit nicht geschehe/ um zu verhindern / daß der Staub nicht auf selbige falle/ jedoch mit einer leinernen Decke/ damit sie schön bleiben. Im Winter aber bedeckt man die Pferde/ damit dieselbe vor der Kälte / welche ihnen sowohl / als dem Menschen zuwider ist / beschützet werden. Ferner/ wann ein Pferd bedecket wird / hat es mehr Hitz/ die Speisen/ so es zu sich nimmt/ zu verdauen / weilen die äusserliche Hitz der innerlichen zu Hülff kommt.

Die Kälte macht die Haut dick / verschliesst die Schweiß-Löcher / und verhindert die Transpiration der Dünste.

Die grosse Kälte treibt die innerliche Hitze zusammen/ und verursacht/ daß das Haar in die Höhe stehet/ welches ein Pferd ungestalt macht/ mit was vor Zierlichkeit es sonsten begabet ist. Im Gegentheil hält eine Decke das Haar glat und schön.

Ein Pferd vor der Kälte zu verwahren/ verstehet man alles in dem Stall/ welches denselben unge-sund macht/ dann die Kälte und Bewegung des Luftes tüchtig sind/ denselben zu reinigen. Wann derowegen eine Vergifftigung darinnen ist/ bleibt sie darinnen / welches vermieden wird / wann man ein Pferd bedecket / und ihm Lufft genug giebet. Ferner / wann ein Pferd blöde Augen hat / werden die warmen Ställ selbige vollends verderben.

Die Engelländer legen im Winter den kostbaren Pferden ein Tuch / und eine Decke über / und lassen sie damit liegen.

Dieser Methodus ist nicht zu verwerffen / und scheinet/ als wann das leinen Tuch/ so sie/ samt einer Decke/ über das Pferd legen/ zur Transpiration helffe / und verursache/ daß die Dünste/ deren die Pferde über die Massen voll sind/ aufsteigen.

Wann aber viel Pferd in einem Stall beysammen sind; bedeckt man dieselbe des Tags nur ein wenig/ weilen die Menge den Orth erwärmet.

Cap. LXXI.

Für die Verwicklung der Pferd in die Halffter.

Wann es die Pferde an dem Kopf / Halß/ und anderstwo beisst / wollen sie mit den hintern Füssen kratzen / und verwicklen sich also mit dem Fuß in den Riemen der Halffter ; worauf sie hernach sich zerarbeiten / und offtermahlen über dem Fuß in dem Glaich des Fötzels sich verwunden / wofern man nicht bey Zeiten darzu kommt / selbige loß zu machen.

Wann es sich solcher Gestalt zugetragen/ so muß man gleich viel Leinöhl / und Brandewein nehmen / solches in einem Glas wohl schütteln/ damit sie sich unter einander mengen / und/ nachdem man das Haar weggeschoren / den Zustand Morgens und Abends damit wohl schmieren/ auch so fortfahren/ so wird es heilen.

Ich hab ein Pferd gehabt / welches / als es an zweyen Ketten angebunden / sich mit dem Fuß verwickelt/ und wegen vielen Wütens das innere des Fötzels/ biß auf das Bein weggerissen/ welches grosse Geschwulst an dem Schenckel / und dem gantzen Fuß verursacht / also / daß der kalte Brand zu besorgen gewesen. Ich hab das Haar gantz um den Zustand herum wegscheeren/ und alle Tag Pflaster/ oder diese Emmiellur-Salb darüber legen/ auch täglich

gantzen Schenckel mit der Hertzogs-Salb lassen reiben/ so ist es in einem Monat geheilet gewesen. Ob schon dieses Pferd durch die Schmiede lahm erkannt worden / hat es doch nach sechs Wochen nicht mehr gehuncken/ ohngeachtet die Nerven und Beiner entblößt / wiewohl nicht zerquetscht / noch verwundt gewesen: und kan ich sagen/ daß es wider meine Hoffnung eher geheilet / massen ich den Zustand für langwierig gehalten/ sintemahl die Cron an dem krancken Fuß geschwollen / und entzündet ware/ also / daß ich besorgte / der Huf möchte sich lösen / und abfallen; Ich legte zwar in das Glaich des Fäßels / wo die Verwicklung geschehen/ die weisse Emmiellur-Salb/ aber erst / nachdeme ich ein gut Zug-Mittel / so mit ungelöschtem / und in schon gebraucht Scheid-Wasser gemischtem Kalch / gemacht worden / darauf gethan / und gebunden: Ich bande auch auf die Emmiellur-Salb einen andern Uberzug/ und nachdeme ichs solcher Gestalten wiederhohlt/ zoge sich die Cron zusammen/und das übrige wurd heil. Es fielen Plätze davon/ worüber sich zu verwundern ware.

Eine schlechte Verwicklung wird mit der Hertzogs-Salb mit Oehl und Wein geheilet/ welche in gleichen Theilen mit einander gekocht/ biß der Wein im Dunst aufgestiegen / hernach alle Tag über den Zustand appliert werden/ so wird derselbe gar bald heil seyn.

Halffter-Brennen.

Alles Leder / das von unreiner oder von böser Kranckheit gefallenem Vieh herkommet/ und bereitet wird/ hat solche gifftige Art an sich/ daß es die Pferd angreifft und verletzet; auch durch Haut und Fleisch/ biß auf das Bein/ durchdringet.

Darfür dienet: Attich-Kraut / in Butter oder Schmaltz / und guten Wein gesotten / täglich zweymahl warm über gebunden.

Oder: Bach-Schmaltz / heiß auf reines Wasser getreufft / lasset es gestehen / waschet es aus etlichen saubern Wassern/ biß es weiß wird/ menget ein dritten Theil so viel Honig darunter / und salbet die Wunden damit.

Eysen-Drucken.

Wann die Pferd sehr hincken/ erkennet man/ so das Eysen abgebrochen wird / und auf demselben ein Merckmahl stehet / welches auf dem Huf ein gleichmässiges hat/ wo es zu hart aufgelegen.

Dann muß man / ehe man sie wieder beschlägt / mit altem Schneer / Saltz / Buchen-Aschen / und Haber-Nestel / etliche mahl nach einander einschlagen/ dann Flecken heraus schneiden/ das Orth wohl mit Hirsch-Unschlitt lindern / und oben darüber mit grünem Siegel-Wax verwahren/ biß es die Schmertzen ausgezogen.

Cap. LXXII.

Vom Stallen/ Ziechen und Misten der Pferde; auch was sonsten bey deren Fütterung oder Wartung zu Verhütung allerhand übeln Zustände in acht zu nehmen.

Es ist ohne Noth/ viel Wesens zu machen/ was es vor eine gefährliche Kranckheit an einem Pferd ist/ das nicht stallen kan; Dann es ist männiglich bewust/ daß viel Pferde davon umfallen/ und geschicht solches insonderheit gerne in der grossen Hitze.

Im Fall aber/ daß man drey oder vier Stunden geritten wäre/ und die Pferde nie hätten stallen wollen/ so soll einer Achtung geben/ wann er in die Herberge kommet/ daß er dem Pferd weder zu essen/ noch zu trincken gebe / biß daß es gestallet hat / und so es dennoch nicht stallen wollte / so ist es ein böses Zeichen / und vonnöthen / daß er andere Mittel gebrauche.

Man muß auch fleissig Achtung geben auf der Pferde Ziechen oder Misten. Dann man kan viel daraus abnehmen / was ihre Gesundheit anbetrifft / insonderheit was die Dauung belanget / ob der Haber unverdauet durchgehe. Item/ ob sie trocken im Leibe seyn/ Würm oder Kröten bey ihnen/ und Purgierens vonnöthen haben/ und was dergleichen mehr.

Wann man dann also einen Mangel spühret / so kan man noch bey Zeiten Hülffe thun/ und demselben vorkommen.

Ingleichen muß man wohl verhüten / daß ein Pferd nicht Laimen oder Erden fresse/ dann sie sind dem Laimen insonderheit gefähr/ und sind in den Herbergen / sonderlich auf den Dörffern/ die Ställe gemeiniglich von Laimen gemacht. Eben dermassen muß man auch verhüten / daß sie Streu / sonderlich die / so einmahl feucht gewesen / nicht essen / und soll man sie eher aufbinden/ die Streu gar hinweg thun/ oder einen leichten Maul-Korb anlegen/ dann sie bekommen von solchem Stroh einen bösen Athem/ werden dämpffig/ und schwitzen gar leichte davon.

Man muß auch mit dem Träncken wohl zusehen/ sonderlich wann man über Land ziehet / dann da ist ein Pferd gar bald verwahrloset/ als da man etwann gerne bald aus der Herberge wollte/ so wird offt mit dem Träncken und Futtern geeilet/ und werden also die Pferde zu Zeiten Wasser- und Futter-reh; Es wäre auch gut/ daß man die Pferde unterwegens im Reuten nicht tränckete / auch daß man sie auf einmahl nicht genug trincken liese / sondern ihnen offt abbräche; Unterdessen kan man ihnen ein wenig Heu geben / das man zuvor in einen reinem Wasser hat naß gemacht / zumahlen solches die Pferde über die massen wohl erfrischet.

Dann / so man die Pferde unterwegens lässet trincken / und gleich darauf fortreutet / (sonderlich wann sie ein wenig erhitzt sind) so brechen sie durch/ und fället der mehrere Theil des Wassers und Futters wieder durch sie / davon ihnen der Magen sehr geschwächt / und sie matt und Krafft-loß werden;

Dann wann ein Pferd also in das halb verdauete Futter hinein trincket / so kommet ihm der Magen aus der Dauung / und bricht durch; und in solchem Fall ist nichts bessers / als die Pferde vor dem Trincken zu verhüten / biß es wieder hart wird im Leibe.

Ebener massen muß man auch zusehen / daß der Tranck der Pferde rein / daß nicht Stroh / Koth / Federn / oder dergleichen Unflath darinnen sey; wann aber sonst ein Wasser von Natur trüb / schadet es ihnen nichts.

Das Futter und Heu belangend / muß man gleicher Gestalt fleissig zusehen / daß solches auf das säuberste geschwungen werde / als immer möglich / dann so dasselbe unrein oder staubicht / so bekommen die Pferde alsobalden den Husten / und werden Haarschlächtig; welches auch daher kommet / wann der Haber / Heu oder Stroh feucht eingetham / beschlammet / oder sonst an einen feuchten Orth gelegen / davon solche Fütterung müchenzend und schmeckend wird / dann das ist den Pferden sehr schädlich.

Wann auch die Pferde von der Arbeit kommen / oder / daß sie sonst geritten und unrein werden / daß sie einer Abwaschung oder Säuberung vonnöthen / so soll man sie nicht alsobald in das Wasser reuten / oder abwaschen / es sey dann / daß sie zuvor wohl erkaltet seyn; Dann sonsten überkommen sie Gallen / Kappen und dergleichen Zustände. Es wäre zumahl Winters-Zeit gut / man wäsche sie zu Hause ab / und vermischte das kalte Wasser mit ein wenig warmen / trocknete ihnen auch die Schenckel mit einem leinen oder wöllenen Tuche wohl ab; Dann das ist eine gewisse Regel / je weniger man ein Pferd mit kaltem Wasser netzet / es sey gleich / an was Orten am Leibe es wolle / insonderheit aber das Geschrott / so ist es um so viel desto besser / ausserhalb im Sommer / wann es gar warm / da halten etliche vor gut / daß man die Pferde zu Abend / ohngefehr um 5. Uhr / oder etwas eher / in ein fliessend Wasser gehen liese / aber nicht tieffer / als ein wenig über die Knie / damit ihnen der Bauch nicht naß werde; Dann auf diese Weise werden sie bequem erfrischet / und stehen des Nachts desto kühler / und trocknen ihnen auch die Schenckel und das Geäder wieder: so man aber den Bauch netzet / so überkommen sie gerne das Grimmen / und nehmen nicht zu; Wie man dann viel Pferde findet / die von Natur zum Grimmen geneigt sind / und begiebt sich solches vornehmlich an den magern Pferden / den Feisten hingegen schadet es nicht / und ist wohl nichts bessers / wann ein Pferd zu feist / oder zu viel Leibes hat / als daß mans nur offt schwemme.

Ingleichen ist den Pferden gesund / daß man sie zur Sommers-Zeit / wie auch im Frühling und Herbst (dann im Winter hat es die Gelegenheit nicht darzu) offt gantz und gar wasche mit einer warmen Lauge / und guter Seiffen / wann etwann ein schöner warmer Tag ist.

Man soll ihnen auch den Schlauch / Naß-Löcher / Augen und Ohren alle Wochen zwey oder dreymahl mit einem Schwamm und laulichtem Wasser fleissig auswischen / und die Haare inwendig aus den Ohren sauber ausschneiden; Dann die Pferde können ihnen selbst an diesen Orten nicht helffen / und so man ihnen dieselben Glieder also voller Unlust lässet / so kommet sie ein Beissen an / stampffen mit den Füssen / werden unlustig zum essen und aller Arbeit / nehmen auch nicht zu.

Im Sommer soll man gute Achtung geben / daß man den Pferden offt am Tage die Roß-Fliegen / welche ihnen viel Verdruß thun / fleyssig abklauben oder tödten / damit sie desto mehr Ruhe haben / und zwar sonderlich hinten um das Geschröt.

Wann man ihnen die Füsse abreibet / soll man an dem Orth / da das Geäder ist / nicht starck anhalten / sondern nur vornen an den Schien-Beinen abreiben. Man soll auch fleissig zu den Versteln sehen / daß dieselben allezeit rein und sauber gehalten werden / weilen nehmlich die Pferde an demselben Orth gar zart / so werden sie auch gar bald an demselben Ort räudig oder wund; und je zärter ein Pferd ist / je mehr man diesen Orth muß in acht nehmen.

Was endlich noch belanget den Pferden einzuschlagen / und der Hufe zu warten / so ist gleicher massen mehr daran gelegen / als man wohl meinet. Den Pferden / so von Natur voll-Hufig sind / darff man nicht viel einschlagen / dann es wächset ihnen ohne dem das Leben / oder der Kern mehr / als gut ist: man soll ihnen aber auswendig am Huf mit guter Horn-Salbe desto fleissiger warten: Aber denen Pferden / so starcke hohe Hufe haben / und inwendig hohl sind / muß man mit dem Einschlagen wohl warten / damit ihnen der Kern / oder das Leben nicht weiche und schwinde. Nicht weniger muß man gute Achtung geben / daß ihnen der Horn nicht zu dürre werde / dann so man sie starck reuten oder rennen würde / so würden ihnen die Hufe aufspringen / oder Horn-klufftig werden.

Cap. LXXIII.

Was sonsten noch bey den Pferden in acht zu nehmen / und wie solche vor Zauberey und Kranckheiten zu bewahren.

Wenn ein Roß sich nicht will beschlagen lassen / so nimm ein käulicht Kiesel-Steinlein / thue es ihm ins Ohr / und halts mit den Händen zu / so wird es gemach / und lässt sich beschlagen.

Daß die Stutten nicht verwerffen: Nehmet ungefehr um St. Michaelis-Tag einen Haasen-Balg / rauffet daraus so viel Haare / als man mit drey Fingern begreiffet / und gebets der Stutten mit gesaltzenem Brod zu fressen.

Wann einem Pferd der Muth entfallen will so nimm vor sechs Groschen Mandel-Ochl / Spanische Fliegen / ein halb Loth / klein gerieben / durch ein-

ander gemischet / und dem Pferde zweymal eingegeben.

Daß einem das Vieh nicht behext wird / so nehmet Dorant / Gartheil / Creutz-Rauten / rothen Knoblauch / Beer-Wurtz / Wiederthon / Quendel; Diese Stücke zusammen gepülvert / und dem Vieh auf einem Brod zu essen gegeben auf Wallpurgis-Abend / so kan kein Vieh bezaubert werden.

Oder nehmet Dorant / Gartheil / Creutz-Rauten / rothen Knoblauch / Teuffels-Dreck / bindet es zusammen / vergrabts unter die Schwelle / darüber das Vieh gehen muß / so kan keine Hexe nichts thun.

Daß ein Pferd nicht verzaubert werden könne / und wohl zunehme / nimm einen Lumpen von einem armen Sünder / der am Galgen hanget / streich damit das Pferd Morgens und Abends über den Leib.

Wann aber ein Roß bereits bezaubert ist / so sind dessen folgende Zeichen: Es hänget den Kopff unter die Krippen / und lässet die Haar an der Mähne und Schweiff ausgehen / es schwitzet / zittert / und kan vor Mattigkeit fast keinen Schenckel erheben; Nimm sodann ein Todten-Bein von einem Kirchhofe / darnach suche ein Stück Holtz im Wasser / welches das Wasser hat ausgeworffen; Alsdann nimme einen Topff oder Hafen / thue darein für sechs Pfenning guten scharffen Essig / hoffire s. v. in den Topff / darein du den Essig gethan hast / schabe ein wenig von dem Bein / auch von dem Holtz / in den Topff / rühre es wohl mit dem Holtz / und geuß dem Roß ein; Du must aber das Roß mit dem Kopff in die Höhe binden / daß es alles verschlingen muß / auch schlage ihm die Bug- und Schranck-Ader / und binde von dem Bein und Holtz dem Roß auf die rechte Seiten ein wenig unter die Mähne / hernach trage jedes wieder an seinen Ort / wo du es genommen hast / es wird von Stund an besser.

Ferner kan gebraucht werden Theriack / Lorbeer / Bibergail / in gutem Wein-Essig warm eingegossen / anbey warm zugedeckt.

Mit einem nassen Tuch gantz übergedeckt.

Nicht zu trincken geben.

Entzian zu essen.

Angelica / Allermannsharnisch-Wurtzel zu essen / und am Hals zu hängen.

Ein bewährt Recept, wann ein Roß kranck ist / und man nicht weiß / was ihm seyn mag; Nimm Venedischen Theriack / Eberwurtz / Angelica / Pomerantzen-Schaalen / jedes ein Loth / ein Stücklein Nießwurtz / gute Seiffen 1. Loth / dieses in einem Quintlein Wein dem Roß eingegeben / und ihm die Adern auf der Zungen aufgemacht / und ein wenig herum geführet / so wird das Roß wieder gesund / ist offtmals probirt.

Oder nehme kleine Salbey eine gute Hand-voll / in einem Echt-Maas weissen Wein gesotten / durch ein Tuch geseihet / in dem durchgeseiheten Wein eine halbe Untz Fenchel / zwo Untz Coriander gethan / wohl gepülvert / und dieses dem Pferd eingeben. Darzu ist nützlich / daß man dem Pferd / wann es essen will / einen Farren-Wadel / daran zu käuen / in das Maul gebe / welcher in folgender Artzney eingeweicht worden: Nimm ein Viertel Rosen-Honig / Brosamen vom alt-gebacknen Weiß-Brod / Muscat-Nüß / Coriander / Zimmet / alles gepülvert / feinen Zucker eine Untz / und ein wenig Agrest / oder sauren Trauben-Safft.

Item / Waldfahren-Wurtzel / oder Körbel-Kraut-Wurtzel dem Pferde unter die Zunge gebunden.

Cap. LXXIV.

Auf was Art / oder wie man ein Pferd / so man kauffen will / reiten soll.

Es ist nöthig / daß ihr ein Pferd selber beschreitet / um zu fühlen und zu urtheilen / ob sein Gang euch belieben werde. Ein Pferds-Verständiger wird / durch Fühlung seiner Bewegungen / alsobald urtheilen / ob es Stärcke hat / ob es leicht und annehmlich ist / welches einem nicht kan beygebracht werden. Ich halte dieses / um den Grund und Fundament der Muthigkeit / Güte und Anmuth / eines Pferdes zu erkennen / für den besten Methodum.

Nehmet das Pferd / welches desselben Tages noch nicht beschritten seyn soll / bey Ausgang aus dem Stall / lasst ihm / ohne Anreitzung noch Erweckung einiger Furcht / weder mit den Schenckeln noch der Ruthen / den Zaum etwas länger / als ordinari schiessen / und nach seiner Phantasey und Belieben / mit unterschi-hangendem Kopff / wann es will / in solcher Nachlässigkeit eine Viertel-Stund gehen. Es wird / wann es strauchlen soll / unterdessen mehr als einmal strauchlen / ja vielleicht gar auf die Nasen fallen / im Fall es darzu geneigt ist. Wann es auf die Hand tringet / wird es den Kopff biß auf den Boden hängen; Wann es faul ist / wird es in dem Gang allgemach abnehmen / und endlich gar still stehen. Dasselbe aber fortzutreiben / muß man den Leib / die Schenckel / ja auch die Arm / wie die Roß-Buben / wann sie die Pferd trincken / zu thun pflegen / verrühren / so werdet ihr ohnfehlbarlich das Pferd in einer halben Stund besser / als sonsten in einem halben Tag / erkennen lernen. Wann ihr es / nach dieser Prob / einen ordentlichen Schritt gehen lasst / und es sich vor den Sporen fürchtet / wird es / um euch ein Genügen zu leisten / all seine Stärcke und Kräfften anwenden / weilen gemeiniglich die Pferde / wegen der noch in frischer Gedächtnüß habender Streich / die ersten hundert Schritt ihre Muthigkeit bezeigen. Wann sie aber solcher Furcht / wegen der Nachlässigkeit im Treiben / und Gelindigkeit eurer Schenckel und Füsse / einmal vergessen / ohngeachtet des in die Höhe-Haltens / das Gebiß kauen / erhobene und frische Schritt thun / und nicht über die Steine fallen / werden solche Pferde / ohne allen Zweiffel / muthig

seyn/ und wohl gehen. Diß seynd diejenige / welche man theuer kauffen kan.

Was die Zelter anlangt / sollen sie gleichlings/ das ist / hinten wie vornen gehen / absonderlich sollt ihr Achtung geben/ ob der/ so darauf ist/ fest und ohne Bewegung sitze / welches ein gewiß Kennzeichen seyn wird / daß es nicht nur den Zelt / sondern auch den Schritt wohl gehet.

Ferner soll es in gleicher Cadentz / das ist / mit abgemessenen Schritten gehen / und nicht / wie etliche/ drey geschwinde/ hernach drey langsame Tempo thun / mit aufgerichtetem Kopff und Hals / und niederträchtigen Hüfften; Die Zelter / welche hohe und steiffe Hüfften haben/ und hart in ihrem Gang sind/ matten sich und dem Reuter sehr ab. Es gibt Zelter / welche zu jedwedem Schritt das Creutz schüttlen/ also/ daß ihr Creutz wie das von den Wellen getriebene Meer schwancket / und ohne Unterlaß bald auf- bald absteiget/ welches ein sehr schlimmer Gang ist/ der die Pferde müde macht/ und verhindert / daß sie nicht weit gehen können/ weil sie nicht mit niederträchtigen und gebogenen Hüfften gehen. Ferner soll er mit den vorderen Schenckeln genugsam behend und gleichig seyn.

Das beste Zeichen / um zu erkennen/ daß ein Zelter wohl gehet / ist / wann man Achtung gibt / ob er im Gehen den hindern Fuß anderthalb oder zween Schuh-breit vor den Vordern auf dem Boden setzet / dann jemehr er den hintern Fuß dem vordern/ wo er gestanden / vorsetzt / je besser gehet er hernach den Zelt.

Es gibt auch Pferde/ die den Schritt gehen/ welche so steiffe Hüfften haben / daß sie dieselbe im Gehen nicht biegen / und seynd so tölpisch / daß sie dem Reuter die Lenden sehr ermüden. Solches geschicht absonderlich bey denen Pferden / welche / wegen vielen Fell-Eisen-Tragens / schon halb ruinirt sind. Dieselben/ wann sie kein Fell-Eisen mehr aufgebunden haben/ gehen beschriebener Massen.

Es gehen auch alle Pferde/ so hinten starck gerad übel / und solches kommt entweder von der Arbeit her / oder weil sie zu kurtze Hüfften haben / das ist / wann die Hancken von dem Bein der Hüfften biß zur Köhden/ gantz gerad hinunter geht.

Es gibt Pferde / welche bey Ausgang aus dem Stall die Hüfften sehr biegen/ und den Hintern tief hinunter hängen / so bey solchem Gang lang nicht ausdauren können/ dieweil es eine zu sehr gezwungene Bewegung ist; Dann das Pferd alle seine Kräfften anwendet / seinen bösen vördern Füssen eine Linderung zu schaffen.

Es gibt aber auch Pferde / welche sehr gute Lenden haben/ und doch die Hüfften / sobald sie vor den Stall hinaus kommen/ tieff biegen/ so ein Zeichen ihrer guten Lenden und Stärcke ist/ insonderheit wann sie einen guten Reuter haben / der sie in ihrem Gang ohne Unterlaß mit gebogenen Hüfften unterhält / welches sie nicht leisten könnten/ wann sie neben den guten Lenden nicht ein sehr gut Maul hätten / und nicht biegig wären/ solche Pferde aber sind rar.

Jetzund ist noch von den Pferden zu melden übrig: Die einen Paß oder halben Paß gehen / die andere gestümmelte Gänge an sich haben/ welche insgemein darvon zu reden / nichts nutz sind. Dann gleichwie solche wunderliche Gäng/ entweder mit dem Zelt oder Schritt / welches der falsche Schritt genennet wird / oder mit dem Zelt und Galop / vermischet sind / so man den falschen Zelt nennet / aushalten können sie offt nicht lang ausdauren. Solche Pferde sind gemeiniglich hitzig / dahero sie/ bey Ausgang aus dem Stall/ zu solchem Gang bewegt werden/ wiewolen es doch bißweilen auch aus Schwachheit der Lenden und Schenckeln geschicht. Wann ein Pferd den falschen Paß niemalen gangen / und denselben von sich selber annimmt / ist es fast allezeit ein Anzeichen der abgenutzten Schenckel / und verhofft durch solchen Gang ihme eine Linderung zu schaffen/ oder ist von geringer Stärcke.

Cap. LXXV.

Von den Mängeln der hintern Beine oder Schenckel/ abwärts des Knies.

Betreffend die hintern Schenckel / welche trucken und breit seyn sollen / wann das Pferd in seiner Ruhe und Stille stehet. So der Schenckel in seiner rechten Postur seyn solle / muß der Nerv desselben / von der Spitze des Knies an/ biß an die Haar-Locken / hinten an der Köhden gerade hinunter gehen/ also/ daß man eine gerade Linie von der Spitze des Knies biß an die Erde zöge. Es entspringen/ den Nerven nach/ des Schenckels Ratten-Schwäntz / oder Gräten / weilen sie den Fisch-Gräten gleich sehen / so einige aber unrecht Knollen nennen. Man kennet diesen Zustand / weilen der Ort/ wo sie sitzen/ zwey oder drey Finger-breit unter dem Knie / biß zu Anfang der Köhden / ohne Haar/ dürr/ auch offtermalen feucht ist / aber allezeit mit einer harten und höhern Haut / als das übrige des Schenckels überzogen/ öffters eines halben Fingers-dick/ auch weniger. Wann die Rattenschwäntz oder Gräten feucht sind / geben sie mehr oder weniger scharffe Feuchtigkeit: Einige Pferde haben solche Gräten an denen vordern Schenckeln/ und keine an denen hintern / aber das geschicht selten. Dieser Zustand begibt sich wenig an grossen Gutschen-Pferden/ weilen sie dicke und mit Haar behängte Schenckel haben/ hingegen sind die Gutschen-Pferd zu Paris diesem Mangel / wegen ihrer natürlichen Feuchtigkeit/ sehr unterworffen/ worzu das beissende Saltz des Kothes/ und die Nachlässigkeit der Gutscher/ daselbst sehr viel hilfft.

Folgende Zustände gehen nur die Gutschen-Pferde an/ so aus Holland/ Nord-Holland/ Friesland/ Oldenburg / und anderen mitternächtigen feuchten Ländern/ herkommen/ derer Leib/ wegen solcher feuchten Nahrung/ voller Feuchtigkeiten ist/ so ihnen her-

nach in die Schenckel schiessen / welches den leichten Pferden / noch zwischen Bergen auferzogenen Hengsten / ob sie schon haarige Schenckel haben / noch den ...terseßten und kurtzen Pferden / wofern sie von flachen Schenckeln und truckenen Knien sind / nicht ...iederfähret. Diese grosse Wartzen / auf Frantzösisch Poireaux genannt / wachsen an den Köhden und Fässeln / und bekommen die Form des Kopffs an dem ...uch / daher sie auch ihren Namen haben / aber sie ...aben noch grössere Gleichheit mit einer grossen Warzen. Sie gehen ohngefehr eines halben Fingers ...ehr oder weniger / bißweilen auch eines Daumens ...ingers-dick über die Haut hinaus. Sie geben ...hr stinckenden Eyter von sich / und nehmen nach ...nd nach den gantzen Schenckel ein / indeme derselben / wann der Schenckel damit angesteckt ist / eine ...enge hervor kommt. Sie seynd wegen der langen Wurtzeln / welche ihre Nahrung von der Natur herholen / schwehr zu heilen / und geschicht zum ...ffteern / daß / wann das Auswendige ausgetrocknet / ...ieder durch ein Fundanell oder Feuer vertrieben ...ird / solche Wurtzeln / die den Safft aus den Nerven ...sich ziehen / dannoch wieder hervor sprossen. Es gibt ...weilen so Vergiffte / daß das Haar umher gantz ...sfällt / und so groß als Nüsse werden. Ferner ...achsen dergleichen Wartzen / die wenig über die ...aut heraus gehen / welche aber gefährlicher / als die ...ergrösten.

Es wachsen auch bißweilen Wartzen / oder vielmehr Feig-Wartzen an dem Strahl / welches leicht ...erkennen / dann sie davon abgelöset seyn / geben ...nckend Wasser von sich / lassen sich mitten an dem ...trahl / gegen der Fersen / welcher voll Eyter ist / ...r wohl sehen / gehen bißweilen über die gewöhnliche Höhe des Strahls hinaus.

Die Feig-Wartzen wachsen auch neben auf der ...euten / in dem Strahl / bißweilen auch unter den ...ohlen / welche das Pferd sehr hinckend machen / ...d erheben sich über den Strahl / also / daß sie / ...ann das Pferd gehet / an dem Boden anstossen.

Sie sind von solcher Wichtigkeit / daß man kein ...ferd / so damit behafftet ist / kauffen solle / dann die ...ur langwierig und verdrüßlich ist / und wer dieselbe ...iren kan / der hat sich zu rühmen / daß er etwas ...isse / welches wenig Leute recht thun können.

Man kan ein Pferd / welches von den Feig-Wartzen curiret worden / absonderlich / so es lange Zeit damit behafftet gewesen / an dem erkennen / weil selbiger ...uß viel grösser / als der andere ist / auch allezeit also ...ebt / ob es schon sonsten wohl curiret worden / und ...ute Dienste leistet.

Ich hab ein schön Gutschen-Pferd gesehen / welches zu Grund gangen / weil man die Feig-Wartzen ...e es an den hintern Füssen gehabt / welche die Füsse durch Fäulung dergestalt ausgefres...en / daß das Bein an den Kernen gantz entblöst gewesen / also / daß man es verwerffen müssen.

Bißweilen wachsen auch einem Pferde am ganzen Leib Feig-Warzen in grosser Anzahl / welche aber im geringsten nicht schädlich sind: Und weil die Wartzel dünner ist / als der übrige Leib der Warzen / als bindet man Faden darum / welche man alle Tage härter zuziehet / biß sie mit der Zeit austrucknen und ausfallen / wofern man sie nach dem Vollen und im abnehmenden Mond zu binden anfängt / wie auch alle Tag mit Portulack-Safft / oder mit der aus einer voneinander gebrochenen roher Feigen triefender Milch schmieret.

Bißweilen geschicht es / daß sie von sich selbst abfallen / und das Pferd gantz davon erledigt wird / so es nicht von gewissen grossen Feig-Wartzen sind / die bey der Wurtzel so breit seyn als ein Thaler / und auch darüber. Dieselbe stehen gantz oben auf der Haut / und geben stinckend Wasser von sich; welche / so sie verabsäumet werden / so groß als halbe Pommeranzen wachsen / seynd sehr heßlich. Solche werden mit Brandwein oder Harn ausgetrucknet / indeme / so sie damit täglich angestrichen / und mit gestossenen Meer-Spinnen-Bein bestipirt werden / dergestalt abnehmen / daß man ihrer nicht mehr gewahr wird. Sie wachsen auch am Halß / um die Gegend / wo man ihnen zur Ader läßt / und bißweilen daher / weil die Aderläße durch eine unsaubere Lantzet verrichtet worden; Ingleichen an den platten Theil des Schenckels in der Mitten.

Ein anderer Zustand / welchen die Frantzosen nennen les mulles traversieres, seynd Schrunten / welche hinten um die Köhden bey dem Gelenck herum gehen / und formiret sich fast allezeit oberhalb dieses Gelenckes / wo die Schrunten ist / eine andere / solches ist schmertzhaffter als der vorhergehende / weil im gehen das Gelenck an der Köhden durch die Bewegung sich auf- und zuthut / und also Schmertzen erwecket. Dieser Zustand läßt sich aus Ursach der Bewegung / die ihm allezeit offen hält / schwerlich ausdrucken / daher die Feuchtigkeit / davon er seine Nahrung hat / unterhalten wird.

Uber diß entspringen bey den Pferden Feuchtigkeiten / so böse Wasser genennet werden / und kommen fast niemalen an den vordern / sondern eher an den hintern Schenckel. Solche Wasser sind einem Eyter oder stinckenden Feuchtigkeit gleich / welche durch die Schweißlöcher aus der Haut dringen / dieselbe zernagen / weißlecht machen / wie wol sie kein Eyter ziehen / als am Gelenck des Fässels und der Köhden. Solche Gebrechlichkeit ist leicht zu erkennen / dann so man dem Pferd den hintern Fuß aufhebt / und den Fässel betastet / wird man alsobald der stinckenden Feuchtigkeit unter dem Haar gewahr / die um den Fässel und Köhden herum / und bißweilen biß ans Knie wächst. Hierbey ist zu mercken / daß man die Wasser auf eine Zeitlang / und zwar gar leichtlich austrucknen kan / aber sie kommen hernach wieder. Es ist auch leicht zu erkennen / wann sie ausgetrucknet worden / dann es befindet sich in dem Fässel allerhand Unreinigkeit / so die Specereyen / die man zur Austrucknung gebraucht / zusammen getrieben.

Bey Kauffung eines Pferdes ist das gewisseste / daß man so viel möglich / solche / die an Schenckeln von wenig Haaren / erwehle. Zwar nicht das Haar allein solche Zustände verursachet / sondern hilfft nur darzu / und ist gleichsam ein neben-Ursach. Absonderlich sollen sie trockene Knie haben / ohne Vesligons, Varisses, noch andere wichtige Mängel / wie auch

flache / starcke / nicht mit Fleisch beladene Schenckel; Item / keine Geschwulst an der Köhden / noch einig andere Zustände.

So man die Cur solcher Zustände in dem Winter vornimmt / wird man vielmehr Mühe haben / als bey schöner Sommers-Zeit / da die weisse Salb solche Würckung haben wird / wie man kaum hätte hoffen können.

Uber das jenige / was gesagt worden / muß man sehen / ob die Köhden nicht gekrönt / ob keine Gallen vorhanden; Ob das Pferd / wann es still stehet / seine Köhden gleichsam als wäre sie verrencket / auf die Seiten oder vor sich kehrt / oder so nieder hält / daß dadurch der Schenckel gantz ungestalt wird.

Mercket auch / ob die Gallen den Nerven berührt / welches der grösten Mängel des Pferdes einer ist; Dann solche Gallen / so man Nervos nennet / machen allezeit die Pferde lahm / und ist kein ander Mittel dafür als das Feuer.

Ferner ist zu beobachten / ob das Pferd nicht hinten auf den Zäen gehe / welches man bey Aufhebung des Fusses erkennet; Dann weil solche Pferde nur vornen auf den Zäen gehen / so ist das Eisen um selbige Gegend gantz abgenutzt; Der Nerv in dem Schenckel strupfft ein / und je älter das Pferd / je schlimmer es ist. Solchen Zuständen muß man an jungen Pferden / durch das Beschlagen Rath schaffen.

Die Roß-Händler sind für nachfolgende Mängel gut zusprechen schuldig / als nemlich für die Dämpfigkeit / Rötzigkeit / und Ruck oder Grade / sie sey warm oder kalt / das ist / daß ein Pferd / wann es erhitzt / so wenig hincken solle / als wann es gantz frisch aus dem Stall kommt. Wann der andern zwey Mängel nemlich Spatt und Reudig da ist / wird ihnen zu Pariß und überall / ein Pferd innerhalb neun Tagen wieder anzunehmen / aufgedrungen.

Was die andern Mängel / die wir im vorhergehenden erkläret / betrifft / muß man so genau / als immer möglich auf dieselbe Achtung geben / dann die Roß-Händler davor nicht gut sind / ja auch vor die Augen nicht / indem præsumiret wird / daß er es beschauen und dessen gewahr werden können.

So man ein Pferd kaufft / ist auch gut / daß man wisse von wem / aus Beysorg / daß es nicht etwan gestohlen sey / weil demjenigen / der sein Pferd verlohren / erlaubt / dasselbe aller Orten wieder wegzunehmen.

Man muß auch in Acht nehmen / ob ein Pferd in dem Stall sich recht und wohl stelle / die Zäen an den hintern Füssen gerad für sich setzend / und weder hinein- noch hinauswärts kehrend / ob die zwey hintern Füß biß unter den Bauch steckend / welches unter allen Posturen die schlimmste ist. Von solchem Pferd wird gesagt / daß es beyde Extremitæten oder Enden beysammen habe / welches ein Zeichen eines schlimmen oder ermüdeten Pferdes / so da sucht mit den hintern Füssen den vordern zu Hülffe zu kommen / damit sie gleich auch die Last des Leibes tragen helffen.

Cap. LXXVI.

Des Schmids Verrichtung.

1. EIn Schmid soll ein frommer / und so wol auf seinem Handwerck / Huf-Schlag / als auch der Roß-Artzney absonderlich wohl erfahrner Mann seyn / kein Wein-Säuffer / Aufschneider / Segensprecher oder eigensinniger Idiot.

2. Soll er auch / wo möglich / lesen und schreiben können / dann man glauben kan / wie es ein Elend um die Schmide ist / (ob sie schon sonsten gut seyn) welche nicht lesen oder schreiben können.

3. Er soll auch kein Recept-Schmid seyn / nemlich einer aus denen / welche / wann sie irgend ein paar Recepte haben / die sie in einem gewissen Fall / gut befunden / solches hernach zu allerley Fällen / gleich als eine gemeine Artzney gebrauchen wollen / indem sie irgend ein Recept, welches zu flüssigen und nassen Schäden gehöret / dasselbe ohne Unterschied auch zu truckenen gebrauchen / ꝛc. sondern ein Schmid soll täglich fein fleissig in den Calender sehen; Die Kranckheiten erkennen / ist halb curiren / alsdann kan er seine hierzu dienliche Recepta hervor suchen / dieselbe fleissig zusammen tragen / und hernach dem Pferd in GOttes Namen gebrauchen.

4. Soll er auch das gantze Jahr durch / die Kräuter / Saamen / Wurtzeln und anders / so in die Stutterey gehörig / (worzu der Stutten-Meister auch einen Schlüssel haben soll) theils in die Stutterey-Gärten selbst pflantzen / auch sie sämtlichen heraus nach zu rechter Zeit sammlen / und die andere Materialien durch den Stutten-Meister herbey schaffen lassen.

5. Soll er sich / so offt die Trommel gerühret wird / in allen Ställen finden lassen / und zu schauen / ob nichts fürgefallen seye / wie auch alle Nacht einmal mit dem Ober-Knecht visitiren.

6. Letztens soll er durchaus nicht ohne sonderbahren Special-Befehl / und Vorwissen seiner Obrigkeit / zu andern fremden krancken Pferden gehen / viel weniger sie zu curiren sich unterstehen / ja auch nicht anrühren / sintemal er hierdurch das gantze Gestüt anstecken kan / sondern soll bey dem bleiben / worzu er bestellt und angenommen ist / und anderer Dinge müssig gehen.

Cap. LXXVII.

Wie man ein Pferd beschlagen soll.

OB zwar dieses eine Sache ist / die eigentlich vor die Schmide gehöret / so ist es doch zuweilen gut / daß man sich wisse darbey in acht zu nehmen / wann man mit einem bösen Meister zuthun bekommet.

An den Vorder-Füssen muß vornenher mehr ausgewürcket werden / und sehr wenig hinterwärts nach den Stollen; es sey dann das Eisen wohl darauf zu fügen / und daß man wohl Achtung gebe / daß darunter nichts weg gerucket werde / dann dardurch würde man ihm seine Stärcke benehmen / und würde der Natur Mühe geben / das Horn wachsend oder abgehend zu machen. Es trägt sich offtmal zu / daß / wann man die Pferde innwendig allzu viel auswürcket / viel Schwachheiten darauf folgen.

Die Eisen müssen nicht zu lang noch zu dicke seyn / und müssen / wann sie kalt sind / aufgeschlagen werden. Die Dicke muß gleich und recht seyn / man muß auch Achtung geben / daß der Schmid nichts vom Horn mit dem Messer abschneide / sondern mit seinem gewöhnlichen Würckeisen.

Was die Hinter-Füsse belanget / die müssen hingegen weniger vornenher ausgewürcket werden / und mehr hinten nach den Stollen zu / dieweil man vornenher das Leben antrifft. Die Eisen müssen lang genug seyn / aber nicht zu breit noch gerade / und müssen nicht zu dicke seyn gegen den Stollen zu / und wohl auf dem Huf anliegen.

Von Nägeln.

Die Nägel müssen subtil und mittelmässig breit seyn. Man muß sie lassen breit machen / damit sie desto mehr Stärcke haben / und desto besser in dem Huf stehen können / auch muß man sich in acht nehmen / daß man das Leben damit nicht berühret.

Von der Beschlagung der Pferde / welche anstreiffen.

Es ist eine zimliche Ungelegenheit / wann ein Pferd anstreifft / das ist / wann es sich verwundet / und die Köhden abtritt. Die Roß-Händler zu Pariß sagen von dergleichen Pferden / sie verreissen ihre Hosen / oder verderben ihre seidene Strümpf. Es ist nothwendig zu wissen / wie man denselben Rath schaffen solle. Ehe ich die Mittel gebe / so man den Pferden / welche anstreiffen / brauchen kan / will ich anzeigen / wie man bey Erkauffung der Pferde / wann dieselbe in gehen die Schenckel sehr schrencken / schliessen möchte / daß sie zum anstreiffen geneigt wären. Dieses scheinet also zu seyn / aber es ist bey etlichen noch etwas wichtigers / nemlich solche Pferde stossen an unterschiedlichen Orten mit einem Schenckel an dem andern an / welches verursachet / daß man nicht sehen kan / ob sie anstreiffen. Wann es aber an einem schmertzhafften und empfindlichen Ort ist / stolpern die Pferd den ersten Tritt nach dem Anstossen / wegen des Schmertzens / also daß man meinet / das Pferd habe abgenutzte Schenckel / obwohlen sie sehr gut sind / sondern allein der Schmertzen / den es sich durch solche Anstossung verursachet / macht / daß es hincket / und diese Gattung des Anstossens ist ärger / als wann sie anstreifften / sintemalen für dieses kein Mittel ist / jenen aber kan Rath geschaffet werden. Muß man demnach keine Pferde kauffen / die solcher gestalten die Schenckel schrencken / ob man auch schon darthut / daß sie nicht angestreifft haben / in Ansehung dieselbe vielleicht / wann sie müd sind / anstossen / hernach straucheln / und dann im Lauffen fallen möchten.

Es gibt vielerley Ursachen / warum die Pferde anstreiffen: für das erste die Müdigkeit / zum andern die Schwachheit der Lenden: drittens / wann die Pferde im gehen die Schenckel übel setzen / vierdtens und letztens / weil sie des Gehen nicht gewohnt / noch ihres Gangs versichert sind / diese sind zu heilen / oder vielmehr von dem Streiffen abzubringen. Man könnte die schlimme oder zu alte Beschlagung hinzu setzen / aber ich setze / daß das Pferd ordinari wohl beschlagen sey.

Wann sie durch Müdigkeit anstreiffen / weiß ich kein besser Mittel / als daß man sie ausruhen lasse / und wohl füttere. Die Barbarn / welche an der Hand geführet werden / stossen gar leichtlich an / und streiffen fast allezeit / weilen sie faul und schläfferig gehen / welches das Widerspiel bey andern Pferden ist / so sich streiffen / weilen sie im gehen die Schenckel zu hoch halten / davon dieselbe gar bald müd / dahero sie hernach anstreiffen.

Wann man ein Pferd siehet / das anstreifft / muß man es nicht alsobald anklagen / ehe man gesehen hat / ob es nicht etwann von vernieten des Nagels herkommt / oder ob nicht das Eisen für dem Fuß hinaus geht.

Wann nach einer grossen Reiß ein Pferd nicht angestreiffet hat / so ist es ein gut Zeichen.

Dieser Mangel ist leicht zu erkennen / dann man siehet erstlich / daß das Haar innwendig in der Köhden weggenommen / und derselbe Ort biß auf das Bein offt verwundet ist / also daß das Pferd bißweilen davon hincket / und die Köhden geschwillet.

Wann das Pferd an dem vordern Schenckel angestreiffet hat / muß man ihm an beyden Füssen die Eisen abnehmen / die Wand auswendig weit abschneiden / und den Stollen hineinwärts drücken / damit er in die Runde / wie die Form des Fusses / und nicht über den Fersen hinaus gehe / wie bey dem andern Eisen; Besagten Stollen muß man so kurtz abschneiden / als die Fersen ist / die Nägel in dem Horn so wohl vernieten / daß sie aussenher nicht gesehen werden / und man kan / selbige desto besser umzuschlagen / mit einem warmen Eisen unten an den Löchern ein wenig in das Horn hinein brennen / und die Nägel darin umschlagen.

Wann das Pferd an den hintern Schenckeln anstreiffet / muß man es ingleichen abnageln / und

ihm die Wänd aussen biß aufs Fleisch abnehmen / wie auch die Griffel hineinwärts setzen / und sie dergestalten kehren / daß sie des Fusses Runde nach / und nicht dafür hinaus gehen. Absonderlich muß man die Nägel wohl vernieten.

Insgemein zu reden / sind an den hintern Füssen / die hineinwärts gerichtete Griffel nützlicher / besser und wohlgestalter / als wann sie hinauswärts gerichtet sind / wie dieselbe jederman zu machen pfleget / wiewol unrecht.

Ein hineinwärts gerichteter Griffel macht / daß ein Pferd weiter und besser geht / und hat den Schenckel in einen natürlichen Stand / ausser wann ihr mercket / daß euer Pferd die Eisen auswendig abnutzet / dann in diesem Fall wären die Griffel innwendig nichts nütz.

Was die Schul-Pferd betrifft / macht man denselben gar keine Griffel / weder hinten noch vornen; weilen / wann sie frisch / und man sie in den Volten unter den Personen / die des Reitens noch nicht vollkommen erfahren wären / passagiren lassen wolte / würden sie bey Schrenckung der Schenckeln sich offenbahrlich beschädigen / welches endlich einen Sprot-Huf oder Durchfäule / die auf dem Horn wächst / verursachen würde.

Wann ohngeachtet aller dieser Vorsorgen / das Pferd annoch anstreifft / muß man die äussere Wand abnehmen / einen Griffel darein thun / innwendig das Eisen genau beschlagen / und gar keine Nägel innwendig in den Huf schlagen / sondern nur das Eisen vornen anhefften / damit dasselbe halte. So man damit eine Zeitlang fortfähret / wird das Pferd recht gehen lernen / und sich nicht ferner streiffen / ob man schon solches nach der Zeit auf ordinari Weise beschlägt / und endlich / wann man nichts mehr zu thun weiß / muß mans aufs türckische Art beschlagen.

Wann ihr Hand-Pferd habt / welche anstreiffen / müsst ihr ihnen um die Köhden Hammels- oder Lams-Haut / Haar gegen Haar binden / und wann diese Haut abgenutzt ist / eine andere hin thun.

Die Pferd / welche gelinde Füß haben / und aus Unglück auf dem Land / da man keine Schmid haben kan / Eisen loß werden / sind in Gefahr die Füß zu verderben / derowegen muß man den Huf unten in ein Stück vom Huf einwickeln / und es an der Hand führen / so lang / biß man dasselbe beschlagen kan.

Von den Stollen.

Es gibt Städt in Franckreich / da das Pflaster so rauh ist / daß sich keine Zug-Pferde darauf halten können / sie seyen dann gegriffelt.

In Teutschland sind sie es alle / auch die Schul-Pferd nicht ausgenommen / so wohl auf dem Land als in den Städten.

Wann ihr eure Pferd / wegen des rauhen Pflasters / oder aus einer andern Ursach / zugriffeln gezwungen seyd / muß man um den Griffel zu machen / auf den Ecken des Amboses / das Eisen hinten umschlagen / und einen Stollen / wie ein Haasen-Ohr formiren. Es müssen aber keine solche dicke viereckichte Stollen gemacht werden / welche dem Fuß über die massen sehr drucken / und die Stein-Gallen verursachen.

Einigen sagen / wann die Pferd gantz platt beschlagen sind / und in einem Land / daß ein wenig schlüpfferig ist / als wie die feiste Länder sind / absonderlich wann es geregnet hat / gehen / ermüden sich überaus sehr / und wenden alle Kräfften an / daß sie nicht glitschen;

Solches erhelle hieraus / daß bey mittelmäßiger Arbeit / wann man gleich so langsam / als möglich ist im Somer mit denselben verfährt / sie in einer Stunde mehr schwitzen werden / als sonsten nicht geschehe / wanns nicht in Gefahr sind zu glitschen.

Es ist ausser einigem Zweiffel / daß man die Pferde griffeln muß / wann es gefriert / ohne Ansehen / ob solches ihnen an den Schenckeln oder Füssen einen schade / oder nicht / sintemal die Nothwendigkeit denen Gesetzen unterworffen ist. Es ist besser / das Pferd mitze sich die Schenckel ab / als daß der Reiter in beständiger Gefahr seye / die seinen zu zerbrechen.

Es gibt andere / welche die Griffel verwerffen sagen / sie verrencken und ruiniren den Pferden die Füß (in welchem ich ihnen recht gebe) verursachen / daß die Pferd auf ihren Gliedern gerad werden / daß ihnen die Köhden ausweicht / daß dieselbe auf den hintern Zäen gehen / daß sie stolpern und fallen. Ferner sagen sie / die Pferd gehen nicht so wohl / und versichern / daß die Stollen den Huf / wann er nicht starck ist / verzucken / und verursachen zum wenigsten Stein-Gallen.

Dieses ist auch die Meynung Herrn Cæsaris Fischi, eines Ferrarischen Edelmanns / in seinem Tractat von den Pferden / allwo er alle Gattung Griffel verwirfft.

Bey den Schul-Pferden soll man nicht von den Griffeln reden / wofern man sich nicht lächerlich machen will.

Dann Schul-Pferde sollen nicht beschlagen werden / wie die reisige Pferd; sondern man nagelt ihnen gemeiniglich etwas mehr als halb Englische Eisen auf / welche besser / als die Frantzösischen / so zu breit und tölpisch sind / sie beschwehren die Schenckel nicht so sehr / und setzt sich die Erde nicht in den Fuß ihn auszutrucknen.

Man soll allen Schul-Pferden / wann sie beschlagen werden / den Fersen biß aufs Fleisch / ohne die Wände auszuhöhlen / abnehmen.

Wann aber der Fuß so sehr ausgetrucknet ist / daß er / wie es fast allezeit geschiehet / gar hart ist / muß man ihn mit nassem Pferd-Mist / oder einer guten Remoladen-Salb / befeuchten.

Es gibt Leute / welche / um zu verhüten / daß die Pferd in keine Gassen-Nägel oder Stumpen treten / denselben niemalen die Huf auswürcken / sondern lassen die Sohle so starck wachsen / als sie kan / damit diese Härtigkeit den Gassen-Nägeln / und noch vielmehr den Stumpen / darein sie bey frischer Auswürckung auf der Jagd tretten / widerstehen möge. Es wird nur ein wenig vom Huf weggenommen / damit das Eisen auf dem Horn recht aufliege / und die Sohle nicht berühre.

Wann

Wann man aber siehet / daß die Sohle aufspringt / und sich eine neue unter der alten formirt / wie auch ein neuer Strahl / muß man alsdann den Huf nothwendiger Weiß auswürcken / um hinweg zu thun / was von sich selbsten absondert.

Die Türcken übertreffen mit ihren Eisen alle andere Nationen / dann sie schmieden solche zugeschlossen / und fast gantz kalt / wie das Silber. Die vier Eisen eines Pferdes wägen nicht mehr / als eines von den Unserigen / und währen fast eben so lang; Das Eisen / so sie darzu nehmen / hilfft viel darzu / und ist das Land / worinnen die Pferde gehen / gelind.

CAP. LXXVIII.

Von Beschlagung der Pferde / so Räh gewesen.

Es giebt wenig Pferde / so einmahl Räh gewesen / denen nicht ein Theil von der Rähe herkommenden Humor / mehr oder weniger / auf die Hüf gefallen / deßwegen nothwendig ist / dieselbe nach Gebühr beschlagen zu lassen / damit / so viel möglich / ihnen die Huf wieder können zurecht gebracht werden.

Zuvörderst muß ich ein gut Mittel anzeigen / vor die Rähe der Pferde / dieses bestehet allein in der Haut und Haar des kleinen und weissen Thierleins / Hermelin / so allein das äusserste am Schweiff schwartz hat / und ausser der Farb / einem Wieselein gleich ist; Man nimmt die Haut dieses Thierleins / und läst sie trocken werden / ohne sie anderst zubereiten: Wann das Pferd Räh ist / nimmt man von der Haut mit dem Haar / ohngefehr eines Duplons / oder halb Kopffstückes breit / so man in fünff oder sechs Stücke schneidet / und es das Pferd in einem Glaß Wein / Bier / oder andern Safft / verschlingen läst. Nachdem läst man das Pferd drey oder vier Stund im Zaum stehen / welches offtermahlen auf einmahl davon heil wird / zu Zeiten auch / wann die Pferde sehr ermüdet / und man sich der Rähe befürchtet / muß man denselben in den Kleyen / oder letzten Haber / wann man sie abgezaumt / ein dutzent Hermelin Haar zu essen geben / so das Ubel verhüten / und ihme vorkommen wird.

Man muß sich der Hermelinen Häut / so aus Moscau / ohne andere Zubereitung / kommen / bedienen / dann die / so man in Franckreich / oder anderstwo / findet / nicht sonderliche Tugenden haben; und erkennet man die aus Moscau / an dem / daß sie länger / als die andern sind: Die in Teutschland sind besser / als die in Franckreich / aber doch nicht so gut / als die aus Moscau / dann / je näher man sie in den Norden hängt / je besser seyen sie für die rähende Pferde. Und ob man dann offtermahl gute Mittel hat / sie doch nicht zu rechter Zeit braucht / sondern / nachdeme das Pferd lang zuvor von der Rähe angegriffen / sich man solcher erst bedienet / ist fast unvermeidlich / daß man den natürlichen Gang / der von der Rähe verursachte flüßige Feuchtigkeit auf die Hüfe falle.

Die Hüf / in welche die Rähe gefallen / sind ungestalt / weilen der Spitz / oder das Vordere des Beins / an kleinen Fössel / oder Kern des Hufes / unter sich fällt / und die Sohle hinweg stost / also / daß der Huf / obenher der Zäen / weilen er hohl / sich einzeicht / und lässet den Orth leer / wodurch das Horn nicht mehr unterstützet / sich zusammen zeicht.

Eben dieses geschicht den Pferden / so den Huf übertretten haben / und die Ursachen dieses Zustandes sind eben diejenigen / so die Rähe gebähren / aufs wenigst haben sie die Croissans zum Zeichen; Dann die Pferde sich nur auf die Ferse / und im Gehen die Zäen / erst lang nach denselben setzen / also / daß durch ihren Gang die Schwäche ihrer Zäen / so ohne Nahrung erkennet wird; weilen sie nur schwach auf den Fersen gehen können.

Die Pferde / denen die Rähe auf die Hüf gefallen / oder dieselbe übertrieben haben / kommen erst in langer Zeit / ja in einem Jahr / kaum wieder zurecht; Solche müssen auf nachfolgende Art beschlagen werden.

Man muß den Räh-gewesten Pferden / niemahlen die Sohle an den Zäen viel auswürcken / sondern dieselbe allezeit starck lassen / damit wann die Croissans sich hervor thun wollte / solcher nicht zunehmen könne / und durch die Natur zertheilet werden / welches aber nicht so bald geschicht: Man muß auch den Fersen nur mittelmässiger Weiß abnehmen / weilen die grosse Stärcke dergleichen Hüfe / in demselben bestehet. So bald alsdann das Pferd beschlagen / geust man Gartzer- und heisses Lorbeer-Oehl in die Hüfe / und bindet Bein-Schindel mit Garn darauf / um es beysammen zu halten; Solches Eingiesen des Oehls continuiret man sieben oder acht mahl / ein Tag um den andern.

Den Pferden / welche diese grosse Rähe auf die Hüf gefallen / müssen von mehr als drey Monathen die Sohlen nicht ausgerissen werden; und wann man sie entsohlet / muß man den Croissant, das ist / den gantzen Spitz des Beins / des Kerns ausbrennen; Jedoch halte ich vor besser / man entsohle sie nicht / sondern lasse ihnen dieselbe starck / und giese ihnen bedeutetes Lorbeer-Oehl hinein.

Cap. LXXIX.

Von verböllten Pferden/ oder denen die Köhden ausgewichen/ geschwollen/ oder verwundet/ auch wie solche zu beschlagen.

DAs Pferd ist verböllet/ wann das Bein der Köhden aus seinem Ort weicht/ und zu weit vor sich geht/ im Fall muß man ihm die Fersen biß auf das Fleisch abnehmen/ und denselben ein Eisen auflegen/ welches zwey Finger um die Zäen herum/ und für dieselbe heraus gehet/ gleichwie die Maul-Esel beschlagen werden/ und den Nerven in dem Schenckel/ mit Montpellier-Salbe schmieren. Dann weilen durch solche Beschlagung der Nerv Noth leidet/ würde derselbe/ wofern er nicht durch ein Schmertz-stillende/ oder weichende Salbe gelindert wird/ gedruckt/ und einige Geschwulst daraus entstehen; Ja/ es ist rathsam/ daß es zu Anfang der Beschlagung nur an der Hand geführet werde/ damit das Glaich seinen Orth wieder finde/ und man dasselbe nicht in Bergen gehen lasse. Dann im Bergsteigen würde der Nerv so sehr/ und auf einmahl sich aus einander strecken/ daß das Pferd ohnfehlbar davon hincken würde/ deßwegen man Anfangs den Nerven auf der Ebene/ und Theils auch im Stall nach und nach sich aus einander strecken lassen muß. Wann aber dem Pferd die Köhden gewichen ist/ und das Glaich gantz und gar vor sich gehet/ kan demselben schwehrlich mehr geholffen werden/ man schneide ihm dann den Nerven wenig unter der Schranck-Ader ab/ wie ich hernach einen Unterricht davon geben werde.

Solche Invention zu beschlagen/ ist nicht nur bey den Maul-Eseln/ sondern auch bey den Saum-Pferden/ insonderheit in bergichten Ländern gebräuchlich; dann indeme sie starck beladen sind/ wären sie in dem Berg-Absteigen/ ohne Hülff dieses Eisens/ welches weit für dem Fuß hinaus geht/ und den Nerven gespannen/ wie auch die Köhden an ihren Ort hält/ und dieselbe vielmehr zu dem hinter sich biegen bewegt/ als sie sonsten nicht thäte/ zum Köhden Ausweichen sehr geneigt. Man läst das Eisen dergestalten an den Zäen bey etlichen mehr/ bey andern weniger hinaus gehen. Es hat aber noch eine andere Ursach/ warum man den Maul-Eseln die Eisen vornen an den Zäen/ so wohl in ebenen/ als bergichten Land/ erlängert/ nehmlichen/ weil sie einen hohen Fersen/ und ziemlich schwache Füß haben/ also/ daß man ihnen den Fersen/ in Ansehen alle ihre Krafft darinn bestehet/ nicht abnehmen darff. Weilen dann nun der Fersen über die massen hoch ist/ würden sie/ im Fall dieselbe solcher Gestalt nicht beschlagen würden/ in vier Tagen verböllet haben; aus Ursach/ weilen die hohen Felsen die Nerven kürtzer machen/ und verursachen würden/ daß das Bein im Gleich der Köhden vor sich gehe.

Wann die Pferde/ welche auf ihren Gliedern gerad sind/ ja auch die/ denen die Köhden ausgewichen/ durch bemeldten Methodum zu beschlagen/ nicht wieder zurecht kommen/ muß man die Zuflucht zu einer Operation der Hand/ welche gefährlich scheinet/ aber doch nicht ist/ haben. Dieselbe nun recht zu verrichten/ ist zu mercken/ daß die Pferd/ so über die massen gerad auf ihren Gliedern sind/ einen Nerv/ oder vielmehr einen Muscul/ oder Mauß in den Schranck-Adern/ unten an der Ader/ da man ihnen zur Ader läst/ gerad wo sich der Kögel mit der Schulter vereiniget/ haben. Dieser Nerv ist ohngefehr eines kleinen Fingers dick/ sehr gespannet/ steiff/ und geht von oben unter sich; Solcher giebt die Bewegung den Köhden/ und so er also gespannet/ verursacht er/ daß die Köhden vor sich stehet/ und verhindert/ daß sie in ihrer gewöhnlichen Situation, wo sie seyn soll/ nicht bleiben kan. Hingegen ist bey Pferden/ die nicht allzu gerad auf ihren Gliedern sind/ noch die Köhden auch einander haben/ der Nerv nicht gespannet/ sondern lieget tief/ also/ daß man denselben kaum finden kan. Aber bey diesen greifft man ihn alsobald/ und erkennet klar/ daß er zu sehr spannet/ und nicht an seinem natürlichen Ort ist; Nachdem dieser Nerv gefunden worden/ muß man die Haut der Länge nach/ mit einem krummen Scheer-Messer/ vier Finger unter der Schranck-Ader eröffnen/ hernach den Nerv überzwerg/ aber nicht auf einmahl/ sondern nach und nach/ doch gäntzlich aufschneiden/ das Scheer-Messer auf die andere Seit wenden/ und denselben vollends doch allezeit allgemach/ abschneiden; Nach diesem muß man die Wunden mit Brandwein auswaschen/ Saltz darein thun/ und das Pferd/ so bald die Geschwulst vergangen/ und die Wunde geheilet/ dannchen; so wird die Köhden ihren natürlichen Platz nach und nach wieder einnehmen/ und/ so die Operation recht verrichtet worden/ wird das Pferd gar wenig bluten/ und wird die Wunden von sich selbsten heilen. Einige Pferde sind so empfindlich/ daß sie acht oder zehen Tag/ ohne sich nieder zu legen/ nach der Operation bleiben/ aber man muß deswegen nichts befürchten/ dann nichts übels daraus entstehen kan; Bißweilen geschichts/ daß man bey solcher Operation aus Unachtsamkeit die Schranck-Ader abschneidet/ da alsdann das Pferd starck blutet/ wiewohl keine Gefahr zu besorgen/ deswegen man es wohl fortbluten lassen solle/ hernach kan man die Wunde mit Haasen- oder Cannichen-Haar verstopffen/ und also das Blut stillen. Ferner soll man die Haut an zweyen Orten mit einer Nadel und Faden zusammen nähen/ da sich zwar ein wenig Materie sammlen wird; so man es aber schmieret/ wird das Pferd in 8. oder 10. Tagen/ und offt eher/ geheilet seyn.

Ehe man diese Operation an der Schranck-Ader verrichtet/ muß man den Fersen wohl abnehmen/ und die Eisen/ wie den Maul-Eseln vornen

den Zähen heraus richten/ sie solche Eisen drey oder vier Tag tragen/ ja um sich darein zu schicken/ sie ein wenig gehen lassen / und nachdem die Operation thun. Uñ besserer Sicherheit willen / und um die Schranck-Ader nicht abzuschneiden / muß man die Operation vier Finger unterhalb thun/ so an dem Kögel besser würcken wird; In acht oder zehen Tagen/ wird die Wunden geheilet / das Pferde in besseren Stande/ und zur Arbeit geschickter seyn / als zuvor.

Wann die Köhden der Pferde durch die Arbeit geschwellen/ und die Geschwulst mittelmässig / ist das beste Mittel / sich zweyer Theil Brandwein / und eines Theils Nuß-Oels zu bedienen / welches durch einander zu schütteln / und acht oder zehen Tag/ Abends und Morgens die Köhden damit schmieren.

Oder / nehmt Rauten / hacket sie / last sie mit Wein sieden/ und einen Taig werden / damit sie in Form eines Pflasters um die Köhden herum könne gebunden werden. Item/ gekocht und mit Bohnen-Mehl vermischt Kapis-Kraut / wird gleiche Würkung haben. Item / Leim-Kuchen/ Honig / Wein / Bier / Essig/ zusammen gekocht / wie ein Brey/ hernach warm übergeschlagen.

Die Schenckel sind bißweilen bey den Köhden aufgeloffen und geschwollen / welches von allzu beständiger Ruh herkommt/ darzu die dicke mit Fleisch beladene Pferd geneigt sind. Alsdann ist das beste und geschwindeste Mittel/ daß man zwey Drittel Laugen von Rebholtz-Aschen / und ein Drittel Weinstein-Saltz vermische / damit die Köhden / oder auch andere aufgeloffene Oerter wasche / hernach mit der Lösche/ so auf dem Boden ist/ bestreiche.

Von den Wunden auf der Köhden/ und äderichten Gliedern.

Die Köhden ist bey den Pferden ein wichtiges Glied / indeme daß sie voller Nerven und Zäserlein ist / deßwegen sie auch sehr schmertzhafft / und die Wunden auf derselben / wann sie tieff / daß sie die Nerven und Zässerlein im geringsten anrühren / gefährlich sind. Es soll eine auf nachfolgende Weiß tractiret werden.

Wann ein Pferd fällt / kan ihm leichtlich ein Stück Holtz/ oder Eysen/ in die Köhden gehen/ welches die Haut öffnen / und wie weniges auch hinein geht / die Nerven ohnfehlbar beschädigen / offt gar abschneiden / zum wenigsten aber zerquetschen wird. Die Zuständ an den Nerven aber sind gefährlich/ so sie ein wenig Noth leiden / neben dem/ daß die Bewegung dardurch alterirt ist / leyden alle umliegende Glieder wegen der Gemeinschafft/ die eines mit dem andern hat.

So bald das Pferd eine Wunden an den Köhden bekommen/ und starck hinckt / muß man ihm an dem Halß zur Ader lassen/ um die an dasselbe Orth fallende Feuchtigkeiten zu verhindern und abzuleiten/ demselben nichts als genetzte Kleyen/ und keinen Haber geben/ nicht weniger den gantzen Schenckel mit guter Rother Emmiellur-Salb/ und so man kein gemachte hat / mit Wein-Heffen / die mit Honig und Mehl gekocht/ oder mit der Montpellier-Salb überschmieren / die Köhden aber mit gutem Wein-Geist reiben/ über das Loch oder Wunden ein Meissel von Garn mit dem in einem wenig Rosen-Oehl zerschmoltzenen Diapalmate legen/ über diß alles über/ und um die Köhden herum/ ein gut anodynisch Zug-Pflaster / welches ich hernach anzeigen werde / zu Hinwegnehmung des Schmertzens. Den andern Tag muß man das Aderlassen wiederhohlen / sintemahlen den an diesem Glied beschädigten Pferden nichts nutzlicher ist/ als die zu zwey/ drey/ oder vier mahl zu Anfang ihrer grossen Zuständ wiederhohlte Aderlässen/ dann solches die Feuchtigkeiten ableytet / die Entzündung wegnimmt/ und die Heilung befördert.

Euer Pferd könnt ihr dergestalten alle Tag verpflegen/ und die Salbe des Schenckels/ wie auch das Pflaster erneuern. Wann die Materi schön und weiß zur Wunden heraus kommt/ ist es ein gut Zeichen / und darff man nur continuiren / wie ihr angefangen / so wird das Pferd gar bald heil seyn. Wann die Wunden oben an der Köhden ist / und man mit dem Meissel findet/ daß sie unter sich geht/ muß man nach zwey oder drey Tagen die Haut mit einem feurigen Eysen aufstechen / damit die Materi/ welche in der Köhden/ als in einem Sack eingeschlossen gewesen / heraus lauffen könne/ und mit der Hertzogs-Salb geschmierte Meissel darein stecken / ferners die Köhden/ wie ich unterrichtet/ pflegen.

Wann der dicke Nerv des Schenckels sehr aufgeloffen und geschwollen / hart und warm ist / wann an statt der wohl-gekochten Materi / roth Wasser / welches von den Nerven kommt/ heraus fliesst / und das Pferd den Fuß nicht zu Boden setzt / ist es ein sehr böß Zeichen/ und wäre gut/ wann das Pferd zu Erleuchterung der andern Schenckeln unterhängt würde; wofern es nicht liegen bleibt/ wie viel zu thun pflegen/ welche nicht liegend essen/ und welche Stärcke und Kräfften genug haben/ wieder aufzustehen/ in Ansehung etliche von Natur tölpisch und ungeschickt sind/ welche sich nicht niederlegen/ aus Forcht/ daß sie hernach nicht wieder aufstehen können. Das Pferd/ welches sehr hinckt / ja den Fuß nicht zu Boden setzt / wofern es nicht unterhängt wird/ so jedoch nur in der höchsten Noth geschehen muß / ist in Gefahr/ daß es Käh werde.

Neben den rothen und äderrichten Wasser / das aus den Wunden der Köhden kommt/ fließt auch eine gelbe Materi / die wie Leim so zäh / und viel härter / bißweilen auch klarlicht ist / heraus / welches ein sehr böß Anzeigen / weilen es einiger massen das Marck der Nerven / oder vielmehr die Substanz, davon er ernehret wird/ ist/ in Ermanglung deren/ er dürr werden wird/ keine Nahrung haben/ zur Bewegung/ untüchtig seyn/ Mist-Kupffen/ daß dem Pferd die Köhden vor sich hinaus gehet / welches auf Frantzösisch Bouleté genennet wird/ bekomen. So bald man dieser gelben / harten/ und stinckenden Materi/ (neben den andern obangeregten Zufällen/ als da ist/ wann der Nerv im Schenckel geschwillt und warm wird / und das Pferd den Fuß nicht zu Boden setzt) gewahr wird / muß man alsobald durch gute Honig- oder Emmiellur-Salben den Schmertzen vertreiben/ hernach wann derselbe gestillet / aber ja nicht ehender/ den Nerven der Länge nach / und um die Köhden

herum brennen / die Strichen sehr nahe aneinander machen / doch die Haut nicht durchstechen / ein gutes Wax-Pflaster über die gebrannte Ort mit Scheer-Wollen legen; Vor diesem Brennen aber muß man die Nerven und die Köhden offt mit Wein-Geist reiben. Den krancken Fuß mit einem Eisen / das ohngefehr / wie eines Maul-Thiers Eisen / zwey Daumen-Finger-breit vor die Zähen hinaus geht / beschlagen / das anodynische Pflaster und Meisel / wie vorhin / wieder über die Wunden legen / auch / von eben dem Tag an / dem Pferd ein von polichresten Saltz gemachte Clystier / um ihm das Seiten-Klopffen / so der von dem Brand herrührende Schmertzen verursacht / zu stillen / eingeben. Man muß diese Clystier fünff oder sechs Tag-lang wiederholen.

Diß Brennen wird gebraucht / um solche aderichte Feuchtigkeit / welche aus den Nerven kommt / und dieselbe ihrer Nahrung beraubet / zu stillen / dann für die Pferde kein besser Restrictif-Mittel ist / als das Feuer / welches das Mittel / dardurch man verhindern kan / daß das Pferd nicht lahm werde / und die Köhden hinaus stehe.

Man muß solcher Gestalten die Cur des Pferds continuiren / biß die Wunden vom Feuer in der Köhden gantz und gar geheilet sind.

Wann ihr das Pferd unterhängt habt / und sehet / daß es auf den Fuß tritt / könnt ihr es wiederum loß machen.

Wann unter währendem diesen Verfahren / wie es vielmaln geschicht / absonderlich wann die hintern Köhden incommodirt / das Pferd den Lust zum Essen verliehrt / so bindet an die Drense einen Lecker-Ball / damit es alle Morgen käue / biß es wieder frisst.

Damit man aber verhüte / daß das Pferd nicht rähe werde / wie solches offt nicht nur bey diesen Zuständen / sondern auch bey vielen andern / die grossen Schmertzen an den Schencklen oder Füssen verursachen / zu geschehen pfleget / so gebt ihm 5. oder 6. Tag / jedem Tag eine Untzen / gepülverte Assam fœtidam in einem Schoppen Wein ein / und haltets zwey Stund vor / und zwey Stund nach der Einnahm / gezäumt. Dieses wird auch die Heilung seines Zustands sehr befördern.

Ich hab hieroben ein anodynisch Zug-Pflaster versprochen / welches den Schmertzen wegnimmet / und verhindert / daß die Feuchtigkeit sich nicht unter sich setzet / folgt demnach

Ein Anodynisch Pflaster.

Nehmt ein Pfund Lein-Mehl / rührts unter einen Schoppen rothen Wein / und lassets in einer Pfann umrührend / als wie einen Brey / kochen; Wanns anfängt zu kochen / so thut vier Untzen frische Butter darzu / lassts umrührend kochen / biß daß der Brey dick werde / alsdann thut zwo Untzen rain zu Pulver zerstossenen morgenländischen Bolum darein / rührts beym Feuer allzeit / biß das alles wohl einverleibt; Hernach nehmts vom Feuer / thut sechs Untzen gemeinen Terpentin darzu / und rührts eine halbe Viertel-Stund ausser dem Feuer.

Man applicirt solches / warm auf Werck gestrichen / um die Köhden herum / wie ichs verordnet.

Dieses Pflaster hat die Krafft / daß es nicht nur den Schmertzen vertreibt / sondern auch verhindert / daß die Feuchtigkeiten nicht unter sich steigen. Es geschicht offt / daß die Wunden in der Köhden / da der Nerv verwundet ist / so gefährlich seynd / daß wann ihr den geringsten Umstand / so ich vor beschrieben / vergesset / das Pferd lahm wird / zumalen was die hintern Schenckel betrifft / an welchen die Wunden in der Köhden gar viel gefährlicher seynd / als an den Vorderen.

Über Köhde geschossen / davon stehet das Pferd auf der Zäen.

Bey solcher Beschaffenheit wird der Fuß über ein dickes Holtz gezogen / daß er sich mit einem Schnalz wieder in seine Stell schicket.

Andere stossen mit einer Gabel gantz geschwind am Stehen das Ober-Glied wieder zurück / daß es auch mit einem Schnaltz oder Krach wieder einfahret / dessen man aber sehr gewiß seyn / und nicht zu stossen muß / nach einer von beyderley angebrachten Einrichtung /

Nimmt man Hasel-Rinden / Heydter-Nessel und Saltz-Oel / mit Hanff-Werck übergelegt.

Oder: Jungfrau-Wax / Essig / Hanff / auf einen blauen und wollenen Tuch aufgebunden / und warm gehalten.

Item / warmen Roß-Koth in Butter und Bier gesotten / und warm übergelegt.

Cap. LXXX.

Von der Vernaglung.

Alls der Vernaglung / welche zwar eine gar geringe Sach / wann sie aber verabsäumet wird / kan ein grosses Übel entstehen; Mit warmen Oel aber kan man derselben helffen.

Bey Abnehmung der Eisen von dem vernagelten Fuß / muß man an den Nägeln in Acht nehmen / ob sie gebogen / ob ein Spreißlein dabey / und ob Blut oder Eyter zu dem Loch herans fliesst. Wann er gebogen wäre / könnte er mit der Krümme die Ader drucken / und das Pferd hinckend machen. So aber ein Zincklein daran auf die Seiten gienge / kan er das Fleisch oder die Ader drucken / und erkennt man bißweilen am Nagel / daß das Zincklein in dem Fuß geblieben / welches bös ist / sintemalen es schwehr wird der heraus zu bringen / und so lang es in dem Fuß ist / kan das Pferd nimmermehr heilen.

Die Pferde / welche einen fleischigten Fuß / das ist / das Horn am Huf sehr dünn haben / und von schwachen oder zusamm-gezogenen Fersen sind / hinken offt in den ersten Tagen / als sie beschlagen werden / so sehr / daß sie kaum aufrecht stehen können / solches aber wird wieder von sich selber vest und steiff. Das

End

Englischen Pferde sind solchen mehr/ als andere/ unterworffen.

Oder: Welche von zusammen-gezogenen Fersen sind/ wann die Nägel ein wenig hoch geschlagen/ hincken sie/ ob sie schon nicht vernagelt/ gleichwol/ so man solche nicht bald ausziehet/ wird sich stracks Materie darinn formiren/ und muß alsdann das Pferd/ als wanns vernagelt gewesen/ curiret werden.

Wann die Materie formirt ist/ siehet man/ daß sie heraus kommt/ hernach schüttet man heiß Oel/ in welches ein wenig Zucker geworffen worden/ darein/ und verstopfft das Loch mit Baumwollen. Alsdann muß man das Eisen wieder mit drey oder vier Nägeln aufnaglen/ und den Fuß mit Remoladen-Salb/ oder mit rother Honig-Salb ausfüllen. Welches die Hitz aus dem Fuß in die Sohlen ziehen/ und verhindern wird/ daß die Materie nicht hinauf zu dem Haar steige/ wie auch die Schmertzen/ und die Verletzung wegnehmen wird. Ferner muß man verhüten/ daß das Pferd den Fuß nicht netze/ schwartze/ rothe oder weisse Restrinctif-Salb um den Fuß herumb streichen/ und den Fuß alle Tag verbinden/ biß daß es nicht mehr hincke.

Nachfolgendes Mittel ist sehr gut für die Vernaglung: Sobald/ als ihr den gestochenen Ort eröffnet/ giesst kalt Wunden-Wasser darein/ und thut Baumwollen darauf: Auf zweymalige Wiederholung/ von zweymal vier und zwantzig Stunden/ wird das Pferd heil seyn. Wann ihr an keinem bequemen Ort seyd/ allwo Wund-Wasser zu haben/ nehmet Pompholyx-Salbe/ deren ihr bey allen Apothecern findet/ lasst sie erwärmen/ und thut darvon in das vom Nagel gemachte Loch/ pfleget das Pferd täglich/ so wird es in kurtzem geheilt seyn/ sofern es keinen andern Zustand hat. So ihr weder eines noch das andere habt/ nehmt Tausend-Blatt oder Braunellen/ zerstosst sie/ und thut sie in einen eisernen Löffel mit Essig/ lasst es fünff oder sechs Sudern/ und rührts zwey- oder dreymal durcheinander/ thut den Essig hernach gantz warm in das Loch der Vernaglung/ thut das andere drüber/ und continuirt es biß zur Heilung.

Es gibt Pferde von niedern Fersen/ welche/ wann sie in rauhen Ländern gehen/ zertretten sie den Strahl dergestalten/ daß sie gantz tieff hincken/ und hat man zu schaffen/ den Zustand zu finden. Dann man meynet nicht/ daß der Strahl an dem Boden anstosse/ sondern man sucht den Zustand in dem Fuß/ in der Köhden/ in der Schulter/ und anderswo/ welcher in dem zertrettenen/ und durch die Stein/ oder allzu harte Erdschollen/ verwundten Strahl sich befindet. Diesen Zustand wird man erkennen/ daß der Strahl sich reget/ und sich die Materie unten darunter formirt/ welche wie eine Vernaglung zu curiren/ indem man in die Mitte/ durch den Fersen/ zwischen dem Strahl und den Kern/ hinein schüttet/ und über den Strahl gute von Kalch und gebrauchtem Scheid-Wasser gemachte Restrinctif-Pflaster leget/ auch dergestalten continuirt/ so wird das Pferd ohne Ausreissung des Strahls heilen.

Alle Wund-Kräuter werden ebenfalls eine Vernaglung im Anfang heilen/ als zum Exempel/ Wasser-Pfeffer/ Seven-Baum/ Eisen-Kraut/ Hohl-Wurtz/ Ehrenpreiß/ Ottermenning/ Schlangen-Kraut/ Mayen-Blümlein/ Zittwar/ Schlangen-Zung/ und viel andere mehr/ deren man sich/ gleichwie vorhergehends der Brünellen oder Tausendblats/ mit Essig bedienen kan.

Es ist nutzlicher/ wann eine Vernaglung frisch/ und sich noch kein Eyter allda formirt/ daß man das Loch alsobald öffne/ und gantz kalten Vitriol-Geist darein giesse/ es mit Baumwolle zustopffe/ weiter nichts damit mache/ und das Pferd auf lang beschlage; Wann es ferner zu Hincken käme/ muß man abermalen die Eisen abnehmen/ und/ wie vorhin/ es wieder mit Vitriol-Geist tractiren/ worauf es bald gesund seyn wird. Das Pompholyx ist auch ein sehr gut Mittel für die Ochsen/ wann sie an den Füssen verwundet/ wie es dann zu Zeiten den ungeschickten Ackers-Leuten wiederfähret/ indeme sie solche mit dem Pflug-Eisen an den hintern Füssen verletzen/ davon sie lahm werden können; Worvon sie diese Salbe befreyet/ wann sie/ nachdem sie die Wunde geöffnet/ und mit warmen Wein wohl gewaschen/ von dem Pompholyx hinein giessen/ alsdann mit Baumwolle zustopffen/ und damit biß zur Heilung fortfahren.

Cap. LXXXI.

Von den Gassen-Nägeln und Stumpen.

Das Hin- und Her-Fahren in grossen Städten macht/ daß viel alte Nägel in den Gassen bleiben/ welche den Pferden in die Füsse gehen/ und darinn stecken bleiben/ wofern die Gutscher/ bald sie sehen/ daß ein Pferd hinckt/ nicht alsobald eilfig absteigen/ um ihnen den Nagel auszureissen/ oder verhüten/ daß er nicht/ wie es gar offt geschicht/ biß an den Kopff hinein gehe.

Die Stumpen bleiben gerne an der neuen Ausbeschlagung hangen. Es tretten die Pferde auch offtmalen Holtz-Spähn in die Füsse/ welche die Sohle durchstechen/ und bißweilen biß auf den Kern hinein gehen.

Demnach/ sobald man gewahr wird/ daß ein Pferd in einen Nagel oder Stumpen getretten/ muß man den Nagel heraus ziehen. Wann Blut heraus fleusst/ ist es um soviel desto besser. Dann kan man seinen Weeg fortsetzen/ im Fall das Pferd nicht hinckt: Wann aber das Pferd hinckt/ ist das beste alsobald/ Spanisch Wax zergehen/ und auf das Loch fallen lassen/ damit weder Sand noch Koth hinein komme. Solcher Gestalten könnt ihr euer Pferd führen/ biß ihr an einen Ort kommt/ da ihr gutes Wund-Wasser oder Vitriol-Geist finden/ und gantz kalt darauf thun könnt/ so ihr aber deren keines haben könnt/ so thut Pompholyx darein; Oefters

ters habe ich auf einmal das Ubel mit Spanischen Wax geheilet. Falls das Pferd aber noch hinckt/ so legt Balsam / Aepffel-Oel / oder eine andere gute Salbe darüber / und füllt das Loch mit Baumwollen / auch legt eine gute Remoladen-Salbe auf die Sohlen / wann aber der Nagel groß / ein Restrinctif-Pflaster um den Huf herum / allein nur an den Zäen / damit könnt ihr solcher Gestalten biß zur Heilung continuiren. Wann ihr im Anfang den Zustand Rath schaffet / wird das Pferd / ob es schon sehr hincket / gar bald heil seyn / wofern der Kern oder der Nerv nicht gestochen ist.

Wann aber der Zustand veraltet / muß man ihm mit dem Würck-Messer eröffnen / hernach mit einer Feder bescheidentlich prüffen / um den Grund zu finden / jedoch daß der Ort mit dem Wund-Eisen nicht beschädiget werde / lasset hernach in einem Löffel Balsam/Aepffel-Oel/ oder Gabian-Oel / oder eine andere gute Salb wärmen / und schüttet sie gantz siedend in das Loch / verstopfft es alsdann mit Baum-Wollen / und legt eine remoladen-Salb / Garn und Schindlen darüber / continuirt solcher Gestalten alle Tag / biß es nicht mehr hinckt.

Man muß allemalen / wann man dem Zustand verbinden / und das Loch eröffnen will / daß die Materi / wann solche vorhanden / heraus komme / in dem man die Sohle um den Zustand herum / ja auch den Fössel unter den Fersen mit dem Daumen drucket / folgendes Oel / oder etwas anders darüber legen.

Wann ihr das andermal euer Pferd aufbindet / nehmet in acht / ob die Salb sehr aufgetrücknet ist / welches ein grosse Hitz bedeutete; Wann ihr hernach den Meissel heraus genommen / und an statt guter / weisser dicker Materi / roth Wasser heraus fleusst / ist es ein böß Zeichen; ja wann diese Materi gelb ist / zäh / stinckend und hart / wie Ochsen-Schmaltz sich befindet / ist es eine von der Nerven herrührende Feuchtigkeit / welches nichts gutes bedeutet / und ist der Nerv fast allezeit gestochen / dann gleichwie diese Materi sehr stinckend / also bedeutet solches eine grosse Fäulung. In diesem Fall muß man ohne Bedencken die Sohlen ausreissen / gute Restrinctif auf die Zäen und Wänd allein / keine aber auf den Fersen legen; oder man muß ein Stück von altem Schmeer oder Schmaltz drüber legen / und den gantzen Schenckel mit Wein-Heffen / mit Eßig oder der Hertzogs-Salb vermischt / schmieren / um damit den Fuß zu verhindern.

Dem Pferd muß man keinen Habern / sondern Kleyen zu fressen geben / und wofern die Materi / welche zur Wunden heraus fliesset / allezeit nicht ist / wie sie seyn soll; Nemlich / wann es roth Wasser / oder harter / zäher und stinckender Eyter / der Fuß auch neben diesem allem erhitzt ist / und der Schenckel geschwüllt / alsdann kan man sich versichern / daß der Zustand langwürig und gefährlich seyn werde; Auch wird es ein grosses Glück seyn / wann sich die Materi nicht an einem Ort des Fusses formirt / so nachgehends vielleicht dem Huf von der Cron ledig machen / und das Pferd verderben kan. Dieses Ungemach zu verhindern / muß man / um als an dem wenigst-gefährlichsten Ort die Materi zu leiten / hinten am Fössel biß eines Daumens nahe der Cron / ein duser Düpffel brennen / und die Haut durchstechen / und dadurch die Humores auszuleeren / alsdann auf diese Düpffel eine gute remolade, oder Terpentin / Karch Salbe und Honig / von ein so viel als von andern, warm appliciren / und mit Spinn-Werck zubinden. welche Operation dem Pferd gewißlich Linderung schaffen wird. Wann ohne Feuer-Düpfflein die Materi sich formirt / welches ihr an dem / daß der Fössel geschwüllt und hart wird / auch so ihr sehet / daß durch das Drucken / Materi aus dem Zustand in dem Fuß heraus fliesst / erkennen könnt / und die Materi auch am Fössel erscheinet / wird man alsdann den Fössel biß zu der Materi durchstechen / und eine Fundanell Schnur / welche von rechts-wegen von Bley sein soll / so man kan / durchziehen müssen / hernach das End mit Garn / so in Brande-Wein / darein Aloes gethan worden / um der Fäulung zu widerstehen / getuncket worden / ausfüllen; Wir wollen aber nicht allezeit gezwungen / eine Fundanell-Schnur durch ziehen / absonderlich wann die Löcher nicht grad gegen einander stehen / sondern in die Krümme sich ziehen. dann in solchem Fall curiret man die zwey Löcher ohne Gebrauch der Fundanell-Schnur.

Wann der Zustand in dem Fössel durchdringt / ist es nicht schlimm / sondern der Fuß empfähet darvon Linderung. Ich hab gesehen / deß er an zwey und drey unterschiedlichen Orthen durch gebrochen / wofern es nur nicht an der Kron / ist nichts daran gelegen.

Mercket ferner / daß / wann der Zustand groß und die Materi in dem Haar oder an dem Fössel ausbrechen solle / es besser seye / daß solches über dem Fersen in dem Fössel / als anderstwo geschehe / weilen der Ort nicht so gefährlich / daß daselbsten der Huf abfalle. Deswegen ich auch befohlen / daß man nur die Zäen und die Wänd / und nicht auf die Fersen Restrinctif-Pflaster legen solle / und bey diesen Zufällen die Wunden fleissig mit Wein-Geist / Myrhen und Aloes waschen / damit die Fäulung / welche allezeit überhand nimmt / verhütet werde; Deßwegen hier Fleiß anzukehren.

Es ist sehr rathsam / wann ihr einem Pferd etliche Tag Mittel gebraucht / und kein Besserung spüret / daß man bald eine gute Oeffnung mache / dann solches den Schmertzen am Fuß lindern / und den Materi / zu desto besserer Würckung / Platz machen wird.

Man kan hernach die Wunde / wann das Pferd nicht mehr hinckt / mit gepulverter Alaun oder ein Restrinctif-Pflaster wieder auftrücknen.

Wann der Gassen-Nagel oder Stumpen an einem sehr gefährlichen Ort / nemlich / zu End auf der Seite des Strahls ist / und in den Kern sticht / muß man ein Restrinctif-Pflaster darüber legen / und um den Huf herum / auf den Fössel / und neben ein Stück alten Schmeer über den Fersen / wie auch über der remoladen-Salb in der Sohlen / den ganzen Schenckel / und den gantzen Backen / wann der Zustand hinten ist / mit Wein-Heffen und Honig schmieren / so man auf diese Manier macht; Man nimmt Wein-Heffen / und wann sie anfängt warm zu werden / macht man sie mit Mehl dick / alsdann thut man

Honig darein / und schmiert damit täglich den krancken Backen / gantz warm / oder auch mit der Herzogs-Salb / damit das Glied gestärcket / und die Feuchtigkeit herab zu steigen verhindert werde / welches ein sehr nothwendige Vorsorg / um die Cur zu befördern. Dann so bald ein Glied geplagt ist / entadet sich die Natur darauf / und solches um so viel destomehr / weilen der natürliche Abhang dabey ist / gleichwie derselbe sich jederzeit bey allen niedern Gliedern befindet.

Es ist bey wichtigen Zuständen / dem Fuß / welche durch die Gassen-Nägel verursacht werden / sehr nützlich / daß man dem Pferd unter den genetzten Kleyen einen Tag zwey Untzen rein gepülvert spar antimonii, und des morgenden Tags hernach eine Untze Hertzstärckend Pulver / auch in nassen Kleyen / zu fressen gebe; Den dritten Tag aber / muß man ihm nichts geben / am vierdten und fünfften Tag kan man / wie den ersten und andern verfahren / und am dritten Tag allemal ruhen lassen / und also / biß zur Heilung / in dieser Ordnung fortfahren; Diese Pulver / so das Pferd einnimmt / werden helffen die Humores, so auf die Füsse fallen / zu zertheilen / ja ihme die Essens-Lust / indem sie das Blut reinigen / wieder zu bringen.

Wann in Curirung einer von Gassen-Nägel herrührenden Beschädigung / ob wohlen man / im Aufschneiden des Fusses / die Köhden nicht bieget / und im Ausnehmen des Meissels sanfft verfähret / dannoch das Blut häuffig heraus fleisst; Finde ich kein bessers Mittel / als den Zustand nur einmal in zwey Tagen zu verbinden; solte aber / wann man denselben nach zwey Tagen aufthut / noch zimlich viel Blut herauskommen / kan man ihn mit Brande-Wein und Zucker pflegen / und erst wieder in drey Tagen aufthun; ist nach diesen dreyen Tagen ferner Blut heraus / so warte man vier Tag / den Schaden wieder aufzuthun; und so nach diesen vier Tagen noch Blut kommt / sehe man erst nach fünff Tagen darzu / nach welcher Zeit die Wunde gewißlich nicht mehr bluten wird; Alsdann kan man dieselbe / nach Nothwendigkeit / des Tags / oder nur in zwey Tagen / einmal verbinden. Ich habe mich bey diesem Methodo sehr wohl befunden / das Blut zuruck zuhalten / sintemalen / wann es heraus fliesst / es die Würckung der Salben und Pulvern verhindert / also / daß jemehr man es aufthut / je besser es ist.

Es ist auch bey den Zuständen der Füß viel gewiß / daß man das Fleisch mit dem Scheer- oder Hand-Messer wegschneide / als mit causticis wegbrenne. Dann neben dem Schmertzen / welchen solches verursacht / macht es / daß sich die Materi ins Haar / als Fössel setzt.

Es kan geschehen / daß an statt eines Lochs / wo der Zustand seyn wird / zwey oder drey neben den Strahl entspringen / welche auch wohl Gemeinschafft mit dem Fössel haben werden. In diesem Fall bin ich der Meinung / daß man alle Knorspel / welche den Strahl formiren / wegschneide / und alles biß auf den Grund des Fusses wegnehme / damit biß auf den Grund des Zustands möge gesehen werden. Sintemalen es nicht damit ausgerichtet / wann der Zustand am End unten am Strahl biß an den Kern ist / daß man die Sohlen abnehme / sondern man schneidet das End von dem Strahl / oder den Strahl gantz hinweg / dann wofern ihr auf den Grund des Zustands sehen könnt / werdet ihr viel besser zu End kommen / als vorhin. Auch wird sich euere Operation besser schicken / wofern ihr nur zu Verstopffung der Adern / welche zu viel Blut hergeben / den Fössel bindet; hierauf so vermischt euere Digestiv-Salb / welche von Terpentin und Eyerklar gemacht ist / mit einem guten theil Saltz / appliciret solches mit Garn überall hin / wo es weggeschnitten / und über das alles / ein gut schwartz / von Kamin-Ruß / Essig und Eyerklar gemachtes Restrictiv-Pflaster / thut hernach Garn und Schindlen oben drüber / damit das Pflaster recht halte. Wann es um die Gegend / wo der Strahl an den Ferse stosst / nochmehr blutete / so legt in warm Terpentin wohl getauchtes Garn / mit einem Uberzug darüber / druckt es darauf / und lasst das Pflaster zweymal vier und zwantzig Stunden darob / bey dessen Abnehmung ihr den Grund des Zustands sehen werdet / und hernach entweder die Wunden mit gebrauchtem Scheid-Wasser waschen / oder mit digestiv-Pflastern / Gabian-Oel / Zucker / oder anderer tauglicher Salb schmieren könnt.

So bald das Spreißlein von dem Bein / oder einig Corpus Extraneum, was das auch seye / den Kern verlassen / wird das Pferd nicht mehr hincken. Die Spreißlein aber erfordern lange Zeit / sich abzulösen / sintemalen man gesehen / daß es funffzehen / achtzehen / zwantzig / bißweilen dreyssig Tag / nachdem sie an einem Ort gewesen / gewähret. Deßwegen man nicht überdrüssig werden muß / sondern continuiren / es geschiehet / daß man bißweilen gezwungen ist / das Spreißlein von dem Bein heraus zu ziehen / wann dasselbe nicht von sich selber heraus gehet / sintemalen die Heilung nicht zu hoffen / so lang etwas in der Wunden bleibt.

Die Manier der Schmide / ein Bein-Spreißlein abzulösen / ist / daß man ein Digestiv-Pflaster darüber lege / weilen solches aber nicht austrocknet / sondern im Gegentheil nehrt / da hingegen das Spreißlein / wann es austrocknet / und und dem Glied weicht / sich bald loß macht. Deßwegen man sich vielmehr des gepülverten Sublimats, mit Ægyptiac vermischt / so man darauf thut / oder aber des Vitriol-Geists / so das Spreißlein gar bald ablösen wird / bedienen soll; ja wann es seyn kan / gibt man ihm ein Düpffelein mit dem Feuer / welches sehr gut / dann das Feuer selbige geschwind abfallen macht. Ferner befinde ich für sehr gut / daß man eine Composition von Aloe und Euforbien-Pulver mache / darzu von einem so viel als vom anderen zunehmen / mit gutem Wein-Geist vermischen / und über das Spreißlein applicire, welches / wofern dieser Gebrauch continuirt wird / dasselbe geschwind ablösen wird. Die Hitz und Schärffe des Euforbien-Pulvers wird durch den Aloes zurück gehalten / alles aber durch den Wein-Geist / welcher von sich selbsten austrücknet / gleichsam animirt / und kräfftiger gemacht.

Wann ein Spreißlein am Kern abzulösen ist / muß man wohl zusehen / daß das Fleisch nicht über-

wachse/ und die Oeffnung/ durch welche das Spreißlein ausfallen soll / nicht zudecke / aber man kan ohne Bedencken mit dem gepulverten Sublimat solches Fleisch weg ätzen. Wann es das erste mahl nicht genug gewürcket / kan man es noch einmahl darauff streuen. Hernach vermischt wieder gepulvert Sublimat mit Ægyptiac, und legts auf das überwachsene Fleisch/ welches ihr zuvor mit dem Pulver bestreuet / thut Spinn-Werck darüber / verbindet alles wohl / und lassts vier Tag ohn aufgemacht beysammen/ wofern euch / solches eher zu besehen / nichts verbinde; Dann alle Caustica drey oder vier Tag zu ihrer Würckung haben. Ich will die Beschreibung der Salb des Vilegmagne hieher setzen / welche für alle diese Zustände gut/ nicht weiniger auch hilfft sie für allen Schaden / so den Pferden sonsten an den Füssen begegnen / und erhält ihnen dieselbe überaus wohl / ist auch ein sehr gutes Mittel für die Wunden und Geschwäre/ und wie man versichert/ soll sie gleichfalls gut bey den Menschen zu gebrauchen seyn. Sie wird also bereitet:

Nehmt vier Untzen Gummi-Elemi / drey Untzen Hartz-Pech / eine Untze lange Hohl-Wurtz / ein Loth des feinesten Drachen-Bluts / vermenget es alles wohl unter zwölff Untzen Peruvianischen oder natürlichen Balsams / wann solches nun damit halb kalt worden/ so thut noch hinzu ein Loth pulverisirten guten Aloe/ und so viel Myrrhen/ hernach machet Salben daraus.

Ferner / folget eine köstliche Salben / den Pferden bey Beschädigung der Füß / von Vernaglung / oder Gassen-Nägel-Eintrettung / herrührend/ zu gebrauchen.

Nehmlich: Thut in einem Becken oder Hafen ein Untzen zerstossenes Fichten-Baum-Gummi / und ein Untzen gepulvert Gummi-Elemi über ein sehr kleines Feuer/ lassts allgemach zerschmeltzen/ und rührts unter einander. Ferner lasset einen Untzen roth Wax darinnen zerschmeltzen / rühret beständig / thut hernach drey Untzen Venedisch Terpentin darzu/ mischt es wohl / aber allezeit über einem sehr kleinen Feuer durch einander / und thuts alsdann davon: schüttet alsobalden ein Untzen Drachen-Blut-Thränen / und zwey Untzen rein-gepulverte Hohl-Wurtzel darein / und rührt/ biß alles halb kalt ist/ folgends schüttets auf den Marmel / oder auf einen Tisch / so mit süsser Mandel- oder Baumöhl bestrichen/ wie auch/ nachdem ihr eure Händ mit Oehl geschmieret / formirt Rollen so groß/ als euch belieben wird/ wickelt sie in Papier / und behaltet obbemeldte Salb zum Nothfall auf / welche / wann sie recht gemacht ist / wie sie seyn solle.

Wann ihr kein roth Wax findet/ wird solches folgender massen gemacht.

Man nimmt zu einem Pfund gut gelb Wax vier Untzen Terpentin/ ein Untzen Baumöhl/ und ein Untzen auf einem Marmel sehr rein zerriebenen Zinnober. Das Wax und Terpentin läst man zergehen/ schüttet das Oehl/ und den wohl-geriebenen Zinnober darzu / welches alles wohl mit einander vermischt/ hernach in die Form/ welche man begehrt gebracht wird.

Diese Salbe ist besser/ alt als frisch. Es behält seine Güte dreyssig Jahr/ und wird folgender massen applicirt.

Man muß nacher entdecktem Zustand/ wie oben hieroben gewiesen / einen Löffel von dieser Salb mit ein wenig Unschlitt oder Schmaltz / Butter oder Baum-Oehl zergehen lassen / und gantz warm über den Zustand legen / wie auch continuiren / biß das Pferd nicht mehr hincke.

Es ist zu erinnern / daß ich in zu erst gedachter Salbe die Drachen-Blut-Thränen verordnet; Dieses ist ein Gummi / so aus einigen Bäumen in den Canarischen Insuln/ heraus fliesst: Die Thränen / so da heraus fliessen/ seynd von schönster Röthe/ und das schönste und pureste Drachen-Blut. Es ist das Gummi/ so aus dem Baum/ wann man darein schneidet/ heraus fliesst/ eben sowohl Drachen-Blut/ aber dem vorigen an Tugend ungleich. Das meiste kommt aus den Morgenländischen Insuln / und ist von dem und dem andern das rötheste und höchste an Farb für das beste zu halten.

Aber das Drachen-Blut/ so man gemeiniglich den Schmieden verkaufft / ist als unnütz zu passiren/ sintemahlen es verfälscht und nachgemacht ist.

Cap. LXXXII.

Von niedern Fersen/ wie solche Pferd zu beschlagen.

Bey Pferden/ welche niedere Fersen haben/ soll bey Auswürckung der Huf/ und nur von den Zäen/ in geringsten aber nichts von der Fersen / weggenommen / wie auch der Strahl/ nicht berühret werden / es wäre dann / daß er faul / in welchen Fall man sie blatt ausschneidet. Die Zäen muß man mit dem Schab-Eisen allein/ und nicht mit dem Würck-Messer abnehmen.

Man bedienet sich der Würck-Messer / allein das Eisen / wann man zuvor mit dem Schab-Eisen die Zäen / ohngefehr eines Daumens dick / beschnitten/ wohl aufzulegen / so der Fuß sehr lange Zäen hat / muß man das Eisen vornen am Bord löchern / aus Furcht/ man möchte den Fuß vernageln/ so man das Eisen solcher massen auflegt / wird die allzuviel Nahrung/ so sich in die Zäen giesst/ den Fersen zu vestigen und stärcken / gezwungen / und der Fuß kommt durch zwey oder drey Beschlagungen / in gute Form. Dann weilen solche Füsse nur an den Zäen zunehmen/ und alle Nahrung sich dahin ziehet/ nimmt der Fuß je länger je mehr ab / und wird Tage schwächer.

Wann das Pferd niedere / aber nicht zusammengezogene Fersen/ und einem feisten Strahl hat / ist gar gemein / daß es mit denselben an den Eisen nicht anstösset / und ist zu besorgen / daß es

sonderlich / wann es auf rauhem Boden geht / hinken werde.

Solches zu verhindern / ist kein ander Mittel / als daß man die Stollen / wie ein Haasen-Ohr formire / welches geschicht / wann man die Eisen beym Stollen / nach aller ihrer Breite / umschlägt / und ihnen die Gestalt der Stollen zueignet. Solches fügt des Pferdes Fuß keinen sonderbahren Schaden zu / sondern das Pferd gehet im Gegentheil auf dem Pflaer / und schlüpfferigen Boden sicherer und vester.

So ein Pferd die Fersen nieder / aber solche unm beym Eisen zusammen gezogen hat / obwohlen es n Strahl / welches aber selten ist / feist hätte / muß es nicht nur keine Hasen-Ohren-Stollen / sondern auch keine andere haben ; hingegen muß man es à pantoufle beschlagen / das ist / das Eisen muß hinten eng / und inwendig dick seyn / dergestalten / daß die Dicke hinten am Eisen inwendig des Fersens seye / um denselben / wann er wächst / auswärts zutreiben. Und / nachdem man die Zäen mit dem Schab-Eisen / wenig oder viel / nachdem es nothwendig abgenommen / lasse mans beschlagen / und halte ihm den Fuß in seinem wohl-genetzten Mist / biß daß es nicht mehr hincke : Es wird zwar einige Tage an den Füssen Schmertzen fühlen / biß daß dieselbe die Eisen wieder gewohnt habe.

Cap. LXXXIII.

Von dem Aderlassen der Pferde / und ihrer Nutzbarkeit.

Die erste Ursach / so uns einem Pferd zu Ader zu lassen / beweget / ist die übermäßige und überflüßige Menge Bluts. Sie ist von dreyerley Gattung ; Die eine ist / wann die Adern so voll Bluts sind / daß sie fast darvon zerborsten ; Die andere / wann mehr Blut vorhanden ist / als zu der Unterhaltung der Glieder erfordert wird / und solche die Natur nicht regieren kan / omne enim nimium naturæ inimicum. Ob schon keine Zerspringung der Adern zu befürchten / unterdrückt und erhitzt es auch den Leib.

Die andere ist die Hitz des Blutes / welches in den Adern hüpffet : Die Aderlässe erfrischt dasselbe / und stillt sein Sieden.

Die dritte ist / um die verderbte Humores aus den Adern zu bringen / welche wegen ihrer Fäulung nichts als Böses hervor bringen können. Wann aber die Natur durch diese Evacuation erleichtert ist / verdauet sie das übrige desto leichter.

Die vierdte Ursach ist / wann das Blut nicht frey und unverhindert in die Canál fliessen kan. Die Aderlässe giebt ihm Lufft / und befördert seine Bewegung.

Die fünffte ist / damit um dasjenige / welches mit Ungestümm / und in allzu grosser Menge / von einem Glied zum andern fließt / abzuleiten / dahero trachtet man den Lauf aufzuhalten / oder einen gantz widernatürigen zuwegen zu bringen.

Die sechste und letzte Ursach des Aderlassens ist / wann ein Glied / welches sich mit Blut beladen befindet / zu erlindern.

Ob schon die Massa Sanguinis, welche alles dasjenige / was in den Blut-Adern enthalten / in sich begreifft / in die Gall / Pituitam, oder Melancholey degenerirt / so unterläßt man doch nicht / zu Ader zu lassen / dann so das Blut biliosisch ist / hat es einer Abkühlung vonnöthen ; Alsdann läßt man wenig Blut / und offt heraus.

Wann die Adern voller Melancholischen Geblütes wären / ist nöthig / daß man wenig Blut heraus lasse / und offt / damit der Lauf des gar zu dicken Geblüts befördert werde.

Wann das Blut pituitosisch / roh / dick / und alt ist / muß man weniger / als in einer einigen anderen Disposition heraus lassen. Die Aderlässe hat auch ihre Unbequemlichkeit / wann sie zu Unzeiten geschiehet / dann sie die Geisterlein / welche der Ursprung der Stärcke / und der natürlichen Hitze sind / auflöset / sie nimmt auch die zur Nahrung der Glieder verordnete Speiß hinweg / dahero man die Kräfften betrachten muß / ob sie die Aderlässe ertragen können / und zusehen / ob das Pferd nicht sehr abgemergelt ist ; Dann sonsten hätte es der Wieder-Erstattung seines Blutes mehr / als des Aderlassens vonnöthen.

Die Aderlässe ist allen Pferden / welche wohl ernähret werden / und wenig arbeiten / auf die Fürsorg vonnöthen ; man kan selbige zweymahl des Jahrs gebrauchen / um selbige von den Kranckheiten / welche von dem überflüßigen Blut / so ihnen beschwehrlich ist / entspringen / zu befreyen.

Sie ist auch sehr nützlich zur Heilung der Fieber / des Wurms / der Räudigkeit / der Stöß / der Streich / der Flüß auf die Glieder / ausgenommen bey den Flüssen der Augen / für die Räh / Schwindel / Haupt-Zuständ / und für unzehlich viel andere Kranckheiten mehr.

Es sind etliche Authores, welche das Aderlassen auf die Fürsorg nicht gut heissen / und geben vor / daß solches / wann es in gewöhnlichen Zeichen gelassen würde / verursache dem Pferd einige Kranckheit ; Deßhalben sagen sie / man solle dem Pferd nirgends anders / als an den Gaumen auf die Fürsorg zur Ader lassen. Philippo Scacco in seinem Tractat di Mescalzia, ist ebenfalls dieser Meynung.

Weilen aber die Aderlässe unterschiedliche Kranckheiten heilet / als kan man nicht zweiffeln / daß sie nicht vor eben denselben bewahre ; Wann ihr aber dieselbe in einer gewöhnlichen Zeit unterlasset / thut ihr unrecht daran / wofern das Pferd schwehr / wohl gefüttert / und wenig exerciret wird ; sonsten seyd ihr nicht darzu verbunden.

Zu welcher Zeit / item Gegend / man einem Pferd zur Ader lassen soll.

Niemand wird in Zweiffel ziehen / daß nicht einige Zeit im Jahr seye / da ein Humor mehr als zu einer

andern Zeit dominiret: Zum Exempel / jedermann gestehet / daß im Frühling das Blut ist / welches dominiret / im Sommer die Gall / im Herbst die Melancholey / und im Winter Pituita. Was in einer Jahres-Zeit geschichet / erneuert sich alle sechs Stund / welches eben die Zeit ist / welche zur Circulation des Blutes erfordert wird / wie dieses aus unzehligen Proben zu erkennen.

Derowegen setze ich für eine unfehlbare Regel / daß dem sanguinischen Pferd früh um vier Uhr / dem Phlegmatischen des Morgens um zehen Uhr / dem Biliosischen des Abends um vier Uhr / dem Melancholischen aber des Nachts um zehen Uhr / zur Ader gelassen werden solle.

Wann man den Pferden / auf Fürsorg zur Ader läst / muß solches / wo möglich / bey den Jungen / am vierdten oder fünfften Tag / des wachsenden Mondes / bey den Alten aber / im Vollmond geschehen.

Man muß aber den jungen Pferden sowohl als den alten / wie auch denen / so viel gantzen Habern in ihrem Mist von sich geben / zur Ader lassen. Es seye dann / daß das Pferd den Habern gantz und ungekaut hinunter schlucke / welches viel Pferde zu thun pflegen.

Den kalten und Phlegmatischen Pferden / auch denen / welche in sehr kalten Ländern arbeiten / darff man nicht in grosser Hitz noch Kälte zur Ader lassen: weil um selbige Zeit die Leiber vielmehr einer Stärckung / als Schwächung / vonnöthen haben.

Es sind etliche / welche genaue Achtung geben / auch sehr wohl daran thun / wann es die Zeit leydet / und es nur aus Vorsorg geschicht / daß sie an einem / denen himmlischen Zeichen / zugeeigneten Glied / wann der Mond im bemeldten Zeichen ist / nicht zur Ader lassen / weilen um selbige Zeit solches Glied feuchter ist / welches ihm einige Flüßigkeit verursachen könnte. Damit man aber wisse / welche Glieder gewissen Zeichen zugeeignet sind / so regieret der Widder / welcher in dem Calender und anderswo auf solche Weiß ♈ gezeichnet ist / den Kopf / der Stier ♉ den Halß und die Köhle / die Zwillinge ♊ die Kögel und Schienbein / der Krebs ♋ die Brust / der Löw ♌ das Hertz und den Rucken / die Jungfrau ♍ den Bauch und das Eingeweid / die Waag ♎ den Rücken und die Lenden / der Scorpion ♏ wird der Natur der Pferd oder Stutten zugeeignet / der Schütz ♐ wird den Backen zugeschrieben / der Steinbock ♑ den Knien / der Wassermann ♒ den Beinern / Schenckel und Schienbeinen / die Fisch ♓ werden den vördern und hintern Füssen zugeeignet.

Man läßt den Pferden gemeiniglich an dem Halß die Adern / welches zu beyden Seiten des Halses / nahe bey der Köhden sind / sowohl aus Fürsorg / als für unterschiedliche Kranckheiten / nehmlich für den Wurm / die Raut / die Zuständ der Feuchtigkeit / und anders mehr zur Ader.

An den Schläffen / für die durch Unfäll / als da sind Streich / Biß und Stöß / verursachte Zustände der Augen.

Unter der Zung für die Zustände des Haupts / wann die Pferd den Lust zum Essen verlohren haben / und durch die Arbeit erhitzt sind / it. für die Bauch-Strenge und Violen. Man hat eine absonderliche kleine Lantzet / um an diesem Ort zur Ader zu lassen.

Man läßt nur die Naß-Löcher zur Adern / ohnangesehen / ob man die Adern antreffe oder nicht sondern sticht dieselbe mit einem Pfriemen oder Ahlen durch / für die Bauch-Strenge / Violen / und für ein von übermäßigen Lauffen erhitztes Pferd.

Mitten im Gaumen zwischen den obern Hacken wann ein Pferd den Lust zum essen verlohren hat / welches man insgemein nennt / das Rachen-Stechen. Es ist gut für traurige / abgemattete / und erhitzte Pferde.

Diese Aderläße in dem Gaumen wird mit gutem Succes von vielen Personen / welche nicht wissen warum sie es thun / practiciret: sie stechen alle erste Dienstage des Monaths ihren Pferden den Rachen und lassen das Blut in ein Mäßlein Kleyen auffangen / welches sie dem Pferd zu fressen geben; doch siehet man / daß solche Pferd über die massen wohl zunehmen.

Wann es geschicht / daß das Pferd durch die Aderläße zu viel Blut verliehret / muß man ihm den Kopf über sich heben / und mit einer Schnur anbinden / als wann man ihm einen Tranck eingeben wollte / so wird sich das Blut alsobald von sich selbsten stellen. Ich hab gesehen / daß ein Pferd von einer Aderläße / deme man weder mit Vitriol, noch mit Feuer / noch etwas anders / das Blut stillen können / gestorben ist. Als hab ich demnach ein Mittel welches das Blut stillet / erlernet: Nehmet eine halbe Nußschalen / applicirets das hohle Theil auf die Oeffnung der Aderläße / drücket starck mit dem Finger darauf / und haltet es ein Viertel-Stund lang in dem Zustand / so wird die Nußschale ankleben / und solches gewißlich das Blut stillen / welches alle Mittel nicht hätten thun können. Man schlägt die Schranck-Ader für die Gewalt der Schultern / auch wann die Raute um diese Gegend ist.

An den Fässeln für die Verrenckungen und Zustände der Knien.

An den Zähen für die Sohl-Zertrettung / Zustände der Schenckel / Geschwulst / und zertrettene Nerven.

An den Falcken für die Bauch-Strenge / Zustände des Bauchs / und bißweilen für den Wurm.

An dem flachen Theil der Backen für Stöß und Gewalt der Hancken.

Wann man einem Pferde zur Ader läßt / muß man die Ader weit öffnen / damit das dicke und fuelichte Blut heraus kommen möge / dann so der Einschnitt klein ist / kommt nur das subtilste heraus / und schadet die Aderläße mehr / als daß sie nutzet.

Ferners soll die Aderläße an einem hellen und schönen Tag / da weder Wolcken noch Nebel sind / vollzogen werden / dann sobald die Adern durch die Aderläße leer worden / ziehen sie den Lust / welcher dieser Spiritus universalis ist / an sich; Welcher / so er sauber und rein ist / wird man nicht in der Gefahr seyn / daß er das Blut alteriere / sondern wird im Gegentheil dieselbe mit reinen Atomis, welche sich recreiren werden / erfüllen; Wann er aber feucht ist / wird es soviel seyn / als wann man schädliche Schleimigkeiten in das Blut giesse / davon offt die Blut-

Aden-

Adern voll sind. Der Mond soll auch der Sonnen nicht entgegen/ das ist/ nicht voll noch neu seyn/ dann in dieser Zeit die Aderlässe schädlich.

Weiters ist zu melden/ daß man niemalen in den Solsticiis noch Æquinoctiis, welches die Zeiten sind/ da die Natur gleichsam leidet/ und einige Erkänntnüß oder ungewöhnlicher Effect erwartet/ zur Ader lassen solle. Derowegen selbige nicht nur selbigen Tag/ sondern auch zwey Tag vor und darnach/ nicht irre zu machen ist/ in Ansehen/ grosse Unfälle daraus entspringen können. Wann ihr das Temperament des Pferdes recht erkennet/ so nehmt in dem Aderlassen bey ihm in Acht/ so es sanguinisch ist/ wann der Mond in dem Zeichen der Erden des Stiers ♉/ der Jungfrau ♍ und Stein-Bock ♑; Wann es Cholerisch ist/ lasst ihm zur Ader/ wann der Mond in einem Zeichen des Wassers/ als da sind der Krebs ♋/ der Scorpion ♏ und Fisch ♓/ seyn wird; Ist es melancholisch/ lasst ihm zur Ader/ wann der Mond in einem Zeichen des Lufftes/ als da sind die Zwillinge ♊/ die Waag ♎/ und der Wasser-Mann ♒/ ist; Wann es phlegmatisch ist/ öffnet ihm die Ader/ wann der Mond in einem Zeichen des Feuers/ welches der Widder ♈/ der Löw ♌/ und der Schütz ♐ sind.

Cap. LXXXIV.

Præservativ für die Pferde/ mit Purgiren und Clistiren.

WEiln die Fehler bey dem Purgiren der Pferde sehr wichtig sind/ als kan man nicht zuviel Fleiß/ dem Pferd eine Medicin einzugeben/ anwenden. Es wird Kunst und Geschicklichkeit erfordert/ zu machen/ daß es selbige verschlinge/ zu erkennen/ ob es dessen bedürfftig/ welch Medicament ihm gebühret/ dessen Dosin zu reguliren/ die bequeme Zeit darzu erwählen/ und endlich alle Umständ dabey in Acht zu nehmen.

Es ist gewiß/ daß/ je weniger man ein Pferd purgiret/ je besser es ist; Deßhalben solches niemalm ohne grosse Noth zu unterfangen/ weilen die Pferd zu der Entzündung geneigt sind. Und weilen man ihnen gemeiniglich/ zu ihrer Purgirung/ die Medicamenten in grosser Menge eingeben muß/ und solche offtmalen 24. Stunden ohne Operation bey ihnen bleiben/ geht es nicht leer ab/ daß man nicht eine unnatürliche Hitze in ihren Leib ziehe/ welche/ so die Glieder und die Humores disponirt befindet/ offt in ein Fieber ausschläget/ oder lässt eine grosse Hitze/ welche so bald nicht vergehet/ hinter sich.

Jedoch/ die Nothwendigkeit ist keinen Gesetzen unterworffen: Man ist offt gezwungen/ die Pferde zu purgiren/ allein es soll solches geschehen mit Observirung des Himmels Gegend/ der Jahr-Zeiten/ und der Zeichen der Planeten/ des Temperaments des Alters/ und/ wofern es seyn kan/ der Natur des Pferdes.

Eine Purgation zu rechter Zeit zu verordnen/ und mit Methodo darbey zu verfahren/ muß man das subjectum erkennen/ ob das Pferd weder zu jung oder zu alt/ und ob es nicht zu sehr abgemattet ist/ welchen Fall es nöthiger wäre/ dasselbe zu stärcken/ als zu purgiren; Und ob es das Purgiren leichtlich ertraget.

Es soll die Natur des Zustandes erkennet werden/ als zum Exempel in der Hitz des Fiebers/ und in dem Schmertzen der Colica/ wäre es nicht gut/ eine Purgation einzugeben/ dann man würde beym ein und andern gar bald ein Pferd von allen Zuständen geheilet haben.

Man muß/ soviel möglich ist/ im abnehmenden Mond purgiren/ weilen die Natur zu selbiger Zeit nicht so sehr/ als im wachsenden Mond/ in Ablösung der Feuchtigkeiten/ und derselben Evacuation/ widerstehet.

Item/ soll man einen Tag erwählen/ da der Mond in einem feuchten Zeichen ist/ nemlich in dem Krebs ♋/ in dem Scorpion ♏ oder Fisch ♓.

Es sind über das etliche Zeiten im Jahr/ da man das Pferd nicht purgiren muß/ nemlich in den Æquinoctiis, da Tag und Nacht gleich/ und Solsticiis, wann die kürtzeste und längste Tage sind.

Weilen selbiges gleichsam dies critici, da die Natur einen Gewalt thut/ alles/ was ihr schädlich/ zurück zu treiben; So man derohalben eine derselben widerwärtige Bewegung/ durch ein purgirend Medicament, verursachen thäte/ würde man dasjenige/ worzu sie sich præparirt hat/ verhindern/ welches ohne Schaden und Nachtheil des Pferds Temperaments und Gesundheit nicht abgehen könnte. Derowegen muß man das Purgiren nicht nur selbige/ sondern auch etliche Tag vorher und hernach/ unterwegen lassen.

Ingleichen/ wann Sonn und Mond gleich/ und die Sonn in ihrem Circul ist/ also auch im Mars und Saturn/ derer Feinde sie ist: Hingegen der Mond/ so durch seine einfliessende Tugend über der Pferde Leiber regieret/ indeme er durch die andere Planeten geschwächt/ wird in denselben grosse Unordnung verursachen/ und der Purgation mehr schädlich als nützlich seyn.

So ihr aber mit der Purgation einen guten Ausgang haben wollt/ und die Zeit erwählen könnt/ müsset ihr solche nehmen/ wann der Mond im Jupiter und Venus einig/ und derselbe in seinem Septil ist/ weilen/ indeme er diesem Planeten zugethan/ er die Naturen durch seine einfliessende/ und nicht durch seine Elementarische Eigenschafft/ so über die Leiber wenig Gewalt/ ob schon derselbe den Jupiter und der Venus zuwider strebet/ stärcket/ und derselben nützlich ist.

Man ist auch verbunden/ ehe man ein Pferd purgiret/ den Humorem, welcher evacuirt werden soll/ zu præpariren/ weilen/ wann selbige roh/ und mit den guten Humoribus, welche man zu Erhaltung des Thieres conserviren solle/ vermischt ist/ fast unmöglich

möglich wäre/ solchen ohne grosse Müh/ Unordnung und Zerrüttung/ heraus zu bringen.

Deßwegen man fast niemalen/ vom Anfang des Zustands/ ein Pferd purgiren soll/ dann der Humor, welcher dem Mittel widerstrebet/ erhitzet sich/ fermentirt und vermehret/ an statt des Reinigens/ den Zustand. Und gleichwie wir kein eintziges Zeichen der Coction und Separation der bösen Feuchtigkeiten/ welche den Zustand verursachen/ erkennen können/ in Betrachtung der Harn fast allezeit trüb/ und einmal nicht viel anderst/ als das anderemal ist/ darzu auch die Excrementa fast allezeit gleich sind/ als ist man gezwungen/ zu warten/ biß das Pferd geheilet ist. Dieses soll von starcken Kranckheiten verstanden werden/ dann so der Zustand nachlässt/ ist alsdann die Feuchtigkeit/ welche den Zustand verursachet/ zeitig/ sintemalen sie kein eigen Symptoma mehr verursacht; Weil aber die Natur/ in Austreibung der Feuchtigkeit/ die sie überwunden hat/ offt saumseelig ist/ als muß man dieselbe durch die Purgation heraus treiben/ damit sie nicht wieder hervor sprosse/ und neue Ungelegenheit verursache. Solcher Gestalten muß man ein Pferd in dem Fieber/ und andern starcken Zuständen/ weder vom Anfang/ noch in der Hitz des Zustandes/ purgiren.

Nachdem nun dieses wohl beobachtet worden/ muß man die Mittel erwählen/ und dieselbe nach unserm Vorhaben proportioniren/ indeme man offt/ weilen selten ein Humor allein die Kranckheit verursachet/ von unterschiedener Gattung nehmen muß. Dann in allen biliosischen Kranckheiten entspringen allezeit Phlegmata, in allen pituitosischen Leibern befindet sich allezeit Saltz und Schwefel. Wann ihr unterschiedliche Specereyen anwendet/ müsst ihr die Dosin nach Proportion der Zahl/ deren ihr euch bedienet/ verringern: Zum Exempel/ wann ihr drey purgirende Medicamenta nehmet/ wird nur der dritte Theil der Dosis eines jedwedern erfordert/ und werden diese drey eine warhaffte Einnahm machen. Vergesset ihrer eigentlichen Correctiven nicht/ ohngefehr biß auf den vierdten Theil des Gewächs der gantzen Composition.

Ihr werdet finden/ daß die Purgationen/ welche ich verordnet habe/ fast alle schwach sind/ dann weilen die Temperamenten der Pferde voneinander unterschieden sind/ als habe ich gedacht/ es seye besser/ man purgire zweymal/ als zuviel. Das Erstemal wird gleichsam an statt einer Præparation für das anderemal dienen/ und könnt ihr die Dosin das anderemal/ wie auch die Specereyen/ allezeit vermehren/ massen von derselben am wenigsten darbey ist/ weilen sie fast allezeit stärcker/ als andere ist/ und die Medicamenten/ welche schwächer sind/ Krafft und Würckung geben kan: Ist wol das beste Mittel/ wann man nimmt Diacarthami 1. Untzen/ Lerchen-Schwamm-Täfelein/ Turbith-Wurtzel und Feld-Zwiebeln/ jedes 1. Untz/ Spicanardi/ Jngber und Zimmet/ jedes 1. Quintlein/ der Coloquinten aber anderthalb Quintlein. Diese Stücke werden miteinander zu einem Pulver gestossen/ dann solches in einer halben Maas weissen Wein dem Pferde auf einmal eingeschüttet.

Pilulen/ die Feuchtigkeiten der Pferde zu purgiren.

Man findet sie schon in denen Apothecken zubereitet/ will man aber solche selbst machen/ so nimmt man Cocciæ fœtidæ majores Mesue, de Agarico, de Sarcocolla, de Coloquintide, jedes drey biß vier Quintlein. Diese Stücke zerstösset man in einem Mörsner/ und so sie klein genug/ thut man 1. Pfund gewässerten Speck oder Butter darzu/ mischet solches zu einer bequemen Dille/ machet daraus etliche Pillen/ und gibt dem Pferd davon anderthalb Untzen schwehr ein; Es liegt nichts daran/ ob es grosse oder kleine Pillen seyn/ wann nur in dem Gewicht solches nicht versehen wird.

Hierbey ist aber wohl zu mercken/ daß man auch genaue Absicht auf die Pferde haben muß/ ob sie beyleibig oder mager; Dann wann sie mager/ oder allzu dürr seyn/ so ist es am besten/ daß man denselben die folgende Lattwergen/ und nicht die itzt-angeführte Pillen/ gebe.

Lattwergen/ die Pferde zu purgiren/ sind:

Diaphenic, Diacarthami, Benedicta laxativa Nicolai, Hiera picra Galeni, Electuarium Indi cum majus Mesue; Dieses sind alle denen Pferden wohl-anständige Purgationes, und kan ohne Scheu die Dosis von 4. biß 6. Untzen seyn.

Jnzwischen können nicht geringe Fehler begangen werden/ wann man den Pferden allzu starcke Purgationen eingiebet/ in Ansehung/ wann selbe einmal in des Pferdes Leib/ man nicht mehr darüber Meister ist. Sie würcket mit solcher Unordnung/ daß/ wofern sie das Pferd nicht gar tödtet/ sie doch eine grosse Unmässigkeit in den Gliedern hinter sich lässt/ daß man selbige in langer Zeit nicht in Stand bringen kan. Wann das Pferd von der recht gegebenen Artzney nicht purgiret hat/ ist nichts verlohren/ sintemal dieselbe den Humorem disponirt hat/ dergestalten/ daß man drey Tage hernach nur halb soviel demselben wieder eingeben darff/ und sie doch die völlige Würckung zeiget.

Mittel/ welche das Phlegma oder Schleim purgiren.

Der Lerchen-Schwamm verdünnet/ öffnet und purgiret den unreinen Schleim/ ja auch die Gicht/ die er aus den Hirn-Nerven und Musculn an sich zeucht.

Allein es ist zu bedauern/ daß er nicht jedesmal die Pferde angreifft. Wie dann auch die Lerchen-Schwamm-Täfelein (wie sie genennt werden) nicht allzu wohl angreiffen.

Die Feld-Zwiebeln purgiren die schleimigte Feuchtigkeiten nicht gar starck/ aber sie ziehen gemächtig aus den Gelencken den Schleim an sich. Man mischet ihn öffters mit Picanardi und Zimmet/ davon man auf einmal einem Pferd drey biß vier Untzen eingibt.

Will man die Mechoacan zu Ausführung des Schleims gebrauchen/ so kan man sie mit Zimmet/ Anis und Mastix/ verbessern. Dieses Mittel ist

für den alten Husten / und andere Unreinigkeiten/ daraus die Colica und die Würmer entstehen. Von diesem ist die Dosis 4. biß 5. Unzen.

Ein anders Mittel zu purgiren/ für die Darm-Gichter.

Man nimmt eine halbe Unz sublimirten Mercurium, und anderthalb Unzen alten Theriack/ mischt solches untereinander; Hieraus kan man drey Pillen machen / und es dem Pferd in einem Seidlein (Mösel) Wein eingeben. Wann solches geschehen/ kan eine Stunde darauf demselben ein Clystier/ die Würmer in den Affter-Darm locket / gegeben werden; Das Clystier aber wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt eine Maas Milch/ sechs Eyer/ und einen Vierling Butter/ solches wird wohl untereinander gemischet / und dem Pferd auf einmal eingegossen.

Ein anders Clystier / die Pferde zu purgiren/ ist dieses: Man nehme gesottenes Gersten-Wasser oder Kuttel-Brühe/ darinnen lasse man Odermennig und Burtzel-Kraut/ jedes eine Hand-voll/ sieden; Wann solches gesotten / so seihe man es also heiß ab/ und thue darein ein halb Pfund Honig/ von acht Eyern das Gelbe / und ein halb Pfund Zucker / und nachdem es schier erkaltet / kan es dem Pferd eingegossen werden.

Die Schmiede bedienen sich gemeiniglich / statt der Purgation/der Coloquinten/welche den Schleim/ und andere Feuchtigkeiten/aus allen Gliedern ausziehet/ und zum Auswurff befördert.

Will man dieser Coloquint einen Zusatz thun/ so kan es durch Lerchen-Schwamm-Täfelein / süsses Mandel-Oel / und Gummi-Tragant / geschehen. Die Dosis bestehet in 4. biß 6. Quintlein / oder aufs höchste in einer Unzen/ und wird solches denen Pferden/ entweder in Butter oder Schmeer/beygebracht.

Cap. LXXXV.

Allerley Roß-Pulver.

Rehmet Baum-Epheu 1. Loth/ Lorbeer/ Wacholder-Beer/ Meister-Wurtz / Prohnen-Wurtz / Alant-Wurtz/ Eber-Wurtz / runt-Hohl-Wurtz / jedes ein halb Pfund / schlechten Saioran / Meer-Moos / Entzian-Wurtz / jedes 1. Loth / Muscaten-Nüsse 8. Loth / Spanische Ha-sel-Nüsse 6. Loth/ Lerchen-Schwamm 12. Loth/ Erd-Mistel 1. Loth / diese Stücke alle gepülvert / dann einem krancken Roß etlichmal / allezeit 1. Loth feinmal/ in starckem Wein eingegeben/ und warm zugedeckt.

Ein anders/ für allerhand innwendige Gebrechen.

Ein halb Pfund Birn-Mistel / ein und ein halb Pfund Eichen-Laub / Galgant / Ingber / Wacholder-Beer/ jedes 3. Loth/ Engelsüß/ Lorbeer/ jedes 2. Loth/ Tausendgülden-Kraut/ Meister-Wurtz/ jedes 1. Loth/ dieses alles pulverisirt/ und dem Pferd unter sein Futter gemischt.

Ein köstlich Pulver für die Pferd/ so in des Hertzogs von Venedig seinem Marstall gebraucht worden.

Es ist dienlich für Lebersucht/ Haarschlecht/ denen/ die Leber fault/ auch die Lungen schwört/ keuchen/ so nicht verdauen können / wie auch für andere Kranckheiten / so die Roß bekommen / oder in ihnen haben mögen. Nimm Birn-Mistel/ Engelsüß/ Zitter/ Docea / Deschel-Kraut/ Meister-Wurtz/ jedes 1. Loth/ Eicheln 2. Loth / Wermuth/ weissen Ingber/ Galgant / jedes ein Viertels-Pfund / alles pulverisirt untereinander vermischt/ davon gib den Pferden unter dem Futter.

Ein bewährt-erfundenes Pulver/ die Pferd gesund zu erhalten.

Gestossenen Schwefel ein Viertels-Pfund / gestossene Lorbeer / und gebrannt Feder-Weiß / jedes ein Achtels-Pfund. Diese drey Stück wohl vermischet/ jedesmal den Pferden einen Löffel-voll auf das Futter gestreuet.

Des Leutenants-Pulver / welches von vielen Kranckheiten præserviret / wie auch selbige curirt.

Dieses Pulver soll mehr im Sommer / als im Winter gemacht werden; Nehmet an dem Schatten gedörrte Salbey / und Cardebenedicten-Blätter / von jeden drey Unzen / lange Hohl-Wurtzen und Ehrenpreiß-Blätter / welche auch an dem Schatten sollen gedörret seyn / von jeden zwey Unzen / stosst sie zu gröblichten Pulver / und thut es wohl mit einander vermischt / in eine irrdene gegläste Blatte/ schüttet guten Wein-Geist darüber / deckt es mit einer andern irrdenen Platte zu / und verkleibet die Fugen. Stellt diese zwey Platten / in einen warmen Offen / wann man das Brod heraus gezogen hat.

Wann das Pulver ausgetrocknet ist / muß man es wieder von neuen biß zu dreyenmalen mit Wein-Geist begiessen/ und es hernach erstbemeldter Massen wohl zugedeckt / austrücknen lassen; Zugleich muß man das andere nachfolgender Massen præpariren.

Nehmet Süß-Holtz-Safft / Alant-Wurtzel und Eich-Mistel / oder an deren statt Zittwer / von jeden drey Unzen / Entzian vier Unzen / Lorbeer / Aniß und Kümmel/ von jeden zwey Unzen/ Cruciata oder morsus Diaboli, so man keines dieser beyden findet / nehmet zwey Unzen Thina-Wurtzel / stosst alles zu Pulver / mischt es wohl durcheinander / thut es in eine irrdene gegläste Platte / begiesset es mit nachfolgenden gesottenen Tranck.

Nehmet Birn-Baum / Aepffel-Baum / Eich-Mistel und zerstossene Pappel-Wurtzel / so viel von einem als von dem andern / hernach halb so viel von frischen Kraut / Pulmonaria genannt / oder Huflattig / macht von solchen allen einen Tranck mit weissen

alten Wein / lasst die Wurtzeln eine halbe Stund vor den Blättern kochen / thut hernach / wann alles durchseihet worden / die Pulver darein / dergestalten / daß sie gantz befeuchtet werden / bedeckt hernach die irrdene Platten mit einer andern / die sich wohl darüber schickt / und verkleibt die Fugen / setzt diese zu einer mässigen Hitze des Ofens / oder in dem Back-Ofen / wann das Brod heraus gezogen worden / biß dieselbe ausgetrucknet ist / befeuchtet es zum andernmal mit eben diesem Tranck / und lasst es wohl zugedeckt und verkleibt / wieder austrucknen / begiesst zum drittenmal dieses Pulver mit Wein-Geist / lasst es nachmalen wohl bedeckt austrucknen / dann mischt das Pulver aus der andern Platte unter dieses; Wann alles recht trocken ist / soll es zerstossen / in ein Glas oder ledernen Sack / starck auf einander getrucket / und als ein köstliche Sach aufbehalten werden.

Der Gebrauch des Leutenants-Pulver.

Wann man ein Pferd von den Kranckheiten / so ihm zuhanden stossen können / bewahren will / muß man ihm alle drey / und aufs höchst alle sechs Monat zwey Löffel voll oder anderthalb Untzen des Marck-Gewichts von diesem Pulver unter zwey Mäßlein Kleyen / welche / damit dasselbe daran anklebe / mit Wasser genetzet seyn sollen / zu fressen geben / hernach dasselbe zwey Stund ohngefressen lassen / und fünff oder sechs Tag continuiren. Solches wird vielen Kranckheiten den Weg abschneiden.

Wann ein Pferd die Lust zum essen verlohren / gebt ihm eine Einnahm dieses Pulvers auf nachfolgende Manier ein; Lasst es sechs Stund fasten / mischet hernach zwey Löffel voll / oder anderthalb Untzen dieses Pulvers / unter den sechzehenden Theil einer Maas weissen Wein / und so viel Harn aus einem gesunden Kind / und gebt es dem Pferd / welches noch sechs Stund ungefressen bleiben soll / ein.

Wann das Pferd ein böß Aug / oder widerborstige Haar hat / und wider seine Gewohnheit nicht lustig ist / gebt ihm eine Einnahm von diesem Pulver ein.

Es ist köstlich für alle Rauchstrenge / für die Vivlen und Schmertzen des Rauches / wofern / wann man dessen gewahr wird / eine Einnahm dem Pferd davon eingibt.

Es ist gut für die fröstige Pferd / und welche auswerffen und husten.

Für die Strenge / wahrhaffte und falsche Drüsen.

Für die Zuständ des Kopffs / welche es / wofern es gleich im Anfang des Zustands eingenommen wird / ohnfehlbar heilet.

Bey den Pferden / welche bey der Armee viel ausgestanden haben / oder nicht feist werden können / wird es Wunder thun.

In Summa / bey allen Zuständen / welche von einer kalten Ursach / Röhig- und Undaulichkeit entspringen.

Es wird in Habern / Kleyen / oder welches noch besser ist / in weissen Wein und Kinder-Harn / wie wir schon gemeldet haben / eingegeben.

Dieses Pulver hat unterschiedliche Tugenden / die ihr durch den Gebrauch desselben entdecken werdet.

Pulver für die Flanckerhitzte Pferde.

Man muß denselben / um ihnen die Flancken frisch zu erhalten / alle Jahr zwantzig Tag lang nacheinander davon eingeben.

Nehmet Italiänische oder Provenzalische Lorbeer / Myrrhen / Entzian / runde Hohl-Wurtz / von jedem acht Untzen / Lerchen-Schwamm vier Untzen / zerstossenen Saffran zwey Quintlein. Dieses alles muß ein jedweders besonders zerstossen / hernach miteinander vermischt / durch ein feines hären Sieb gesiebt / aufbehalten / und davon alle Morgen einen Löffel voll dem Pferd / welches ein Stund vor und ein Stund nach der Einnahm gezäumt zu halten / in einem Schoppen weissen Wein eingeben werden; welches so lang / biß das Pferd diß Pulver alles eingenommen / zu continuiren. Man kan es ihm auch unter nasser Kleyen / fünffzehen Tag oder mehr geben / wofern man die Gelegenheit nicht hat / selbiges demselben mit dem Horn einzugeben.

Es kan bey Einnehmung dieses Pulvers gemächlich arbeiten / man muß es aber nicht sehr / oder gar nicht / wann es seyn kan / zu schwitzen machen.

Gleichwie der Gebrauch dieses Pulvers seine Nutzbarkeit bey den Pferden / die von alterirten Flancken sind / ehe sie für dämpffig erklärt worden / den Tag gibt; Also erlindert es auch die Dämpffige

Pulver in alte und neue Schäden zu streuen.

Mastix / Weyrauch / jedes acht Loth / in einem Back-Offen gedörrt / gestossen und gepulvert / darzu thut so viel Roßmarin-Wüpffel / daß es ein ganz Pfund werde / machet das mit Wasser zu einem Teig an / last den in einem Back-Ofen wieder hart werden / hernach zu Pulver gemacht / im Kneten muß man die Hände jmmer mit Wein netzen / und offt umkehren / dann ein Untzen gestossenen Marmor darein gewürcket / damit bestreuet man auch die entzwey gewesten Nerven / wann sie zusammen gehafftet seyn. Ist es dann ein tieffes Loch / so stosse man das Pulver auf einen Maissel / und steckts darein.

Pulver für alte Schäden.

Ein Loth Kupffer-Wasser in einem neuen Topff gethan / brenne es darinnen auf glühenden Kohlen / hernach siedenden Essig darauf gegossen / und dann abgekühlet / dann wieder auf glühende Kohlen gesetzt / daß es heiß wird / und sich pülvern lasse.

Ein anders unvergleichlich Pulver.

Nimm einen neuen wohl-verglasirten Hafen / oben nicht allzu weit / doch daß man darinn die Speichen umrühren könne / thue eines Daumens groß Schmeltz-Butter darein / setz es über eine Glut / daß es sich umher angesetzt / und etwas am Grunde bleiben / dann nimm ein Pfund Kupffer-Wasser / ein Pfund Alaun / in den Hafen gethan / zum Feuer gestellet / und durch einander bröckeln lassen / biß es wird / dann lassen kalt werden / und zu Pulver ge-

sen. Dieses magst du zu allen Schäden brauchen / sie seyn wie sie wollen / wann du aber damit das faule Fleisch heraus geetzt / und sonsten gesäubert / so schmiere mit folgenden Oele.

Nimm ein Hand-voll Nacht-Schatten-Kraut / so viel rothe Beyfuß-Blätter / so zwischen 2. Frauen-Tagen abgebrochen / klein zerhackt / in eine messingene Pfanne gethan / ein Pfund Baum-Oel daran gegossen / ob einem Feuer zimlich geröscht / doch nicht allzu hart / durch ein sauber leinen Tuch gezwungen / in eine wohlvermachte und gehebe zinnerne Flaschen gegossen und aufgehoben / zu gewöhnlichem Gebrauch.

Noch ein anders.

Nimm ungelöschten Kalck und Jungfer-Honig / jedes gleich viel / thue es in einen Scherben / wohl untereinander gerührt / auf Kohlen gestellt / und wohl brennen lassen / daß es wie zu einem Kuchen werde / denselben gepülvert / den Schaden Morgens und Abends mit frischen Brunnen-Wasser ausgewaschen; Nimm breit Wegerich / zerstosse es / drucke den Safft heraus / damit über die Wunde gefahren / daß nichts Unreines darinnen bleibe / dann das Pulver darein gestreuet / thut herrliche Würckung / und wächst das Haar der Farbe / wie es vorher gewest.

Cap. LXXXVI.

Allerley Salben / weisse Emmiellur.

Nimm Pappeln und Ibisch / von jedem zehen Hand-voll / in Ermanglung des Ibisch wird noch so viel Pappeln genug seyn; Achtzehen rosse Lilien Zwiebel / welche ihr zerhacken / und mit nem guten theil Bier in einen Hafen thun sollt; In rmanglung des Biers muß man gesotten Gersten-Wasser / oder geschiedene Milch / nehmen / ja die geschiedene Milch / wann man selbige haben kan / dunckt mich besser zu seyn / als das Bier. Wann die wiebeln weich zu werden anfangen / und sich unter n Fingern zertrücken lassen / thut die Pappeln und bisch / daran die Spitzen zu beyden Seiten abgechen werden sollen / darzu / lasst es mit einander chen / biß es wie ein Teig werde. Wann alles gecht / und ihr die Composition recht machen wolt / üsst ihr dieselbe durch ein umgestürtztes Sieb drüen / und was nicht durchgehen mag / wegwerffen / rnach das andere alles wieder in eben denselben afen schütten / warm lassen werden / und ein Pfund ß Schmaltz / wie auch so viel Butter darzu thun; isst diß alles eine Zeitlang in stetigem Rühren koen / nehmt es hernach vom Feuer / und thut / wanns cht mehr siedet / Honig und gemein Terpentin / von dem ein Pfund darzu / mischt und rührt alles wohl ch einander; Wann selbige laulicht ist / muß man nlich Korn-Mehl / damit sie dick werde / darunter ischen / hernach wieder lassen kalt werden.

Einige vermeinen / die weisse Emmiellur-Salb / der weisse Honig-Salb / wohl zu machen / muß man / e man die Materialien durch das Sieb treibet / in ht nehmen / daß alles wohl eingekocht / und wenig afft mehr da seye / damit / um solches dick zu maen / man kein Mehl darzu thun müsse / dann solche ier / als mit Mehl / ausfällt. Wann die Kräu- und Zwiebeln / wann sie gekocht sind / durch ein ngestürtzt Sieb gedrucket werden / wird die Salb lso besser und tauglicher seyn / und grössere Würung haben; Jedoch ists nicht also zuverstehen / als ann dieselbe / ob sie schon durch kein Sieb gedrücket ird / nicht sehr gute Würckung habe / und man sich eren nicht wohl bedienen könnte / aber sie ist nicht so equem / und siehet nicht so wohl einer Salben gleich. Sie erhält sich an einem trockenen Ort zwey Monat / wann sie wohl bedeckt ist / und ob sie schon obenher schimmlicht / wird sie doch untenher gut seyn.

Wann sie bey der Applicirung zu dick ist / muß man Bier / so sie aber zu dünn ist / Mehl darein thun.

Wann man sich dieser Emmiellur-Salb bedienen will / muß man solche gantz kalt auflegen / und nachdem nun das Haar von dem Glied weggeschoren und geschubert worden / legt man ein Pflaster mit Garn darüber / wie auch von der Emmiellur-Salb oben darauf / und wird dieses alle Tag einmal / biß daß alles dürr ist / continuiret. Man muß den Zustand fleissig säubern / und allen Eyter / den das Pflaster ziehet / wegmachen. Das Pflaster muß mit einem Expulliv-Band / wie es die Wund-Aertzte nennen / gebunden werden.

Die Schmide haben eine Composition, welche sie das weisse Pflaster nennen / deren sie sich an statt der weissen Emmiellur-Salb bedienen. Ihr Mittel lindert ein wenig die Schärffe der Feuchtigkeit / daß es aber die Geschwullst und Hitz aus dem Schenckel vertreibe / das ist nicht. Selbiges weisse Pflaster ist also beschaffen: Sie nehmen ein Mäßlein / das ist / den sechzehenden Theil eines Schöffels rein Korn-Mehl / ein halb Pfund Honig / und ein Schoppen Milch / mit diesem verfertigen sie einen Brey / den sie über einem kleinen Feuer kochen lassen / und allgemach rühren; Wann derselbe dick zu werden anfangt / thun sie vier Untzen gemeinen Terpentin / und zwey Untzen Baum-Oel darzu / lassen es bey einem kleinen Feuer vollends auskochen / und rühren es beständig; wann alles gekocht ist / appliciren sie dieselbe / wie wir bey der weissen Emmiellur-Salb angezeigt haben. Diß Mittel würcket etlicher massen / und schlägt bey geringen Zuständen zimlich wohl aus / auch kostet es wenig / und können diejenige / welche es brauchen wollen / dasselbe leichtlich thun.

Es geschicht gar offt / daß / wann die Unreinigkeiten / damit ein Pferd an den Schenckeln behafftet / gestillt worden / und Geschwullst vorhanden gewesen / die Feuchtigkeiten sich auf dem Fleisch zusammen gesetzt haben / und mit der Zeit so hart worden / daß nach einer langwürigen Applicirung der Salbe / man alle Feuchtigkeit des Schenckels auftrücknen kan; Allein bleibet dieselbe geschwollen / und ohne Hoffnung / daß selbiger wieder in seinen ersten Stand könne gebracht werden / wofern man nicht ein starck resolutiv-Pflaster / wie nachfolgendes seyn wird / brauchet.

Mercurialische Salb oder Pflaster/ die Geschwulst aus den hintern Schenckeln zu vertreiben.

Nehmt ein halb Pfund Queckſilber/ thut es in einen Mörſel/ tödtet es mit drey oder vier Untzen gepülverten Schwefel/ und rührts ohne Unterlaß mit einem Stöſſel/ vermiſcht hernach mit dem getödten Queckſilber ein Pfund weiſſes Schmaltz/ und behaltet es zum Nothfall auf.

Scheeret um die Gegend/ da ihr die Geſchwulſt vertreiben wollt/ das Haar/ ſo glatt ihr könnt/ hinweg/ reibet es hernach mit einem Ubergurt/ daß es warm/ aber nicht verwundt werde/ ſalbets mit der obbemeldten Salbe/ haltet ein glüend Eiſen dargegen/ damit ſelbe durchtringe/ umwickelt ſolches mit einer Säu-Blaſe/ und einen Uberzug oben drüber/ und verbindet es mit einem Seel-Band/ welches nicht ſo bald/ als eine Schnur/ einſchneidet. Ein breit Garn-Band iſt auch ſehr gut hierzu.

Laſſet das Pflaſter zweymal vier und zwantzig Stunden darob/ wiederholt die Applicirung/ doch unterlaſſet das Reiben mit der Ubergurt/ und continuirt. Es gibt wenig Geſchwulſten/ ſo dieſem Mittel nicht weichen.

Wann es ein von dem Uberreſt des Wurms/ oder eines alten Pferds/ wegen gethaner und langer Zeit ausgeſtandener Arbeit/ aufgeloffener Schenckel iſt/ ſo bemühet euch nicht/ ſolchen zu entſchwellen/ ſintemalen weder ihr noch andere/ die ſich unterſtehen/ darinn etwas ausrichten werdet.

Eben dieſe Salb wird allerhand Ungeziefer tödten/ wann daſſelbe Ort/ wo es ſich aufhält/ damit beſtrichen wird/ ja man kan ſich derſelben/ zu Vertreibung der Wantzen in den Bettern/ bedienen.

Es dienet auch/ die Läus und Ungeziefer bey den Pferden zu vertreiben/ wann man Erlen-Laub oder Tannen-Blüh in Waſſer ſiedet/ hernach mit dieſem Waſſer/ oder auch mit Bircken- oder geſottenen Korn-Waſſer ſolche offt wäſchet/ ingleichem mit warmen Eſſig.

Des Schmieds Salbe.

Laſſt in einem verzinnten kupffern Becke ein halb Pfund zerſtoſſen Harts mit einem Pfund Baum-Oel verſchmeltzen/ dann thut das Becke eine Viertel-Stund-lang vom Feuer/ nach deme thut zerſtoſſen Weyrauch und Maſtir/ von jedem anderthalb Untzen darein/ miſchts und rührts eine Viertel-Stund vom Feuer entfernt untereinander/ ferner ein halb Pfund gemeinen Terpentin/ hinein/ und rührts ein wenig/ damit alles ſich einverleibe.

Thut in ein ander Becke oder Topff ein halbes Pfund Honig/ und einen halben Schoppen guten Brandwein/ ſetzts über ein klein Feuer/ und laſſts in unabläſſigem Umrühren/ biß alles raucht/ gemach kochen: Hernach thut Spahnigrün/ und fein-gepülvert Calcantuen/ von jedem drey Untzen/ darzu/ rührets/ und laſſts/ biß alles dick/ langſam kochen: Nehmets vom Feuer hinweg/ und wanns halb erkaltet/ ſchüttet es in das erſte Beck/ allwo das Oel iſt/ welches auch halb kalt ſeyn ſoll/ und miſchet alles wohl durcheinander/ werfft alſobald zwo Untzen in rein Pulver gebrannten Alaun/ und eine Untz Operment darein/ rührt alles wohl/ und ſobald dieſe Pulver vermiſcht/ thut rein Flachs-Mehl und Fœnum græcum, von jedem drey Untzen/ darzu/ rührts, biß daß faſt alles kalt iſt/ hernach thut zwo Untzen rein-gepülvert Aloes hinein/ und miſcht es/ daß der Aloes wohl einverleibt/ und alſo die Salbe gemacht ſey: ſo man in einem Topff behalten kan.

Dieſe Salbe ſäubert/ verhindert die Fäulung/ macht feſt/ und ein ſchönes Wund-Mahl. Man kan ſich derſelben/ an ſtatt einer Wund-Salb/ bey allen/ ja bey den allergröſten Wunden/ bedienen.

Wann man ein faul Fleiſch auszufallen machen will/ muß man ſoviel Salbe/ als Zucker/ untereinander miſchen/ und gantz kalt über den Zuſtand appliciren.

Auf gleiche Weiſe muß man auch verfahren/ wann man eine Wand weggethan.

Weil man den Huf nicht allezeit auf einmal beſchneidet/ ſondern ein Stück heut/ das andere nach etlichen Tagen/ als kan man über die empfindliche Oerter/ und wo eine Wunden ſeyn wird/ von dieſer Salb gantz kalt auf Garn drüber legen/ und continuirn. Wann aber das Fleiſch zu ſehr wüchſe/ und geiffericht wäre/ muß man das Feuer an denen ſehr erhobenen Oertern brauchen/ hernach mit Salbe ſchmieren.

Eben dieſe Salbe iſt ſehr gut für die Wunden an dem Wieder-Riß/ und für alle andere Wunden/ ſo groß ſie ſeyn/ dann ſie dieſelbe ſauber erhält/ und alſo vor dem kalten Brand bewahret.

Nachdem die Horn durch Fäule oder Beſchädigungen mit Feuer oder Caustic gebrannt/ auch der Rufe abgefallen/ und alſo nichts/ als eine Wunden über geblieben/ ſo man von dieſer Salb mit Tuch-Werck gemach darauf thut/ wird ſie bald heil ſeyn.

Man kan die Schmieds-Salbe ein ſehr kräfftige Ægyptiac nennen: Sie iſt gut/ die Sohle/ wann das Fleiſch zu feucht/ daß ſie ſolches ſchwerlich bedecken kan/ wieder zu wachſen machen; Und wann die Sohle wieder kommen/ und ſich nicht wieder recht befeſtiget/ ſo man continuirt/ davon darauf zu thun/ wird ſie darbey wohl ausſchlagen.

Sie heilet die Waſſer an den jungen Gutſchen Pferden/ wann man das Haar abſchneidet/ und täglich mit der Schmied-Salbe ſchmiert: Man kan ſich derer auch bey den Vernaglungen und Gaſſen-Nägeln bedienen.

Eine Salbe/ ſo die Krafft hat/ das Fleiſch wachſend zu machen.

Nehmet einen Vierling Venediſchen Terpentin/ waſchet denſelben/ biß er wie Baumwollen werde/ miſchet hernach das Gelbe von ſechs Eyern/ zwey Quintlein reine Myrrhen/ und ſoviel Aloe/ alles wohl gepülvert/ darunter/ rührts und klopffts wohl durcheinander/ ſo habt ihr eine gute Salbe/ ſo die Schmiede Digeſtiv nennen. Dieſe Salbe iſt gut auf den Ort/ wo man will/ das Fleiſch wachſend zu machen/ zu legen.

Ein ander Mittel/ das Fleisch wieder wachsend zu machen.

Nehmt gerecht/ und nicht falsch/ Drachen-Blut/ reinen oder Armenischen Bolum, von jedem eine halbe Unz/ Mastix/ Weyrauch/ und Persischen Wund-Balsam/ von jedem drey Quintlein/ Aloe/ runde Hohl- und Iriß-Würtzlen/ von jedem anderthalb Quintlein. Von diesen allen muß man ein Pulver machen/ und es also gebrauchen/ daß man dasselbe entweder gantz allein/ oder welches besser/ mit Rosen-Syrup/ Terpentin/ oder Wermuth-Safft vermischt/ über die Wunden leget/ welches das Fleisch wieder wachsend machen wird/ wo im geringsten kein Ansehen/ daß es wieder wachsen könne. Dasjenige/ welches mit Terpentin vermischt wird/ ist besser für die Füß.

Wann die Wunde schön und sauber ist/ muß man sie nur mit Pulver/ so wir hernach benennen werden/ austrucknen/ absonderlich muß man grossen Fleiß anwenden/ den Rand sauber zu halten/ und das Haar mit drey Finger herum glatt wegzuschneiden. Gleichwie es aber von grosser Wichtigkeit ist/ daß die Wunden geschwind geheilet werden/ damit sich die Mucken nicht darauf setzen/ oder die Fäulung entspringe/ welche ein Pferd um das Leben bringet/ als wird solches nichts geschwinder verrichten/ als das Sympathie-Pulver/ dessen Würckung so wunderbar/ daß dasselbe viel Leut/ weil sie selbiges nicht examiniren/ oder solches Examinirens untüchtig sind/ nicht gar natürlich halten können.

Sympathie-Pulver.

Nehmt in dem Monat Junio oder Julio guten gemeinen Vitriol, soviel ihr wollt/ ungestossen/ der Römische ist besser/ der Cyprische aber ist hierzu nicht/ dagegen aber der Teutsche ziemlich gut: Thut ihn in einem irrdenen Becken in die Erden/ wann es thun kan/ stellets an die Sonne/ wo sie/ wann es möglich/ am heissesten scheinet/ hebt es aber allezeit in der Nacht und feuchtem Wetter auf/ und continuirt so lang/ biß der Vitriol calciniret/ und zu Pulver worden/ benebens aber rühret ihn alle Tag mit einem höltzern Spadel durcheinander/ und hütet euch/ solches mit etwas von Eisen anzurühren/ intemalen dadurch der Vitriol geschwächt wird/ und seine Krafft verliehrt/ absonderlich/ wann er von der Sonnen eröffnet/ und in einem Stand/ daß er calciniret werden kan/ gebracht worden/ welches zu continuiren/ biß derselbe zu seiner vollkommenen Weiß gelanget/ welches keine bestimmte Zeit hat/ haltet dieses Pulver an einem truckenen Ort zum Nothfall auf. Es ist das rechte Sympathie-Pulver.

Wann eine Wunde zuheilen soll/ muß man von dem Blut/ das aus der Wunde fleusst/ auf ein Leinwad auffangen/ dasselbe mit diesem Pulver bestreuen/ diesen Leinwad an einem temperirten Ort legen/ und solcher Gestalten alle Tag continuiren. Wann aber Materi oder Eyter auf der Wunden ist/ muß man darvon auf eine Leinwad nehmen/ und ebener Massen bestreuen.

Wann die Wunde der Eyterung bedürfftig/ thut einen Leinwad an ein feucht Ort/ wann man an einem truckenen Ort austrücknen muß/ und ihr aber/ wegen Tieffe der Wunden/ euch der Meisel bedienen müsst/ sollen sie sauber und trücken in die Wunden gethan/ bey dem Heraus-Nehmen mit Pulver bestreut/ und solches/ biß zur Heilung/ continuiret werden.

Ich hab gesehen/ daß es bey den Menschen für die Verrenckung oder Zerquetschung der Nerven grosse Würckung gehabt. Man liesse dieses Pulver in Wasser eher zu viel als zu wenig zergehen/ darinn man den Leinwad/ so man des Tags zweymal über den Zustand legt/ und denselben wohl verbande/ genetzt. Solches hat unterschiedliche Personen sehr geschwind/ und eher/ als andere Mittel/ sie seyen/ wie sie wollen/ geheilet/ aber auf diese Weise geschihet es nicht durch die Würckung der Sympathie, wiewol nichts daran liegt/ wofern man nur geschwind heil wird.

Eben dieser Methodus bringet den Pferden die Verrenckungen/ welche so gefährlich sind/ und die Gewalt der Knie/ dardurch sie zum Dienst unnütz werden/ und man endlich das Feuer darbey brauchen muß/ wieder zurecht.

Der Gräfin Salbe/ welche die von der Materi verursachte Wunden/ wann sie sich in das Haar setzt/ zusammen zieht.

Nehmt einen saubern geglästen Hafen/ thut einen halben Schoppen Brandwein/ und ein Pfund Honig darein/ lasst's bey einem kleinen Feuer/ solches umrührend/ kochen/ biß daß die Hitz in dem Honig getrungen/ und der Brandwein in demselben wohl incorporirt seye/ alsdann thut Spahn-Grün/ Gall-Aepffel/ Venetianischen Borax, von jedem zwey Unzen/ durch ein rein Sieb gesiebet/ wie auch zwo Unzen gestossen weiß Kupffer-Wasser/ darein: Dieses alles rühret wohl durcheinander/ und lasst's bey einem mittelmässigen Feuer/ biß alles wohl miteinander vermengt/ kochen; Solches behalt in eben dem Hafen wohl bedeckt auf.

Die Salb wird auf ein wenig Baumwollen oder Garn/ gantz kalt/ hernach das schwartze oder weisse Restrictiv-Pflaster über die Salb/ und um den Fuß herum applicirt/ so wird gewißlich nach der ersten oder andern Applicirung der Huf aufgelöst/ und die Wunden eingezogen seyn.

Des Jägers Salbe/ für Wunden/ sie seyen so tieff/ als sie wollen.

Thut in ein Beck Schwein-Schmeer und Baum-Oel/ von jedem 1. Pfund/ lasst das Schmeer im Oel schmeltzen/ und einen Augenblick sieden/ hernach thut frische/ grob-zerstossene und klein-geschnittene Anipffer-Wurtzel/ zwo Hand-voll darvon/ darein/ lasst's eine halbe Stund/ zu Zeiten es umrührend/ kochen/ und fügt zwo Hand-voll Brunellen darbey/ lasst's noch einmal eine halbe Stund kochen/ und druckts hernach in einem Tüchlein in der Preß aus/ werfft das Dicke hinweg/ und thut zu dem Ausgedruckten 1. Pfund gemeinen Terpentin/ thuts wieder über ein klein Feuer/ und wanns anfängt/ sich wohl untereinander zu mischen/ so fügt zu allem 4. Unzen rein gepül-

pülvertes Spahn-Grün/ lässts bey einem langsamen Feuer/ solches umrührend/ kochen/ nach dem nehmts vom Feuer/ und thut noch zwo Untzen sehr rein-gestossenen Borax, und sechs Untzen rein-gepülverten/ ungelöschten Kalch darzu/ rührts auch um/ biß alles kalt seye.

Diese Salbe soll schön grün / und dick/ wie ein War-Pflaster/ seyn : Mit solcher muß man die Wunde kalt salben/ den Meisel damit anstreichen/ und die Wunde mit einem alten Segel-Pulver bestreuen.

Sie reiniget / heilet zu / und verhütet die Uberwachsung des Fleisches / sie greifft eine Wunde nicht zu hart an / und bringt sie bald zum Wund-Mahl; Derjenige / so sich deren bedient / wird sie herrlich finden.

Spitzwegerich-Salbe/ so das Horn an den Pferd-Füssen gut und wachsend macht.

Nehmt 1. Pfund frischen Butter/ soviel zerschmoltzen / und von seinem Häutlein abgesondertes Hammel-Unschlitt/ lasst es mit 4. Untzen/ in Stücker zerschnittenem / weissen War / soviel gemein Terpentin/ und 6. Untzen Baum-Oel/ in einem Beck zergehen/ thuts vom Feuer/ und mischt ohngefehr einen Schoppen Wegerich-Safft darunter / lasst es bey einem kleinen Feuer acht oder zehen Stund/ oder so lang/ kochen/ biß der Spitzwegerich-Safft gantz verzehrt/ gebt aber Achtung / daß es nicht siede / dieses zu verhindern / muß man / so man sichet / daß es zu sieden anfängt / dasselbe von dem Feuer / hernach wieder darzu thun / und solcher Gestalten continuiren / biß daß der Safft verzehret ; Nach deme / so ihrs vom Feuer gethan / wird es zu stehen anfangen. Dann thut eine Untzen gepülverten Weyrauch darzu / und rührts ohne Unterlaß / biß daß alles gantz kalt ist. Diese Salbe befeuchtet das Horn/ und befördert des Fusses Wachsthum / ohne daß es eine unnatürliche Hitz in demselben bringe.

Ein köstlich Digestiv.

Mischt zwey Untzen reinen Terpentin / zwey Untzen Honig / darunter vier Eyer-Dotter / eine halbe Untzen Myrrhen / und eine Untzen Aloe / zu Pulver zerstossen/ und kalt untereinander vermischt / welches die Fäulung des Fleisches verhüten / und den durch vorhergehende applicirte starcke Mittel verursachten Schmertzen vertreiben wird.

Die Schmiede nehmen zu ihren Digestiven nur Terpentin / so sie mit Eyer-Gelb mischen / biß daß solches / nach vielem Umrühren / zu einer Citronenfärbigen Salbe werde / welche zwar gut / aber nicht so gut/ als die erste ist.

Ein köstlicher Balsam für Gewalt der Knie/ Verrenckung/ für ein verzucktes Pferd/ für zertrettene Nerven/ für Schläge/ Stöß/ und zerquerschte Nerven.

Dieser Balsam ist herrlich für die Gewalt des grossen Nervens am Knie : Man kan ihn aber nur in den Monaten / May und Junio, machen. Nemlich : Thut in dem Mayen und Junio in ein Glas/ welches eine Maas hält / soviel ihr könnt / Rosen-Blätter / und in ein anders / das eben so groß ist/ eben soviel Johannes-Kraut-Blühe / und in ein jedes den sechszehenden Theil einer Maas Baum-Oel/ stellt solches in der grossen Hitz leicht vermacht an die Sonnen; Uber diese zwey Gläser thut noch in einen irrdenen Hafen / der drey Schoppen halten mag/ Müntz-Kraut mit rothen Stielen / Taback, Kützen-Träubel/ Roßmarin-Blätter und Blühe/ Tausendblatt / soviel von einem / als vom andern / welches rein zerschnitten seyn soll / giesset eine halbe Maas Baum-Oel daran / vermacht den Hafen mit einer Schweins-Blase/ stellt es in der grossen Hitz an die Sonnen/ und rührt ein Monat lang alle zwey Tage/ die Kräuter und Blumen durcheinander/ schüttet hernach alles/ was in dem Hafen und den zwey Gläsern ist/ neben einer halb Maas dick-roiben Wein/ ein Pfund Lamm-Schmaltz/ ein halb Pfund Dachs-Schmaltz / wofern ihr dessen haben könnt / oder in Ermanglung dessen/ Capaunen- oder Hünner-schmaltz von demjenigen / welches vor dem Braten von den Därmen abgelöst wird/ und ein Pfund Zucker/ samt vier Hand-voll Camillen-Blümlein / und Stein-Klee / in ein Becken / lasst's sämtlich bey einem hellen Feuer miteinander kochen/ und rührt es ohne Unterlaß durcheinander / biß die Feuchte verschwunden/ und die Blumen und Kräuter ausgewelcket sind/ durchseihet es alsdann durch ein härnes Sieb/ werffet das Marck davon weg/ thut das Durchgeseihte wieder in das Beck / und thut zwey Pfund Venedischen Terpentin darzu / lasst's ferner gemach kochen/ biß alles miteinander vereinigt seye/ und behaltet den Balsam in einem leicht-vermachten Glas auf.

Dieser Balsam lässet sich mit dem Ægyptiaco zu Reinigung und Verhütung des Uberwachses des Fleisches/ und mit allen andern/ deren Krafft derselbe vermehren wird/ vermischen.

Bey allen Zuständen / allwo weder Entzündung noch Hitz ist/ muß man das Glied mit der Hand oder einem Wisch reiben/ hernach mit diesem Balsam alle zwölff Stund warm schmieren/ und continuiren/ so wird derselbe das Glied in geräumer Zeit wieder in guten Stand bringen / und heilen. Wann aber ein Gewalt der Hüfft oder Schultern ist/ muß man mit diesem Balsam ohngefehr den vierdten Theil Terpentin-Essentz vermischen/ und damit das Glied warm schmieren/ bey der andern Application aber nur den Balsam allein ohne Essentz brauchen/ sollte das Pferd ferners hincken/ muß man wieder die Essentz mit dem Balsam vermischen/ und wie vorhin appliciren.

Was die zertrettene Schenckel anlangt / werden dieselbe/ wann sie alle Tag zweymal damit geschmieret werden / bald wieder zu Diensten tüchtig sein. Dieser Balsam ist auch sehr gut für die Vernagelung/ Gassen-Nägel und Stumpen/ &c. dann er solche geschwind heilen wird. Er ist gut für alle harte Knollen/ ja auch/ so zu sagen/ für die Menschen.

Item/ für das faule Fleisch ist dieser Balsam köstlich / schüttet davon warm auf den Zustand / so wird er biß auf den Grund hinein dringen / hernach muß man den Zustand mit præparirtem Grünspan-Pu

ver bestreuen / welches folgender Massen præpariret wird: Nehmt gepülvert Grünspahn / thut es auf eine glüende Schauffel / rührt den Grünspahn ohne Unterlaß / biß es nicht mehr raucht / und die Farbe ändert: Wann es kalt ist / mischt halb soviel gepülvert Aloe darunter / so wird es das præparirte Grünspahn seyn / auf dieses Pulver / wann es aufgestreut / legt eine Feder / welche mit dem warmen Balsam bestrichen / so wird in kurtzem das faule Fleisch loß werden / alsdann curirt den Zustand innwendig / biß zur Heilung / mit der Gräfin-Salb.

Ein Edelmann auf dem Land / welcher Pferde hält / soll niemalen ohne diesem Balsam seyn / dann er für viel Zuständ sehr köstlich; Ingleichem diejenigen / so einen grossen Troß mit Pferden in der Armee zu leiten haben / sollen dessen / wegen der täglichen Zufälle / so den Pferden begegnen / gewiniglich bey sich haben.

Oldenburgische Salb / das Wasser / die Grätt / Schrunden / und andere Unreinigkeiten an der Pferd Schenckel aufzutrücknen.

Thut in einen gegläsften neuen Haffen zwey Pfund gemeinen Honig / läßt ihn ob einem kleinen Feuer warm werden / wann er zu sieden anfangt / nehmts vom Feuer / und mischt sehr rein gepülvert Span-Grün / und gröblicht zerstossenen weissen Vitriol / von jedem vier Untzen darunter / setzts wieder vor ein klein Feuer / und rührt allezeit / thut ferner zwo Untzen rein zerstossene Gall-Aepffel darzu / nehmts wieder vom Feuer / und rührts ohn unterlaß um; endlich thut ein Untzen zu sehr reinem Pulver zerstossenes Operment darzu / vermengt alles vom Feuer hinweg durch das Rühren mit einander / biß es erkalte. Ihr werdet ein Salb haben / so fähig ist / alles aufzutrücknen. Wann sie nicht genug auftrücknend ist / so thut / wann sie erkaltet / vier Untzen Scheid-Wasser darunter / weilen sie aber zu starck brennen / und der Schenckel davon aufschwellen möchte / legt davon nicht zu viel darauf.

Diese Salbe muß über einem sehr kleinen Feuer vermengt werden / und so bald man siehet / daß sie zu sieden anfängt / muß man es vom Feuer nehmen / sintemahlen alles überlauffen / und aus dem Hafen fliessen würde.

Diese Salb dörret starck / und so man etwas zu viel damit bestriche / würde es verursachen / daß an statt des Dörrens / der Grind entstünde / deßwegen man nur täglich ein wenig damit das Wasser und Schrunden bestreichen solle. Ja / sie wird auch die Wartzen ausdörren / und darff man kein Bedencken tragen / viel davon auf die besagte Wartzen zu thun / sintemahlen sie dieselbe offt auswurtzelt. Die Salbe hält sich lange Zeit auf / wann sie zugedeckt wird.

Wann die vorigen Salben nicht wohl ausgeschlagen / und die Wasser nicht aufgetrücknet / so bedient euch / wann der Schenckel nicht aufgeloffen / der nachfolgenden / sie wird in zweymahlen die Wasser / sie seyen wie sie wollen / auftrücknen.

Ein anders / das Wasser auszutrücknen.

Nehmt gebraucht Scheid-Wasser / welches das Scheid-Wasser ist / so die Goldschmied / und Gold-Arbeiter gebraucht haben / und grün ist / reibet alle Abend das Wasser damit / so wird solches dasselbe auftrücknen.

Im Fall aber der Zustand den Mitteln kein statt noch Platz giebet / muß man sich des Vieh-Hirten Salb bedienen / welche / wofern der Schenckel nicht geschwollen ist / alles Wasser auftrücknen wird; Wann aber Geschwulst und Hitz vorhanden ist / kan man folgendes Wasser / welches sehr gut ist / und keine Ungelegenheit verursacht / brauchen.

Wasser / das Wasser und Wartzen / obwohlen der Schenckel geschwollen ist / auszudörren.

Thut zwey Maas / und ein Schoppen Wasser / mit einem Pfund weissen Vitriol / und anderthalb Pfund Alaun / in einen saubern gegläsften Hafen / lasset es biß aufs halbe einsieden / und haltet dieses Wasser auf. So man es appliciren will / muß man das Haar wegschneiden / den Zustand säubern / hernach alle Abend mit diesem Wasser / biß zur Heilung / waschen.

Schwartze Salbe / oder Kutscher-Salb alle Zuständ und Unrath an der Pferd hindern Schenckeln aufzutrücknen.

Wann das Wasser / die Schrunden und Ratten-Schwäntz / durch vorhergehende Mittel nicht können aufgetrücknet werden / muß man sich der weissen Emmelieur-Salb / um die Schärffe des Humors zu vertreiben / bedienen / dann / nachdem ihr die Oldenburgische / oder des Vieh-Hirten Salb gebraucht / wenig Hoffnung von den andern zu machen seyn wird. Hier sehet ihr noch eine gute und wohlfeile Salbe für die Schenckel / wofern sie nicht aufgeloffen / aufzutrucknen.

Thut in einen Hafen gemeinen Honig / und gepülverten Vitriol / von jedem anderthalb Pfund / mischt es durch einander / laßts bey einem kleinen Feuer warm werden / und rührt / biß daß es siedet / thut es hernach vom Feuer / und laßt die Materi wieder halb kalt werden. Alsdann werfft ein Untzen gepülverten Arsenick darein / thut von neuem den Hafen wieder zum Feuer / und rührt diese Materi stets / biß sie siedet / thut sie alsdann vom Feuer / laßt sie durch stetiges Rühren wieder kalt werden / und ziehet / so wenig als ihr könnt / von diesem Rauch in euch / sintemahlen desselben Geruch nicht annehmlich ist.

Dieselbe zu appliciren / muß man das Haar wegscheeren und die Gegend mit einem Wisch wacker reiben / hernach mit dem Finger schmieren / und in acht nehmen / daß man nicht zu viel hinthue / sintemahlen selbige an statt des Auftrücknens / den Grind verursachen würde. Man muß sie nur über den andern Tag / biß zur Heilung appliciren.

Des Vieh-Hirten-Salb für die Feuchtigkeit in der Pferd Schenckel/ für die stinckende Wunden/ und für die Raude.

Nehmt zwey Pfund Honig in einen saubern Hafen/ samt vier Untzen gepülverten Grünspan/ zwo Untzen gebrennten Alaun/ zwo Untzen rein-gepulverten Borax, und vier Untzen weiß Kupffer-Wasser/ laßt alles bey hellem Feuer kochen/ und rührts/ biß es sich zusammen gesetzt/ fleißig um: laßts wieder erkalten/ und thut zu dieser Composition zwo Untzen gut Scheid-Wasser/ deckt die Salb wohl zu/ und rührt sie täglich sechs Tag lang nach einander. Ein oder zwey Applicationen werden den Zustand heilen/ aber man muß verhüten/ daß das Pferd nicht mit den Zähnen darzu kommen könne. Wann die Raude an dem Schwantz ist/ muß man zuvor denselben abschaben.

Bißweilen macht diese Salb/ wann man zu viel darauf legt/ daß die Haut Schuppen-weiß abfällt/ und beißt an allen Orten/ da man gerieben hat/ auf; worüber sich nicht zu bestürtzen/ sintemahlen wie groß auch die Verletzung zu seyn scheinet/ wofern man selbige mit dem weissen Schmaltz schmiert/ wird der Grind abfallen/ und das Pferd heil werden/ auch das Haar wieder wachsen.

Diese Vieh-Hirten-Salb ist nicht nur für die Räudigkeit/ sondern auch für die Wasser/ Wartzen/ geifferige Wunden/ Grätt/ Mulles traverfieres, und andere Zuständ gut; Wann aber die Schenckel aufgeloffen/ und voller Feuchtigkeiten/ werden solche an einem andern Ort ausbrechen. Als muß man derhalben diese Feuchtigkeit/ vermittelst der weissen Emmiellur-Salb/ oder andern hierzu tüchtigen Mittel zuvor heraus bringen/ hernach mit der Vieh-Hirter-Salb auftrücknen.

Eben diese Salb ist auch gut für die Zuständ/ welche den Ochsen/ wann sie nicht sauber in dem Stall gehalten werden/ an den Gängen des Harns entspringen/ ingleichen auch für die Wunden der Pferden/ wiewohl es nicht ohn Beissen oder grossen Schmertzen abgehet. Diese Salbe hat/ was die Säuberung und Wegätzung des stinckenden Fleisches in den Wunden betrifft/ gleiche Würckung mit dem Ægyptiaco, und ist eigentlich der besten eines/ so bey den abscheulichen Wunden der Füssen der Pferd und anderstwo sehr wohl ausschlägt/ sie ist auch stärcker/ als der Gräffin-Salb/ aber nicht so zusammen zügig.

Unguentum Ægyptiacum.

Nimm Honig ein Pfund/ Essig ein halb Pfund/ Grünspan acht Loth/ Alaun vier Loth/ solches lasse mit einander kochen/ biß es wieder dick wird wie Honig. Diese Salbe ist sehr gut für offene Schäden/ zum Exempel/ wann ein Pferd unter dem Sattel sehr geschwellet wäre/ und sich der Schaden geöffnet/ solche Pflaster-weise aufgelegt/ so dann das Fleisch höher/ dann das ander/ darnach wachsen solle/ ein wenig gebrandten Alaun mit gebrandten Schuhsohlen vermischt/ eingestreuet.

Eine köstliche Salb für die Räudigkeit oder Krätz.

Nehmt ein Pfund Karch-Salb/ thut hernach in einem Mörsel gepülverten lebendigen Schwessel und mischt mit dem Stössel allzeit einrührend/ drey Untzen Queckſilber darunter/ biß das Queckſilber erlöschen/ das ist/ mit dem Schwessel dergestalten vermengt seye/ daß es gäntzlich nicht mehr gesehen werde/ alsdann thut bedeuten Schwessel/ und erleichtnes Queckſilber/ unter die Karch-Salb/ wie auch eine Untze rein-gepulverte Spanische Mücken: rührts und mischts alles kalt unter einander/ und nachdeme ihr die räudige Orth mit einem harten Wisch abgerieben/ schmieret sie mit dieser Salbe/ wann die Raude von dem ersten mahl nicht vergangen/ wird sie gewiß des andern mahls vergehen.

Fomentation oder Erwärmung für die Raude.

Nehmt vier Untzen gepulverten Schwessel/ drey Untzen schwartze Nieß-Wurtzel/ zwo Untzen Euphorbium, und zwo Hand voll Grind-Wurtz/ davon die erste Rinde abgeschaben/ und der Stengel/ so in der Mitte/ weggethan seyn muß/ thut alles in ein Säcklein/ und vernehts wohl zu/ damit nichts heraus fallen könne/ alsdann laßt dieses Säcklein in drey Maaß starcken Eßig/ biß auf zween Drittel einsieden. Nehmt alsdann dieses Säcklein mit den Zangen/ und reibet damit gantz warm die Raude/ taucht hernach das Säcklein wieder in den heissen Eßig/ und reibet wieder die räudigen Orth damit/ biß daß sie alle wohl befeuchtet seynd: Zwey Tag hernach wiederhohlt dieses Reiben vorbesagter massen; Die Raude muß sehr eingewurtzelt seyn/ wann sie nicht davon geheilet.

Pomaden-Salb für die Raude.

Man könte sich der ordinari Pomaden bedienen/ weil sie aber zu theuer ist/ nehmt weiß Schmeer/ so wohl abgewaschen/ mischt rothen Præcipitat darunter/ biß daß das Schmeer rother Rosen-Farb ist/ und schmieret dem Pferd die Raude damit. Man kan auch/ so man will/ ein Pfund weiß saubers Schmaltz/ und einen Vierling Zinnober nehmen/ dasselbe durch einander mischen/ und die räudige Orth damit schmieren.

Ihr könnt daraus abnehmen/ daß das Pferd geheilet ist/ wann die Haut an den Orten/ wo die Raude gewesen/ wie an denn andern dünn ist/ dann so lang die Haut dick seyn wird/ ist Feuchtigkeit vorhanden/ welche noch mehr Raude heraus treiben wird.

In dem Winter/ in währender Kälte/ heilen die räudigen Pferd sehr ungern/ was vor Fleiß auch dabey angewendet wird. Wann von allem dem/ wo wir gemeldet haben/ ein Pferd nicht heylet/ wird es ein Zeichen seyn/ daß es nicht gnugsam purgiert worden.

Vor die Raude.

Alte Butter drey Loth/ Lohröl sechs Loth/ Terpentin ein Quintlein/ Queckſilber fünff Quintlein

Kupffer-Wasser / Rauden / der langen Holwurtz / Alaun / Grünspan / gestossene Lorbeeren / jedes sechs Loth / daraus eine Salbe gemacht / und damit geschmieret.

Eine köstliche Salb für die Wartzen.

Schneidet die Wartzen mit dem Scheermesser / so nahe ihr könnt / bey der Haut hinweg / lasset sie lang bluten / hernach wann das Blut auf den Wunden aufgetrücknet / bestreicht dieselbe mit Vitriol-Geist / damit sich das Blut stille / den andern Tag legt folgendes über die Wunden.

Thut in einen Tiegel eine Unzen verpülvert Arsenick / und drey Unzen auch gepülverten Vitriol / setzt den Tiegel auf ein Kohl-Feuer / rühret bißweilen / und verwahret euch vor dem Dunst oder Rauch / welcher vergifftet ist / halt allezeit ein gut Feuer darunter / biß daß die gantze Materi ein wenig röthlicht werde / thut alsdann das Feuer darunter hinweg / und laßt es wieder kalt werden / zerschlagt den Tiegel / und zerreibt die Materi sehr rein. Nimmet von diesem reinen Pulver vier Unzen / und mischt sie unter fünff Unzen Album ratis, wann sie wohl unter einander gemenget / salbet die Feig-Wartzen täglich / kalt und warm obenhin damit / und fahrt so fort / die Feigwartzen werden / als ein Nußkern / ohne daß der Schenckel davon auflauffe / ausfallen. Unterdessen aber müßt ihr keinen andern Ort / sondern nur die Feig-Wartzen allein salben / und das Pferd in währender Zeit / als man mit der Salbe reibet / nicht arbeiten lassen / wann die Feig-Wartze abgefallen / so salbet die Wunde mit der Gräfin Salb / wodurch die Feig-Wartze ausgereutet seyn wird / und seyd versichert / daß dieses das schönste Secretum in der Welt / für die Feig-Wartzen seye.

Es ist auch sehr köstlich die Wurm-Knöpffe zu salben / wann man sie täglich / gleich wie die Feig-Wartzen / nur ein wenig damit reibet.

13 Freyherrn Salb für die Pferde / welche bey der Schulter oder Hancken Gewalt gebraucht.

Nehmet frisch Wax / und schwartz Pech / von jedem ein Pfund / gemeinen Terpentin eben so viel / Baumöl zwey Pfund / Capaunen-Dachs-Pferds-Maulesels-Schmaltz und Hirsch-Marck von jedem fünff Unzen / Terpentin / Biber-Würm / Kamillen / Johannis-Kraut / Flachs- und Renard-Oel vier Unzen / Gabian-Oel / oder in Ermanglung dessen Stein-Oel zwey Unzen.

Thut das Baum-Oel in ein Becken sammt dem Wax / Hartz und schwartz Pech zerstossen / über ein liechten Feuer / laßt es zerschmeltzen / und rührets in Unterlaß / wann alles zergangen / so mischt das Schmaltz und das Hirsch-Marck hernach das Terpentin darunter / laßt alles wohl bey einem sehr langsamen Feuer miteinander vermischen / schüttet hernach das Oel darein / und rührets eine halbe Viertelstunde lang / thuts vom Feuer / und rührets biß alles gantz kalt ist.

Diese Salb ist für verrenckte Pferd gut / das ist / für die / denen die Schültern oder Hancken auseinander / für Gewalt der Knie und der Backen / für Verdrehungen / und Ubertrettungen / für abgenutzte Schenckel / und zerquetschte Nerven; Endlich für alle Flüssigkeit und Schwachheit in einem Glied.

Solches zu appliciren muß man dem Pferd den Ort durch das Reiben mit der Hand / oder einem Wisch sehr erhitzen / hernach mit der warmen Salbe schmieren / und eine glüende Schauffel dagegen halten / um dasselbe hinein zu treiben / aber nur zwey Tag / biß das Pferd geheilet; Wann es an der Schultern / und es nothwendig / muß man das Pferd fesseln / und an den Fuß / welchem nichts fehlet / ein erhöht Fuß-Eisen legen; Das Glied wird zwar geschwellen / aber mit guter Kräuter-Laugen kan man es hernach / wann der Schmertzen vergangen / leicht vertreiben.

Solte aber / ohngeachtet des angewendten Mittels / das Ubel nicht weichen / muß man die Schulter wohl säubern / und durch starckes Reiben sie erwärmen / hernach mit einer Unze Spicanard-Oel / und mit zwo Unzen Stein- und Terpentin-Oel / wie auch drey Unzen Wein-Geist / einmal schmieren / das Pferd fässeln und auf den gesunden Fuß gegen über / ein erhöht Fuß-Eisen legen.

So es nothwendig / nachdeme man die Schulter zwo Stunden lang / mit obbemeldten Essenzen oder Oelen wohl gerieben / muß man solche mit einer guten Honig-Salbe schmieren / und zwey Tag hernach wieder auf die alte eine neue überthun / alles dieses um derer Krafft besser in das krancke Ort einzudringen und zu würcken machen. Nachdeme diese Salb vier oder fünff Tag darauf geblieben / könnt ihr ein Bad oder Kräuter-Lauge præpariren / und damit die Schulter / über die aufgelegte Salbe / vier oder fünff Tag reiben. Hernach thut die Fessel und Fuß-Eisen hinweg / und nachdeme ihr das Pferd langsam gehen lassen / werdet ihr die Besserung erkennen / dann fast allzeit nach dem Gebrauch dieser Essenzen oder Oelen / ist der Schmertz vergangen / und das Pferd hat nicht mehr gehuncken; Lasset alsdann das Pferd einige Tage ausruhen / damit es wieder zu Kräfften komme; Dann obwolen es nicht mehr hinckt / ist der Ort doch schwach / also daß wann man der Natur die Zeit nicht gibt / sich wieder zu erholen / wird das Pferd stärcker als zuvor hincken / und viel schwerer zu heilen seyn als das erstemal.

Kefer-Salb / für ein Uberbein / Stein / Gall / Vesligons- und einen Strichen des Wurms / wie groß er auch seye / zu vertreiben.

Man findet im Mayen / bißweilen auch im April / in gebauter Erden / tieff unten / oder in dem Getraide Morgends / von zehen biß um zwey Uhr Nachmittag / einen Kefer oder schwartzen Wurm / mit zwey aufeinander stehenden Köpffen / welcher eine Gattung Flügel zu beyden Seiten der Schulter hat / die gleichsam mit zwey Schild / so die Schulter vornen überall bedecken / an den Leib angefüget / aber er fliegt nicht / sein Rucken ist schuppicht / sein Hinderer ist sehr feist / und hat ein Bord / er hat sechs Füß / und geht sehr langsam / welche / so sie auf die Hand

gesetzt werden / lassen sie offt ein sehr stinckend Oel von sich lauffen / und werden auf Lateinisch May oviculæ, oder Icarabæi unctuosi genennet. Es gibt sehr sehr lange / dicke und feiste / aber die geringsten sind ohngefehr so lang als ein kleiner Daumen-Finger breit ist / man befindet ihn kalt / so man ihn anrühret / davon muß man bey hundert zusammen lesen / sie mit einem Pfund Lorbeer-Oel wohl zerreiben / und durch ein Leinwad seyhen / das Marck wegwerffen / das übrige aber / als eine sehr köstliche Salbe für die Zuständ / so ich hernach melden werde / aufbehalten.

Diese Salbe hat die Würckung eines / wie es die Italiäner zu nennen pflegen / erlöschten Feuers / die Schmid aber heissen sie Zug-Salbe / sie verursacht keine sonderbare Geschwulst / dann sie zieht alle Fäulung / so sich zwischen Haut und Fleisch befindet / an sich / und zieht Blattern die voll roth Wasser sind / darauf die Raude folget / welche / wann sie ausgetrucknet / von sich selber abfallen / also daß das Ort sauber / ohne Verlust einiges Haars bleibet / indeme alles was ausfällt / wieder wächset.

Die Salbe zu appliciren / muß man / wofern es ein Uberbein ist / daselbsten scheeren / und mit dem Hefft des Werck-Messers um zu erweichen / glätten / ferner stupffen / und eines Groschen dick Salbe darauf appliciren / hernach eine feurige Schauffel dagegen halten / damit sie die Salbe in das Uberbein hinein treibe / auf dem Glied zerschmelze / und darmit neun Täg anhalte.

Obschon die Stein-Gallen nicht allzeit schmertzhafft / sind sie es doch zu Zeiten und gefährlich / indeme sie hart werden / hernach das Pferd lahm machen können / insondernheit wann sie an den hintern Schenckeln auf den Nerven sind.

Solche zu vertreiben / muß man das Haar über die Stein-Galle mit einem Scheermesser weg schneiden / die Kefer-Salb appliciren / und ein glüend Eisen dagegen halten / welches die Salb hinein treibe. Von diesem wird alsobald der Schenckel geschwellen / aber nach neun Tagen die Stein-Gallen gantz und gar vergehen.

Die Salb wird für die harte Geschwulst des Nerven / so durch eine alte Verletzung verursacht worden / davon das Pferd zwar nicht mehr hinckt / sondern allein die Geschwulst noch vorhanden / sehr gut seyn / indeme sie durch Applicirung dieser Salb / so sie nicht sehr hart / wo nicht auf einmal / jedoch zum meisten auf zweymal vergehet / und die Würckung der ersten Applicirung vor der andern erwartet wird.

Wann ihr einen Strich vom Haar-Wurm vertreiben wollt / darff man nur / wann das Haar weggeschnitten / die Haut über dem Wurm mit der Salb schmieren / welche roth Wasser / und hernach Raude ziehen wird / die man austrücknen lassen muß / hernach wieder mit der Salb schmieren / so wird nach und nach der gantze Strich vergehen.

Salbe / eine Beule exterend zu machen.

Diese Salbe ist gut / nicht nur bey den Beulen zwischen beyden Beinen oder neben der Ganaschen; sondern auch bey allen Geschwulsten / da Materi soll gezogen werden. Wann man nemlich dieselbe offt schmieret / und selbe Gegend warm hält; Die Sal-
be ist also beschaffen; nehmt vier Untzen Basilicum / lassr es in einer Pfannen verschmeltzen / mischet eine Untzen Divinum oder manus Dei, so eine Salbe ist die bey den Apothekern gefunden wird / darunter. Wann alles verschmoltzen / und unter einander vermischt / so nehmet es vom Feuer / und thut drey Untzen alten Theriack darunter / der älteste ist der beste / mischt alles wohl durcheinander / und bedient euch dieser Salbe / mit welcher die Beule / oder die Gegend / so man zu Eyter ziehen will / bestrichen werden muß / so werdet ihr alsobald die Würckung spüren. Wann die Salbe zu hart / wie es geschicht / wann das Basilicum also beschaffen / wie es die Schmid bißweilen begehren / nemlich sehr hart; Zu welchem Ende dann die Apothecker / um sie zu bestreichen / viel Pech drunter mischen / damit es dick werde, welches aber seine Krafft nicht vermehret: bey jeder Beschaffenheit thue eine Untzen alt Baum-Oel darunter.

Heil-Salben.

Tannen-Pech auf Wasser fliessen lassen / gereinet und gepülvert / das gepülverte mit Necotiana-Honig / Butter / Zucker / Pfeffer / Ingber / Brandwein / zur Salben gemacht.

Camillenblumen / Brunnkreß / Quendelkraut / Heydnisch Wundkraut / in Wein gesotten / damit lässet man erstlich den Dampf in die Wunden ziehen / dann nimmt man Ehrenpreiß-Wasser / Gliedkraut / Joh-Heilwasser / Wintergrün-Wasser / unser Frauen Flachs-Wasser / jedes insonderheit distillirt / nimm gleich viel / gemenget zum waschen der Wunden.

Regenwurm / davon beyde Ende geschnitten / das mittlere in Balsam gestossen / mit Camillen Oel und Wachs angemachet / übergelegt.

Zwey Loth Weyrauch / ein Loth Gampffer / ein Viertel alten Speck / ein halb Pfund Hirsch Unschlit / ein Pfund Eppichkraut / ein Loth gestossenen Grienspan / ein Viertel Wachs / ein Viertel Terpentin. Oder nimm weiß Hartz / Rind-Unschlit / jedes ein Pfund / Wachs / Lohröl / Gampffer / jedes ½. Pfund / Baum-Oel / ½. Pfund / sämmtlich in einen gläsernen Topff / über Kohlen gemach sieden lassen / mit Holtz umgerührt / hernach auf frisch Wasser in eine Schüssel gegossen / folgends auf den Schaden geschmiert und ein leinen Tuch darüber gebunden.

Montpelier-Salbe.

Nehmt gerechte Rosen-Salbe / und wahrhafft Populeum, so nicht mit Spangrün vermischet, Althea und Honig / von jedem ein Pfund / mischt alles kalt untereinander / und behaltets in einem wohl verwahrten Topff. Diese Salb stärcket ohne Hitz und dienet aller Orten an statt der Aufschläg und Honig-Pflastern.

Die sogenannte Basilica.

Nimm Wachs / Tannen-Pech / Unschlit / Butter und Schmaltz ana, laß es untereinander zergehen / thue Baum-Oel darzu / laß sie erkalten / und behalt sie in einem saubern Geschirr / zum Gebrauch. Ist gut für alles / es sey offen oder nicht / geschlagen oder gestossen.

Eine edle und köstliche Wund-Salbe/ vor allerley Gebrechen des Mundes und Halses.

Rein geschäumt und geläuterten Honig ein halb Nössel / Wein-Essig eben so viel / aufs Feuer gesetzt/ und biß der Essig eingesotten / sieden lassen / darnach darein gerührt / Grünspan / Alaun / Muscatnüß / jedes ein Quinlein / Hechtküffer / Negelein / Galgant/ Zimmetrind / gebrandt Saltz / jedes ein halb Loth / alles wohl pulverisirt / ferner mit einander sieden lassen / biß zur rechten Dicke / aber damit es nicht anbrenne / fleissig umgerührt / alsdann in einer steinern Büchse biß zur Nothdurfft aufbehalten.

Geäder-Salbe.

Wann einem Roß das Geäder zwischen den Knien und Fesseln zu kurtz werden will / nimm ein Viertel Altea / ein Viertel Hunds-Schmaltz / ein Viertel Hirschen-Talk / ein Maaß Baum-Oel / ein Maaß gelauterten Honig / dieses in einem verglasirten Topf gesotten / fleissig umgerührt / daß es nicht überlaufft / damit dem Gaul allezeit über den andern Tag einmal das Geäder geschmieret / vorher aber muß man ihm die Eisen vornen eines Fingers hoch / und keine Stollen daran machen lassen. Oder nimm ein Viertel ungenetzt Wax / in einer Pfannen zerlassen / drey Loth Weyrauch / drey Loth Myrrhen zupülvert in das zergangene Wax geschüttet / und alles zu einer Salben gemacht. Ehe man das Roß bey einer warmen Glut wohl schmieret / muß man es vorhero bey einer halben Stund herum reiten lassen / daß es sich erwärme. Nachdem es geschmieret / nehme man einen Elen groben Leinwand / bestreiche dasselbe mit einer Bereitschafft habender Materia / so von Schaafsroth / als drey Eyer groß / einem halben Kännichen Wein / und so viel Baum-Oel zu einem Muß gesotten / und solches nachmals übergeschlagen: dieses thut insgesammt stattliche Würckungen.

Oder nimm drey Loth Wachholder-Oel / acht Loth Altea / sieben Loth Lohr-Oel / zwölff Loth Hunds-Schmaltz / neun Loth Kamm-Schmaltz / zehen Loth Terpentin / zwölff Loth Baum-Oel / acht Loth Reinanger-Schmeer / vier Loth Hirsch-Unschlit / vier Loth Venedische Seiffen / sechs Loth Spic-Oel / zehen Loth Brandwein / an das Geäder geschmieret / wann es warm wohl gemenget ist.

Schwind-Salbe.

Aloe drey Loth / Lohr-Oel zwey Loth / Popolium drey Loth / Patrolium zwey Loth / Baum-Oel ein Loth / Dachs-Schmaltz drey Loth / Hunds-Schmaltz ein Quintlein / gelb Wax drey Loth / Bocks-Fett drey Loth / Regen-Würme-Oel drey Loth / alles in einem Pfännlein zerlassen / die Adern damit geschmieret.

Eine köstliche Salbe vor Schwinden zu machen/ nimm ein Pfund Althea / so viel Bären-Schmaltz / so viel ungeschmeltzt Schweinen-Schmaltz / acht Loth Hunds-Schmaltz / acht Loth Baum-Oel / sechs Loth Fœn. Græc. zwey Loth / Cantharides / diese beyde letzte Stück gepulvert / alles in einem Hafen wohl temperirt / und zum Brauch aufbehalten.

Wo man sie aber brauchen will / soll man den Schaden oder schwindenden Ort vorher mit warmen Wasser netzen / und die Haar mit einem Scheermesser abmachen / so fern sich der Schaden begreiffen lässt / mit einem Instrument hin und her gepickt / und in das Gepickte die Salbe wohl geschmieret / ein heiß Eisen darüber gehalten / damit die Salbe desto besser eingehe. Es muß aber solches im neuen Monden drey oder vier Tag nach einander gebraucht werden / dabey soll man dem Pferde / an welchem Fuß es schwindt / drum auswürcken / und ihm mit Sauerteig einschlagen lassen / und dieses alle Tage / so es die Noth erfordert.

Oder nimm gut alt Schmeer / theils durch einen Durchschlag / biß es rein wird / nimm dann zwey Loth Cantharides / lege sie auf einem blechern Eysen in eine Glut / biß sie die Farbe verliehren / alsdann klein zerstossen / ferner zwey Loth Kupffer-Wasser gestossen / und alles unter einander temperirt, das schwindende Glied damit an der Sonnen oder bey einem glüenden Eisen geschmieret. Will man auch Paradiß-Körner oder Hunds-Schmaltz darunter nehmen / ists um so viel desto besser.

Wann einem Roß der Bug schwindet. Nimm 5. Läuß von einem Buben / wann der Mond 3. Tag alt ist / thue solche in neu-backen Brod / wie ein Erbiß groß / laß es das Roß verschlingen / laß drey Stund darauf fasten / thue solches drey Tag nach einander.

Die gemeine sicherste Cur ist; Ein Pfund Lohr-Oel / ein Pfund altes Schmeer / zwey Loth langen Pfeffer / acht Loth Hunds-Schmaltz / ein Hand voller Seven-Baum / klein gemacht / ob dem Feuer durch einander zerlassen / von der Sonnen oder bey einer Glut warm gegen die Haar angestrichen; Item/ im Zunehmen des Monds / allezeit über drey Tage mit Wasser / darinnen Krebse gesotten / abgewaschen.

2. Weisse Wegwart-Wurtzel samt dem Kraut/ im Wachsen des Monds / an dem Halß gehänget / und biß es geholffen / hangen lassen.

3. Eine Menschen-Haut um das Glied gebunden/ und biß es geholffen / dran gelassen.

4. Ein Viertheil Baum-Oel / zwey Loth Spanische Mücken / zwey Loth Christ-Wurtzel / vier Loth Lohrbeer / diese drey Stück gestossen / in einem Echtmaas-Wein eine viertel Stund lang gesotten / hernach das Baum-Oel hinein geschüttet / und abermal drey viertel Stunden lang mit einander sieden lassen/ das Glied damit geschmiert.

Oder Lohrbeer / Krambber / Pappeln / Althea / jedes zwey Loth / ein Vierling Baum-Oel mit Hunds-Schmaltz / wohl untereinander gerühret / das Roß auf den schwindenden Ort fleissig damit geschmieret/ und bey einem Kohl-Feuer wohl eingerieben.

Marck-Schwinden / diß erkennet man/ wann die Pferd vor Schmertzen nicht stehen können oder wollen. Die Scheiben ganz erkaltet seyn.

1. Lungen und Leber von einem schwartzen Kalb/ mit Regen-Würm distilliret / warm an die Bein geschmieret.

Kern-Schwinden.

1. Wann sich der Kern oben und an den Fersen zusammen ziehet / und sich sichtbarlich verliehret.

Dieses wird von unrechten Beschlagen verursachet / wann die Wende biß an die Fersen weggeschnitten seyn.

Auch wann man restringirende Artzney-Mittel zu den Huffen übermässig brauchet / oder wann der allzu dürr gehalten wird.

Darfür gebrauche warmen Säu-Koth von der Weyde / mit Saltz und Knoblauch / (der gestossen ist) vermenget / Pflaster-weiß übergelegt / auch davon alle Nacht dem Pferd eingeschlagen.

Oder mit Haar- oder Flachs-Saamen in Wasser gesotten / eingeschlagen.

Item dünn ausgewürtzet / daß das Blut allenthalben heraus schwitzet / und drey Täge nacheinander mit Menschen-Koth eingeschlagen.

Oder Hennen-Koth mit Milch-Raum angemacht zum einschlagen.

Wie auch Rembergerschmeer / Knoblauch / Seiffen / Unschlitt / Eyerweiß gemenget zum einschlagen.

Huf-Schwinden. Regen-Würm / in Baum-Oel gesotten / Butter / frisches Wax / das Fett von dem Küh-Horn zerlassen / und aufgeschmiert. Oder Schmeer / Honig / Wax / Hartz / Schaaf-Unschlitt und Althea / zusammen vermengt / auf dergleichen Art gebraucht.

Eine Salbe zu guten Füssen.

Dieweil die Pferd nicht allezeit gute Füsse haben / es seye von Natur oder zufälliger Weise / so ist es sehr nöthig / daß ein guter Reuter solchen helffen könne / derowegen will ich euch allhie eine Salbe darzu lehren.

Nehmet Baum-Oel zwey Pfund / Honig ein Pfund / Terpentin vier Untzen / Burgundisch Pech ein halb Pfund / Popolium zwo Untzen / Gummi Elami zwo Untzen.

Kräuter.

Die andere Rinde von Hollunder-Baum / Umbilicus Veneris, drey oder vier Zähnlein von Lauch / klein Hauß-Wurtz oder Katzen-Träublein / Wescherling / Wasser-Wegerich / jedes eine gute Hand-voll. Lasset die Kräuter in dem Baum-Oel kochen / biß sie gantz weich werden / drücket sie hernach durch ein härin Tuch / und drucket den Safft wohl aus / hernach thut die andern Species darzu / und lasset es mit einander aufsieden / mit dem / was ihr von den Kräutern ausgezogen / und lasset es so lange sieden / biß die Feuchtigkeit von den Kräutern verzehret ist / hernach thut alles in einen neuen Topff / euch dessen im Nothfall zu bedienen.

Salben vor die Füsse.

Nimm 2. lebendige Aal / ziehe denselben die Haut ab / und schneid sie hernach in Stücke / und laß sie in drey Schtmaas Baum-Oel kochen / biß sie gantz zergangen / daß man die Graten könnt heraus thun / in das Oel thu anderthalb Pfund Hanimel-Unschlitt / ein Pfund Schweinen-Schmaltz / ein halb Pfund Venetianischen Terpentin / ein halb Pfund frisch Wax / alles wieder auf das Feuer gestellet / und flüssig umgerührt; Ist die Salbe etwas zu dick / kan man Oel hinzu thun / ist sie aber zu dünn / etwas Wax.

Fössel-Salbe.

Ein Loth Gänß-Schmaltz / drey Loth Grün Span / drey Loth Kupffer-Wasser / zwey Loth Hirsch- oder Bocks-Talck / zwey Loth Terpentin in einer Pfannen zerlassen / heilt die Wunden in den Fösseln.

Horn-Salbe.

Terpentin vier Loth / Baum-Oel drey Loth / gelb Wax acht Loth / Hirschen-Talck sechs Loth / Bocks-Talck vier Loth / gelbes Hartz acht Loth / fein gemach zerlassen über einem Kohl-Feuer / lassen kalt werden / den Rossen alle Abend den Huf damit geschmieret / es wächst zusehens.

Item / Terpentin-Oel drey Loth / Baum-Oel acht Loth / gelb Wax acht Loth / Hirschen-Talck acht Loth / Bocks-Talck acht Loth / gelb Hartz vier Loth / Schweinen-Schmeer acht Loth / Röhren-Schmaltz sechs Loth / Popolium sechs Loth / Lohr-Oel sechs Loth / Zucker acht Loth / Butter acht Loth / Honig acht Loth.

Oder Schaaf-Unschlitt / alt Schmeer / Hartz / Wax / halb so viel als des andern / über einem Feuer zergehen lassen / wann es kalt / damit die Horn-Ritze des Tages zweymal geschmieret.

Ferner / Terpentin / Lein-Oel / Gänß-Schmaltz / Honig und Wax / untereinander zerlassen / gibt eine bewährte Salbe.

Oder Klauen-Schmaltz / Venetischen Terpentin jedes ½. Pfund / Wax ½ Pfund / 1½. Loth Baum-Oel / laß zusammen genach sieden / rührs mit einem höltzen Spadel / wann es wohl kühl / schmiers dem Pferd in den Huf / wiederhols alle Tag / feile auch zuweilen von dem guten Huf ein wenig / und streue solches in die Salben.

Rothe Tritt-Salbe.

1. Ein Pfund Honig / vier Loth Grün-Span / vier Loth Allaun / vier Loth Kupffer-Wasser / von dem Honig 3. Theil / in einer Pfannen gesetten / und wohl gerühret / die drey Gepulver in das gesottene Honig gethan / und wieder sieden lassen / gerühret / biß die Salbe roth wird / alsdann den vierdten Theil Honigs darzu / noch einmal aufgesotten und kalt werden lassen / ist gut für alle Horn-Schäden.

Floß-Ballen-Salbe.

Nimm zwey Loth Cantharides / zwey Loth Katzen-Schmaltz / zwey Loth Bleyweiß / Queckber und Silber-Glätt / jedes zwey Loth / alles zerlassen / und alles untereinander temperirt / die Haar wo der Schaden ist / weggeschoren / und die Galle des Tages zweymal damit geschmieret / so wird es schwören anfangen / damit halt an / biß es alles ausrinnet / darnach schmiere es mit Mayen-Butter so wirds nicht wieder kommen. Es kan auch Pflasterweiß darüber gelegt werden.

Kamm-Salbe.

Honig / Lein-Oel / Bocks-Unschlit / ana, in einem Diegel zerlassen / und so es erkaltet / die Pferd

wo ihnen der Kahm geschworen / des Tages zweymal damit geschmieret.

Haar-Salbe.

Regen-Würmer in einem neuen Topff gethan / Baum-Oel darauf gegossen / sieden lassen / kalt das Pferd damit bestrichen / so wachsen die Haar.

Honig / Bären-Schmaltz / Katzen-Schmaltz / Roß-Schmaltz / ana, vermischt / und wo das Haar seyn soll / die Salbe etwas dick aufgestrichen.

Abschnittling von einem Schuhmacher in Wasser gesotten / wann es geronnen / das Feiste herab genommen / und damit geschmieret.

Hunds-Salbe vor abgerittene Pferde.

Nimm drey oder vier junge Hund / drey oder vier Tage alt / vier gute Hand-voll Hasel-Pappeln / in halb Wasser und halb Wein / in einem Kessel gar zu einem Brey sieden lassen / durch ein härin Tuch getrieben / in einen verglasirten Topff gethan / darzu ein Pfund Baum-Oel / ein Pfund Althea / ein halb Pfund Lohr-Oel / ein halb Pfund alt Schmeer / laß es wieder sieden / und dann erkalten. So du sie brauchen wilst / laß dem Pferd auf allen vieren dünn auswürcken / biß aufs Leben / wasche die Schenckel mit warmen Molcken / so warm du es erleiden kanst / so sie trocken / laß sie mit einem Stroh-Wisch wohl abreiben / bey einer Stunden lang / damit ihm das Geäder und Schenckel wieder erwarmet werden / mit dieser Salben an allen vieren bey einer warmen Glut wohl geschmiert / je fleissiger und öffter / je besser es ist / schlag ihm so bald mit frischem Küh-Koth / Saltz und Essig darunter gemenget / um / verschon das Pferd eine Weile mit vielen Reiten / biß es wieder gesund wird.

Waffen-Salbe.

Zwey Loth Bären-Schmaltz / zwey Loth wild Eber-Schmaltz / Mooß von einem Todten-Kopff / ein halb Loth Blut-Stein / zwey Loth Sattel-Holtz / ein Loth Regen-Würmer / das harte gepülvert / die Schmaltz müssen mit rothen Wein geläutert / und alles hernach zu einer Salben gemacht werden.

Ungesaltzene Speck-Schwarte / daran noch etwas Speck hänget / den Schaden damit geschmiert / hernach auf die Speck-Schwarte Vitriol, so an der Farbe zwischen blau und grün ist / gestreuet / solchen hernach mit einem saubern Tuch verbunden / und an einem laulichten Ort verwahren lassen.

Remolade-Salbe.

Nehmt ein halb Pfund Burgundisch Pech / vier Untzen gemein Terpentin / zwey Untzen Baum-Oel / und so viel rein Mehl / um solches dick zu machen / bereitet daraus eine Salbe.

Cataplasma-Pflaster.

Nehmt zwey theil Schaaf-Mist / und ein theil Hüner-Mist / thut sie in einem Hafen mit Essig und Saltz / lasts mit einander kochen / biß es wie ein Teig wird.

Lasst in einem andern Hafen / in so viel Wasser als vonnöthen Pappeln kochen / biß sie gantz vermodert / dann mischt gepülverten Flachs-Saamen darunter / und nachdem es noch ein wenig gekocht / nehmt sie vom Feuer / zerstosst sie in einem Mörsel mit dem achten Theil rohen Knoblauch / welches / wann es zu einem dünnen Teig gemacht / mit dem zu erst gemeldten vermischt / und ein wenig Lilien-Oel darzu geschüttet werden soll.

Retoire, Zug-Salb / oder erloschen Feuer.

Nehmt zwo Untzen Queck-Silber / tödtet solches / und dann in einem Mörsel mit zwo Untzen gepülvert Schwefel / und nachdeme alles erloschen / mischt in dem Mörsel vier Untzen alte Butter darunter / und thut dabey ein Untze gepulvert Euforbium, ein Quintlein gepülverte Spanische Mucken / und zwo Untzen Lohrbeer-Oel / mischt alles kalt unter einander / und behaltets auf.

Sich dieses Mittels zu bedienen / muß man das Haar über der Stein-Gall mit dem Scheer-Messer wegscheeren / den Ort mit dieser Salb schmieren / und ein glüend Eysen dagegen halten / absonderlich aber verhindern / daß die Salb nicht über die Stein-Gall hinunter flüsse / dann sie den Ort / welchen sie berührte / aufbeissen würde. Das Pferd soll dergestalten angebunden werden / daß es in neun Tagen mit den Zähnen nicht hinlangen mag / und in drey Tagen wird die Salb ihre Würckung haben / unterdessen solle das Pferd nicht aus dem Stall kommen / noch im Wasser gehen / noch sich legen.

Ein ander Retoire, oder Zug-Salbe.

Nehmt vier Untzen Lohrbeer-Oel / zwo Untzen Euforbium, eine halbe Untzen Spanische Mucken / diese zwey letztere müssen Pulver rein / mit kalten Lohrbeer-Oel vermischt / und wie das vorhergehende gebraucht werden.

Man könnte ein Retoire mit einem Vierling Basilicum, zwo Untzen rothem Præcipitat rein gepülvert / und eine halbe Untzen Euforbium, ohne Lohrbeer-Oel darunter zu thun / machen / alles unter einander mischen / und wie obiges brauchen.

Oel von dem Kraut / der so genandten Rauten.

Thut ein Pfund Baum-Oel in eine Pfanne / und zwey Hand-voll klein geschnittene Rauten darzu / lasst es langsam kochen / durchseihet / und trucket das Oel aus / und werfft das Dicke davon / thut noch 2. Hand-voll von eben demselben klein geschnittenen Kraut darzu / lasset es / wie oben gedacht / kochen / und truckets aus / wiederholt solches zum drittenmal / alsdann seihets / werfft das Dicke davon / und haltet das Oel auf / welches die Krafft hat / die unreinen und kleberichten Feuchtigkeiten zu verzehren / und aufzulösen.

Es ist gut / wann dasselbe unter die Clystiere vermischt wird / für das Grimmen / für den Schmertzen der Nieren / der Blasen / und des Bauchs. Wann es äusserlich applicirt wird / dient es zu vielen kalten Kranckheiten / es ist tüchtig die harte und kalte Geschwähr / welche den gemeinen Mitteln schwehrlich weichen / aufzulösen. Weil es aber warm ist / muß man sich desselben mit Erkänntnüß der Ursach / und in denen Kranckheiten / wo keine Entzündung zu förchten / bedienen.

Cap. LXXXVII.

Von allerley Wassern.

KAlch-Wasser / (wird auch das gelbe Wasser / oder Phage Deniqua genannt) / zu machen. Nehmt 2. oder 3. Pfund frischen lebendigen Kalch / thut solchen in ein groß Becken von feinen Zinn / schüttet nach und nach 2½. Maas Regen-Wasser darauf / lassets zwey Tag daran stehen / und rührets offt untereinander / dann lasset den Kalch sich setzen / giesset das überstehende Wasser hell ab / und seihets durch ein Fließ-Papier / alsdann mischet unter drey Schoppen dieses Wassers / ein Trinck-Glas-voll guten Wein-Geist / eine Untzen Vitriol-Geist / und eine Untzen gar rein gepülverten scharffen Sublimat; thut sämtliches in ein Glas / um euch dessen bedienen zu können. Wolt ihr dieses Wasser / wo viel Fäule / oder eine Anzeigung des Krebses verspühret wird / gebrauchen / so thut noch zu demselben nach Proportion dessen / so ihr davon nehmen wolt / eben so viel gepulverisirten Arsenic, als ihr Sublimat darein gethan habt.

Wasser / alte und neue Schäden zu waschen.

Zwey Loth Silber-Glätt / ein halb Maaß Essig in einem neuen Hafen ohne Uberlauffen gesotten / zwey Loth Saltz / ein halb Maas Brunnen-Wasser / auch also absonderlich gesotten / dann gemenget / des ersten muß noch so viel als des andern seyn / und beydes kalt werden / damit den Schaden täglich zweymal gewaschen. Ist aber die Wunden gar zu tieff / nimmt man Hanff-Werck / netzt dasselbe in diesem Wasser / rührt es wohl durch einander / wann mans brauchen will / und steckts in die Wunden / biß sie rein ist.

Von den Büchsen-Wassern oder Wund-Trancken.

Die Pferde / welche in den Treffen mit Büchsen-Mußqueten- oder Pistolen-Schüssen getroffen werden / können nicht allezeit mit grossen Oeffnungen / absonderlich in der Hitz bey der Armee; wo man nicht Gelegenheit hat / die Pferd an die Schatten / oder ein vor den Mücken verwahrtes Ort zustellen / tractirt werden.

Daß man den Grund und Grösse dieser Wunden wisse und erkenne / muß man dieselbe mit einem langen Wund-Eisen / sintemalen es nicht anderst seyn kan / prüfen; Deßhalben sie in solche Postur zustellen / in welcher sie waren / als sie den Schuß bekommen. Die Mußqueten-Schüß sind insgemein so tieff / daß man weder Salb noch Pulver biß auf den Grund bringen kan; Darum aus Anlaß dieses / man das also genandte Büchsen-Wasser erfunden / davon des Tags unterschiedlichmal in die Wunden gegossen / und damit dieselbe offen bleibt / thut man genetzte Meissel darein / und legt eine genetzte Leinwad / so gut man kan / über die Oeffnung / giebt auch alle Tag dem Pferd eine halbe Schoppen davon ein / und werden also die Wunden geheilt / welche ohne diese Hülff das Pferd tödteten.

Wann aber das Pferd mit dem Fieber behaftet / muß man seine Zuflucht zu den mit Antimonii-Schlacken / gemachten Clystiren nehmen / und sich hüten / demselben Büchsen-Wasser einzugeben.

Büchsen-Wasser.

Nehmet einen neuen gefirnisten Hafen / thut darein ein anderthalb Maas von dem allerschlechtesten weissen Wein / anderthalb Untzen geschabene runde Hel[ff]-Wurtzlen / setzt hernach den Hafen über ein kaltes Feuerlein / und lasst es kochen / biß es um ein halb Maas abgenommen / und werfft / ehe ihr ihn vom Feuer nehmet / sechs Untzen zerstossenen reinen Zucker darein / wann der Zucker zerschmolzen / nehmet ihn vom Feuer / und bedient euch dieses Wassers ob vielmehr des Weins / zu Waschung und Spritzung der Wunden / welches des Tags zweymal geschehen soll / und gebt alle Morgen / nachdem es zuvor durch ein Leinwad geseihet worden / dem Pferd ein halbe Schoppen davon ein.

Nehmet einen neuen Hafen / thut darein Blumen der zwey gülden Gänsel-Wurtzel / nemlich Ebrauspreiß und Schweins-Brod / rein zerschnitten / von jedem zwey Hand-voll / vier Untzen rein gestossene Krebs-Augen / zwey Maas von dem hellesten und geringsten weissen Wein / bedeckt den Hafen über einem geringen Feuer wohl / ja verkleibt gar den Deckel / lassts drey Tag weichen; Lassts hernach eine halbe Stund sieden / folgends durchseihet / und behaltet solch Wasser / oder vielmehr diesen Wein zur Spritzung und Waschung der Wunden auf (wann vonnöthen / so thut in die Wunde / in diesem Wein getauchte Meissel) ingleichen gebt dem Pferde / nachdem es zwey Stund zuvor und zwey Stund hernach aufgezäumet gewesen / den sechzehenden Theil ein Maas davon ein. Dieses Wasser ist kräfftiger als das vorhergehende.

Item / nehmet eine grosse Krugle von starckem Glas / die ein wenig einen grossen Eingang hat / thut darein Mastix / Krebs-Augen / Zittwer / von jedem eine Untzen / Mumien / Galgant-Wurtzel / von jedem drey Quintlein / Krähen-Aeuglein drittehalb Quintlein / zerstosset alles groblecht / schüttet anderthalb Maas weissen Wein darzu / vermacht es oben und lasset es bey einer geringen Hitz und ohne Durchseihung sechs Stund lang weichen / hernach muß man ein gut Glas voll abhengend herab schütten / dasselbe dem Pferd des Morgens eingeben / und die Wunden in vier und zwantzig Stunden zweymal damit waschen und bespritzen.

Ein componirter Wein / welcher der Pferde Wunden heilet.

Diese Art Wein wird leichter / und mit geringerem Unkosten / als die vorhergehende Wasser componiret. Ich benahmse euch unterschiedliche zu den Wunden dienliche Simplicia, damit ihr die jenige

welch

welche ihr leichtlich bekommen könnt / erwehlen möget; davon je mehr ihr nehmen werdet / je köstlicher euer Mittel seyn wird; Das Schwein-Brod / der Seven-Baum / das Eisen-Kraut / Schlangen-Kraut / der mittlere Gülden-Gänsel / auf Latein Pulmonaria, Pfauen-Kraut / Beyfuß / Meyenblümlein / Zittwer / Galgant-Wurtzel / Sinngrün / tausend Güldenkraut / Schlangen-Zung / pirola, Sperma ceti, Bonien / Hohl-Wurtzel / Ehrenpreiß / Ottermenig / an dem Ofen gedörrte Krebs / Krahen-Aeugein / Mummien / Terra Sigillata, und Armenischer olus. Ihr könnt die Krafft von allen diesen Simlicibus heraus ziehen / wann ihr sie so viel als mögich in ein klein Fäßlein hänget / dasselbe gleich von der Butten an mit weissen Wein füllt / und denselben 2. Monat verjähren lasset.

Hernach könnt ihr die Wunden damit waschen / nd wann sie tieff ist / auch bespritzen / so es seyn kan / inen darein gedauchten Meissel hinein steken / wie auch Morgens und Abends dem Pferd ein halben Schopen davon eingeben.

Wasser / für die mit allerhand stinckenden Feuchtigkeiten beladenen Schenckeln der Pferde.

Nehmet zwey Nössel starcken Wein-Essig / zwey össel sehr guten Brandwein / zwey Cypressen-Nüs / zwo Untzen guten reinen Alaun / zwo Untzen gut ün Kupffer-Wasser / zwo Untzen Silber-Glätte / ne Untzen Queck-Silber / und ein Loth Spanische ucken. Machet alles zu Pulver / hernach lasset es einer kupffern Pfanne auffsieden / mit Brandwein nd Wein-Essig / biß ein Quartier eingekochet / alsann verwahret dieses Wasser in einer starcken gläsrn Flaschen / und wann ihr euch dessen bedienen wolt / so lasset die Schenckel sehr wohl säubern / biß aufs lut / nehmet alsdann von dem bereiteten Wasser / sset es ein wenig warm werden / und bähet damit die chenckel / biß sie trocken werden.

Rauten-Wasser / so gut für die möhnische Augen.

Gleichwie das Rauten-Wasser einer der ingrenentien für der Pferde Augen / und man aber nicht allezeit und an allen Orten dasselbe haben kan / als habe ich eine sehr gute Manier / solches geschwind / und dannoch sehr gut zu machen / hieher gesetzt. Nehmet drey oder vier Hand-voll von dem Kraut / der so genandten Rauten / schneidet es klein / und thuts zwischen silberne oder irrdene geglässte Blatten / ohn einig andern Safft; Setzt die Blatten auf ein Kohl-Pfann / lasst sie allgemach warm werden / hebt von einer Zeit zur andern / die ob dem Feuer bedeckt / ab / und macht mit einer Feder / daß die Tropffen / so oben an der Blatten / und rings herum anhangen / abfallen / bedeckt wieder eine Schüssel mit der andern / und sammlet das Wasser nach kurtzer Zeit wieder zusammen / dessen / so ihr einen guten Theil habt / als zum Exempel / ein klein Glas-voll / so lasset einer mittelmässigen Nuß groß weissen Vitriol darinn zergehen / and wascht das Aug Abends und Morgens damit.

Im Fall aber dieses Wasser verlangte Würckung nicht leistet / wie es geschehen kan / wann das Aug sehr entzündet / alsdann muß man sein Zuflucht zu dem Oleo Saturni haben / welches ein Oel / das mit gewisser Manier aus dem Bley distiliret wird / und davon alle Tag sieben oder acht Tropffen in des Pferds Aug thun / so werdet ihr eine so schöne und wunderbahre Würckung sehen / daß demselben kein Mittel auf der Welt gleichen mag.

Das Oleum Saturni oder Bley-Oel ist so kräfftig für die Flüssigkeit der Augen / absonderlich die jenige / welche von der Bewegung des Monds regieret wird / daß / so man ein wenig vorhero / ehe der Mond die Füssigkeit verursachet / dasselbe braucht / das Pferd nichts empfinden / und das Aug schön bleiben wird. Wann ihr desselben euch zu bedienen continuiret / und alle Tag nur zwey Tropffen davon mit einer Feder in des Pferds Aug thut / werdet ihr das gantze Jahr möhnische Pferde halten / ohne daß einiges Ansehen des Monds / auf den Augen des Pferds / welche schön und hell bleiben werden / erhellet. Wann aber das Pferd würcklich von dem Mond berühret ist / muß man alle Tag zweymal davon in die Augen thun / so werdet ihr in kurtzer Zeit einen guten Effect spühren.

Cap. LXXXVIII.

Wann ein Pferd Tuch / Federn oder sonst etwas Unreines eingeschlucket / wie auch von gifftigen Thieren gebissen oder gestochen worden.

Spring-Wurtzel / Meister-Wurtzel / zu essen geben; Item rothe Bucken / in einem neuen Hafen gesotten / das Pferd laulecht damit geränckt / auch die Wurtzel und Kraut beständig im Futter gegeben.

Unfehlbares Mittel / wann ein Mensch oder Thier von einem wütigen Thiere gebissen worden / daß ihnen solches nicht schade.

Wann ein Mensch oder Thier von einem wütigen Menschen oder Thier gebissen wird / und offene Wunden hat / muß man vor allen Dingen die Wunden recht säubern / dieselbe mit etwas von Eisen / wiewol mit keinem Messer / dessen man sich zum essen bedienet / schaben / aber nichts abschneiden / es wäre dann etwas von einander gerissen / daß nicht leichtlich wieder zusammen wachsen könnte; hernach muß man eben diese Wunden waschen / und mit Wasser und ein wenig laulechten Wein / in dem man zuvor Saltz / so viel man mit drey Fingern fassen kan / darein gethan bähen.

Wann die Wunden solcher gestalten gereiniget sind / muß man Rauten / Salbey und Gänß-Blu-

men / welche auf dem Feld und Wiesen wachsen / Blätter und Blumen / wann solche zu haben / von jedem ein Büschelein / oder mehr nach Proportion, wann viel Wunden / oder unterschiedliche Personen zu heilen wären / nehmen; Aber für eine Person und eine Wunden ist es mit einem Büschelein von jedem genug; Doch kan man ein wenig mehr von den Gänß-Blumen / als von den andern darzu thun. Nehmet ferner etliche Wurtzeln von Hunds-Dorn / oder vom wilden Rosen-Stock / nach Proportion von den weichesten / und so ihr Schlangen-Wurtz habt / insgemein Spanische Schlangen-Wurtz genandt / nehmet von der Wurtzel etwas; thut zu diesem allen fünff oder sechs Knoblauchs-Körner / deren ein jedweder einer Hassel-Nuß groß ist; Stosst erstlich die Hunds-Dorn-Wurtzlen und die Salbey in einem Mörsel / und wann diese zwey genugsam zerstossen / so thut alles übrige in eben denselben Mörsel / und zerstosst's; samt so viel / als man mit drey Fingern halten kan / groben Saltz / oder ein wenig mehr von dem weissen Saltz / vermischt alles wohl durch einander.

Von diesem nehmet / und legts wie ein Pflaster über die Wunden. Wann aber die Wunden tieff ist / wäre es vonnöthen / daß man den Safft von erstbeschriebenen / zuvor darein tropffen ließ / hernach wann warm von dem übrigen über die Wunden gelegt worden / muß man dieselbe wohl verbinden / und also biß den andern Tag lassen.

Wann solches geschehen / könnt ihr über das übrige / welches so groß als ein gut Hüner-Ey seyn solle / ein halb Glas voll weissen Wein schütten / oder in Ermanglung dieses / so viel andern Wein; Welches alles / nachdem es in dem Mörsel mit dem Stössel ein wenig vermischt worden / muß man es durch ein Leinwad seihen / und allen Safft wohl austrucken / dem Patienten gantz nüchtern eingeben / hernach ihm das Maul mit Wein und Wasser auswaschen lassen / um ihme den bösen Geschmack dieses Trancks / welcher nothwendig ist / auch zu verhindern / daß das Gifft nicht zu den Hertzen steige / oder wann es schon dahin gestiegen wäre / solches davon wegzutreiben / zubenehmen. Man muß nichts essen noch trincken / als ohngefähr drey Stund nach diesem Tranck.

In den nachfolgenden Tagen ist es nicht mehr nöthig / die Wunden / wie den ersten Tag / zu reinigen und zu waschen / jedoch muß man zum wenigsten neun Tage lang alle Morgen von bemeldtem vermischten über die Wunden legen / ingleichen auf alle Tag einen solchen Tranck / wie den ersten einnehmen / und hieran nicht fehlen / wegen der Gefahr so entstehet / wann man vor neun völligen Tagen nachläßt.

Wann in neun Tagen die Wunden nicht gäntzlich / wie es gemeiniglich geschicht / zugeheilet / kan man sie wie eine gemeine Wunden curiren / und kan man nach neun Tagen ohne einiges Menschen Gefahr mit jedermann conversiren: Welches sonsten vor neun Tagen / absonderlich wann es lang ist / daß die Person von einem wütigen Thier gebissen worden / nicht geschehen solte.

Was die Thiere anlangt / welche von einem andern wütigen Thier gebissen worden / muß man in allem eben selbiges Mittel brauchen / ausgenommen / daß man an statt des Weins Milch daran schütten kan / weilen es die Hund leichter einnehmen werden.

Unter allen obangeregten Ingredientien ist nicht eines das nicht gemein seye / ausgenommen die Spanische Schlangen-Wurtz / welche eine Gattung der Scorzonera-Wurtzel ist / so die Rinden an der Wurtzel schwartz hat / und wider allerhand Gifft / insonderheit aber für die Biß der Ottern und wütigen Thiere sehr köstlich ist.

Eben solcher Tranck ist ein gut Præservativ wider die Pest / wann es geschehe / daß man einigen vergifften und angesteckten Lufft an sich gezogen hätte.

Ein ander leichtes Mittel wider die Würigkeit.

So bald ihr von einem wütigen Thier gebissen worden / oder man muthmasset / daß es wütig seye / lasset zu Verhütung alles üblen Ausgangs eine Austern-Schale / aber nur die untere verbrennen / welche / wann sie wohl calcinirt ist / stoßt sie zu Pulver und machet mit vier Eyern einen Eyer-Kuchen daraus / welcher in Baum-Oel gebacken seye / gebt es dem Krancken nüchtern zu essen / und lasst ihn sechs Stund darauf fasten / so wird es ihn gewiß heilen: Zu desto besserer Versicherung muß man das Mittel in einem oder zwey Tagen wiederholen.

Was die Hund anlangt / gibt man denselben calcinirt Muschlen-Pulver mit Baum-Oel zu fressen. und läßt sie hernach fasten. Es muß aber Pulver von einer untern Muschel seyn / welches die Dosis ist / sintemalen die obere nichts nutz ist / und dreymal mehr für die Menschen / wiederholen.

Was die Pferde / Ochsen und Kühe betrifft / wird das Pulver von vier oder fünff obgemeldter Muschlen wohl calcinirter Muscheln erfordert / welches ihnen / nachdem sie sechs vor / und sechs Stund hernach gefastet / mit gutem Baum-Oel eingeben / und in zweyen Tagen in einem zweymal wiederholen. Das Pulver kan nichts schaden / derowegen den Pferden und und andern Thieren so viel einzugeben / als man kan.

Weil man aber nicht allemal Auster-Muschel bekommen kan; muß man / so man an Orten ist / da sie überflüssig zu bekommen seynd / davon calciniren lassen / und zum Nothfall aufbehalten / sintemalen das Pulver ohnverweßlich ist.

Selbige zu calciniren muß man derselben eine gute Anzahl auf die Glut kaen / und mit schwartzen Kohlen bedecken / welche / wann sie sich anzünden / werden sie die Muscheln verbrennen / welche in dem Feuer zu lassen / biß sie gantz weiß / und sich leichtlich von einander brechen lassen / hernach muß man sie zu Pulver stossen / und zur Noth aufbehalten.

Das Theriack-Wasser ist auch gut für obbemeldte Zustände / jedoch nicht so kräfftig / wie bemeldtes.

Giffriger Thier-Biß insgemein.

Es erzeiget sich gemeiniglich das rechte Ort durch eine Geschwulst und Entzündung des nechst um dasselbe Ort stehenden Gliedes / oder durch ein sonderes Merckmahl / wo der Stich oder Biß geschehen nemlich ein Loch. Und etwas daraus springend Materi.

Darvo

Darvon für die Wartzen an vordern Füssen oberwalb / und an den hintern Füssen unter dem Knie / gepülvert eingeben.

Für einen Wolffs-Biß.

So euer Pferd von einem Wolff gebissen worden / oder sonst von einem wilden Thiere / und die Wunde groß ist / so nehmet Gummi Arabicum, Hartz / Pech und Schweinen-Fett / thut alles zusammen in einen starcken Wein-Essig / und lasset es eine gute Stunde kochen / damit reibet die Wunde.

Von wütigen Hunden gebissen.

Desselben Hunds eigene Haar aufgelegt. Nußern nüchtern gekauet und aufgelegt. Melissen in Wein gesotten / eingeben und aufgelegt. Enzian / Jegrich-Kraut / Gauch / Heyl-Kraut Safft oder Wasser / eingeben und aufgelegt. Hundszungen in Schmaltz geröstet / aufgelegt.

Von dem Schlangen-Biß.

Wann ein Pferd von einer Schlangen gebissen worden / so lasset ihm zur Ader an der Brust / und den weichen Seiten / alsdann lasset es eine Stunde lang in einem fliessenden Wasser halten / daß ihm nur der Kopff aus dem Wasser herfür gehe.

Schlangen- und Ottern-Stich.

Den Schaden etlichmal mit einem warmen Eigetupfft.

Gesottenen Hanff / mit altem Schmeer auf Kohlblätter gestrichen / übergelegt.

Gebörtes Widder-Fleisch aufgelegt.

Rapontica-Wurtzel eingeben.

Wasser-Nüß in Wein gesotten / eingeben und auch übergelegt.

Ein lebendiger Capaun aufgeschnitten / also warm über den Schaden gelegt.

Mit einem weissen Wiesel-Balg gestrichen.

Butter eingeben / auch damit zur Linderung bestrichen.

Roß-Fleisch und Zürch in die Wunden gelegt.

Roß-Milch mit Wein eingeben.

Scorpion-Stich.

Nachtschatten-Wurtzel / Springwurtzel / Pilsen-Saamen zerstossen / den Safft ausgepresst / mit Alaun gemenget / und mit frischem Küh-Koth aufgestrichen.

Item Balsam-Safft / und Menschen-Milch / übergeschlagen. Ferner Roß-Zürch von Weid-Rossen / gedörrt / in Wein gebaitzt / und eingegeben.

Von Wieseln und Eyderen gestochen und angeblasen.

Spanische Fliegen / wilden Salbey / in einem neuen Hafen in Wasser gesotten / das Schmaltz abgeschöpfft / und damit geschmieret.

Auch dasselbe mit gestossener Schlangen-Wurtzel und Wachholder-Oel / unter Reinberger-Schmeer gemenget / aufgelegt.

Von Spitz- und Fleder-Mäusen.

Die Erden aus einem Wagenglaiß / mit Menschen-Harn vermischt / angestrichen.

Wo es Spinnen- oder anders Gifft bekommen.

Im Futter runde Osterlucia gepülvert / eingeben.

Item Pfeffer in Wein eingeben.

Eichen-Wurtzeln in Milch gesotten / eingegossen.

Reinen Terpentin / Affoldiwurtzel-Saamen und Blumen / Cardobenedicten-Kraut / mit Milch eingeben.

Spimen-Stich. Das Laub von der Schaffsmille zerquetscht / den Safft ausgepreßt / und damit das beschädigte Ort gesalbet.

Vergiffte Pfeil und Kugeln.

Den Schweiß eines andern Pferdes mit Menschen-Harn gemenget / in gebrändtes Brod temperiret / eingeben / und auch mit Schweinen-Schmaltz in die Wunden gestrichen.

Wann einem Pferd mit Gifft oder andern Dingen vergeben wäre / davon es gähling geschwüllet.

Guten Theriac mit gepülverten Rauten eingeben.

Schlangen-Wurtzel-Pulver in einem grossen Trunck Baum-Oel eingossen.

Von der Drachen-Wurtzel trincken lassen.

Pferds-Milch von Stutten / so einmal getragen / eingeben.

Cap. LXXXIX.

Anmerckungen und Observationes, ein kranck Pferd zu erkennen.

DJe nothwendige Erkäntnüssen / der Pferde Kranckheiten zu heilen / seynd / daß man ein Pferd fleissig betrachte / um zu erkennen / was ihm anligt. Das erste Kennzeichen / das aus seiner Kranckheit herrühret / ist der Unlust zum essen / alsdann muß man sehen / ob es ein verstellt Aug habe / dann das Aug der wahrhaffte Spiegel seiner innerlichen Beschaffenheit. Ob es erkalte Ohren / ein verbutzt / teigicht oder geifferiges Maul / an den Flancken widerborstiges / und an den Extremitæten mehr als gewöhnliches entfärbtes Haar hat / welches sonst lebhafft zu seyn pfleget. Ob der Mist hart und schwartz / oder grün. Ob es klar harnet / und der Harn sich mehret. Ob ihm die Augen trieffen. Ob ihm der Kopff schwehr seye / und es ihn niederhalte. Ob es in dem Gehen schwancke / so es vorhin frisch gewesen / und jetzund träg und faul ist / so es vorhin boßhafft gegen den anderen Pferden gewesen / und jetzund still ist. Wann es sich in dem Stall offt niederleget und aufstehet / in Ansehung seiner Flancken / wann dieselbe nicht verdoppeln / wann ihm das Hertz klopfft / welches abzunehmen / kan man die flache Hand zwischen

die Schultern und Gurt an die lincke Seiten setzen/ wann es nichts achtet/ und viel andere Kennzeichen mehr/ so die Pferd ihrer Kranckheit halben von sich geben.

So ein Pferd lange Zeit kranck gewesen/ und sich zu harnen nicht mehr stellet/ ja nicht an sich ziehet/ sondern den Harn schlechter Dings durch das Geschröt lauffen lässt/ ist es fast allezeit/ wann es bey seiner Gesundheit anderst gepisst/ ein tödtliches Zeichen/ so es aber bey gutem Zastand den Harn schlechter Dings durch das Geschröt oder Schlauch lauffen lässet/ wie es dann geschichet/ kan man in diesem Fall wegen seiner Kranckheit nichts urtheilen. Es ist auch fast allezeit ein tödtliches Zeichen/ so man den Schweiff und Mähne mit leichter Mühe ausreissen kan. Ferner ists ein Zeichen einer gefährlichen Kranckheit/ wann das Pferd in seiner Kranckheit sich niederlegt/ oder so es sich niederlegt/ wegen des schwehren Athems nicht liegen bleibt/ sondern alsobald wieder aufsteht/ hingegen/ wann bey Abnehmung einer Kranckheit ein Pferd sich niederlegt/ und lange Zeit liegen bleibt/ ist es ein gut Zeichen. Wann bey einem Pferd das Weisse in den Augen sich zu oberst sehen lässt/ ist es ein Zeichen/ daß es Schmertzen leidet/ und die Kranckheit langwierig seyn werde. Aus solchen Kennzeichen könnet ihr abnehmen/ daß euer Pferd kranck ist/ darauf muß man der Erkänntnüß seiner Kranckheit/ insonderheit/ um derselben Rath zu schaffen/ sich befleissen/ dann ein erkannter Zustand ist halb geheilet.

Cap. XC.

Die Hirsch-Kranckheit.

WAs man bey den Pferden Hirsch-Kranckheit nennet/ ist ein Fluß/ welcher ihnen die Kienbacken und Hals so steiff hält/ daß sie dieselbige nicht regen können/ auch nicht/ wann sie fressen wollen; Die Augen kehren sich von Zeit zu Zeit durch ein starcke Bewegung um/ und das Weisse obersich/ als wann sie sterben wollten/ und haben zu gewisser Zeit so starck Seiten- und Hertz-Klopffen/ daß man meynet/ sie könnten nicht zwey Stunden leben/ aber dieses hört auf/ und fängt wieder an/ ohne Regul/ bißweilen später/ bißweilen früher. So man ihnen den Hals berührt/ fühlet man/ daß er steiff/ ausgestreckt/ und die Haut ausgedorret ist/ und sind über diß offt am gantzen Leib steiff: Welcher Fluß/ wann er sich sowol auf den hintern als vordern Leib gesetzet/ die Pferde schwerlich wieder davon kommen können/ absonderlich/ wann das Fieber immerwährend/ wie es gemeiniglich ist.

Dieser Zustand kommet öffters her von einer zu Unzeiten erlittenen Hitz oder Kälte/ oder daß das Pferd in kurtzem aus einer grossen Hitz in eine grosse Kälte gekommen/ so die Humores, die sich in grosser Menge befunden/ bewegt/ und viele Verstopffungen verursacht/ also/ daß sie die Bewegung der Glieder verhindert/ und nicht nur denselben/ sondern den Benachbarten/ die einige Gemeinschafft mit ihnen haben/ grossen Schmertzen gebracht hat.

Das Mittel für diese Kranckheit ist/ daß man ihnen Morgens und Abends Aufweichungs-Clystier eingebe/ oder zur Ader lasse/ ja allzeit über den andern Tag/ biß daß man Besserung spühret. Es ist ein sehr gut Mittel/ weilen man es aber öffters brauchen muß/ ist es mit einer halben Aderlaß schon genug.

Für seine Nahrung seynd in Wasser/ gleich einem dünnen Brey/ genetzte Kleyen gut/ so man den gantzen Tag vor ihm stehen lassen kan; Das Pferd wird mit den Lefftzen darinn wühlen/ und wann es ihm ankommet/ ein wenig darvon hinein schlucken; Stroh oder Heu aber wird es wenig oder gar nicht fressen/ weilen es die Kienbacken nicht voneinander thun kan.

Man gibt ihm lauter Wasser zu trincken/ [illegible] nach der Aderlässe und dem Clystieren nimmt man halb Therebinten-Essentz/ und halb Brandtwein thuts zusammen in ein Glas/ schüttelts/ und mischts wohl durcheinander/ bestreicht darmit den Hals an den Musculen/ und um die Kienbacken/ reibets mit der Hand ein/ damit es wohl hinein tringe/ und die erkalteten/ und durch den Fluß eingenommene Musculen/ erwärme. Zwo Stunden hernach kan man an eben diesen Orten mit Althea-Salbe schmieren/ auch solches wohl einreiben/ damit der Ort erwärmet/ die Bewegung der Kienbacken befördert/ und der Hals weich gemacht werde. Nach der Hand nimmt man eben die Ort alle Morgen mit der Althea-Salbe/ und des Abends mit Brandwein schmieren; Und diß auch ihme die Kehle unten mit einem Lamms Fell einwicklen.

Wann das Pferd am gantzen Leib erstarret/ so man ihm die Lenden mit Althea-Salb und Brandtwein bestreichen/ hernach ein in warme Wein-Hefen genetztes leinenes Tuch darüber binden/ und mit einer Decke belegen/ wie auch diß Reiben und Waschen alle Tag wiederholen; Das Pferd soll in einen warmen Stall gestellt werden/ welches vielleicht wegen des guten Fleisses/ und wanns zu Zeiten ein Fieber ist/ heilen wird.

Man muß die lindernde Clystier nicht aus Acht lassen/ sondern deren alle Tag drey oder vier eingeben; Ja wann das Ubel es erfordert/ kan man des Morgens eine von einer Maas Milch/ von einem Eyer-Gelb/ und von zwo Untzen Zucker/ eingeben/ der Zucker dienet zu seiner Erhaltung/ und/ um den natürlichen Hunger derjenigen Glieder/ so Gemeinschafft mit dem grossen Darm haben/ zu stillen: Die übrigen Clystier aber müssen lindernd und erfrischend seyn.

Etliche stechen diesen Pferden den Hals bey den Mähnen mit einem glüenden Eisen/ an drey oder vier Orten durch/ andere schneiden die Nerven an/ welches ich nicht nur allein nicht rathe/ sondern solches verwerffe/ sintemalen die Pferd schon genugsam

plag

plaget / ohne daß man ihnen / sonder Hoffnung einiger Erlinderung / mehr Plag anthue.

Wann man sieht / daß es Gefahr dabey / und das Pferd / weilen es nicht fressen kan / eher Hungers / als von der Kranckheit sterben könnte / muß man die Zeit in Acht nehmen / da es ohne Fieber / und alsdann ein Pfund rein Gersten-Mehl nehmen / solches mit genugsam Wasser einmischen / als wann man einen Brey machen wollte / und / biß es dick wird / kochen lassen / alsdann eines Eyes-groß Zucker darein thun / und dieses alles das Pferd durch beyde Nasen-Löcher / nicht sonderlich warm / hinunter schlucken lassen.

Man verwundert sich vielleicht / daß ich Bedencken getragen / gleich Anfangs des Zustands diesen Brey dem Pferd zu geben / weilen es dessen benöthiget / und solchen eben sowol durch die Nasen / indeme das Maul nicht im Stand / nehmen könne: Aber ich verfahre also / weilen alles / was das Pferd durch die Nasen einnimmt / dasselbe sehr peiniget und abmattet / auch gefährlich / daß diese Nahrung / obwolen sie erfrischt / ihme das Fieber / so es solches hat / vermehre / oder es verursache / wann es solches nicht hat. Jedoch aber / weil dieses Fieber nur zufällig / hat es nicht so viel zu bedeuten. Weilen aber gefährlich / durch die Nase Nahrung zu geben / verordne ich solches nicht / es seye dann / daß das Pferd in Gefahr / Hunger zu sterben.

Cap. XCI.

Von den Möhnischen Pferden / auch welche Fell in den Augen haben.

Man nennet ein Möhnisch Pferd dasjenige / welches mit einem Fluß in den Augen behafftet / der nur zu gewisser Zeit des Monds sich eignet / zu andern Zeiten aber das Aug so schön ebet / daß man denselben keinen Fluß nicht beymessen könnte. Die Zeit / darinn der Fluß am meisten ngelegenheit verursachet / ist gemeiniglich das Abnehen des Monds / bißweilen im Anfang / davon die ferde offt blind werden. Es sind etliche / die in hs Monat / andere / die in drey Monat nicht / hingen andere / die alle zwey Monat von dem Mond rühret werden.

Wann der Fluß würcklich in dem Aug ist / wird an an des Pferdes Aug Hitz / Geschwulst / und herfallender Thränen gewahr / das Aug ist dunckel d bedeckt / welches Zeichen der Flüssigkeit sind; as gewisseste Kennzeichen aber / daß der Fluß von m Mond verursachet werde / ist / wann die Augen nerhalb dem Augapffel dunckel-gelb sind / allein nur währender Zeit des Flusses: Dann nach Verfliesg dieser Zeit wird man solcher dunckel-gelben Farb ht mehr gewahr.

Man muß dem Möhnischen Pferd / in währender Zeit des trüben Augs / und wann der Fluß würckh darinn ist / auf keinerley Weise glatt Futter geben / dern neben dem Heu oder Stroh kan man ihm gebte Kleyen geben: Wie auch / oben auf dem Kopff / schen den zwey Ohren / ein Fluß-Loch machen / ches geschehen kan / so man um die Gegend / da r Zaum oben aufliegt / mit einem spitzigen und glüen Eisen die Mähnen durch und durch sticht / und ge von halb Haar und halb Hanff gewebene Schnur durchziehet / welche mit Basilico oder altem Schmeer zu schmieren / und alle Morgens herum zu drehen / damit die Materie / so sich in 24. Stunden wird gesammlet haben / heraus fliesse; Andere brauchen / anstatt der Schnur / einen bleyernen Ring / um das Flußloch offen zu halten.

Dieses Fluß-Loch wird / zu Ableitung der Feuchtigkeiten / so sich auf die Augen setzen / dienen / und dieselbe durch diese Ausleerung etlicher Massen erlinderen.

Wann es schön Wetter / muß man das Möhnisch Pferd des Nachts / ausser dem Stall / am Nacht-Lufft liegen lassen: Wann aber das Wetter hierzu zu kalt / muß man es in einem Stall / der nicht zu warm ist / halten / dann die Hitze des Stalls den zu den Möhn-Flüssen geneigten Augen der Pferde sehr schädlich.

Ich befinde sehr gut / daß man den Möhnischen Pferden die Schlaff-Ader verstopffe / aber man muß diese Operation nicht thun / wann der Fluß am Auge noch vorhanden: Es ist auch gut / daß man ihnen den Nerven / der unten an besagter Ader ist / abschneide. Will man ihnen aber denselben nicht abschneiden / ist doch nöthig / ihnen die Schlaff-Ader zu verstopffen / welches man leicht mit der krummen Nadel thun kan. Man kan ihnen auch die zwey Hals-Adern verstopffen / so den krancken / schwachen / oder Möhnischen Augen viel nutzet.

Wann ein Pferd Fell oder Flechten in Augen / so hänge ihm Siegmars-Wurtzel am Hals / und gib ihm das Kraut im Futter zu essen.

Cap. XCII.

Wann ein Pferd die Nivelen hat.

Es ist unrecht geredt / wann man saget / daß das Pferd allezeit die Nivlen habe / weil es die Glieder / daran dieser Zustand hafftet / alzeit hat; Welches nemlich die Mandeln bey der Kehl sind / die / wegen ihrer weichen und schwammigten Substantz / für die Koth-Gruben der nechst-gelegenen Glieder gehalten werden; Sie sind einer Entzündung unterworffen / welche eine Geschwulst erwecket / die Kehl versteckt / und das dem Leben so nothwendige Athem-Holen verhindert / dergestalten / daß /

so dem Pferd nicht bey Zeiten Hülff geschaffet wird/ dasselbe in Gefahr ist/ zu ersticken/ und verursachet das schwehre Athem-Holen/ daß es sich weltzt/ offt niederlegt/ und aufsteht/ sich abmattet/ und über die Massen wütet/ der Meynung/ ihme durch diese unterschiedliche Bewegungen des Schmertzens/ der es beschwehret und unterdrückt/ abzuhelffen.

Man kan diesen Zustand der Hals-Geschwulst bey den Menschen füglich vergleichen.

Man glaubet/ daß die Nivlen allezeit mit dem Bauch-Grimmen begleitet seyen/ indeme man eben derselbigen Zeichen gewahr wird.

Die gemeinste Ursach der Nivlen ist/ wann das Pferd in einem Augenblick von einer Extremität zur andern/ absonderlich aus einer grossen Hitz in eine grosse Kälte geräth/ als zum Exempel/ wann man die allzu sehr erhitzte Pferde gleich nach der Arbeit trincken lässt/ dahero die Humores erregt werden/ zergehen/ und in grossem Uberfluß auf diese Mandlen sich setzen/ welches bey denselben die Geschwulst und bemeldte Ungelegenheit verursacht.

Sie entstehen auch daher/ wann man ein Pferd überführet/ das ist/ demselben über seine Kräfften und Athem Arbeit zumuthet/ hernach bey der Ankunfft verabsaumt/ nicht bedeckt/ noch Spatzieren geführt hat; Sie können auch verursacht werden/ wann man das Pferd zuviel Haber/ Korn oder Dünckel/ ja auch zuviel Gersten/ fressen lässt/ wie auch auf viel andere Weise und Weege/ jedoch fast allezeit durch Schuld und Unbescheidenheit/ entweder derjenigen/ die den Pferden abwarten/ oder deren/ die solche reiten.

Die Nivelen nun zu heilen/ muß man dem Pferd das Ohr untersich biegen/ wo desselben Spitzen auf der Kehle bey der Ganallen hinlangt/ allwo die Gegend/ so die Entzündung die Geschwulst verursacht/ ist: Wann das Haar um selbige Gegend gern ausgehet/ ist es ein Anzeigen/ daß das Geschwär zeitig/ und Zeit ist/ die darinnen enthaltene Materie aufzulösen/ oder auszuleeren; Alsdann muß man die gantzen Beulen/ so um diese Gegend/ mit den Schmied-Zangen fassen/ die Geschwulst mit dem Hefft des Würck-Eisens saufft klopffen/ so lang/ biß ihr dieselbe gnugsam zerquetscht achtet/ oder reibt die Beulen und Geschwulst ziemlich lang mit der Hand/ um die Nivelen zu zerquetschen/ und ihnen die Härtigkeit zu benehmen/ wie auch zu verursachen/ daß die flatternde Geisterlein durch eine unempfindliche Transpiration heraus kommen: Worauf sonder Zweiffel die Geschwulst sich setzen wird/ welches Mittel leicht/ und das gewisseste ist.

Alle Schmiede öffnen bey der Geschwulst oder Beulen die Nivlen mit einer Lanzet/ und ziehen eine härtere Materie/ als Ochsen-Schmaltz/ heraus/ hernach verstopffen sie das Loch mit Saltz/ wollte dieselbe lieber nur zerquetschen; Es seye dann/ daß sie wegen ihrer Grösse das Pferd zu ersticken scheinen/ in welchem Fall man sie öffnen muß/ um das Pferd zu erquicken.

Nachdem die Nivlen zerquetscht/ oder aus Noth eröffnet/ lässt man dem Pferd unter der Zungen zur Ader/ und wäscht ihm das Maul mit Saltz und Essig aus/ dann spritzt man ihm von diesem Essig in die Ohren/ und reibt sie starck/ damit er hinein tringe/ welches dem Schmertzen gewaltig stillet/ der den Kienbacken durch die Nachbarschafft. so er mit dem Sitz der Nivlen hat/ verursachet wird.

Hernach muß man zwey Hand-voll Hanff-Kern oder Hanff-Saamen nehmen/ dieselbe zerstossen mit einer halb Maas Wein/ zwey zerriebenen Muscat-Nüssen/ und dem Gelben von 6. Eyern vermischen und dem Pferd/ das die Nivlen hat/ eingeben/ solches nach dem Tranck eine halbe Stund im Schritt Spatzieren führen; Wann es durch dieses Mittel nicht heil wird/ gebet ihm nachfolgende Clystier. Wann es aber noch nicht geheilet/ müsset ihr das Mittel samt dem Spatzieren-Führen continuiren. Sintemalen die Ubung die natürliche Hitz anreitzt und/ ihrem Feind zu widerstehen/ fähig macht.

Man lässt dem Pferd/ welches mit den Nivlen behafftet/ an den Flancken und der Zungen zur Ader/ und zwar an den Flancken einen guten Theil/ hernacher muß man dem Pferd eine gute Unschlichte Kertzen/ oder ein Stück Seiffen/ in den Hintern stecken/ welches/ so es zu schmeltzen anfängt/ gar bald das Pferd zu Ausleerung alles in dem Darm enthaltenen Mists bewegen wird.

Clystier für die Nivlen.

Nehmt fünff Schoppen Bier/ und anderthalb Untzen rein-gestossen Polichresten-Saltz/ lasst das Feuer einen grossen Wall drüber gehen/ alsdann thuts weg vom Feuer/ giesst zwo Untzen Lorbeer darein/ und gebts in einem laulichten Clystier dem Pferd. Wann man kein Bier hat/ nimmt man in diesem Clystier halb Wein und Wasser.

Ein anders.

Nehmt von den fünff Harn-treibenden Wurtzlen/ von jeder eine Hand-voll grob zerstossen/ lasst sie eine Viertel-Stund in anderthalb Maas Wasser sieden/ thut Anodinische Kräuter darzu/ als Pappeln/ Violen/ Schweiß-Kraut/ Trauff-Kraut/ von jedem eine Hand-voll/ lasst es wieder so lang sieden/ hernach seihet es/ schüttet einen Schoppen Vinum Emeticum, oder soviel zerlassenen Crocum Metallorum, welches Vinum Emeticum ist/ darzu/ gleichem ein halb Pfund Mercurialisch Honig/ zwo Untzen frischen Butter/ machet ein Clystier daraus und gebts dem Pferd/ nach ausgeleertem Mist/ wie recht.

Ein ander Mittel für die Nivlen.

Gebt eurem Pferd 1. Untzen Orvietan, oder besser/ soviel Theriack/ in einer halben Maas rothen Wein/ oder in einem Schoppen Brandwein/ und machet zugleich ein Clystier von Anodinischen Kräutern/ und anderthalb Untzen pulverisirten Par Antimonii Schlacken/ thut zu der Durchseihung zwo Untzen Orvietan, oder soviel Theriack/ samt einem Vierling frischen Butter/ gebt solche Clystier dem Pferd/ dergestalten/ daß es durch das Maul in den Hintern einnimmt; Es sind wenig Nivlen/ die nicht davon heilen.

Alle Pferd haben oberhalb des Knies/ und unter der Knie-Kehle/ ein Horn oben auf der Haut

wie ein Castanien / schneidet ein wenig davon / legts auf die Kohl-Pfann / und lasst dem Pferd mit einem hierzu bereiteten Sack den Rauch in diesen gehen / so wird alsobald der durch die Nivlen verursachte Schmertzen nachlassen.

Cap. XCIII.

Von der Drüsen / oder Kehl-Sucht / Kopff-Strenge / und Knippel.

DJe Drüsen ist ein Zustand / dessen wenig oder gar keine in dieser Himmels-Gegend gefallene Pferde befreyet sind / dieselbe ist ein Eröffnung nd Entladung der in der Pferd jetzund zusammen ge-egenen überflüssigen Feuchtigkeiten / welche gemei-iglich durch ein Geschwür unten an der Gurgel / zwi-hen den zweyen Beinern der Ganallen / oder durch ie Nasen-Löcher geschichet.

Ich weiß / daß unterschiedliche Meinungen von er Ursach dieser Kranckheit sind; Etliche wollen / aß sie ihren Ursprung von Mutterleib her habe / und r Fohl den Saamen davon mit auf die Welt brin-t / welcher nach etlich Jahren bey Zunehmung der türlichen Hitz anfange hervor zu sprossen / und die uchtigkeiten unter einander zu rütteln und zu gie-n / welche sie endlich irgends wohin setzen / da sie ge-iniglich zu Eyter werden. Andere wollen / daß die enderung der Nahrung / nemlich von der Milch zu rtern Speisen eine innerliche Alteration in dem ib / so wohl in den Feuchtigkeiten / als den Glie-rn / die sich davon ernehren / verursachet / dahero ch diese Alteration eine Gierung geschicht / wel-r die Natur mit Gewalt zu Ausstossung des Uber-sts der ersten Nahrung / so zu dieser Kranckheit / ein Hebe oder Sauerteig dienet / obligire und rbinde.

Es sind etliche der Meinung / daß aller Safft zu wisser Zeit koche / und sich reinige; Als zum Exem-l / der Wein / das Bier / der Birn- oder Aepffel-Most / die Syrup / haben ihre Zeit zu kochen / zu schau-en / sich zu läutern / etliche früher / etliche später / ach Beschaffenheit des Saffts; Daß also auch das lut der Thiere zu seiner Reinigung ungleiche Zeit abe.

Was die Pferde anlanget / die kein so unterschie-enes Temperament unter einander haben / so ent-ringen bey ihnen gemeiniglich die Drüsen / um das itte oder vierdte Jahr; Von was Ursprung aber selbe herkommen / ist solches zur Genesung wenig be-ürfflich. Es ist nöthiger zu wissen die Manier / de-n sich die Natur in Entladung solches bedienet; dann ßweilen werffen die Pferde schlechter Dings Ge-chwulst unter der Gurgel aus; Offt auch zieht sie sich cht zu Eyter / sondern zergeht durch unempfindliche Transpiration; wann sie aber zu Eyter würde / wäre die Genesung gewisser.

Es sind etliche / die sie durch unterschiedliche Theil / als durch die Schulter / Knie / oben durch die Len-den / durch die Füß / in Summa / durch die aller-schwächste Gegend am gantzen Leib des Pferds aus-werffen.

Wann ein Pferd die Drüsen unvollkommen aus-geworffen / geschicht es zum öfftern / daß es um das sechste / siebende oder zwölffte Jahr seines Alters fal-sche Drüsen auswirfft / daraus / so sie verabsäumt wird / die Rotzigkeit entspringt.

Es ist bekannt / daß dem Pferd am nützlichsten ist / daß es seine Drüsen durch die Naß-Löcher / und Beu-len oder Geschwulst unter der Kehle auswerffe / dann wann solche durchgedrungen / ist dasselbe ausser Ge-fahr.

Daß aber ein Pferd die Drüsen recht auswerffe / muß man es unter der Kehle mit einer Lamms- oder Hammels-Haut einwickeln / dergestalten / daß die Wollen hineinwärts / und gegen des Pferds Haar sehe / dasselbe warm / wohl zugedeckt halten / nicht an den Wind lassen / und alle Tag die Beulen / und um die Kinn-Backen herum / mit nachfolgender Com-position schmieren. Nehmet Lohrbeer-Oel / frischen Butter / eines so viel als das ander / und Althea-Salb noch so viel / mischt alles kalt durch einander / und schmieret die Geschwulst mit dieser Salben / wel-ches ziehen / und die Beulen zu ihrer Zeitungen brin-gen wird. So ihr gewahr werdet / daß Materi vor-handen / wann sie nicht von sich selber / welches doch zu wünschen wäre / aufbricht / muß man auf jedes Ge-schwär ein gekrümtes feuriges Knöpfflein halten / da-mit man die Kehle / die nicht weit davon / nicht ver-sehre; wann nun die Oeffnung / da ihr das Grund-Eisen hingehalten / geschehen / so stecket in das Loch einen mit Eyter-Salbe geschmierten Meissel / welches das gemeine Basilicum, nemlich; Nehmet ein halb Pfund in Stückeln geschnittenes gelbes Wax / so viel Hammels-Unschlitt / rumpfel Hartz und schwartz Pech / lasst fünff Pfund Baum-Oel / bey einem guten Feuer warm werden / dann thut obige Sachen dar-ein / und lasst alles zusammen kochen / seihets hernach durch ein grobe Leinwad / und thut zu dem / was durch geseihet / ein Pfund Terpentin / so ihr / biß es kalt / durch einander rühren müsset / und alsdann ein gut Eyter-ziehendes-Pflaster / Basilicum genandt / haben werdet. Man reibet mit diesem Pflaster die Ort / da man will das Eyter ausziehen. So man dieses Basilicum mit vert-Degris, das ist / Grün-Span und weissen Vitriol, beydes rein gestossen / vermischt / wird es trefflich würcken / und die Wunde heilen.

Wann das Fleisch zu sehr wüchse / und das Loch / dadurch die Materi heraus fliessen soll / verstopffe / oder das Fleisch herum blut- und geifferig wäre / muß man die Meissel mit Ægyptiaco, welches eine zu Säu-berung der Wunde gemeine Salbe / schmieren. Sol-te das Loch zu bald zufallen / muß man durch das Feuer eine andere Oeffnung machen. Dafern aber das

Pferd wohl durch die Nasen-Löcher trieffet / darff man nichts anderst mit ihm vornehmen / sondern allein warm halten / auch Morgends und Abends dasselbe spatzieren führen. Dann so bald es eröffnet / nichts mehr zu besorgen ist; aber wann die Gänge in der Nasen verstopfft / wie es offt zu geschehen pflegt / daß die Materi sich zusammen setzt / und trucken wird / dahero es mit Mühe auswirfft / und seinen Athem nicht haben kan; Solchen Fall muß man ihm (mit einer kleinen Spritzen) von halb Brand-Wein / und halb Baum-Oel / durch einen andern vermengten Safft / gantz lau in die Nasen-Löcher spritzen / welches die Zähigkeiten / so die Gäng verstopffen / auflösen / und der Natur auszuwerffen helffen wird; Diß offt wiederholte Mittel gibt dem Pferd auszuwerffen grosse Beförderung. Wann es nur wenig auswirfft / und die Natur sich nicht gnugsam reiniget / muß man es durch Eingebung des in dem LXXXVI. Cap. beschriebene Lieutenants-Pulver befördern / oder gebt ihm alle Morgen einen Schoppen Spanischen Wein mit einer halben Untzen Theriac gemischt / ein.

Es gibt ein Kraut / Ingrün / auf Lateinisch Vinca Pervinca, genandt / welches klein gehackt / und in zimlicher Menge den Pferden unter genetzten Kleyen eingeben / ein starckes Auswerffen beförderen wird. Hernach kan man ihm alle Tag Federn auf solche Weiß stecken; man nimmt zwey grosse Gänß-Federn von denen / so mitten im Flügel stehen / samt frischem Butter / welche man auf einem Teller zergehen lässet / mit solchem zerschmoltzenem Butter bestreicht man die Federn / den man wieder lässt kalt werden / hernach bestreut man die Feder zu End ein wenig mit zerpulverten Pfeffer oder Toback / und steckt die Federn dem Pferd in die Naß-Löcher / welche / damit sie darinnen halten / muß man durch den Kiel mit einem starcken Faden / dieselbe an die Halffter anbinden / und das Pferd solcher gestalten mit der Drenssen in dem Maul ein paar Stund stehen lassen / wie auch dieses zwey Tag also continuiren / aber am dritten Tag muß man die End an den Federn mit Niß-Wurtz-Pulver bestreuen / und so lang continuiren / biß das Pferd nicht mehr auswirfft.

Ist diese Kranckheit im Winter / muß man das Pferd absonderlich warm halten / zudecken / und ihm nachfolgende Artzney gebrauchen.

Nehmet Sauer-Ampfer / Creutz-Wurtz / weisse Lilien-Wurtzel / und grosse rothe Schnecken / alles dieses schneidet klein / kochet es auf Kohlen / und vermischet darunter Schmeer vom Borck-Schwein / so ist diese Salbe fertig / welche warm muß über die Labrage geschmieret / und darüber ein Stück von einem frischen Schaafs-Fell geleget werden / damit ihm auch der Kopff zugleich bedecket sey / daß es biß an die Gurgel herab hänge / und so lange diese Kranckheit währet / muß es nur von seinem eingeweichten Futter fressen / und von Wasser / so mit Mehl weiß gemachet ist / trincken / so werdet ihr sehen / daß es wird zum schwören kommen / und es seiner Drüsen loß werden.

Von der Kopff-Strenge und Knippel / als gemeinen Pferds-Kranckheiten / bleiben wenig Pferde befreyet.

Sie wird von vielen für den Rotz geurtheilet / so aber dessen nicht genugsame oder rechte Erkänntniß haben.

Die besten Kennzeichen seyn die Husten / welche sich immer vermehren werden / Geschwulst unter dem Halß / und dann das Ausbrechen durch Beulen und Nasen.

Sie entstehet gemeiniglich vom faulen Trinck-Wasser / unrein staubigten Futter / grosser Kälte / sonderlich kalter Ställe / gähen und überflüssigen Essen und trincken / müssigen stehen / auch anderer (von mit behaffter Pferde ansteckenden) Athem.

Drey Morgen nacheinander ein Dopsen aus dem Kalbs-Magen eingeben.

Oder ein neu-gelegtes Ey ein wenig aufgemacht / wenig Saffran darein gerühret / und gantz in den Halß gestossen.

Item Wegrich / Gauchheil-Kraut / Seiffen / Hunds-Koth / Eyerweiß gekocht / warm eingegeben / oder Knoblauch / acht Zwiebel-Haupt / mit wenig gestossenen Seven-Baum / in Essig gesotten / eingegossen.

Entzian / Schwefel / Hasel-Schwammen / in Trinck-Wasser gelegt / anbey allezeit warm gemacket / wie auch zerlassen Reinberger-Speck / in das Ohr gelassen.

Ferner / Bronnen-Kreß in Wein gesotten / wieder gedörret / in Brandwein gelegt / und angezündet / solches hinterbliebene Pulver in die Nasen geblasen.

Warmer Essig / mit so viel Oel gemenget / und in Nasen gossen.

Honig-Wasser mit Wermuth gesotten / in die Nasen gesprützet.

Haar-Streng unter Centauer in Wein gesotten / in die Nasen gesprützet.

Gestossen Cardobenedict-Kraut / mit altem Scheer gemenget / an die Knöppel geschmieret.

Schwefel / mit wenig Grün-Span gemenget / mit altem Schmeer / an die Geschwulst geschmieret. Wann es zeitig / mit einer Flitten geöffnet / wohl ausrinnen lassen.

Zum Räuchern zu gebrauchen / (wiewohl nicht ohne Gefahr /) 1. Bonen-Stroh / 2. Rauten / 3. Knoblauch-Stroh / 4. Wachholderbeer / 5. Wermuth / 6. Weyrauch / 7. wilden Saffran / 8. Myrrhen / 9. Gersten-Stroh / 10. Erbsen-Stroh / 11. Sauer-Graß. In einem neuen Hafen / auf einer Glut / verwahre dem Kopff mit einem Sack oder Tuch / lasse den Dampff in die Nasen gehen / biß es sich stillt.

In dieser Kranckheit ist alles Aderlassen verbotten / welche solche zum wenigsten auf ein Jahr oder mehr verlängert. Dann dadurch wird der Ausschlag zuruck in den Leib gezogen / hergegen an seinem Ort gestillet / und wol gar erstricket.

Uber voriges soll man eine Wax-Kertzen anzünden / und die Haut / da die Beule oder das Geschwulst / die Kehl-Sucht ist / in der Mitten damit brennen / dann auf gemeldte Haut / nachdem sie gebrennet worden / nachfolgendes legen.

Nehme Sauerteig von schwartzen Mehl / knete denselben mit Sauer-Ampfer / lege es warm auf das Geschwähr / und damit die gebrandte Haut eröffnet / und das Geschwähr desto besser heraus gezogen werden

werde / soll man auf gemeldten Sauerteig eine zusammen ziehende Artzney von Essig und Bolarmen legen / wann sich dann das Geschwähr von der ersten Auflegung nicht öffnet / soll man es zum zweytenmal auflegen / so wird die Oeffnung folgen. Geschicht es aber alsdann nicht / so muß man die Lantzete darzu gebrauchen. In währender dieser Kranckheit ist es nöthig / daß das Pferd warm gehalten werde; Wann man Lohr-Oel um das Geschwähr herum streicht / wird es dem Schaden sehr nutzen / und damit das Pferd allezeit den krancken Ort wärm halte / kan man unter dem Kopff / da die Kehl-Sucht ist / mit einer Hammel-Haut umwickelen.

Cap. XCIV.

Von der Rotzigkeit und Zumachen / daß die Pferde durch die Nasen-Löcher auswerffen.

Die Rotzigkeit ist eine Fliessung durch die Naß-Löcher / vieler schleimichten / kleblichten / weissen Rotzes / grünlichten oder gelben Feuchtigkeiten / welche bißweilen ihren Ursprung in dem Miltz / fast allezeit in der Lungen / gar selten aber in der Leber oder Nieren haben / welcher Theil durch die Leber-Ader / oder durch die Gänge des Athem-holens / die subtilesten durch die Kähle / und die dickesten durch die feuchtigkeiten / so sich zwischen den zweyen Bemen der Ganaschen aufhalten / von dar aufstossen / und an dem Ort / wo sie enthalten / sich ausbreiten / wie auch die Beulen / so wir an den Pferden sehen / formiren und unterhalten / davon die übrige Materi zu den Naß-Löchern heraus fliesset / und die Kranckheit anfängt ligt.

Wann nun solche heraus fliessende Materi / gleich dem Vogel-Leim anklebet / und hangen bleibt / ist es ein böß Zeichen / und allezeit rotzige Materi / ob sie schon über sich im Wasser schwimmet. Wann der Athem / oder die zur Nasen heraus fliessende Materi / eines rotzigen Pferds stinckend ist / wird die Cur fast unmöglich seyn / dann dieser böse Geruch entweder von einem Geschwähr / oder einer angesteckten Feuchtigkeit herkommet / welche zum wenigsten eine sehr langwürige Heilung anzeiget. Wann bey Continuirung der Rotzigkeit das jenige / was ein Pferd durch die Naß-Löcher auswirfft / sich gleichsam in eine schaumichte Materi verwandelt / und solches continuiret / ist es ein gar böß Zeichen / und ist die Kranckheit gemeiniglich unheilbar.

Sie ist auch so erblich / als einig andere / damit ein Pferd behafftet / seyn kan / dieweil nicht nur die Pferde / die neben ihm sind / solche ererben / sondern auch die Lufft davon vergifftet und angesteckt wird / erzgestalten / daß alle / so unter einem Dach sind / davon können angesteckt werden. Derowegen muß man sie alsobald absondern / und nicht miteinander trincken lassen.

Dem rotzigen Pferd muß man nichts anderst als genetzte Kleyen geben / dasselbe bescheidentlich exerciren / und nicht in einem Eck des Stalls stehen lassen / noch zu sehr bearbeiten; Seinen Tranck belangend / muß man zwey Pfund Schwefel in einem eisern Löffel zerschmeltzen / und gantz siedend in einem Zuber mit Wasser werffen / hernach den Schweffel wieder herausnehmen / zum andernmal zerschmeltzen / und wieder in das zu des rotzigen Pferds Getränck / bestimmte Wasser werffen.

Weilen es aber Pferde gibt / die dieses geschweffelte Wasser nicht gern trincken / kan man ein wenig weissen Teig / so zum Brod bachen gantz bereit / nehmen / solchen in das Wasser werffen / umrühren / dann die Säure des Teigs wird den unangenehmen Geschmack des Schweffels vertreiben / und dem Pferd die Unlust benehmen / über diß auch wirds daselbe innerlich ertustigen / und um so viel nähren.

Wann das Geschwähr in der Lungen ist / und sich vergrössert / ist die Benachbarschafft des Hertzens eine Ursach eines schwindsüchtigen Fiebers / so den gantzen Leib austrücknet / und die Rotzigkeit gemeiniglich da hinaus geht / indem das Pferd innerhalb sechs Monat oder einem Jahr stirbet. Weil es aber ungewiß / ob ein Pferd wahrhafftig mit solcher gefährlichen Rotzigkeit angesteckt / halt ich davor / man müsse Mittel / um sich dessen zu vergewisseren / probiren / aus derer Operation und Würckung ihr abnehmen werdet / ob die Genesung zu hoffen oder nicht / auf allen Fall kan ihm der verordnete Tranck keinen Schaden zufügen / mit was vor Rotzigkeit es auch behafftet seye / absonderlich der jenigen / welche an der Lungen anklebet / und bey Veraltung sehr hart wird.

Es ist auch eine unwidersprechliche Regul / daß man keine Pferde / so auswerffen / purgiren solle / dann wann es nicht rotzig wäre / kan es die Purgation darzu bringen; Man muß in den Kranckheiten der Natur folgen / und ihr nichts zu wider thun / wie solches durch das Purgiren geschicht. Die meinsten Schmide / ob schon dieser Methodus, wie ich dessen überzeuget / sehr schädlich / hangen demselben nichts destoweniger an.

Es gibt Pferde / welche nicht unlustig zum essen seynd / aber nur durch die Nasen-Löcher ihre Drüsen unvollkommen auswerffen / welchen Fall es nöthig / die Natur / so zu Austreibung dessen / was ihm schädlich / zu langsam / aufzuwecken und zu ermuntern / welches ihr durch nachfolgendes Mittel werckstellig machen könnt.

Nehmet eines Eyes groß frischen Butter / lasst die in einer Pfannen zergehen / so lang / biß sie anfängt heiß zu werden / vermischt mit dieser Butter ein halb Glas starcken Essig / ein halb Glas Baum-Oel / und was man auf zweymal mit drey Fingern fassen kan / Pfeffer / mengt alles in der Pfannen wohl durch einander / und schüttet es ziemlich warm dem Pferd mit einem Horn durch die Naß-Löcher / nemlich zu jedwedern den halben Theil ein / so bald es sol-

ches zu sich genommen / muß man es mit einer Decke bedecken / eine halbe Stund an der Hand spatzieren führen / und dieser Zeit wird es ein Klopffen der Flancken bekommen / gleich als wann es crepiren wolte / worüber sich aber nicht zu entsetzen / dann solches in einer oder zwo Stunden ihme vergehen wird / und wann es wieder in Stall geführt / wird es überflüssig auswerffen. In den nachfolgenden Tagen führt es Abends und Morgens / im Sommer / in der Kühle / im Herbst aber / an der Sonnen / ein viertel Stund spatziren / und lasst es den Kopff nieder halten / und an den Boden richten / ingleichen muß man allezeit zusehen / daß sie unter sich fressen / damit die Evacuirung des Hirns befördert werde. Ihr werdet euch verwundern / daß das Pferd durch dieses Mittel in einem Tag mehr Schleimichkeit und Unrath durch die Nasen auswerffen wird / als es sonst ordinari in vierzehen Tagen nicht thäte ; Aber man muß sich dessen mit Bescheidenheit bedienen / und dasselbe nur den offenen Pferden eingeben : das ist / denjenigen / welche schon durch die Nasen auszuwerffen anfangen / oder zu erkennen geben / daß die schwehre Auswerffung von der Schwachheit oder Mangel der innerlichen Hitz herkomme / alsdann kan dieses Mittel mit Nutzen und gutem Fortgang gebraucht werden.

Es soll auch vielmehr bey abnehmenden als zunehmen Mond gebraucht werden / dann bey wachsendem Mond wüter es mehr / und wirfft die natürliche Operation dergestalten unter einander / daß wieder lange Zeit zu Restablirung derselben erfordert wird / aber bey abnehmenden Mond verursacht es so grosse Gelegenheit nicht / und ist der Tag nach dem Voll-Mond / nicht aber der Tag des Voll-Monds der beste.

Ferner soll ein Pferd / das durch die Nasen auswirfft / so offt immer möglich / von der Materi / so durch die Nasen-Löcher heraus fliesset / mit Heu gesäubert werden. Dann weil das Pferd einen Lust Geschmack daran findet / leckt es dieselbe / und schluckt es hinunter / welche / weil sie scharff und beissig / Geschwähr in den Gliedern erwecken kan.

Ferner ist in Acht zu nehmen / daß das Pferd / welches mit der Drüsen behafftet / kein roh / aber wol gesotten Wasser trincke / darein Kleyen oder nicht Mehl gestreuet seye. Wann solches das Pferd warm trincken will / ist es desto besser / aber wenig wollen es anderst nicht als kalt oder laulecht. Es ist jederzeit höchst nöthig / das Pferd / so auswirfft / von den andern abzusondern / weilen diese Kranckheit sehr erblich.

Cap. XCV.

Hertzens-Beschwehrungen und Hertzschlechtigkeit der Pferde / Item Fett-zergehen / wie auch Dampff oder Dämpffig.

DJe Hertzen-Beschwehrungen seynd aus der Mattigkeit / Traurigkeit / oder aus dem Blut zu erkennen / wann sich gelbes Wasser um dasselbe befindet.

Angelica / gebrändtes Hirsch-Horn / Ochsen-Zungen / Borrag-Pulver / Storch-Schnabel-Kraut mit Brod oder Wein eingeben.

Item Gemächt-Ader / Hertz-Ader / Spor-Ader zu schlagen / wie auch die fünffte Schranck-Ader.

Die Hertzschlechtigkeit ist eine durch die Geyrung der fremden Humoren in dem Eingeweid / und in den Gängen der Lungen verursachte unnatürliche Hitze / welche eben die Zeichen / als die Dämpffigkeit / ja mit grösserem Gewalt von sich giebet. Dieser Unterscheid ist darzwischen / daß wenig oder gar kein dämpffig Pferd in dem sechsten Jahr ihres Alters / aber viel Hertzschlechtige gefunden werden.

Die Hertzschlechtigkeit kommt öffters daher / wann einem Pferd über Vermögen zugemuthet worden / das ist / wann man es mehr / als sein Athem und seine Kräfften ertragen können / arbeiten und lauffen lässet.

Diese Kranckheit begleitet offt den Räch / die Fett-Zerschmeltzung / ja auch die grossen Zuständ der Füß / wann einig starckes Caulticum, oder ein zu starck Feuer gebraucht worden.

Die Hertzschlechtigkeit entspringet bißweilen auch von einem Uber-Rest der Kranckheit / indem die Feuchtigkeiten / so dieselbe verursachen / sich nicht gantz und gar ausgeleeret / sondern einige scharffe / warme und gifftige Dünste / welche die Lungen austrocknen / und ihr diese ungewöhnliche Bewegung verursachen / zuruck gelassen. Sie wiederfähret auch den Pferden / wann solche in ihrer Jugend böß Futter / als zum Exempel / im Winter in Wiesen gefrohren Gräß fressen / welches in dem Leib verweset.

Die Mittel / so man bey der Hertzschlechtigkeit anwendet / sollen temperiret seyn / und vielmehr auf kalt als warm sich ziehen / damit sie die Bewegung und Aufwallung der Humoren stillen.

Die nachfolgende beschriebene Latwerg für den Husten / wird den Hertzschlechtigen Pferden sehr nützlich seyn / und sein zum öfftern wiederholter Gebrauch dieselbe heilen.

Das Hepar Antimonii in Pulver täglich von einer biß auf zwo Untzen unter genetzten Kleyen eingeben / ist tüchtig / die Hertzschlechtigkeit zu heilen.

Wann das Fieber nicht bey der Hertzschlechtigkeit / und das Pferd jung / ist das leichteste und beste Mittel / das Grüne im Frühling / es Tag und Nacht darinn zu lassen / dann der Aprillen und Mayen thut dasselbe purgiren / und ihm die Gäng eröffnen wird. Grüne Gersten / wann sie bemeldter Massen gegeben wird / ist vollkommen gut darzu. Wann es aber nicht seyn kan / mit den Grünen / muß ihr nachfolgende Mittel machen.

Clystier für die Hertz-schlechtige Pferde.

Thut dem Pferd das Heu / wie auch den Haber hinweg / gebt ihm darfür Korn-Stroh und Kleyen / lasset

asset in dem Neumond in den Flancken zur Ader/ nd gebt demselben des andern Tags ein Harn-trei-end und Anodynisch Clystier ein: Zu welchem Ende ann macht ein Getränck von den fünff Harn-trei-enden Wurtzlen / die da sind Graminis, Rubia; ringii, Capparis, Ononidis, welche zerstossen/und on jeder eine Untzen mit anderthalb Untzen Poly-reysten-Saltz / lasst sie in fünff Scheppen Wasser ne Viertel-Stund-lang sieden / thut hernach die nff Anodynische Kräuter darzu / Pappeln / Ibisch-raut/ Schweiß-Kraut/ Violen und Tauff-Kraut/ n jedem eine Hand-voll / lasst es noch eine Vier-l Stund kochen/ durchseihet alsdann diese Coction/ d thut ein halb Pfund Mercurialischen Honig dar-/ gebt Abends dem Pferd diese Clystier / und wie-rholets 5. oder 6. Tag nacheinander.

Getränck für die Hertzschlechtig-keit.

Des andern Tags nach dem gegebenen Clystier hmt folgende Kräuter / weiß Wull-Kraut / und uf-Lattich/ von jedem zwey Hand-voll/ hacket sie/ d lasst sie in anderthalb Maas Wasser mit einer hal-n Untze gepülverten Polychrest eine Viertel-Stund den/ thut sie vom Feuer / und werfft in den Hafen n Hand-voll Magsaamen-Blumen / wann sie sch sind / und eine halbe Untzen / wann sie gedörrt d/ bedeckt den Hafen/ und lasst die gantze Compo-on laulecht werden/ alsdann drucket sie aus / thut der Durchseihung eine Untzen klein-zerstossenen üßholtz-Safft/ und schüttet es dem Pferd mit ei-n Horn ein/ gebt ihm hernach auf den Abend wie-ein Clystier/ und den folgenden Tag den Tranck/ d continuirt diese Manier über den andern Tag/ ölff Tag lang. Im Fall das Pferd von dem anck den Lust zum Essen verliehrt/ muß man nach-sen/ biß es denselben wieder erlangt/ worzu es die ker-Ballen / indeme es solche zwo Stund vor/ d soviel Nachmittag kauet / wieder bringen wird/ könnt ihm auch die Unlust verhüten / indem ihr n/ neben den vorigen Mitteln/ die Tage/ da es das ränck nicht einnimmt / zwo Untzen Hepar Anti-onii, des Mittags in Kleyen zu essen gebet / wel-s ihm den Appetit erhalten/ und seine Heilung be-dern wird.

Ferner ist nutzlich für die Hertzschlechtigkeit Hirsch-rn und Lungen-Kraut/ in gutem Wein gesotten/ gossen.

Täglich ein faules Ey eingeben.

Kühe-Koth in das Trinck-Wasser gelegt.

Hüner-Därm/Mangold/Hasel-Blüht und Laub/ tab-Wurtzel-Blumen und Saamen / Schlan-n-Wurtzel und Kraut / Wegrich/ Garten-Kreß/ aum-Oel gesotten/ eingossen.

Fenchel-Saamen/ Gallus-Kugeln/ Seemintzen/ ebstöckel-Wurtzel / Bircken- und Birn-Mistel/ rachen-Wurtzel/ Reinfaren/ Lungen-Kraut vom ch-Baum / mit Zucker gemenget / gestossen ein-ben.

Frauen-Haar/ Fuchs-Leber/ gepülvert in neuen Most.

Fe.t-Vergehen kan man erkennen.

Wann ein Pferd den Bauch blähet.
Wann es dünn zürchet.
Wann der Koth schmaltzig ist.
So es auch vor Kranckheit nicht gehen kan.
Die Spor-Ader gelassen / oder Schranck-Adern.
Weinrauten / grüne Morgen / Baum-Oel / neue Eyer mit den Schaalen eingeben.

Sevenbaum-Wüpfel / wilde Zwiebel-Knöpff / Erdrauch-Blätter / Epheu / Pappel-Wurtz / Wermuth/ gepülvert/ in Wein gesotten / biß es ein dicker Teig wird/ wieder gepülvert/ mit Oel gemenget/ eingeben.

Gestossene Angelica/ Hunds-Fett / Baum-Oel/ nüchtern kalt mit Nacht-Schatten- und Ehrenpreiß-Wasser dreymal eingossen.

Spica / Lavendel gestossen / mit Baum-Oel hinten eingebracht in einem gar zarten unverbundenen Leinenen Tüchlein.

Offt Ehrenpreiß-Erdbeer- und Nacht-Schatten-Wasser zu trincken geben.

Wann dem Pferd das Fett oder Schmaltz entgehet / tödte einen Hamel / davon das warme Blut dem Pferd alsobald eingegeben / und es umher geführet.

Man soll die Pferd an einen kühlen Ort stellen/ und mit Leinenen Tüchern/ so mit Wasser und Essig befeuchtet seyn/ bedecken/ dieweil diese Kranckheit die Pferd gantz hitzig/ und gleichsam brennend macht.

Dampff oder dampffig.

Ein Pferd hat alle die Kennzeichen/ als die hertzschlechtig sind / nur daß der Dampff nicht allein aus der Nasen/ sondern auch zugleich/ und zwar noch mehrers/ aus dem Maul gehet.

Ist aber noch gefährlicher und mißlicher zu vertreiben.

Entstehet bißweilen von den Hüner-Federn / die die Pferde im Futter mit essen müssen.

Ein lebendiger Eiß-Vogel zu Pulver gebrannt/ nach und nach im Futter gegeben.

Ein Hunds-Igel zu Pulver gebrannt / also gebrauchet.

Sevenbaum / Meister-Wurtzel / Birn-Baum-Mistel / Bircken-Mistel / Eichen-Mistel / Drachen-Wurtzel/ in Wacholder- oder Buchen-Aschen-Laugen gesotten/ zum Trincken.

Roß-Kraut/ weisse Erbs/ in rothen Wein gesotten/ eingossen/ und das Kraut zu essen geben.

Wacholder-Stauden / samt der Wurtzel / mit etwas Nacht-Schatten-Laub und Beeren gemenget/ wohl gereiniget / zu Aschen gebrennt / und solche Aschen Löffel-weise ins Futter gemischt.

Oder nehmet ein Pfund Pappel-Wurtzeln/ zwey Pfund gemeinen Honig / ein Pfund Rosen-Honig/ ein Pfund Zucker / vier Pfund Bingel-Kraut / kochet alles zusammen in Wasser/ lasst es auf den dritten Theil einsieden / stellt es in einem irrdenen Geschirr an die Lufft / seihet es des Morgens durch / daß man es dem Pferd gebe / welches von Mitternacht angezäumt worden/ darauf soll es den gantzen Tag nichts essen/ gegen Mitternacht oder Morgens

soll man ihm drey oder vier Hand-voll Gersten-Mehl vorwerffen / ehe es trincket / und seinen Habern mit klein-geschnittenen Speck vermengen / es soll auch eine Zeitlang nichts dann Weitzen-Stroh essen.

Mittel für die Dämpffigkeit.

Nehmt zwey Pfund Bley / lasst solches in einem Schmeltz-Löffel zerschmeltzen / dann hebts von dem Feuer / rührts mit einem Steckelein um / biß daß es zu Pulver werde / und alsobald ohne Aufhören zu rühren / thut zwo Untzen gepülverten Schwefel darzu / und rührts um / biß alles wohl durcheinander und einverleibt seye. Von diesem Pulver gebt dem Pferd täglich eine Untzen in Kleyen zu essen ; Es wird erleichtern / und das dämpffige Pferd heilen / insonderheit / so es noch jung / und der Zustand nicht eraltet ist. Wann ihr dieses Pulver zu brauchen fortfahret / und aber das Pferd kein Heu fresse / kan man ihm unter eine Untzen Polychresten-Saltz eine halbe Untzen Wacholder-Beer oder Muscat-Nüß / unter genetzten Kleyen geben. Wann solches das Pferd unter den Kleyen nicht fressen will / muß man das Polichresten-Saltz / und die zerstossene Wacholder-Beer / oder geriebene Muscat-Nüß / in einer halben Maas Wein die gantze Nacht lassen weichen / des andern Tags laulecht machen / und dem Pferd eingeben / welches zwey Stund nach der Einnahm eingezähmt stehen soll / und continuiret es vierzehen Tage lang : Welches / so es dem Pferd dem Bauch-Fluß / wie es zu geschehen pfleget / erreget / ist es um soviel besser : Massen dieses die bösen Feuchtigkeiten ausleeren / die Schleimigkeit / welche die Verstopfung verursacht / erweichen / und also die Gifft / die durch die Erkühlung der Lungen zukommt, eröffnen / das Blut reinigen / und der Fäulung widerstehen wird.

Cap. XCVI.

Wie man den Pferden / so von alterirten Flancken seynd / Honig geben solle / item / von dem Husten der Pferde.

DEr Gebrauch des Honigs ist für die magern Pferde / so erhitzte und ermüdete Flancken haben / sehr herrlich / dann derselbe der Lungen angenehm / massen er die Säure der Humoren mildert : Es gibt Leute / welche den Flanck-erhitzten oder dämpffigen Pferden / welches zwar gut / in dem Habern Honig geben / allein wann man den Honig warm in Kleyen zu essen gibt / ist es noch besser. Es gibt aber viel Pferde / die nichts warm essen wollen / dergestalten / daß man gezwungen / solches erkalten zu lassen / oder ihnen gantz kalt zu geben.

Man vermischet mit zwey Mäslein Kleyen ein Pfund Honig / und rührt solches mit ein wenig laulechtem Wasser wohl durcheinander. Andere lassen in einem Kessel Kleyen mit Honig und Wasser nach Proportion kochen / und geben solches ihren Pferden / macht / wann es nach langwieriger Arbeitsamkeit dürr und elend ist / das Pferd wieder fett.

Man gibt ihm von Anfang ein halb Pfund / hernach ein Pfund / und darauf zwey Pfund alle Tag / nemlich des Morgens und des Abends eines.

Wann man dem Pferd den Honig recht geben will / muß man ihm keinen Habern / sondern viel Kleyen geben / dasselbe nicht arbeiten lassen / und continuiren / biß das Pferd sich wohl purgirt und ausleere / auch / ohngeachtet des starcken Ausleerens / allezeit eben soviel / und so lang / als es ausleeren wird / geben / wofern solches nicht über sechs Tag währet / sollte aber solches noch den siebenden Tag dauren / muß man demselben Honig zu geben aufhören. Jedoch geschiehet es selten / massen / ob sie schon jederzeit Honig fressen / purgiren sie niemalen mehr als drey oder vier Tag nacheinander.

Die einzige Ungelegenheit / so den Pferden der Honig verursachen kan / ist / daß er denselben Wurm in dem Leib nähren thut / dann wann das Pferd Würm hat / werden sie durch die Süssigkeit des Honigs stärcker / und quälens hernach. Die gemeine Manier / solche zu vertreiben / ist / daß man dem Pferd eine Zeitlang Dünckel gebe / nemlich / man thut denselben in siedend Wasser / nimmt ihn alsobald vom Feuer / lässt das Wasser erkalten / und auf einem Brett vom Dünckel ablauffen / gibt also dem Pferd so viel Honig gefressen / davon / an statt Habern / ordinari fressen / um die Würm zu vertreiben. Wolte man aber diese Ungelegenheit nicht haben / kan man dem Pferd / nachdeme es kein Honig mehr frisst / um die Würm zu tödten / eine Purgation von Aloes [illegible] geben.

Man mag auch leichtlich ohne Purgiren die Würme auf nachfolgende Manier vertreiben : Gebt dem Pferd acht oder zehen Tag nacheinander täglich eine Untzen Feyel-Spähn von Stahl oder feinen Nadeln / der Stahl wird in des Pferds Magen / mittelst des sauer-durchtringend- und verzehrenden Saffts / aufgelöst / worauf hernach der Vitriol Stahls sich unter die Speisen menget / darvon die Würm vergifftet werden / und sterben. Ferner / derselbe über die Massen sehr durchtringet / und der öffnet / daß also das Blut sich besser in die Leber / dieselbe zu nähren / und saist zu machen / ernehren kan.

Man erkennt die guten Feyel-Spähn von Stahl oder Nadlen / daß / wann sie gegen die Flamme eines Liechts gehalten werden / selbige / wie Stuck-Pulver sich anzünden.

Ihr könnt auch einem Pferd vier Untzen gepülverten Zinnober in einem Pfund frischen Butter eingeben : Es wird kein Wurm seyn / den solches nicht tödte und vertreibe.

Von dem Husten der Pferde.

Es sind wenig Pferde / welche dämpffig sind / den Husten nicht haben / aber es sind auch ihrer viel / welche den Husten haben / und doch nicht dämpffig seynd.

Der Husten ist eine ungewöhnliche Bewegung der Glieder / welche zum Athem-Holen dienen / vermittelst dessen / die Natur von sich zu stossen begehrt / was derselben in der Lungen schädlich ist.

Eine von den gewöhnlichen Ursachen des Hustens hat ihren Ursprung von der Schleimigkeit / welche die Canäl der Gurgel-Ader / so der Durchgang der Lufft ist / wann man Athem schöpffet / einnimmt.

Wann man ein alt Pferd husten siehet / ist man im Zweiffel / ob es dämpffig seye / aber man muß betrachten / und Achtung geben / auf was Weise es huslet. Dann so der Husten feucht / und Schleimigkeit ist / bedeutet solches keine Dämpffigkeit; Wann er aber trocken ist / und offt geschicht / alsdann muß man die Flancken mit Fleiß betrachten / so wird sichs sichtlich zu erkennen geben / ob es die Dämpffigkeit sey. Der alte Husten ist offt ärger / als eine frische Dämpffigkeit.

Der Husten wird bißweilen den Pferden von dem Verrest des Schnuppens und Erhitzung verursacht; aber auf was Ursach derselbe entstehet / wird nachfolgendes Pulver ein allgemeines Mittel dafür seyn.

Ehe ich von diesem Pulver rede / will ich ein leichtes / aber sehr gutes / Mittel verordnen. Thut in jedes Ohr des hustigen Pferds einen halben Löffel voll süsses Mandel-Oel / reibt die Ohren / daß es hinein dringe / und continuiret es solcher Gestalten 5. oder 6. Tage lang; Wann der Husten nur von Erhitzung oder dem Schnuppen herkommt / ja wann schon dasselbe auswürffe / wird es doch durch dieses Mittel heilen: Man kan es auch brauchen / indeme man nachfolgendes Pulver eingibt / dann eines dem andern nicht zuwider.

Pulver für den alten oder neuen Husten.

Nehmt Cardobenedicten-Kraut / Isopp / Huffläsch / weiß Wüll-Kraut / Fœnum Græcum-Saamen / und Spanischen Süßholtz-Safft / von jedem 4. Untzen; Wacholder-Beer / Alant-Wurtzlen / von jedem 5. Untzen; Semen Cardamomi, Entzian / lange und runde Hohl-Wurtzlen / von jedem 3. Untzen; Anis / Kümmel und Fenchel / von jedem anderthalb Untzen; Zimmet-Rinden und Muscaten-Nüß eine halbe Untze / und ein halb Pfund Schwefel.

Diß alles muß man / ein jedes besonder / stossen / und durch ein hären Sieb sieben / hernach miteinander vermischen / und in einem ledernen Sack / in welchem es zusammen zu trucken / und derselbe wohl zu verwachen / damit kein Lufft nicht darzu komme / aufzuhalten.

Es wird lang seine Krafft behalten / und sind wenig Pulver / welche ihm nicht an Kräfften weichen.

Man kan grossen Pferden zwey Untzen / den mittelmässigen anderthalb / den kleinen aber eine Untze / in einer halb Maas laulechtem Bier eingeben / welches / ehe es dem Pferd / so zwey Stund vor / und zwey Stund nach der Einnahm gezäumt zu halten / eingeben wird / man die gantze Nacht kalt im Bier erweichen lässt / und des Morgens laulecht macht / damit kan man funffzehen Tag continuiren: Wann ihr kein Bier zur Hand habt / nehmt eine Schoppen Wasser / und soviel Wein / an statt des Biers.

Wann das Pferd sehr fett / und mit Fleisch beladen / ist es ein Zeichen / daß es phlegmatischer Natur / welchen Falls man ihme das Pulver in purem Wein / und nicht im Bier / geben soll.

Weilen aber viel Pferde sind / denen schwehrlich etwas mit dem Horn einzubringen / und wann man ihnen den Kopff erhöht / kan ihnen solches den Husten starck erwecken. Als kan man dieses Pulver in nasser Kleyen geben; Von Anfang gibt man wenig / hernach aber vermehret man die Dosin biß auf eine Hand-voll / oder zwo Untzen.

Die Pferd wegern sich bißweilen Anfangs / von diesem Pulver einzunehmen / deßwegen ihnen wenig zu geben; Hernach aber werden sie leckerhafft davon / und verursacht das Pulver / daß sie den Habern / wann er darunter vermischt ist / besser fressen.

Ich hab Pferde gesehen / die dasselbe gantz allein aus der Hand gefressen.

So es beliebig / kan man dieses Pulver auch zu einer Lattwergen machen / zu welchem Ende man sechsmal soviel Honig / als Pulver / schier wie einen Syrup / kochen lässt / hernach besagtes Pulver mit diesem mittelmässig-warmen Honig vermischt / und gantz allein ohne Wärmung verjähren lässt.

Die Dosis dieser Lattwerge wird vier Untzen in einer halben Maas Wein seyn.

Lattwerge für den durch unnatürliche Hitz verursachten Husten.

Nehmt Polychresten-Saltz / und wohlzeitige Wacholder-Beer / von jedem ein Pfund / Heil-Wurtzen / Alant-Wurtzlen / Spanischen Süßholtz-Safft / und Entzian / von jedem ein halb Pfund / Zittwer und Fenchel-Holtz / von jedem vier Untzen / dürr Ehrenpreiß-Kraut zwey Untzen / stosst die Wurtzlen / und dürren Kräuter-und Süßholtz-Safft / ein jedes besonder / zu Pulver / vermischet es hernach mit zehen Pfund Honig / nachdem man denselben mit zwey Maas Huff-Lattich-Blättern / weissem Wüll-Kraut und Widertodt / von jedem eine gute Quantität / so man durch vieles Kochen mit dem Honig / welchen man in währendem Kochen abschaumet / biß auf vier Schoppen einsieden lässt / alsdann thut man die Pulver in den halb-warmen Honig / und mischt sie mit einer höltzernen Spatul wohl nach und nach durcheinander / lässts alles in einem Hafen kalt zwantzig biß dreyssig Tag lang / wanns im Sommer / wanns aber im Winter / länger verjähren. Diese Lattwerge temperiret über die Massen wohl die allzu hitzige Mägen.

Für ein Pferd ist die Dosis vier Untzen / welche man in drey Schoppen Bier eine gantze Nacht weichen / des Morgens laulecht machen / und dem Pferde / welches zwey Stund vor / und so lang nach der Einnahm gezäumt zu halten / eingeben solle / an denen Orten / wo kein Bier ist / nimmt man halb Wein / und halb Wasser.

Es ist aber der Husten nicht allezeit / ob schon gemeiniglich / von der Hitz begleitet / sondern wird bißweilen durch die kalte und klebrichte Schleimigkeiten

verursachet. Wann demnach ein Pferd einen solchen Husten hat / so wird bey der ersten und andern Einnahm dasselbe / wegen der allzu starcken Erfrischung der Lattwerge / zittern / oder borstige Haar bekommen / oder den Lust zum Essen verlichren / welchen Falls dann nachzulassen / und ihm von obbemeldtem Pulver für die Flanck-erhitzten Pferd einzugeben. Wann ihr aber keines dieser Zeichen gewahr werdet / so continuiret es mit der Lattwergen alle Tag. Es ist kein Husten / wie alt er auch seye / den diese nicht vertreibe.

Es geschicht offt / daß nach sieben oder acht Einnahmen von dieser Lattwerg das Pferd sich zu purgiren anfängt / welches ein Zeichen / daß sie wohl würcket / und deßhalben nicht nachzulassen.

Den Gebrauch dieser Lattwerg muß man täglich fortsetzen / biß das Pferd nicht mehr hustet. Diese Lattwerg ist absonderlich für die Pferde gut / welche eine / wegen allzu grosser Hitz / ausgetrücknete Lungen haben / sintemaln sie befeuchtet / und zu Restabilirung der Lungen hilfft.

Weilen es aber Husten gibt / die man mit geringerem Kosten heilen kan / als will ich etliche andere Mittel proponiren.

Ein Pulver für die Husten.

Nehmet Fœnum Græcum und Schwefel-Blühe / soviel von einem / als von dem andern / und gebet darvon dem Pferd unter dem nassen Habern zu fressen.

Ein Pfund Honig in einem Zuber mit Wasser verrühret / oder wie ich es Cap. XCVI. angezeigt / und dem Pferd für seinen gewöhnlichen Tranck gegeben / ist sehr gut für den Husten.

Wann dem fetten und mit Fleisch beladenen Pferd jedesmal eine kleine Hand-voll Hanff-Saamen unter den Habern vermischt / und lange Zeit gebraucht wird / vertreibt er ihm den Husten.

Oder man kan bemeldte Hand-voll Hanff-Saamen zerstossen / die gantze Nacht in weissem Wein erweichen lassen / des Morgens dem Pferd eingeben / und continuiren.

Alle Tag eine Hand-voll Wacholder-Beer wird / wofern mans continuiret / den Husten ebenfalls heilen.

Tamarisken-Holtz und Blätter / entweder gantz grün oder dürr zerstossen / und unter genetzten Habern oder Kleyen eingegeben / und zwar von Anfang wenig / hernach alle Tag mehr / biß auf einen grossen Löffel-voll / wird durch stetigen Gebrauch den Husten curiren. Das Grüne ist zwar besser / als das Dürre.

Item / nehmt ein Pfund Butter / wie er ausgestossen wird / ehe er ins Wasser kommet / und ein Pfund Honig / zwo Untzen zerstossene Wacholder-Beer / mischt es durcheinander / macht Pillulen daraus / so man mit Süßholtz-Pulver bestreuet / und gebt sie dem Pferd / welches zwey Stund vor / und drey Stund nach der Einnahm gezäumt seyn soll / in einem Schoppen weissen Wein ein. Solches wird das Pferd / wann es zwey- oder dreymal gebrauchet wird / von dem Husten helffen. Man kan auch ein oder zween Tag zwischen den Einnahmen vorbey gehen lassen.

Oder nehmt eine Schoppen frisches / klares und schönes Nuß-Oel / und ein Pfund gemeinen Honig / mischet es / samt dreyssig zerstossenen Pfeffer-Körnlein / durcheinander / und gebts dem Pferd ein.

Item / schabt zwey oder drey Muscat-Nüß / gebt dieselbe dem Pferd in dem sechszehenden Theil einer Maas Brandwein ein. Solches hat offt durch eine eintzige Einnahm ein Pferd geheilet.

Oder nehmet ein klein Schüsselein voll Tauben-Mist / lasst ihn trucken werden / stosst und lasst ihn die gantze Nacht in einer halb Maas Wein erweichen / des Morgens lasts einen Wall sieden / hernach seihets / thut zu dem Durchgesehten zwo Untzen schwartzen und gestossenen Süßholtz-Safft / gebet es dem Pferd ein / und wiederholts dreymal / aber lasst einen Tag / von einer Einnahm zur andern / darzwischen streichen / nach welchem muthmassiglich dasselbe geheilet seyn wird.

Englische Pillen für einen sehr eralteten Husten.

Wann der Husten eraltet / ist er gewißlich / als eine der beschwehrlichsten Kranckheiten / zu heilen. Nachfolgendes hat einige / so den Husten ein halb / ja ein gantz Jahr gehabt / geholffen / ohne daß andere Mittel solches verrichten können.

Nehmt vier Untzen Schwefel-Blumen / zwo Untzen gestossenen grünen Anis / vier Untzen am Schatten getröcknet und zerstossen Süßholtz / vier Untzen rein-gestossene Lorbeer / sechs Untzen zerstossenen rothen Zucker-Candel / vier Untzen guten Theriack / acht Untzen Baum-Oel / und zwo Untzen Karch-Salbe; Thut alles in einen Mörsel / zerstosst und mischts / biß die Materialien wohl miteinander einverlibet; Alsdann nehmt das Weisse und Gelbe von vier Eyern / klopfft sie wohl in einer Schüssel / mischts unter obige Materialien / und klopffet ferner mit dem Stössel alles wohl durcheinander / biß es zusammen geloffen / und wie ein harter Teig seye / von welchem zehen Quintlein-schwehr runde Pillen zu machen / so man auf einem überzwerchen härinen Sieb an dem Schatten trocknen kan.

Man gibt dem Pferd ordinari eine gantze Untze Pillen davon / in einem Schoppen weissen oder rothen Wein ein / und obwolen es nicht hoch-nöthig / daß dasselbe vor der Einnahm gezäumt seye / so ist es doch besser / daß es eine Stund zuvor / ehe man ihm die Pillen eingibt / geschehe; Auf eine oder andere Weise aber ist nöthig / es eine Stunde ohngefehr nach der Einnahm Spatzieren zu führen / ja / nachdem das Pferd ist / kan mans reiten / oder an die Gutschen spannen. Nach der Hand fahret fort / ihme täglich / biß es nicht mehr hustet / ein Pillen einzugeben: Wann der Husten sehr eraltet / wird es / ehe es geheilet / zwantzig Einnahme verschlingen müssen. Man kan diese Pillen auch in nasser Kleyen / aber zerstossen / eingeben. Item / frisch oder trucken / dann sie sich lange Zeit halten / und nicht schimmlen / obwolen sie fast allezeit feucht sind.

Ob schon ein Pferd an dem Tag / da mans auf die Jagd / oder anderswo lauffen macht / nicht hüstet / kan man doch demselben auf Vorsorg zuvor eine dieser Pillen eingeben / dann es sehr köstlich ist.

Für ein erhitztes / oder streng Pferd / welches starck hustet.

Nehmet Roß-Honig und Süß-Holtz-Safft / jedes vier Untzen / Fœn. Græc: Cardomömlein / Römischen Kimmel / Zimmet-Rinden / Negelein / Ingber / Entzian / Oster-Lucey / Aniß und Coriander / jedes zwey Quintlein: Solches muß man alles zerpulvern / und dem Pferd in einem Schoppen weissen Wein / und sechs Untzen Cardobenedicten-Wasser eingeben.

Man muß das Pferd auch öfft / wann es in dem Sommer / an der Sonnen spatzieren führen / und dasselbe halten / wie wir in dem XCIII. Cap. bey den Drüsen oder Kehl-Sucht behafften Pferden angezeiget.

Das vornehmste bey einem strenglichten Pferd ist / daß man ihm Aufweichungs-Klystiere / täglich eine / und nachdem es vonnöthen zwey / eingebe.

Cap. XCVII.

Von den angewachsenen Pferden.

EIn angewachsen Pferd ist / welches entweder wegen ausgestandener Mühsamkeit oder einiger Unpäßlichkeit / die von der Hertzschlechtigkeit oder übermässigen Hitz herkommt / eng von Leib wird / dann weilen die zwey Nerven unten am Bauch / die von dem Geschröt biß zur Gurt / und an dem jenigen Ort durch gehen / wo das Pferd im gehen mit den Schenckeln anstosst / hart und steiff sind / als verursachen sie Schmertzen / wovon das Pferd eng vom Leib wird. Solchem aber Rath zu schaffen / muß man ihm an dem Halß zur Ader lassen / und des andern Tags diese Nerven mit nachfolgender Salb schmieren.

Schmertz-stillende Salb.

Nehmet Heil-Wurtzlen / Popoleum und Rosen-Salb / alles kalt unter einander gemischt / oder in Mangel der Rosen-Salb / nehmet Hüner- oder Capaunen-Fett / von jeden zwey Untzen / so man bey den Därmen und Brust heraus nimmt / welches / wann es zerlassen / und durch ein Leinwad geseihet wird / allein ohne die Salb dienen kan / schmiert mit dieser Salb oder mit dem Fett die Nerven / von dem Geschröt biß zur Gurt / oder weiter hinaus / haltet ein glüende Schauffel dagegen / damit die Salb oder Fett hinein dringe.

Den andern Tag / oder etliche Tage hernach / muß man diese Nerven mit den zwey Fingern stossen / und sie ein klein wenig gantz sanfft von dem Bauch ablösen; Den nachfolgenden Tag muß man sie wiederum schmieren / auch aus einander ziehen / und also continuiren / biß sie erlängert sind / welches den Schmertzen stillen wird; und also das Pferd an dem Leib zunehmen und feist werden kan / in Ansehung es keinen Schmertzen mehr an diesen Nerven leidet.

Unterdessen lasst einen gesunden Menschen / der lauter Wein trincket / über zwey Hand-voll Gersten s. v. brunzen / lasst die Gersten die gantze Nacht in dem Harn erweichen / schüttet des Morgens den Harn davon; und behaltet die Gerste: Hernach nehmet ein Schoppen Wasser / und thut ein Hand-voll grünen Fenchel / oder in Mangel dessen / dürren darein / lasst alles ein viertel Stund in grossen Wällen sieden / und bespritzet hernach die behaltene Gerste / mit dem Schaum / so über dem Wasser ist.

Diese Gersten muß man vierzehen Tag lang dem Pferd des Morgens zu fressen geben.

Wann es dieselbe nicht fressen wolte / muß man von Anfang ein wenig Habern darunter mischen / und das Pferd fasten lassen / damit es sich daran gewehne. Solches wird bey dem stroblichten Pferd guten Nutzen schaffen / und ihme den Lust zum essen erwecken.

Dordnickel / über welchen man siedend Wasser schüttet / hernach vertropffen / und wieder kalt werden lässet / ist dem angewachsenen Pferd an statt des Habern sehr gut.

Alle Tag ein Hand-voll Korn vor dem Trincken / thut ihm die Flancken erweitern / und es zu Leib bringen.

Der Honig im Wasser / oder unter geneßten Kleyen / wie es Cap. XCVI. anzeigt / wird dem strohlichten Pferd sehr nutzbar seyn.

Wann es sich mit eurem Pferd von solchen Mittlen nicht bessert / so nehmet die Zuflucht zu dem Gebrauch des Sulphuris aurati antimonii, oder zu dem hepate antimonii, unter den Kleyen. Aber es geschicht offt / daß die Pferde durch ihre Magerheit strohlicht werden / und der Zustand von den Würmen / die sie häuffig in dem Leib haben / welche alle von der Nahrung herrührende Substanz aussaugen / und also dasselbe am Zulegen verhindern / herkommt; Diese Würm sind klein und kurtz / haaricht und rotzlecht / welche endlich dem Pferd den Magen durchstechen / und dasselbe tödten. Das schlimmste hierbey ist / daß man aus ihrem Mist nicht abnehmen noch gewiß urtheilen kan / ob es Würm sind / welche dieselbe / was für Nahrung sie auch zu sich nehmen / also mit eingezogenen Seiten halten; Demnach ist dienlich / eine Untzen Theriac oder Zinnober (wie Cap. XCVI. zu ersehen /) in Butter eingegeben / solches wird alle Würm tödten / oder laß Schuster-Schwärtz und Venetianischen Theriac / in Wein- oder Bier-Essig wohl kochen / und gieß es dem Pferd ein / worauf es sich hernach bessern wird.

Wann ihr aber nicht davor haltet / daß das Pferd Würm habe / und ihr einige Mittel zu versuchen Vorhabens seyd / müsst ihr ihme das Pulver für den Husten / oder das in dem LXXXV. Cap. beschriebene Lieutenants-Pulver eingeben.

Das Grüne / wann es um selbige Zeit ist / wird

das stroblichte Pferd ohn einig ander Mittel heilen/ ingleichen auch die grüne Gersten.

Die Bohnen / wann sie in geringer Menge gegeben werden / schaffen im Sommer auch grossen Nutzen; Aber nicht im Winter / allwo man zerriebene Gerste unter ein wenig Kleyen geben muß.

Cap. XCVIII.

Für den Wurm der Pferd.

RAtziehet eurem Pferd den Habern / und gebt ihm an dessen statt nasse Kleyen / lasst ihm zur Ader / und so ihrs nöthig erachtet / purgiret es zwey Tag hernach / wann es nicht mehr purgiret / gebt ihme ein Tag über den andern drey Einnahmen Zinnober-Pillen / und täglich eine Untzen Wüll-Kraut / Geiß-Barth- oder Manns-Treu-Wurtzel in nassen Kleyen zu essen; Hernach treibet die Materi aus den Blasen / welche aufspringen werden / und trücknet sie alsdann mit gepulvertem Arsenico, rothen Præcipitat, Nieß-Wurtzel / oder mit einem Causticо, aus. Der Wurm wird auf diese Weiß geheilet / sintemalen das Blut gereiniget / das Gifft vertilget / und die Natur wieder zu recht gebracht wird.

Ich halte / es seye besser den Wurm auf erstgedachte Weiß / als durch das Feuer zu tractiren / weilen aber viel Leut sich dessen bedienen wollen / will ich die Manier davon anzeigen.

Den Wurm mit dem Feuer zu curiren.

So man mit rechter Manier dasselbe appliciren will / muß man / so bald man dessen gewahr wird / die Strichen mit Ritzen vom Feuer umgeben und stopffen / doch die Haut nicht durchstechen / sintemalen es offt geschiehet / daß der Wurm nicht weiter um sich frisst.

Hernach lässt man die Blatern / oder Geschwulst zeitig werden / und sticht sie mit einem feurigen Knopf auf / an was vor einem Ort der Wurm ist / ich nehme weder die Knie-Kehle noch den Nerven in dem vordern Schenckel aus / könnt ihr einen feurigen Knopff auf die Knöpff halten / und / so bald ihr Materi findet / nachlassen / so werdet ihr dem Glied niemalen einigen Schaden zufügen.

So bald die Strichen und Blatern mit einem Ritz vom Feuer umgeben und verstopfft worden / lässt man dem Pferd überflüssig zur Ader; Hernach purgiret man dasselbe / und soll zur Purgation das Sublimatum dulce, oder der Zinnober kommen.

Wann ins künfftig neue Blatern sich zeigen / muß man sie lassen zeitig werden.

Wann sie aber nicht zeitigen / und keine Materi darein kommt / kan man einer jeden einen feurigen Knopff appliciren. Solte hernach / wann die Rüffe abgefallen / ferners neues Fleisch / gleich wie Schwam herfür brechen / ist es ein gewisses Zeichen eines sehr bösen Wurms. Dieses Fleisch muß man aufs neue mit dem Feuer / oder mit einem nachfolgender Cauticen / ausreuthen.

Wann ihr die Blatern oder Geschwulst des Wurms / worinn nach abgefallener Rüffe Materi wächst / wegbrennet / muß man / nach dem dieselbe wohl mit warmen Harn oder gebrauchten Scheid-Wasser gewaschen worden / alle Tag mit Portugesen-Salb kalt schmieren / oder vermittelst einer Bürst von Säu-Haaren reiben / und continuiren / biß sie dürr sind.

Portugesen-Salbe / die Blatern des Wurms zu curiren.

Nehmet Grün-Span / und roth Præcipitat, von jedem eine Untzen / Operment zwey Untzen / und zwey Quintlein Kampffer. Diese vier Stuck muß man in einem Mörsel sehr rein zerstossen / mit einander vermischen / hernach ein wenig Baum-Oel darunter schütten / und durch einander reiben und rühren / ferner so viel Baum-Oel darzu thun / reiben und stossen biß daß sechs Untzen Baum-Oel wohl einverleibt sind.

Diese Salb allein hat viel Pferd von dem Wurm ohne das Feuer / noch andere Vorsorg / als die Ader-Läse geheilet. Man kan sich derselben / nach dem das Feuer einen Grind gemacht / bedienen / so wird sie das Glied vollends vollkommentlich reinigen.

Die Ader-Läse wird im Anfang und zu End des Wurms nützlich gebraucht / in der Mitten aber ist sie nicht mehr gebräuchlich. Nachdem der Wurm mit dem Feuer umgeben / und an unterschiedlichen Orten gebrennt worden / muß man sich an denen Orten / da man das Feuer zu gebrauchen / Besorgens trägt der Causticorum bedienen / welche einen Grind machen / und eben die Würckung / als das Feuer haben.

Fundanell-Stein oder Causticum.

Nehmet gepülvert Operment, lasst es mit Wein-Geist erweichen / und legts in das Loch oder über diejenige Gegend / da ihr einen Grind machen wolt / oder ganz pur zerpülvert roth Præcipitat, vier oder fünff Tag hernach schmiert Basilicum drüber / um den Abfall des Grinds zu befördern.

Ein anders.

Nehmet scharffen Sublimat und roth Præcipitat, von jedem eine halbe Untzen / Grün-Span / und Calcantum, von jedem eine Untzen / Spanische Mucken in Pulver eine halbe Untzen / Arsenick eine Untzen / vermischt alles mit vier Untzen Basilico, und wann ihr das Causticum nicht so scharff begehrt / so thut an statt der vier Untzen acht Untzen Basilicum darzu. Wann ihr diß Causticum über irgend ein Glied legt / wird es in vier und zwantzig Stunden alles / was es anrührt / wegbrennen / und einen Grind machen / welcher nach drey oder vier Tagen abfallen wird.

Die Fundanell-Stein / die man bey den Apothekern nimmt / haben eben solche Würckung / aber sie sind selten kräfftig genug für die Pferde. Es ist aber nicht genug / daß ein Causticum grossen Grind verursache / sondern wird ferner erfordert / daß er nicht allzu grosse Hitz / noch Geschwulst nach sich ziehe / und diese Ungelegenheit / welche wir täglich bey den Cau-

sticis, welchen die Dosis nicht recht geben wird / sehen / verursache. Die nachfolgende werden ihren Grind ohne Geschwulst noch Entzündung verrichten.

Neapolitanische Salb / welche allein den Wurm heilet.

Nehmet ein halb Pfund gerecht Lohrbeer-Oel / aber nicht von dem halb-Schmeer vermischten / wie man solches in vielen Läden verkaufft / mischt darunter rein verpulvert roth Præcipitat und Sublimat / von jedem zwo Untzen / ohne es über Feuer zu thun / hernach nehmet ihr rein Pulver zerstossenes Arsenick und Euforbium, von jedem eine Untzen / mischt sie gleich wie die vorigen / mit dem Lohrbeer-Oel / alles kalt / und behaltets in einem geglästen Hafen auf.

So man sich dessen bedienen will / öffnet man die Blatern mit einer Lantzet / und stosst in solche Oeffnung ein wenig mit dieser Salb / gantz kalt geschmierte Baum-Wollen darein / und wann sie des Tags hernach abgefallen / thut man andere darein / wo nicht / lässt mans bey den ersten bewenden.

Diese Salb ist auch sehr gut für die Wartzen / Herndurchfäulen / und endlich überall / wo vonnöthen / daß ein Grind abfalle.

Ein Italiänischer Bereiter / von welchem ich dieses Cauticum, als ein grosses Geheimnüß / hab / bediente sich dessen bey den mit dem Wurm behafften Pferden / Striche / nichts anders als dieses an die Knöpff / continuirete die Applicirung / und heilte derselben viel.

Purgation für den Wurm.

Nehmet anderthalb Untzen hellen oder Cicotrinischen Aloe / Jalap-Wurtzel / und Sublimatum dulce, von jedem eine halbe Untzen / anderthalb Untzen guten alten Theriac; Was zu Pulver gestossen werden kan / das zerstosst / zerreibt / wann ihr die Medicin eingeben wolt / den Theriac in ein halb Maas Wein / und thut den Jalap / hernach den Aloe erst / wann ihr sie dem Pferd eingeben wolt / darzu / dann so fern er ein wenig in dem Wein ist / wird er hart / setzt sich an den Boden / und thut keine Würckung mehr. Wann ihr solches dem Pferd eingegeben habt / schwänckt hernach den Hafen und das Horn mit dem achten Theil einer Maas Wein aus.

Das Pferd muß sechs Stund vor Einnahm der Purgation, und fünff Stund hernach aufgezäumt bleiben / und an diesem Tag noch die zwey folgende / nichts anders als nasse Kleyen / auch den Tag vor der Einnahm / ingleichen die gantze Zeit des Purgirens kein Heu fressen.

Wann diese Purgation nicht wohl anschlägt / könnt ihr euch der nachfolgenden Pillulen bedienen.

Pillulen für ein mit dem Wurm behafftes Pferd.

Nehmet Sennen-Blätter und Kolb-Wurtz / von jedem eine Untzen / Lerchen-Schwamm drey Quintlein / und eine Untzen Zinnober / stosst alles zu gröblichtem Pulver / macht mit zwey Pfund gewässertem und geschabenem Speck / Pillulen daraus / und mischt zu einem Correctiv Zimmet und Nägelein / von jedem ein Quintlein / Fenchel und Imber / von jedem zwey Scrupel darunter / und gebt sie dem Pferd ein / neben Beobachtung eben derselben Vorsorg / die bey dem vorhergehenden Mittel geschehen muß.

Wann man das Pferd solcher Gestalten purgiret / und ihme zur Ader gelassen worden / wird es auf der Heyle-Bahn seyn / ohne daß man ihme etwas anders durch das Maul eingebe / als nur daß / wann die Blasen zeitig / um die Materi daraus zu lauffen machen / man solche aufsteche / und wann an statt sich zu trocknen / dieselben einen dicken Rand bekommen / sie mit reinem rothem Arsenic-Pülver bestreuen / und davon machen hineinzudringen; Der Ruffe wird zu End neun Tagen abfallen / und eine schöne saubere Wunden hinterlassen / welche man mit Pulvern austrocknen muß; Als zum Exempel / das Caput Mortuum, so in dem Kolben verbleibt / wann man den Vitriol-Geist daraus genommen / in rein Pulver zerstossen / und auf die / von dem Abfall der Ruffe / hinterlassene Wunden / gestreuet.

Teutsche Tisanne oder Tranck den Wurm zu heilen.

Nehmet Angelica, Entzian / Baldrian-Benedicten-runde Hohl- und Ibisch-Wurtzeln / von jeder anderthalb Untzen / wann sie dürr sind / wann sie aber grün sind / halb so viel / Ottermenning-Blätter zwey Hand-voll.

Zerstosset die Wurtzeln gröblicht / und thut alles zusammen / mit anderthalb Maas Wasser in einem wohlvermachten Hafen / lasst ihn beym Feuer halb einsieden / trucket es hernach durch ein Leinwad starck aus / und thut zu der Durchseihung / weil sie noch warm ist / anderthalb Untzen gröblicht zerstossenes Süß-Holtz / und so viel weissen Wein / als von dem Tranck übrig ist / hernach zweymal / was man mit drey Fingern fassen kan / Orientalischen verpulverten Saffran.

Drey Tag / nach dem das Pferd purgirt / und sich nicht mehr ausleeret / auch den Appetit wieder bekommen / (dann wann es unlustig zum essen /) muß man sich nicht so genau an die drey Tag binden / sondern länger / biß es vor der Einnahm wieder isset / warten; Alsdann muß mans Morgens um fünff Uhr aufzäumen / und ihm um acht Uhr den fünfften Theil von diesem Tranck eingeben / hernach noch drey Stund nach der Einnahm gezäumt halten / und fünff Tag lang continuiren.

Wann es den Tranck einnimmt / und das Wetter nicht zu warm ist / soll man dasselbe eine halbe Stund Nachmittag im Schritt spatziren führen.

Nach solchen fünff Einnahmen von diesem Tranck / wird das Pferd ohn einig ander Mittel heilen / und die Strichen / Knöpff und Geschwulst austörren.

Man muß aber allen diesen Handel aufs neu anfangen / wann der Wurm zu Anfang des neuen Monds / wieder frische Blattern aufwirfft / woraus man schliessen kan / daß er nicht geheilet: Jedoch daß wann man denselben das zweytemal tractirt / man dem Pferd weder zu Ader schlagen / noch dasselbe purgieren / sondern nur ihme die Tisanne wieder geben muß. Wann es das andermal nicht heilet / so

hoffet keine Genesung mehr; sintemalten bey den verhaltenen Würmen / welche lange Zeit den mitteln widerstanden / insonderheit aber bey denen / allwo die Blattern ohne Materi darinn / aufspringen / und welche nur das Fleisch überwerffen / die Vergifftigung des verbrennten und verdorbenen Bluts zum öfftern die Substanz der Lungen dergestalten erhitzt / daß sie dieselbe an unterschiedlichen Orten mit Eyter angesteckt / dahero ohnfehlbar die Fäulung entspringt, welche dieselbe vertilgt / und dem Pferd hernach nothwendiger Weiß den Tod verursacht / in Betrachtung kein Mittel tüchtig genug / ein verzehrtes Glied wieder zurecht zubringen.

Cap. XCIX.

Für den Gewalt oder Fall der Lenden / und ein auf dem Widerriß gedrucktes Pferd.

DJe Pferd fallen bißweilen mit solchem Gewalt / oder auf eine so wunderliche Art darnieder / daß sie die innerliche Glieder verletzen / dergestalten / daß die Sennen / Spannadern und Nerven davon Gewalt leyden / oder die Adern in dem Leib zerspringen ihnen / dahero das Blut in einige Höhle unten im Buch sich ergiesset / allwo es sich zusammen setzet / welches / wann es zu faulen anfängt / hernach beschwerliche Zufäll verursachet.

Wann man einen gefährlichen Fall gesehen / werden diese Zuständ an dem erkennt / daß das Pferd durch das Maul und die Naßlöcher Blut auswirfft / daß es grosse Müh zu gehen hat / und das Creutz da und dorthin wendet / welches anzeigt / daß die Lenden auseinander sind / und Gewalt gelitten hat.

Das gewisseste Kennzeichen ist / wann die Pferd / absonderlich im Berg-steigen / nicht zurück gehen können / weil die Schwachheit in den Lenden und die Schmertzen / so sie darinn fühlen / dieselbe daran verhindert / die Maulthier sind mehr diesem Gewalt der Lenden unterworffen / als die Pferd / und widerfähret ihnen solches viel eher / so wol weil sie grössere Last tragen / als auch weil sie die Lenden wie ein Karpf formirt haben / und selbige von den Rippen nicht unterstützt sind / als wie die Pferds-Lenden.

Diesem Unheil Rath zu schaffen / muß man dem Pferd alsobald an dem Hals ohngefehr zwey Pfund Blut heraus lassen / und ihme die Lenden durch das reiben der Hand erwärmen / hernach zwey grosse Schrepfhörnlein zu beyden Seiten der Lenden / um die Gegend / wo es am meisten Empfindlichkeit und Schmertzen bezeuget / appliciren. Man muß ihm wie den Menschen nur obenhin schrepffen / damit das aufgelauffene Blut heraus komme / die natürliche Hitz hervor gezogen / und dem Fluß durch Vertreibung der durch den Bruch und Gewalt der Lenden verursachten unnatürlichen Hitz vorgebaut werde. Nach vollendtem Schrepffen muß man das Pferd in den Noth-Stall stellen / oder es unterhängen / oder in Mangel des Noth-Stalls / im Stall zwischen die Stangen stecken / damit es sich weder wenig noch viel bewegen könne / und in solchem Stand fünff oder sechs Wochen stehen lassen / damit die Mittel würcken / die Natur das Glied stärcken / und von bemeldten Mitteln seinen Nutzen ziehen möge / welches / wann es sich bewegte / nicht geschehen würde / nachdeme man nun diese Vorsorgen angewendet / so reibet die Lenden mit nachfolgendem: Nehmet gleichviel Weingeist / Oel und Terpentin / schütt alles in ein Glas / wohl durcheinander / biß es wie Milch werde / und reibet damit die gantzen Lenden wohl mit der Hand / damit alles recht eindringe / hernach streichet die rothe Honig-Salbe warm auf die gantze Lenden / zuvor aber thut zu jeder Application derselben / eine halbe Untzen zu Pulver gestossene Gall-Aepffel / und wiederholt das Aufstreichen unterschiedlichmal / ohne dasjenige / was vom vorigen geblieben / abzuwischen. Die Lenden werden zweiffelsohn davon auflauffen / aber es muß also seyn. Hernach muß man dieselben mit guten Kräuter-Bädern wohl reiben und waschen / und gebrauchte linde Tisch-Tücher oder Servieten in diesem Kräuter-Bad netzen / und darauf legen / auch noch eine andere Decke drüber thun / und solche Bad und Erwärmungen täglich einmal / sechs Tag lang forttreiben. Wann ihr / nachdeme ihr die Lenden mit dem vermischten Terpentin / Oel und Wein-Geist gerieben / keine rothe Honig-Salb habt / so salbet zween oder drey Tag nacheinander die Montpelier-Salb darauf / und hernach braucht die vorbemeldte Bad und Erwärmungen: Wann nach Verrichtung dessen was äusserlich zu thun gewesen / euer Pferd aus dem Maul oder aus der Nasen blutete / müsst ihr zu dem innerlichen Rath schaffen / und dem Pferd die vier ersten Tag nacheinander täglich / ein Anodinisch / das ist / linderend Clistier / hernach eins alle zween Tag / und endlich eins alle drey Tag geben / auch ihme nachfolgendes zu verschlingen / einschütten.

Nemlich / ihr könnt bey solchen gefährlichen Fällen und Gewalt der Lenden dem Pferd eine Untzen Policresten-Saltz / und eine Untzen zerstossen Wachholderbeer / in einer halben Maaß rothen Wein geben / und acht Tag lang über den andern Tag / also mit einnehmen / continuiren / solches wird alles ausgeloffen Blut heraus treiben / der Fäulung der Humorum widerstehen / dem Pferd den Bauch frey halten / und alle unnatürliche Hitz / welche die Ursach dieser Ungelegenheit ist / vertreiben:

Wann aber der erstbeschriebene Tranck den verhofften Effect innerlich nicht gewürcket / und das Pferd beständig unpäßlich bleibet / muß man ihm noch einmal zur Ader lassen / hernach nachfolgenden Tranck eingeben.

Nehmt ein Viertel-Schoppen gemein Oel / ein oder wann das Pferd groß ist / anderthalb Untzen verpülverten (Nasturtium) Kressig-Saamen / Armenischen Bolum und Munien von jedem / gebt solches alles / so bald man den Gewalt spühret / dem

Pferd ein / und salbet ihm die Lenden mit der Mentzer-Salb und den Oelen / unter welche zu Pulver geriebene Gall-Aepffel vermischt werden müssen / machet ihm hernach Bäder und Bähungen / wie wir gemeldet haben.

Es gibt etliche / welche wegen eines Gewalts der Lenden / im Sommer das Pferd nur schwemmen / aber dieses ist zu Heilung eines Gewalts der Lenden / wann er groß ist / nicht tüchtig.

Man muß bey diesem Zustand keinen Fehler begehen / und ein Pferd nachdem es geheilt / nicht gleich wieder zur Arbeit anhalten. Dann obschon das nicht mehr hinckt / gerad gehet / wird es doch / wofern ihr den Lenden sich zu bevestigen keine Zeit gebet / durch die geringste Arbeit ärger als zuvor mit ihm werden. Zu Verhütung dieses / muß man es / nachdem man meynt / daß es geheilt seye / in das Wasser und an der Hand spatzieren führen / und wann der Gewalt groß gewesen / dasselbe vor einem Monat / und nach Proportion so er mittelmässig gewesen / nicht beschreiten; Dabenebens muß man ihm alle Tag nach der Zurückkunfft von dem Spatzieren die Lenden mit gutem Brandwein oder Wein-Geist reiben.

Wann alle die vorige Mittel / wie es dann öffters geschicht / die verhoffte Würckung nicht gehabt / muß man die gantze Haut / so über den Lenden / das ist / von hinten des Sattels an / wann er klein / dann ein grosser viel von den Lenden bedeckt / ablösen; Man muß dann mit einer grossen eisernen Spatel / durch zu beyden Seiten gemachte grosse Oeffnungen / die Haut von den Lenden / eines halben Schuhs breit auf jeder Seiten des Ruckgrads / biß gegen über den zweyen Beinen der Hancken absondern / hernach durch die Oeffnungen / eines halben Thalers dicke / und zwey oder drey Fingers lange Speck-Riemen in genugsamer Menge darein stecken / um zu verhüten daß die Haut nicht wieder ans Fleisch wachse / und die abgelöste Haut mit Populeum, und gleichviel Altea gemachter Salb reiben / eine Lamms-Haut wo sie häring über die gantze abgelöste Haut / und über das alles eine Decke legen / das Pferd wieder einsperren / daß es sich nicht bewegen könne / und vorbesagter Massen unterhängen; Nach der Hand alsdann ihme ein von Policresten gemachtes Clistier / welches acht Tag nach einander täglich zu wiederholen / auch ihme durch das Maul / täglich eben so lang / eine Untz verpülvert Alæ fœtidæ in einem Schoppen Wein eingeben.

Zu End zweymal vier und zwantzig Stunden / wann ihr den Zustand aufgebunden / werdet ihr alles sehr aufgeloffen finden / welches aber / wann es heilen soll / also seyn muß / nachdem nehmt die Speck-Riemen daraus / und lasset die röthlichten Wasser / und andere Materi aus der Wunde fliessen / thut wieder frische Speck-Riemen darein / und reibet den gantzen Zustand mit der Altea und Populeum-Salb / bedeckt denselben und fahret so fort / ihme täglich / zwölff Tag lang zu pflegen / nach welchen thut keine Speck-Riemen mehr darein / sondern reibet den gantzen Zustand täglich mit der Freyherrn-Salb / bedeckt und pflegt denselben / so wird die Haut wieder kommen / und die Wunden heil werden: Endlich zehen Tag / nachdem man die Speck-Riemen nicht mehr gebraucht / thut man auch das Lamms-Fell davon / indeme das Pferd alsdann gäntzlich heil seyn solle; Unterdessen aber muß man dasselbe noch vor zehen Tagen nicht von seiner Stelle thun / also daß dasselbe zwey und dreyssig Tag darinn gestanden seyn solle / nach welchen / wann ihrs von seiner Stelle weggenommen / und ihr sehen werdet / daß es nicht mehr hincke / könnt ihrs nach und nach an der Hand spatzieren / und ins Wasser führen / auch nach und nach wieder an die Arbeit gewöhnen.

Ohne die Haut von den Lenden abzulösen / könnt ihr dieselben mit feurigen Knöpffen brennen / und damit die Haut eines Daumens breit von einander durchstechen / und damit eben so viel Platz einnehmen / als ihr Haut abgelöset; Hernach auf alles ein Wax-Pflaster / und über diß einige Blat Papier legen / das Pferd unterhängen und einsperren / daß es nicht von der Stell weichen könne / und solches einen Monat lang in diesem Stand lässen; Wann alsdann die Rüffen abgefallen / muß man die Wunden mit der Freyherrn-Salbe salben / und im übrigen sich vorbeschriebener Massen nach verhalten.

Wann die Pferde / welche einander geschlagen / und auf den Halß gebissen / welches offt zunächst nahe bey dem Widerriß ist / verwundt seynd / muß man die Wunde stauber halten / dieselbe mit Kalch- oder gebrauchtem Scheidwasser / oder Brandwein waschen / oder mit Seiffen und Wasser reiben / so es nur eine Zerquetschung / ist der Brandwein gut genug / und wann die Wunden klein ist / mit Nuß-Oel / welches mit rothem Wein vermengt / gantz kalt schmieren und continuiren / so wird sie gar bald heil seyn.

Klopff sechs Eyrklar / mit eines Eyes grossen Stuck Alaun / ungefehr eine halbe Viertel-Stund lang ohne Unterlaß / biß alles zu einem sehr dicken Schaum worden / und reibet damit die gantze Geschwulst / welche ihr hernach mit dem Uberrest des Schaums bedecken / und trocknen lassen könnt; Wann nach zehen oder zwölff Stunden noch fernere Hitz oder Geschwulst da wäre / könnt ihr solches wiederholen / und versichert seyn / daß der Zustand nicht weiter kommen wird.

So der Zustand aber groß ist / muß man Anfangs dem Pferd am Hals zu Ader schlagen / zwey Tag hernach solches wiederholen / damit die Humores verhindert werden / in allzu grosser Menge / auf den krancken Ort zufliessen; Solte es aber nur eine kleine Geschwulst seyn / ist die Aderläse nicht vonnöthen.

Wann vielleicht ein Sattel grad aufgelegen / und der offene Sattel-Bogen das Fleisch zerquetscht / und eine Geschwulst mit Entzündung sich ereignet / muß man mit der Freyherrn-Salb den Anfang machen / und den Widerriß mit einem Lamms-Fell bedecken; und ehe ihr dasselbe applicirt / auch des Kalch-Wassers an dem Ort / wo man kein Sublimat hin gethan / bedienen / um die Geschwulst damit zu waschen / dann solches über die massen sehr die Entzündung vertreibt / und wofern keine formirte Materi vorhanden / kan dieses Wasser allein die Geschwulst heilen.

Wann aber die Geschwulst hitzig und gesammet bleibt / und ihr davor haltet / daß formirte Materi

vorhanden / oder daß es an dem seye / daß sie sich formiere / muß man den gantzen Widerriß / mit lauem Wasser / und Essig / worinn eine Handvoll Saltz gethan / die Salbe abwaschen / und alles wohl säubern / darnach / nachdem es trocken / den Ort mit nachfolgender Salbe reiben: Nehmt ein halb Pfund Populeum, ein Vierling Honig / und ein Vierling schwartzer Seiffe / mischt alles kalt wohl untereinander / und thut über diß ein Trinckglas Wein-Geist darzu; mit welcher Salb schmieret die Wunde sanfft / damit ihr sie nicht quetscht / alsdann / indeme dieselbe die allzu grosse Entzündung wegnimmt / wird sie den Fluß vertreiben; Um aber der Würckung der Salbe zu helffen / bedeckt alles mit einem Lamms-Fell: Merckt daß man täglich viermal schmieren muß / damit der Humor weggetrieben / und der Verfäulung Widerstand gethan werde.

Man muß ihm dann eine Einnahm von Zinnober-Pillulen / wie auch des andern Tags noch eine eingeben / und es zwey Stund vor / und so viel nach der Einnahm gezäumt halten: Solches wird der Natur die in dem Widerriß enthaltene Materi heraus treiben und kochen helffen / zwey Tag hernach muß man ihm wieder von den Pillulen eingeben / und von einer Zeit zur andern selbige wiederholen / solches wird die Heilung / wann man damit / biß daß man spühret / daß die Materi formiert seye / anhaltet / über die massen sehr befördern.

Wann die Wunden schön und sauber / trücknet man sie mit nachfolgenden Pulver aus; Nehmt alt Schiff-Seil / so verpicht gewesen / lasts im Bach-Offen dörren / damit mans in einem Mörsel könne zu Pulver stossen / alsdann siebts durch einen härnen Sieb / und nachdem ihr die Wunde mit gebrauchtem Scheid- oder mit Gelb-Wasser gewaschen / könnt ihr dieselbe mit diesem Pulver bestreuen / hernach aber das Pferd nicht verbinden / es seye dann die durch das Pulver gemachte Ruffen / von sich selbsten abgefallen: Hierauf waschts / bestreuts wieder / und fahrt biß zur Heilung so fort. Man muß aber das Pferd anbinden / daß es mit der Zungen nicht hinkommen / noch sich irgendswo reiben könne.

Cap. C.

Von der Verrenckung der Schulter und Schenckel / auch allerhand Geschwulsten der Pferde.

Dieser Zustand ist vielen Pferden sehr gemein / dannenhero nothwendig desselben Umstand zu examiniren / dann wofern der Zustand nicht recht erkennt / und methodicè curirt wird / die Pferde lahm bleiben / und die übrige Zeit ihres Lebens nichts nutz sind.

Die fast gemeine Regul zu erkennen / ob das Pferd an der Schultern oder Fuß hincke / ist / daß / wann der Zustand an der Schulter sich befindet / das Pferd / wann es im gehen erhitzt / weniger hincken wird / als wann es still gestanden. Unterdessen auf was Art das Pferd hinckt / muß man alsobald die Eisen abnehmen / und ihm den Fuß auswürcken. Wann sich in dem Fuß nichts befindet / muß man den Fössel betasten / um zu sehen / ob keine Durchfäule oder Schrunde da / so dasselbe hinckend macht; Nach dem muß man mit der Hand der Köhden nachgreiffen / um zu sehen ob keine Verrenckung da / alsdann auch den Nerven nach / um zu erkennen / ob derselbe nicht verletzt noch beschädiget seye; Hernach muß man die gantze Schultern etwas hart anrühren / dieselbe mit der Hand starck drücken / und aus der Gegend / wo das Pferd juckt / oder Empfindung des Schmertzens bezeugen wird / ersehen / daß der Zustand da ist.

Es sind andere Observationen mehr / ein Pferd / das in den Schultern verrenckt / zu erkennen / und ist das sicherste / wann man wohl betrachtet / wie sie / wann sie in die Runde traben / den Fuß auf die Erde setzen / dann dadurch / mit ein wenig Fleiß und Practic, man erachten kan / ob es an der Schulter / oder anderswo hinckend ist.

Es gibt Verrenckungen / die man für schwer achtet / welche machen / daß das Pferd fünff oder sechs Schritt hinckt / nichts destoweniger von sich selbsten ohne Mittel nur durch die Ruhe heilen; Es sind auch / welche die Pferde gantz und gar die Zeit ihres Lebens lahm machen / und geschicht offt / indem man die krancke Köhden heilet / daß die andere / weil sie allein die Last des Leibes zu lang tragen muß / auch verderbt wird.

Ich hab auch gesehen / daß etliche wegen einer Verrenckung in dem Stall räch worden / und weilen bey Zeiten solches nicht wahrgenommen / hernach indem sich der Räch auf die Füß gesetzt / lahm worden / obschon die Verrenckung geheilet gewesen. Es ist eine Kranckheit die nicht zu verabsaumen / und je eher man Mittel schaffen kan / je besser es ist.

Die Verrenckungen an den hintern Schenckeln sind viel gefährlicher und schwerer zu heilen / als die an den vorderen / sintemalen die Cur langwürig / das Pferd wird mager / und wird schwerlich davon heilen. Wann es curirt / muß man offt das Feuer brauchen um das Glied zu stärcken / und über diß so lasst ihm bey dem Beschlagen das Eisen ohngefehr eines Fingers breit für den Fuß hinaus gehen / damit durch diesen Vortheil des Eisens die Köhden unterstützt / und die Nerven und Aederlein der Köhden so gelitten / und noch schwach sind / nicht bemühet und beschweret werden / solchergestalt wird der Köhden Rath geschafft sich wieder einzurichten.

Ferner ist das sicherste / so die Verrenckung groß / daß so bald man ausspannt / wann es seyn kan / daß man es an der Hand führe / ehe das Glied erkaltet / dann die Heilung desto geschwinder geschehen wird. Dann nehmt eines Eys groß weissen Vitriol, lasst ihn kalt in einem Schoppen Wasser zergehen / netzt ein Leinwad in diesem Wasser / applicirets also genetzt achtfach um die Köhden herum / und bind einen Uberzug drüber / alles gantz kalt / und auf keinerley Weiß nicht gewärmet / wiederholt diese Operation

von sechs Stund zu sechs Stunden / und continuirets biß zu einer gäntzlichen Genesung / welches aufs höchste in zweyen Tagen geschehen wird / sofern ihr das Mittel gebraucht / ehe die Köhden erkaltet: Falls ihr aber zu lang gewartet / oder daß die Verrenckung an der hintern Köhden geschehen / brauchet es mehr Zeit. Wann ihr keinen Vitriol habt / oder das Mittel euch nicht beliebet / wiewol es sehr gut / muß man um die Köhden herum mit Wein-Geist oder Brandwein reiben / und die rothe Honig-Salb gantz warm um die Köhde / in Gestalt eines Pflasters / mit Garn appliciren / und 24. Stunden darüber lassen; Hernach die Köhden aufs neue mit Brandwein reiben / die neue Salb über die alte schmieren / und es biß zur gäntzlichen Genesung continuiren. Wann das Pferd nach zwölff Tagen nicht heilt / kan man halb Brandwein / und halb Therebentin-Essentz / von jedem eine Untze / nehmen / sie wohl untereinander schüttlen / und damit / biß sie wohl eingetrungen / die Köhden starck reiben; Alsdann das Pferd in Stall führen / und so anbinden / damit es mit den Zähnen nicht hinkommen / und sich beschädigen könne. Eine Stund nach der Application / da alles in den Köhden eingeschlossen / schlagt eine Honig-Salb um eben dieselbe Köhden / und erneuret solche / ohne die Essentz / zwey- oder dreymal des Tags / so wird das Pferd in dieser Zeit heil seyn. Wann nach Applicirung der Therebentin-Essentz und des Brandweins ihr keine Honig-Salbe habt / so macht des Böhmens seine Salbe / welche allein genugsam / eine Verrenckung zu heilen.

Remolade, oder des Böhmens Salbe.

Nehmt Karch-Salbe / damit man die Schiff verpicht / und damit die Fuhr-Leute in Teutschland ihre Wägen-Aechse schmieren; Nehmet von besagter Salbe ein Pfund / und einen Schoppen des besten Brandweins / lasst solches bey hellem Feuer / neben öfftmaligem Rühren / eine Viertel-Stunde kochen / thut hernach zwey Untzen rein-gepülverten Armenischen Bolum darunter / macht es mit Mehl dick / applicirt von diesem gantz warm mit Garn um die Köhden herum / bindet es / und erneuret solches alle zwey Tag; Es sind wenig Verrenckungen / welche von drey oder vier Applicirungen nicht heilen.

Diese Salbe ist auch köstlich für die Stöß und Geschwulst an den Knien und Knie-Kehlen.

Oder aber macht ein Bad von Pappeln / Ibisch / und grosser Gülden-Gänsel-Wurtzeln / zerstosst sie / und lasst sie in Wein-Hefen kochen / wann sie anfangen weich zu werden / thut Wüllen-Kraut / Salbey / Isop / Roßmarin / Thymian / Lavendel / Wermuth / Je länger je lieber / Gipffel von Arnet / zerstossene Lor- und Wacholder-Beer / darzu / lasset alles under zwey Stund kochen / thut mehr Hefen darzu / wann sie durch vieles Sieden abnimmt / und es vermöthen. Wann alles wohl verkocht / und ein wenig zuvor / ehe ihrs vom Feuer nehmt / werfft Camillen-Blümlein und Stein-Klee darein / und stosst es in einem Mörsel / oder / wofern ihr es noch vollkommener haben wollt / druckt es durch ein umgestürtzt Sieb.

Man muß alles / was hart ist / davon thun / und wohl zerstossen / mischt die Hefen / die ihr davon abgesondert / darunter / ingleichem Tachsen-Schmaltz / Maulthier-Schmaltz / in Ermanglung dessen / Gäns-Schmaltz / von jedem nach Belieben. Lasset es kochen / biß die Hefen / und fast alle Feuchtigkeit verzehret / hernach / wann die Köhden mit Brandwein gerieben / könnt ihr diese Composition gantz warm mit Garn um die Köhden herum appliciren / und einen Uberzug darüber legen / nach 24. Stunden reibt es von neuem mit Brandwein / streicht von dieser Composition auf die erste / und continuiret es biß zu der gäntzlichen Genesung.

So die Ordinari-Mittel fehl geschlagen / und die Natur / als die fürnehmste Werck-Meisterin / nicht genügsam gewürcket / die Humores, die der Schmertzen und Fluß allda gesammlet / aufzulösen / und zu vertreiben / welche / so sie allda dick und hart worden / sich nicht auflösen und zertheilen können / also das Pferd noch mehr hinckend machen / und das Glied geschwollen halten; Muß man zum letzten Mittel / nemlich zum Feuer / schreiten / und die gantze Köhden herum / ohne in die Haut / brennen / eine gute War-Salbe darüber thun / die Rusen lassen abfallen / hernach die gebrannten Wunden mit Brandwein reiben / und gebrannte calcinirte Austern-Muscheln / rein gestossen / biß zur Heilung / darauf streuen. Weilen nun das Feuer ein gut auslöschend Mittel ist / wird es die Geschwulst zertheilen / die Nerven und Sennen stärcken / und das Pferd gerad machen / so es je gerad werden kan.

Von allerhand Geschwulsten.

Ist ein Pferd geschwollen / so nehmet Essig / Saltz und Kühe-Koth / (oder auch Säu-Mist / die auf der Weide gehen) lassets in einer Pfannen ziemlich warm werden / schlagts also heiß auf die Geschwulst / so vergehet sie davon.

Für hitzige Geschwulst ist folgendes ein köstlicher Umschlag: Mischet unter ein Quint Brandwein 4. oder 5. Gran Campher / und schlaget den darüber mit einem darein eingedunckten Lumpen; Ist auch den Menschen für die Rose sehr gut / und kan ohne einiges Bedencken aufgeschlagen werden. Probatum est.

Etliche nehmen für die Hitz und Geschwulst Back-Ofen-Laim / mit rothem Bolus und Essig / in der Dicke eines Breyes / vermischen solches wohl / und legen es über.

Zu harter Geschwulst nehmet Baum-Oel / Lein-Oel / Bleyweiß / jedes ein halb Pfund / Silberglett ein Viertels-Pfund / vier Eyer / das alles kalt in einem Tiegel untereinander gerieben.

Eine Geschwulst oder Geschwär zeitig zu machen: Nehmet klein-zerschnittene Zwiebeln / alt Schmeer / Honig / Hartz / War / und Bol. Armen. stosset es untereinander / lassets in einer Pfannen zergehen / streichets auf ein Tuch / und legets also warm über die Beulen.

Ein gut Zug-Pflaster ist auch folgendes: Nehmt

Weitzen-Mehl/ Honig/ Eyer-Weiß und Wein/ und mischets untereinander.

Ein Geschwär zu öffnen: Nehmet ein heisses Eisen oder Scheer-Messer/ brennet oder schneidet das Geschwär unterſich / damit das Eyter heraus laufen könne; Nehmet dann alt Schmeer/ Sauerteig/ Zwiebeln / das alles wohl untereinander gestossen/ machet ein Pflaster daraus / legets über den Schaden/ das ziehet den Unlust vollends heraus.

Wann ein Pferd Schmertzen an den Ohren hat/ daß ihm der Kopff auf einer Seiten geschwollen ist/ so schneidet das Haar auf selben Seiten rein hinweg / schmieret die Stätte mit Schmeer / lasset ihm auf der gesunden Seiten die Kopff-Ader schlagen/ schneidet die Haut unterm Ohr herab eines Fingers lang auf/ alsdann brauchet die gleich-folgende Salbe/ die ziehet die Geschwulst heraus.

Wann einem Pferd der Hals geschwollen / oder wann es von einem andern gebissen/ oder sonst einen Schaden bekommen hätte / daß ihme die Geschwulst nicht vergehen wollte / so scheeret ihm das Haar auf der Geschwulst rein hinweg/ thut mit einem Scheer-Messer einen Schnitt darein/ drucket die böse Feuchtigkeit wohl heraus / waschet die Wunden mit warmen Wein sauber / nehmet alsdann Honig/ Rocken-Mehl/ Althee/ Gummi/ Mastix und Weyrauch/ eins soviel / als des andern / giesset ein Quartier Wein daran / lasset es miteinander zu einer Salbe sieden/ streichet es alle Tag zweymal warm über den Schaden / das ziehet den Unflath heraus/ daß sich die Geschwulst setzet / und alsdann mag man sie wieder heilen.

Da einem Roß der Hals geschwillet / daß es sich nicht umsehen kan; So nehmet jung Bircken-Laub und Wermuth / jedes ein gut Theil / siedet es in einer guten scharffen Laugen sehr wohl; Dann waschet das Roß drey oder vier Tage aneinander darmit / aufs heisseste / als es das Roß erleiden mag/ so schiefert sich der Hals/ und die Geschwulst fället ein/ alsdann nehmet ungeläuterte Butter/ und schmieret es damit ein- oder zweymal gar warm/ ist offt probirt worden.

Wann ein Pferd am Bug oder der Brust geschwollen ist / daß man nicht weiß / was ihm geschehen ist / so thut frischen Laimen in einen Kessel / giesset rein Brunnen-Wasser daran / und lassets wohl sieden/ rühret den Laim stets um / damit er nicht anbrenne; Wann er wieder kalt wird/ so setzet sich der Laim zu Grunde/ und das Wasser wird oben lauter: Nehmet alsdann desselben Wassers einen ziemlichen Topff voll / thut darein Nacht-Schatten-Kraut / Lein-Saat/ Fenchel-Kraut/ Wegwart/ Lattich und Haus-Lauch/ lassets wieder miteinander sieden/ waschet und bähet die Geschwulst damit / so warm ihr es an der Hand leiden könnet / netzet ein dick zusammen-gelegtes Tuch darein/ und legts darauf/ so offt es trocken wird/ so netzet es wieder/ es ziehet die Hitz heraus.

Für die Geschwulst am Schlauch und Geschröt: Nehmet dürren Laim / der zuvor auch ist gebraucht worden / klopffet ihn / und räudert ihn durch ein Sieb/ thut Essig/ Theriack und Saltz darunter/ daß es dünne wird / wie ein Mus/ bestreichet dem Pferd den Schlauch und das Geschröt damit; Wann es dürre wird / so kratzet es wieder ab / und bestreichets wieder/ wie zuvor/ das thut je öffter je besser/ biß die Geschwulst vergehet.

Oder da einem Gaul das Geschröt geschwollen wäre / so nehmet Haus-Wurtz / Weitzen-Kleyen / Rauten / auch Baum-Oel und Essig/ das stosset alles / wie ein Mus / lassets warm werden / und salbet den Schaden damit.

Sonsten / wann einem Pferde die Hoden oder Gemächte geschwellen; So nehmet einen Strähn von flächsenem Garn / der erst gesponnen / siedets in Wasser/ und bindet es dem Pferd über/ auf die Geschwulst / täglich zweymal / so warm / als es erleiden kan / das thut acht Tage / und allweg frisches Garn von besagter Beschaffenheit darzu genommen/ so wird es heilen.

Im Fall mans aber nicht haben kan / so nehmet Wermuth / siedet ihn in weissem Wein / und bähet das Pferd damit.

Wann auch das Geschröt zu hart und zu groß ist/ so nehmt neue Butter im May / die nicht gewässert ist/ und schmiert den Gaul damit/ es lindert/ und zeucht die Geschwulst aus dem Bauch.

Wann ein Pferd unter dem Sattel geschwellen ist / so nehmet Stältz / siehet wie Kümmel-Kraut / thut spitzigen und breiten Wegwart darunter/ ist sehr gut; Wann ihr reiten müsset/ so machet in dem Sattel/ wo der Druck geschehen/ eine Kammer/ und leget Flöh-Kraut auf die Geschwulst.

Oder pülvert Hecht-Bein und Grünspan/ werffet alle Tage von solchem etwas drein / und waschet es je des andern Tages mit Laugen oder Harn-Wasser aus; Muß man aber aus Noth reiten/ so machet einen Kuchen von Semmel-Mehl/ mit einem Weissen von Eyren/ und leget ihn darüber.

Oder nehmet das neue Schmeer / das erst von der Sau gehet / und soviel Butter-Schmaltz / und den vierdten Theil Saltz; Stosset diese durcheinander/ und salbet die Geschwulst/ die Bruch- und Blut-Drüsen / wohl damit / es ist gut / und heilet auch frische Schäden.

Oder nehmet Ochsen-Zunge / siedet sie in Bier und waschet den Schaden damit aus/ darnach brennet Rus zu Pulver / und streuet dasselbe darein/ es heilet.

Oder Weyrauch ein Loth/ Allaun zwey Loth/ siedet es wohl mit Brunnen-Wasser / daß es nicht überlauffe/ waschet den Schaden damit / es trocknet und heilet.

Oder da ein Pferd einen faulen Bruch hat von Sattel/ so nehmet Kalch/ der in der Lufft zergangen ist wie Mehl/ daraus machet mit Honig einen dicken Teig / lassets dann hart werden auf einem warmen Ofen/ dann machets zu Pulver/ und stecket es in den Bruch.

Wann ein Roß gedruckt/ daß man es nicht darschneiden/ so nehmet Baum-Oel sechs Loth/ Grünspan/ Queckſilber/ Vitriol/ jedes zwey Loth/ in einem neuen Tiegel über dem Feuer das Baum-Oel/ nebst dem Grünspan / aufsieden lassen / biß es Blasen

kömmt/ alsdann das Queckſilber und Vitriol hinein thun/ mit einer höltzernen Kelle wohl durcheinander gerührt/ und den Schaden damit geſchmieret/ ſo warm/ als es vom Feuer genommen wird; Das Pferd darff ſich in 24. Stunden nicht niederlegen/ noch lecken.

Wann ein Pferd geſchwollene Schenckel hat/ ſo nehmet Sauerteig/ Honig/ Saltz/ Lein-Oel und Eſſig/ ſiedets in friſcher Milch/ die nicht abgenommen iſt/ biß daß es ſo dicke wird/ wie ein Brey/ waſchet und bähet das Pferd damit/ ſchlagets auf ein Wüllen Tuch/ bindets dem Pferd um den Fuß/ damit es nicht herab falle/ das thut fünff oder ſechs Tag nacheinander/ alle Tag zweymal/ ſo vergehet ihm die Geſchwulſt.

Oder nehmt zerſtoſſenen Lein-Saamen und Heu-Blumen/ ſiedets in Bier/ darnach nehmt weiß Mehl und Honig/ das menget durcheinander/ ſetzets zum Feuer/ laſſet es ſieden/ rühret es/ daß es nicht dick werde/ und ſchmieret dem Pferd die Füſſe damit/ es helffet.

Oder nehmet Wein-Heffen/ die dick iſt/ und Wachholder-Beer/ ſtoſſet die/ und thut darnach Eſſig in die Wein-Heffen/ und ſchmieret es dem Roß an die Beine/ die Geſchwulſt verzeucht ſich.

Item/ nehmet Benedicten- und Schwartz-Wurtzel/ ſiedets in Brunnen-Waſſer/ mit dem Waſſer waſchet die Geſchwulſt/ und reibet es wohl hinein; Nehmet darnach Weitzen-Kleyen/ röſtet die in gutem ſauren Eſſig/ bindet es gar warm auf die Geſchwulſt/ ſie vergehet bald.

Oder gebrannten Laimen von einem Back-Ofen zerſtoſſen/ und klein gerieben/ vermiſcht ihn gar wohl mit Saltz und Eſſig/ thut es auf ein weiß Wüllen Tuch/ machet ein Pflaſter/ und bindet es über das Bein/ laſſet es Tag und Nacht ſtehen/ thut es drey Tage/ ſo wird das Roß geſund.

Einem Pferd die Müdigkeit und Geſchwulſt aus den Schenckeln zu ziehen.

Man muß Waſſer in einem Keſſel ſiedend machen/ und gantz glüende/ von dem allerbeſten Holtz/ ſo ihr bekommen könnt/ als da iſt Reb-Holtz/ das Nußbaumen-Eichen- und Buchen-Holtz/ gebrannte Aſchen nehmen/ die Aſchen von weiſſem Holtz/ wie nicht weniger auch die von Flöß-Holtz/ iſt hierzu nichts nütz. Aber/ in Ermanglung anderer/ muß man ein halb Pfund Weinſtein-Saltz darunter miſchen. Schütte dieſen Aſchen gantz glühend in das ſiedende Waſſer/ je mehr/ je beſſer/ laſſt es ſieden/ biß das Waſſer auf den dritten Theil eingeſotten/ thut es darauf/ nach abgeſchaumten Kohlen/ von dem Feuer.

Reibet mit dieſem etwas mehr als lauen Waſſer die vordern und hintern Schenckel/ ſamt den Knien/ wohl/ bindet ihm hernach von ſolcher Aſchen dieſer Orten auf/ laſſt ſie biß den andern Tag drüber/ und führt das Pferd weder ins Waſſer/ noch auſſer dem Stall. Deſſen Gebrauch muß man continuiren/ biß zur völligen Geneſung.

Oder ſetzet eine Maas Eſſig in einer Pfann oder Hafen zum Feuer/ werfft/ ſobald der Dampff von demſelben aufzuſteigen anfängt/ eine Schauffel-voll gantz glühende Aſchen von grünem Holtz darein/ laſſet ſie eine halbe Viertel-Stund ſieden/ thut es hernach vom Feuer/ und wann die Materie laulecht iſt/ waſcht eurem Pferd die hintern und vördern Schenckel wohl damit. Wann ihr dieſes alle vier Tage einmal thut/ werdet ihr eure Pferde in den gröſten Mühſamkeiten der Reiſen erhalten.

Von der Geſchwulſt/ Veſtigon genannt.

Dieſe Geſchwulſt iſt eine kalte Feuchte/ welche von einer phlegmatiſchen und ſchleimigten Feuchtigkeit entſpringt/ welches verurſacht/ daß die Geſchwulſt weicher iſt/ deßwegen auch/ wann ſie auf einer Seiten gedruckt wird/ ſie auf die andere weicht.

Die Urſach dieſer Geſchwulſt ſind die übermäſſige Arbeiten der Pferde in ihrer Jugend/ der allzu lange Aufenthalt in den Ställen/ welche ſehr abhängig ſind/ allwo die Pferde vornen ſehr hoch ſtehen.

Sie wiederfahren den Pferden/ ſo fleiſchigte und kleine Knie haben/ eher/ als anderen.

Dieſe Geſchwulſten ſind bißweilen zu beyden Seiten des Knies/ aber zu Anfang erſcheinen ſie nur auſſenher. Die Cur einer und anderer iſt ziemlich ſchwehr.

Sie ſind leicht zu erkennen/ ſintemalen zwiſchen den groſſen Nerven des Knies/ und dem Ende des Backens/ eine dicke Geſchwulſt/ wie ein kleiner Apfel/ mehr oder weniger/ geſehen wird/ welche weich/ und nicht ſchmertzhafft iſt. Die Fohlen ererben offt dieſen Zuſtand von ihren Eltern.

Es gibt wenig Mittel für dieſe Geſchwulſt/ wann ſie ſehr groß und erhärtet iſt/ auſſer dem Feuer. Ehe ſie aber groß erhärtet/ und alt ſind/ kan man ihnen Rath ſchaffen.

Man muß das Haar auf der Geſchwulſt wegſcheeren/ auch Sachen über legen/ welche die Krafft aufzuweichen haben/ und hernach die Geſchwulſt aufzulöſen.

Zu Erweichung deſſen nehmt Stick-Wurtz/ und wilde Kukummer-Wurtzel/ oder/ in Ermangelung dieſer letztern/ gemeine Iriß-Wurtzel/ von jeder 2. Untzen/ zerſtoſſt ſie gröblicht/ und laſſt dieſelbe in halb Baum-Oel/ und halb Säu-Schmaltz kochen/ biß ſie anfangen weich zu werden: Thut ſie hernach vom Feuer/ zerſtoſſt ſie/ daß ſie wie ein Teig werden/ und treibet ſie durch ein hären Sieb/ thut ſie alsdann wieder in das Oel und Schmaltz/ und thut vier Untzen Terpentin/ ſoviel Hartz/ ſamt einem halben Pfund Reſumptiff-Salben darzu: Wann alles zerſchmoltzen iſt/ muß man Lein- und Fœnum Græcum-Mehl/ ſoviel von einem/ als dem andern/ und in genugſamer Menge/ darzu thun/ damit ſolches dick/ und wie ein Pflaſter werde/ welches man mit Garn über den Strupffen appliciren/ hernach das Glied mit einem Leinwad umwickeln/ und/ an ſtatt des Bindens/ zuſammen nähen kan. Man kan ſolches alle zweymal vier und zwantzig Stunden wieder erneuren/

so wird es dieses Glied sehr erweichen; Worauf die Geschwulst aufgelöset werden solle.

Man kan mit geringer Müh / aber auch grösserem Unkosten/ die Geschwulst mit den Pflastern von Oxicroceo und Stein-Klee/ welche in gleichen Theilen miteinander vermischt/ und stets über den Zustand applicirt werden solle/ erweichen.

Eine Geschwulst aufzulösen.

Nehmt anderthalb Maas starcken Essig / löschet vier oder fünff Stücker ungelöschten Kalch darinn ab; Wann derselbe gantz gelöschet ist / lasset es zwey Stund stehen / durchseihet den Essig / und thut zwey Hand-voll gantz warmen Rebholtz-Aschen darein/ lasset es sich setzen/ schüttet hernach das Klärste oben herab in ein ander irrden Geschirr / und werfft die Treber hinweg.

Thut in eine halbe Maas von diesem Essig vier Untzen Stein-Oel / soviel Biber-Oel / zwey Untzen gebrennten Alaun/ soviel Schwefel / und vier Untzen dürren Tauben-Mist/ lasst alles eine Viertel-Stund wohl durcheinander sieden/ und befeuchtet täglich die Geschwulst damit. Wann solches sieben oder acht Tag continuiret wird / kan es die Geschwulst auflösen / und vertreiben. Wann das Pferd eine zarte und weiche Haut hat / wird dieses Bad / doch ohne Abfall des Grinds/ cauteriuren/ und röthlichte Wasser heraus ziehen; Wann es aber eine dürre und harte Haut hat / wird solches um diese Gegend gleichsam eine Raut verursachen / welche man/ damit sie abfalle/ schmieren muß. Das Nuß-Pflaster ist resolutivisch/ aber schwehr/ solches da aufzubinden.

Wann die Geschwulst vertrieben ist / muß man die Adern ober- und unterhalb dem Knie verstopffen/ welches auch von Anfang geschehen kan.

Es werden auch Simplicia gefunden / welche aufweichen/ und dünn machen. Wann die Mittel/ die ich jetzt propon rt habe/ die verhoffte Linderung nicht leisten / muß man ein anders / welches wir jetzt beschreiben werden / versuchen/ hernach/ wofern es nicht zuschlägt/ das Feuer gebrauchen.

Nemlich / man muß das Haar wegscheeren / die Geschwulst durch Ramolitiv-Pflaster erweichen; Und wann der Struffen erweicht ist/ von der Würm- oder Käfer-Salb darüber legen/ so aber die Geschwulst wie es zu Zeiten geschicht / wieder kommt / muß man zum Feuer seine Zuflucht nehmen / und solches beyderseits gebrauchen / obwolen dieselbe nur auf einer Seiten sich erzeiget / sintemalen/ wann man nur auf einer Seiten brennte / das Feuer solche auf die andere Seiten hintreiben würde.

Cap. CI.

Von dem bösen Wasser/ und allerhand Huf-Zuständen.

DAs Wasser / welches/ sowol wegen der Ungelegenheit / die es in den Schenckeln verursachet / als auch wegen seines Gestancks / bös genennet wird / ist nichts anders / als ein böser Eyter / welcher zu den Schweiß-Löchern heraus fliesst/ und die Haut an den Fössel/ Köhden/ und bißweilen an dem gantzen Schenckel/ zernaget; Ja es beisst so sehr / daß es in dem Fersen den Huf von der Krone ledig macht. Das Wasser bricht nichts auf / aber es erscheinet auf der Haut gleichsam ein weisses sehr vergifftetes Geschwär / welches die Verfäulung der Materie andeutet / hat fast allezeit vor sich her Geschwulst / und mit sich Schmertzen: So man dasselbe alt und vergifftet werden lässt / folgen Wartzen und Schrunden hernach. Es entspringt anfänglich neben dem Fössel / hernach steigt es übersich biß an die Mitte des Schenckels/ und verursacht grosse Ungelegenheit / wie auch / daß zum Theil das Haar an dem Schenckel ausfällt.

Dieser Zustand ist in dem Anfang leicht zu heilen/ wann aber derselbe eraltet ist/ und die Feuchtigkeit ihren Lauff auf ein Glied genommen / wird dasselbe die Koth-Grub aller bösen Feuchtigkeiten in dem gantzen Leib.

Das beste Mittel / sobald man dessen gewahr wird / ist / daß man dem Pferd zwey Pfund Blut auslasse/ hernach ihme alle Morgen/ acht Tag lang/ Getränckе von verpülverten Frantzosen-Holtz oder Buchs einschürte/ alsdann es purgire. Und so man gleich von Anfang des Zustandes / und wann das Pferd noch jung ist / die Einnahm dieser Tränckеn und Purgantzen darauf in ein paar Jahr erneuert/ wird man dergleichen Zuständ an den Pferden verhüten. Ferner muß man das Haar abschneiden/ und Falls der Schenckel nicht aufgeloffen/ die Wasser mit einem Wisch wohl reiben/ alsdann mit nachfolgender Salbe schmieren.

Eine Salbe/ das Wasser aufzutrücknen.

Nehmt ein Pfund schwartze Seiffen / ein Trinck-Glas Wein-Geist/ mischt zwey Untzen rein-zerstossen gemein Saltz / drey Untzen gebrennten Alaun/ und / um dick zu machen / genugsam Mehl darunter/ säubert die Gegend mit frischer Laugen wohl / legts auf/ und continuirt es biß zur Heilung/ so wird das Wasser bald ausgetrücknet seyn.

Man muß fürs erste wissen / daß in der Mitte des Hufs ein Bein/ bey nahe in Gestalt des Fusses/ aber viel kleiner/ sintemalen solches in demselben eingeschlossen / sich befinde / welches auch / wegen dieser Gleichheit/ der kleine Fuß/ oder das Füssel/ eigentlich aber der Kern genannt wird.

Man sagt / das Pferd habe eine Zerrüttung des Hufes/ wann das Bein des Kerns zu End/ welches gegen den Zähen über ist / nachlässt / und von seinem natürlichen Platz und Sitz abweichet: Dann dardurch das Fleisch/ so darum gelegen/ und es mit dem Huf vereinigt/ ausdörret/ dergestalten/ daß eine Höhle oder Leere allda bleibet.

Man erkennet die Huf-Erschütterung auch an dem tieffen Hincken des Pferds/ dann im Traben/

wie

wie auch im Schritt / setzt es nur die Ferſen zu Boden / hingegen berührt es mit den Zäen / aber lange Zeit nach den Ferſen / nur obenhin / die Erde: Und ſo man mit dem Nied-Hammer vornen auf den Fuß ſchlägt / wird derſelbe / als wie ein leer Geſchirr / thönen. Wann das Pferd dieſen Zuſtand lange gehabt / wird der Fuß vornen eng / und verliehrt ſeine natürliche Form.

Dieſem Ubel abzuhelffen / muß man die Sohle vornen an den Zäen / ſoviel möglich / ſtarck laſſen / von dem feinſten Lorbeer-Oel heiß in dem Fuß / ohne ihn auszuwürcken / noch die Sohle zu beſchneiden / gieſſen / auch davon auf die Kron / inſonderheit aber auf Spinn-Werck / jedoch kalt / an die Zäen ſchmieren / damit es länger allda bleiben möge / und hernach alles einbinden / auch öffters dieſes Oel kalt auf der Kron erneuren.

Wann man dieſe Procedur lang getrieben / und doch keine Beſſerung ſieht / das Pferd auch tieff zu hincken fortfähret / muß mans abſohlen / und ſo man findet / daß die Spitze des Beins am Kernen ſich von dem Huf abgelöſt / auch vornen zwiſchen dem Huf und dem Beine des Kerns eine Leere bleibet / muß man dieſes abgelöſt-ſcheinende Bein oben- und untenher / damit es deſto eher abfalle / gantz und wohl brennen / hernach auf dieſes gebrannte Bein das Ægyptiac, und auf die gantze Sohle Terpentin / Honig und Karch-Salb / untereinander gemiſcht / und gewärmt / auch mit dem Ægyptiac, oder der Schmieds-Salbe / auf das gebrannte Bein zu legen / auch / biß es abgefallen / fortfahren; Nach welchem applicirt man auf die Gegend / allwo die Spitze des Kerns abgelöſet / in Brandwein gedauchtes Spinn-Werck / und erneuert ſolches alle zween Tage; Dieſes wird das Fleiſch wieder über das Bein bringen / ingleichem wird auch die Sohle wieder kommen.

Von den Igels-Hüffen.

Es entſpringt vornen an den Füſſen / über der Cron ein Geſchwähr / die Igels-Hüff genannt / ſo von einer biliöſiſchen / ſcharffen und beiſſenden Feuchte / welche die Haut auffriſſet / herrühret; Dieſer Igels-Huf befindet ſich in der Mitten der Hindern- und Vordern-Füſſen / eines kleinen Daumens breit über der Cron: Dieſe Feuchte wird offt von den Anſtöſſen / ſo die Pferd im paſſagiren in den V..ten um dieſe Gegend thun / verurſachet / und wird durch gute Säuberung mit warmen Wein oder Harn geheilet; Und wann Geſchwulſt oder Entzündung vorhanden / wird die weiſſe Emmiellur-Salb / ſo man ſie darauf legt / ſolche vertreiben.

Es wird auch von denen Auftröcknungs-Salben / oder von dem zu Auftröckung des Waſſers dienlichen Waſſer heilen. Man kan des Abends ſchwartze Seiſſen mit Wein-Geiſt darüber legen / und über den Zuſtand binden / auch täglich ſolcher Geſtalten biß zur Heilung continuiren.

Haan-Huf / Igel-Huf / Söltz-Fuß.

Bekommt lange Stachel-Haar auf der Cron / die bricht immer auf.

Dieſem öffnet man die Geſchwulſt oder überflüſſig gewachſen Fleiſch / läſſt aus / was kan heraus gebracht werden.

Dann läſſt man grünes Siegel-Wax darein flieſſen / und legt Werck auf das Loch.

Rinden von allerley Bäumen / Schilf- und Menſchen-Koth / in Küh-Haaren geſotten / und aufgeſchmieret.

Grün-Span und Hunds-Koth gemenget / und mit Wegtritt übergebunden.

Gebrändt Kupffer-Waſſer ein Loth / Alaun zwey Loth / Honig / Terpentin / ein viertel Pfund Silber-Blätt / angeſchmieret.

Von den Straubichten und Igels-Hufen.

Dieſes wird erkennet / wann man ſiehet / daß die Schenckel vornen und hinten geſchwollen / ſtinckend und angeſteckt ſind.

Scheret das Haar gar nahe darum ab / hernach ſchmieret die Schenckel mit folgender Salb.

Nehmet ein halb Pfund Queck-Silber / eine Untzen ſchwartze Nieß-Wurtzel / eine Untzen Euforbii, vier Untzen Läuß-Kraut / zwey Quintlein Spaniſche Fliegen / zwo Untzen grünen Vitriol, eine Untzen Salpeter / zwey Pfund Schweinen-Schmeer / die Specereyen machet alle zu Pulver / und vermiſchet ſie mit gedachtem Schmeer / und machet eine Salbe daraus / die gebraucht zu den Schaden; Und damit ſie deſto beſſer könne durchdringen / muß man eine Feuer-Pfanne heiß machen / und ſie zu dem Ende ſo nahe daran halten / daß man das Pferd nicht verbrenne.

Man muß auch vor dem Gebrauch dieſes Mittels die angeſteckten Schenckel waſchen / und biß aufs Blut mit Küh-Haarn reiben.

Eyter im Huf.

Geſottenen Hirſen oder Lein-Saamen übergebunden.

Brunnen-Kreß in alten Schmeer geſotten zum Einſchlag.

Grünes Siegel-Wax mit Unſchlitt eingelaſſen.

Wegwart-Wurtzel eingeben.

Groß Wüll-Kraut zwiſchen zweyen Steinen zerknirſchet / und wann der Nagel heraus / dem Pferde damit eingeſchlagen: Oder

Maus-Oehrlein gepreſſet / den Safft in den Huf oder Loch gethan / das Kraut aber dem Pferd im Futter zu freſſen gegeben / und darauf fortgeritten.

Wo das Eyter oben ausbricht.

Dünckel-Mehl / Eyer-Weiß / Schöl-Wurtzel / Nagel-Kraut / geſtoſſen und übergelegt.

Alt Hirſch-Unſchlitt oder Talck / mit warmen Hunds-Koth aufgelegt.

Mit gekochtem Attich gebäet.

Jedoch erſt gebraucht alles / nachdem zuvor das Eyter heraus gebracht / und der Schaden geſäubert iſt.

Erhitzter Huf.

Iſt äuſſerlich im Angreiffen zu fühlen.

Kan aus unterſchiedenen Urſachen / ſonderlich bey

offenen und innerlichen Schäden/ vernageln / verböllen und andern Zufällen entstehen.

Den Huf mit den gelben Röhrlein von den ausgewachsenen Zwiebeln geschmiert.

Oder die untere Rinden von Hollundern zerstossen / mit altem Schmeer temperirt / angeschmiert.

Item mit Haber- und Brenn-Nesseln eingeschlagen.

Sieben Straal-Adern geschlagen.

Wann der Huf abgeht.

So wird er erstlich an der Cron ledig / an einem Ort / welches je länger je weiter um sich frisset / biß er endlich um und um loß wird und wegfällt.

Welches aus unterschiedenen Ursachen geschehen kan. Wann das Leben oben aussteiget / oder von unten her zu sehr / zu geschwind / zu lang / zuruck getrieben wird. Wann die Stein-Gallen nicht von unten heraus gebracht werden / oder die Schmide nicht biß zu denselben schneiden / sondern lieber verborgen sitzen lassen wollen. Aus einem Trieb / so durch durch die Cron in das Leben gehet / und mit langen Ubersehen oder untauglicher Artzney verwahrloset wird. Aus den Mauggen / wann denen nicht bey rechter Zeit abgeholffen wird. Aus dem Verrucken und andern offenen Schäden.

Einen Schwein-Nabel / Baum-Oel und Wax zergehen lassen / menget Pulver von gebrandten Schuh-Sohlen darunter / streichets auf ein Tuch / und legets über den Schaden.

Von dem abgelösten Huf.

Wann der Huf wegen Vergifftung des Wassers / von dem Preiß in den Fersen loß ist / muß man weisse Emmiellur-Salb darüber legen / welche hinein dringet / und das Horn zu wachsen machen wird.

Wann die Haut vom Preiß lösst.

Pappel-Safft / Honig / Haber-Mehl / in den Schaden geleget.

Hennen-Koth gepülvert / gebrandt und eingesäet.

Warmen Hennen-Koth / warmen Hunds-Koth / krause Wolffs-Zungen / ungelöschten Kalck / Eyer-Weiß / Ofen-Ruß / Saltz / jedes gleich viel / gemenget und aufgelegt.

Voll-Huf.

Wann der Kern je länger je gröser / auch um den Kern die Höhle gantz voll wächset.

Dieser gemeine Pferds-Mangel entstehet / wann die Pferde in nassen Ställen stehen. Auf morastiger Weyde gehen. Von überflüssiger Feuchtigkeit und Flüsse / so herab sitzen. Wann man am Huse Wände wegschneidet / oder so schwach machet / daß sie selbst abbrechen. Wann der Huf von oben her zu feucht gehalten wird. Oder wann man allzu offt mit Küh-Mist einschläget.

An statt des Küh-Mists schlägt man mit Huf-Lattig ein.

Hernach ungelöschten Kalch / Vitriol / Hirsch-Unschlitt und alt Schmeer / gemenget / auf Werck übergelegt.

Zwiebel in Aschen gebraten / ungesaltzen Fisch-Fett / Leim / mit Menschen- und Küh-Haaren angemacht / zum Einschlag.

Zerschrundener Huf.

Dieser Zustand ist eigentlich der Horn-Klufft rechter Anfang / wo man solchem nicht zeitlich vorkommet / und zuheilet / reissen sich die Klüffte je länger je weiter / biß sie gar zum Ende reichen / aber solcher Entriß wird verhütet / und der Huf gestärcket / daß er nicht zerspringen kan / wann er alle 8. 10. oder 12. Tag mit ungesaltzenem Speck überschmieret / und dieser darauf trocken wird.

Wann aber der Huf schon gesprungen / nimmt man Schaaf-Unschlitt oder Talck / Honig / Seiffen / Wax / untereinander / streuet vorhero in die Löcher Pulver von Wolffs-Zungen / oder Schwartz-Wurtzel / lasst dann die obige Salben in die Löcher fliessen / und also darinn stehen / biß die Löcher nach und nach in Beschlagen heraus geschnitten werden.

Oder Terpentin-Hartz / Grün-Span und Honig / gemenget / in die Klufft mit einer Feder gestrichen / den Huf fest gebunden / und solcher Gestalt etlichmal wiederholt. Zu forderist aber muß die Klufft auf das schönste von allem Staub und Unrath gereiniget seyn. Oder nehmt lebendigen Kalck / zu Pulver gemacht / und das Weisse von frischen Eyern / mischet es zusammen / hernach legt es mit sothanem Fleisch auf die Horn-Klufft / daß davon in die Spalte hinein kommt / ehe diese Mixtur hart wird / und zusammen rinnet / und da ihr dieses Mittel so geschwind und wohl gebrauchet / so wird die Horn-Klufft in dreyen Tagen geheilet seyn.

Den Huf zu stärcken.

Nehmet Terpentin eine Untzen / des besten Weyrauchs / Mastix / Bolus Armenus / jedes eine Untzen / Honig / neu Wax / jedes zwo Untzen / drey Untzen Drachen-Blut / lasset alles mit einander kochen und salbet mit dieser Salben den Huf / so wird er wunderbahrer Weise gestärcket werden.

Wann man ein Huf-zwangig Pferd auf einer Reit-Schul hat / so ist das gemeine Mittel dasselbe auf Brillen-Art zu beschlagen / welches Mittel zwar gut ist / aber ich habe über das mich wohl befunden / demselben fünff oder sechs / ohngefehr eines Thalers tieffe Ritz / zu beyden Seiten von dem Haar biß zu Eisen mit dem Feuer zu machen. Diese feurige Ritz erweichen alsobald das Horn / welches nachgibt und weicht / daß also der Kern / welcher zu sehr gedrängt war / seinen Platz wieder einnimmt / und Linderung empfahet. Hernach muß der Fuß mit guter Fuß-Salb / oder mit guter Remolade-Salb wohl beschmieret gehalten werden.

Cap. / CII.

Von den Schrunden / Maucken und Schwamm / Spatt / Grind / Streich oder Stoß / Löcher in Fösseln / auskegeln und zerbrochenen oder zerquetschten Beinern der Pferd.

DJe Schrunden entspringen von den Fösseln / an den Glaichen / die scharffen und vergifften Feuchtigkeiten eröffnet dieselben / leert sie dardurch aus / und verursacht Schmertzen.

Diese Kranckheit stincket sehr. Das Mittel betreffend / muß man um die Gegend / wo die Schrunden sind / das Haar wegscheeren / und wofern keine Geschwulst vorhanden ist / die Vieh-Hirten- oder Kutschers-Salbe darüber legen. Wann dieses nicht anschlägt / kan man die weisse Emmiellur-Salb darüber legen / so wird in kurtzem der Ort geheilet seyn. Dafern das Fleisch in der Wunden wüst aussiehet / und schwehrlich heilet / muß man dasselbe mit Vitriol-Geist bestreichen / und zwey Stunden hernach von der weissen Emmiellur-Salbe darüber legen / so wird endlich die Schrunde durch die zum öfftern wiederhohlte Applicirung der Emmiellur-Salbe / heilen.

Das Hanf- und im Mangel dessen / das Lein-Oel / sind gut die Schrunden damit zu reiben / sie miltern die Schärffe des Humors, und trücknen sie auf.

Oder Nehmet gleich viel Brandwein und Lein-Oel / schütters in einem Glas wohl durch einander / und reibet hernach die Schrunden damit / wann dieses Mittel nicht genugsam würcket / so bedient euch einer der auftrücknenden Salben.

Oder nehmet fünff Untzen Ruß aus dem Schor-Stein / drey Untzen Grün-Span / und eine Untzen Opperment, reibets sämtlich miteinander / hernach thut darzu so viel Hönig als des andern alles ist / lasset es mit einander kochen / und thut noch hierzu ein wenig lebendigen Kalck / rühret es offt um / biß es dicke wird. Mit dieser Composition schmieret des Tages zwey oder dreymal die Schrunden / biß zu völliger Heilung.

Für die Schrunden in die Länge.

Mischet eine Untzen von warmer Reben-Asche / und so viel lebendigen Kalck / mit Wein und Honig zusammen / und ehe sie sich gantz erhärtet / legt es über / und haltet damit an.

Von den überzwerchen Schrunden.

Die überzwerche Schrunden entspringen an der Köhden / und an dem hindern Glaich: Sie cauteriren dergestalten selbige Gegend / daß eine scharffe und vergiffte Feuchtigkeit heraus fliesset / welche durch die Bewegung / so das Pferd / welches das Glaich ohne Unterlaß auf- und zuschliesset / im gehen verursachet / unterhalten wird. Dieser Zustand ist schmertzhafft / und macht offt das Pferd hinckend. Wann aber die Köhden geschwollen ist / muß man nachfolgendes Mittel machen.

Nehmet gut klar Lein-Oel und Brandwein / von einem so viel als vom andern / schüttet sie in ein Glas / daß sie sich wohl unter einander mischen / und reibet hernach den Zustand acht Tag lang damit: das Pferd kan in währender dieser Zeit arbeiten. Wann die Geschwulst anhaltet / so thut die weisse Emmiellur-Honig-Sald darauf / sie wird dieselbe austrocknen / und die Feuchtigkeit ausleeren; Wann aber die überzwerche Schrunde / weder Geschwulst noch Schmertzen / davon das Pferd hinckend worden / verursacht / so trücknet sie mit des Vieh-Hirten / oder aber der Oldenburgischen Salbe / so das stärckste und auströckneste Mittel ist / aus.

Von den Durchfäulen und Schrunden.

Wann das Pferd gantz hinckend wird / und es in etlicher Zeit nicht beschlagen worden / so hebt ihm den Fuß vornen oder hinten auf / findet ihr allda kleine harte Beulen / so ihm wehe thun / so ist es eine Durchfäule / wann es aber eine kleine feuchte Oeffnung hat mit einem stinckenden Geruch / so ist es eine Schrunde.

Alsdann nehmet Sauer-Ampfer / Creutz-Wurtz / weisse Lilien-Wurtzel und rothe Schnecken / lasset es zusammen wohl kochen über einem Kohl-Feuer / hernach vermischet es mit Bocks-Schmeer / und leget diese Weichung auf Hanffen-Werck / und hernach über den Schaden / biß es gantz Eyter gesetzt / hernach waschet diesen Ort recht warm mit dickem rothen Wein wohl aus.

Von dem Schwamm und Maucken.

Die Maucken sind Zuständ / welche sich in dem Glaich des Knies durch Schrunden formiren / daraus röthlich / scharff und beissend Wasser fliesst / das dem Pferd Schmertzen verursacht / und dasselbe zu hincken macht / oder zum wenigsten ihm bey Ausgang aus dem Stall die Schenckel steiff hält. Sie sind leicht zu erkennen / indem das Haar um diese Gegend allezeit über sich steht / und öffters eine Gattung Raud / grösser oder kleiner / sich da befindet / nach dem der Zustand groß oder klein.

Der Schwamm entspringt im Glaich des Knies / von eben der Ursach / wie die Maucken / und wird auch eben also erkennet / aber sie sind nicht so gemein / auch sind sie mehr zu scheuen / dann es ein Anzeigung / daß viel Feuchtigkeiten in dem Knie / so stets böß Wasser auf der Pferde Schenckel / davon sie faulen / ergiesset.

Man muß weder die Maucken / noch den Schwam gantz heilen / sondern nur solche Mittel brauchen / welche die Feuchtigkeit lindern / und ihnen die Schärffe benehmen / und wird Alkali-Saltz darzu erfordert / so die allzu scharffe Säure dämpffen und auslöschen können / dann so man sie gantz austrücknete / wäre solches / wie man zu sagen pfleget / den Wolff in den Schaaf-Stall gesperret. Man muß zu frieden seyn / daß man den Unrath und Raud / so an dem Haar und Haut anklebet / fleissig säubere / und den

Schwamm mit schwartzer Seiffen / so ein Alkali ist; reibe / wascht hernach das Glied mit Harn / oder Laugen / oder salbet die Schrund mit Butter / welcher / biß er schwartz / zerlassen seyn soll.

Das sicherste Mittel für den Schwamm und Maucken ist / daß man Lein-Oel / mit eben so viel Brandwein / nehme / und mische solches wohl durch einander / schüttle und rüttle / biß es weissen Schaum gibt / mit welchem man die Schwamm und Maucken täglich bestreiche / welches trücknet und mildert / dergestalten / daß die Maucken ferners weder Schmertzen noch Geschwulst verursacht.

Bißweilen verursacht der Schwamm eine Geschwulst / welche hart wird / und die Bewegung des Knies verhindert. Die Mittel würcken wenig um diese Gegend / derohalben man das Feuer zu gebrauchen / gezwungen wird / welches ich bey einem Spanischen Pferd sehr wohl ausschlagen sehen gesehen / daß hernach niemalen einige Ungelegenheit mehr gehabt / und ist die Geschwulst vergangen.

Nuß-Oel mit Wasser vermischt / und durch einander geschüttelt / ist gut die Maucken damit zu schmieren / nachdeme man sie mit schwartzer Seiffen gerieben.

Das **Album** Rasis, wann die Maucken zu groß / trücknet sie aus / und vertreibt die Entzündung.

Für den Spatt.

Zu erkennen / wann es die hintern Füsse hoch erhebet / und doch nicht fortsetzen kan.

Erstlich wird er geschnitten.

Hernach gestossenen Sannickel täglich dreymal übergebunden / und auch ins Trinck-Wasser gelegt.

Item / Kalck und Honig gleich viel / auf ein Tuch gestrichen und übergelegt.

Oder Drachen-Blut / Biber-Gail / Glas-Gall / Seven-Baum in Brandwein oder Urin und Essig gebeist / wohl kochen lassen / stets umgerührt / daß kein Feuer darein schlägt / davon vierzehen Tage nach einander auf den Schaden gelegt / und soll das Pferd immittelst nicht an die Lufft kommen.

Item / inwendig des Knies drey Creutz gebrandt / den Brandt mit Popolium und weiß Lilien-Oel geschmieret / oder Dachs-Schmaltz / Hunds-Schmaltz / Beern-Schmaltz / Kamm-Schmaltz / Petrolium / Wachholder-Oel / Althea / zum Anschmieren.

Oder mit Rheinischem Brandwein geschmieret.

Item / die Haut aufgezogen / creutzweiß gespalten / dann Limaturam ferri drey Tage darauf gebunden.

Item / Vitriol ein Pfund in einem Maaß Essig zween Finger breit eingesotten / und damit das Pferd vierzehen Tage nacheinander gegen die Haar gewaschen.

Von dem Grind.

Wann der Strahl biß aufs Fühlende in Stücker fällt / als wann er von dem Grind weggefressen wäre / heist man den Grind-Matthen.

Wann man gewahr wird / daß die Pferde mit dem Grind behafftet / ehe sie hincken / indem daß ihnen die Füß über die massen sehr wie alter fauler Käs stincken. Sie stampffen von Zeit zu Zeit mit den Füssen / wegen Empfindung des beissens / in Meynung durch solche Action dessen loß zu werden.

Den Grind zu heilen / muß man den Strahl mit dem Schneidmesser so viel man auswürcken / hernach ungelöschten Kalch in Essig löschen / den Essig durch ein Leinwad seyhen / alsdann sieden lassen / und gantz siedend auf den Grind / das ist / auf den Strahl schütten / folgends mit ungelöschtem Kalch / und mit gebrauchtem Scheidwasser vermischt / oder eine Schwartz mit Kamin-Ruß / Essig und Eyerklar gemachtes Restrictiv-Pflaster drüber legen. Die Grässin-Salbe heilt den Grind auch in zwo oder drey Applicationen vollkömmlich; Aber man muß das Zugerüst mit Schindlein machen / zusammen halten.

Wann der Grind wieder wächst / muß man / nachdem derselbe wohl gesäubert / des Kühhirten Salbe drüber legen / so wird sie dieselbe heilen. Es ist schwer die innerliche Ursach dieses Zustands zu vertreiben; Man kan zu Zeiten dem Pferd an den Zäen zur Ader lassen; Man kan auch alle zu Austrückung der faulen Wasser in den Schenckeln dienliche Salben gebrauchen.

Demselben nach Möglichkeit vorzukommen / muß man den Strahl offt auswürcken / den Zustand mit gebrauchtem Scheidwasser reiben. Solches wird ein Theil der Fäulung verzehren / und die Wurtzel des Zustands dergestalten austrücknen / daß sie lange Zeit nicht wieder wachsen wird / oder auch nachfolgendes Wasser machen: Nehmt anderthalb Pfund Alaun / anderthalb Pfund weissen Vitriol in zwey Maaß Wasser / laßt es sieden / biß daß er halb eingesotten / und wascht mit diesem Wasser gantz kalt alle Tag den Grind; Hernach so ihr kein Beissen mehr gewahr werdet / lasst Karch-Salbe oder schwartz Pech darein zergehen / und haltet die Füß von dem Staub und andern Unreinigkeiten / so dieselbige austrücknet / sauber und rein.

Für einen Streich oder Stoß.

Die Pferde tretten offt einander auf die Füß / und stossen auf der Kron des Fusses einen Bletz ab / stossen auch selbst mit den hinteren Füssen an die vorderen an.

Diese Streiche sind leicht an der Wunden zu erkennen / dann man siehet das abgehobene Stück und das Blut so heraus fließt / davon das Pferd offt hincket.

Wann die Wunden voller Unrath und Kot[h] muß man sie säubern / und mit Essig und Saltz waschen / wann irgend ein Stücklein Fleisch abgelöst / muß man es gantz wegschneiden / hernach ein Ey lassen hart werden / dasselbe entzwey schneiden / und mit Pfeffer bestreuen / dieses gantz warm auf den Zustand legen / und wohl verbinden. Wann das Pferd durch die erste Applicirung nicht geheilet wird / muß man es den nachfolgenden Tag wiederholen.

Wann die Pferde um die Zeit / da es gefriert / mit sehr langen Spitzen scharff beschlagen sind / stossen bißweilen mit den Spitzen oder Eiß-Nägeln ein Schenckel an den andern an / und machen sich ein Loch über der Kron oder in den Fössel / welches zimlich gefährlich. Man muß alsobald den Zustand mit warmen Essig waschen / hernach das Loch mit Pfe[ff]

ausfüllen / und ein schwartz Zugpflaster drüber legen / welche mit Kamin-Rus / Essig und dem Weissen von Eyern / oder mit Bolo und Essig zu machen / oder aber besser mit ungebrauchtem Scheidwasser / gemischtem und ausgelöschtem Kalch / und alles den folgenden Tag wiederholen / so wird es sonder Zweiffel heilen / ferner für die durch einen eisernen Nagel verursachte Beschädigung / wann das Loch auf der Kron / und tief ist / kan man rein Schießpulver nehmen / dasselbe zerstossen / und mit Speichel vermischen / das Loch der Beschädigung damit ausfüllen / das Pulver anzünden und brennen lassen / morgenden Tags solches wieder thun / und den Fuß noch die Beschädigung nicht netzen / sondern mit Brandwein waschen / so wird der Zustand von sich selber heilen / wie tief auch die Beschädigung seye / wofern die Spannader nicht angegriffen.

Wann aber ohngeacht dessen / das Pferd noch lahm ist / oder der Ort oben an dem Streich geschwillt / das Horn sich einzieht / und der Fuß unten eng wird / ist zu beförchten / daß die Spannader durch den vorigen Stoß verderbt worden / deßwegen man die Sach eigentlich prüffen soll / und so man befindet / daß das Loch biß auf die Spannader gehet / muß man den Zustand / wie wir bey dem Horn-durchfäulen vermeldet / curiren.

Löcher in Fässeln.

Spangrün und Wagenschmier in Essig und Brandwein gesotten / und damit gewaschen. Oder Tannen-Zapffen in scharffer Laugen gesotten.

Oder Pappeln / Attich / Klettenkraut / Alant-Wurtz in Bier gesotten / und damit gewaschen.

Auskegeln.

Davon kan es anders nicht / als auf dem Spitzen vom Huf stehen / und die Fässel krümmen.

Dem muß man den Kegel wieder recht einrichten / wie auch die dabey verruckten Adern.

Dann klein gestossene Wallwurtz in wollenem Tuch klein zerstossen / übergelegt.

Die vierdte Kegel-Ader geschlagen.

Dann heydnisch Wundkraut / Gamillen.

Agrimonia in Wasser gesotten / damit gewaschen.

Mit Hunds-Fett geschmieret.

Zerlassen Wax mit Honig / warm und gelind auf den Fässel gebunden.

Zehen Tag lang mit Meyländer-Salben bestrichen.

Eisenkraut / Nagelkraut / Hauswurtz / Liebstöckel / Hollunder-Blätter / Wachholderbeer / sammt aller derselben Wurtzeln / klein gestossen / in Bier oder Wein / zusammen gesotten / hernach gestossen / und wieder gesotten / damit das verruckte Glied alle drey Tage eine halbe Stunde lang gebähet / und dann auch warm übergeschlagen.

Roß-Zürch und Butter in Bier gesotten / heiß übergeschlagen.

Von zerbrochenen oder zerquetschten Beinern der Pferde.

Die Pferde / welche zerbrochene oder zerquetschte Beiner bekommen / davon sind die meisten der Meinung / dieser Zustand seye unheilbar / verlassen die Pferde gär / weilen / wie sie sagen / das Marck in den Beinen flüssig ist; Unterdessen kan ich einer gäntzlichen Heilung / so bey einem Maulthier und einem Pferd / welche nach der Ordnung und Weiß / die man bey Menschen / die Beiner entzwey haben / tractirt worden / geschehen / Zeugnuß geben. Der Maul-Esel hatte die Hancken zerquetscht / nach zwey Monaten ist er wieder gangen / und nach vieren Dienst zu leisten tüchtig gewesen. Dem Pferd war das Bein in dem Kegel entzwey / neben einer grossen Wunden / so durch das Bein gemacht worden / daß man es alle Tag / die Wunde zu curiren / aufbinden müssen / daraus viel Spießlein kommen / aber das Pferd ist gäntzlich geheilet. Es ist zwar nicht ohn / daß es der Knollen / der sich da formiert / ungestalt gemacht / nichts destoweniger nicht verhindert / daß es nicht / wie vorhin / gearbeit / ob es wol ein wenig gehuncken. Wer von dieser Cur eigentliche Nachricht verlanget / kan bey Philippo Scacceo Datagliocozzo, in seinem Italiänischen Tractat di Mechscalzia, in dem also intitulirten Buch / Della Rottura, dolosso delle gambe, alle Vergnügung finden. Le Segnor Carolo Ruini weist in dem funffzehenden Capitel seines sechsten Buchs eben dergleichen.

Cap. CIII.

Von dem Horn-Durchfäulen / und Horn-Beschädigungen.

Die Horn-Durchfäule ist eine Geschwulst auf der Kron / so mehr oder weniger groß / nach der Neue oder Aelte des Zustands / und von einer kalten Materi herkommt / welche sich zwischen dem Horn und dem Kern formiert. Diese Materi verfault die Sehnen unterhalb der Kron / welches die Feuchtigkeit hieher ziehet / dahero die Geschwulst / auf der Kron sich formirt. Und gleich wie die Fäulung durch die natürliche Hitz bestritten wird / welche alles dessen / was faul oder unnatürlich ist / loß zu machen trachtet / also geschicht darinn eine Eröffnung / aber allein groß genug zu Ausleerung eines Theils der verfaulten Materi / und nicht die Sehnen heraus zu bringen / derowegen / weilen die Heilung dieses Zustands in Ausleerung dessen / so an der Sehnen verfault / bestehet / muß man das Scheermesser oder Feuer dabey gebrauchen.

Die Horn-Beschädigungen entspringen von einer äusserlichen Ursach / aber sie haben gleiche Würckung. Das Pferd wird sich auf der Kron mit einem Hacken des andern Fußes / oder mit etwas anders verletzt haben / und wird die Beschädigung nahe biß auf die Sehnen / welche schwartz sein / und gleiche Ungelegenheit / wie die Horn-Durchfäule / machen

wird / gehen. Solchergestalt ist kein Unterscheid in der Heilung zwischen einer Horn-Durchsäule und einer Horn-Beschädigung.

Es geschicht offt / daß ein Pferd eine Beschädigung hat / welche biß auf die Sehnen sich erstreckt / und äusserlich heilet / das Loch wird sich verstopffen / und die Wunde leichtlich zusammen fallen / daß das Pferd nicht mehr hincken wird / dann wird man es für geheilt halten. Weil aber die Sehnen angesteckt / und dieselbe bey vielen Pferden unempfindlich ist / das Pferd nicht mehr zu hincken macht: so versammlet sich an diesem Ort die Feuchtigkeit / und verursacht allgemach eine grosse Horn-Beschädigung / welche offt sechs Monat verstreichen lässt / ehe sie gesehen wird.

Wann demnach ein Pferd eine Horn-Durchsäule gelitten / muß man mit dem Scheermesser öffnen / und dabey weder Horn noch Fleisch spahren; sondern einschneiden / biß daß man den Grund des Zustandes sehe / und alles / was unter dem Horn und anderstwo verfault / abgesondert habe.

Oder man muß mit dem Wund-Eisen fühlen / wann das Loch sehr tief hinab / und biß zwischen dem Kern und der Sohle weit hinein gehet / daß man die Cur mit Abreissung der Sohle anfangen / so zur Heilung den Weg bahnen wird; Wann das Wund-Eisen aber nicht weit hinab gehet / kan man erachten / daß die Sehnen nicht tief liege / und also unnöthig die Sohle abzureissen. Vier oder fünff Tage hernach prüfft man das Loch der Durchsäule wieder / und wird das Wund-Eisen biß auf die Sehnen langen / welche wegzufallen machen und auszureuten / muß man ohngefehr einen halben Finger weiter als die Wunde / gegen den Zähen des Fußes / an dem Ort / wo man die Sehnen angreiffen will / das Haar abschneiden / und deßwegen mit dem Feuer eine Oeffnung machen / und biß auf die Sehnen eindringen / also daß man mit der krummen Spatel die Sehnen / ja auch mit dem Finger / welches noch besser / fühlen kan. Das mit dem Feuer gebrandte Loch muß biß auf die Sehnen gehen / und weit genug seyn / damit man mit dem mittlern Finger / und wann das Pferd groß / mit dem Daumen hinein kommen könne; Alsdann nehmt sechs Quintlein scharffen Sublimat, zwey Quintlein Aloës, zusammen in Pulver gemischt / und thut ein wenig davon in Wein-Geist untereinander rühren / und daraus ein wenig hartes Kügelein zu machen / welches ihr biß auf die Sehnen und biß auf den Grund / des durch das Feuer gebrandten Lochs hinein thun könnt; Nachdeme mischt in obige Composition von dem Basilico oder ander Salbe / und waicht zwey Meissel von Spinnenweb darinn wohl ein / füllt mit einem das gebrandte Loch / und mit dem andern das Loch der Durchsäule biß auf den Grund / wann das Loch nicht groß genug / den Meissel hinein zu stecken / so öffnet es besser mit dem Feuer / biß ihr die Sehnen antrefft; Wann dieses verrichtet / so brennet kleine Düpfflein durch die Haut / eines Daumens breit weit voneinander / um die Geschwulst / so die Durchsäule verursachet / herum / um sie zu öffnen / ohne einiger massen die Kron zu berühren. Alsdann thut eine Composition mit gleichviel Terpentin / Honig und Karchsalb warm untereinander gemischt / über das gebrandte Ort / mit Spinnewerck darauf gebunden und wohl eingewickelt, damit das Pferd mit den Zähnen solches nicht abreissen könne. Demselben gebt nur alle Tag Kleyen / mit zwey Untzen hepar Antimonii-Pulver vermischt / zu essen. Diese Operation wird das Pferd fünff oder sechs Tage schmertzen / und damit das Mittel in der Sehnen und benachbarten Orten würcken könne / muß man das Pferd ohnaufgebunden bleiben lassen / und ihm des Tags nach der Application, am Hals die Ader lassen. Wann es Seitenklopffen hätte / so gebt ihm gegen Abend / ein mit zwo Untzen Polichrellen-Saltz gemachtes gutes Clystier / welches ihr / so es vonnöthen / des nachfolgenden Tags wieder geben könnt.

Es gibt noch zweyerley Gattung Durchsäulen / die schlechten und die Aderichten / oder Nervichten: Die schlechten sind die gemeinsten / und sind eine Geschwulst / so von einem verderbten Humor, welcher sich zwischen Haut und Fleisch-haltet / herkommen. Diese Durchsäulung entspringt aller Orten am Fessel / insonderheit aber hinten an demselben / sie ist schmertzhafft / wann man sie mit dem Finger drückt / davon auch / ehe der Eyter fließt / und das faule Fleisch abgefallen / das Pferd allezeit hinckt.

Diesem Ubel abzuhelffen / nehmt eines Eyes groß Hebe von Dünckel-Mehl / zwey oder drey zerstossene Knoblauchs-Hülsen / ein Messerspitzen voll Pfeffer / alles mit Essig vermischt / und über die Durchsäule gebunden / dieses Mittel ist sehr gut / und wird machen / daß das faule Fleisch in vier und zwantzig Stunden heraus kommt / ohne daß einiger Unrath darinn bleibt. Wann ihr kein Dünckelmehl-Hebe finden könnt / so nehmt Korn-Mehl / oder machet nachfolgendes.

Nehmt das Weisse von zweyen oder dreyen Lauchen / in Ermanglang dessen zwey weisse Zwiebeln / zerstosset sie / hernach vermischt sie unter eines Eyes groß alten Schmeer und Senffkörnlein / so viel man mit drey Fingern fassen kan / applicirets über die Geschwulst / und continuirt diese Applicirung alle Tag / so wird das faule Fleisch bald heraus seyn. Waschet hernach die Wunden mit gutem Wein-Geist und braucht die gleichfolgende Salbe mit Honig / Spangrün ꝛc. continuirt solchergestalten / so wird das Pferd gar bald heil seyn: Wann die Durchsäule eine sehr grosse Raut verursacht / wie solches bißweilen geschieht / muß man die Wunden mit Garn wohl säubern / erstbemeldte sehr köstliche Salbe applicieren / oder den Zustand mit einem Kraut / Lateinisch Chelidonia major, und teutsch Schölkraut genennet / reiben. Es wächst allezeit an der Schatten und hat einen gelben Safft. Das Kraut muß man zerquetschen / den Safft daraus ziehen / und den Zustand damit reiben / ja man kan auch das Marck darüber binden / sintemalen nichts besser austrucknet als dieses Kraut. Ihr könnt auch / wann ihr wollt / nachfolgendes machen / um das faule Fleisch der schlechten Durchsäule heraus zu bringen.

Hacket zwey oder drey Zwieblen gantz klein / lasset sie im Wasser mit einer Hand-voll Pappeln/ und soviel Creutz-Wurtz/ kochen/ wann alles gekocht/ seihet und schüttet das Wasser davon/ thut eine Hand-voll grünen und zu Teig gestossenen Sauerampffer/ samt Flachs-Mehl / darzu / damit es dick / und ein Pflaster daraus könne gemacht werden / welches auf Garn zu streichen / und warm über die Durch-Fäule zu appliciren. Wann die Durch-Fäule sehr hart/ könnt ihr ehe das Flachs-Mehl / darbey Schmeer/ und ein wenig Bafil cum, darunter thun / alles obiger Massen appliciren/ und in zwantzig Stunden erneuren/ so wird das faule Fleisch heraus kommen.

Die nervichten Durch-Fäulen aber werden so genennt / weilen sie entweder unten / oben / oder neben dem Nerv sich befinden/ diese machen das Pferd sehr hincken/ wie auch den Fössel und Schenckel geschwelen. Wann dann/ durch Anstreichung des Schenckels/ und Applicirung einer guten Emolitiv-Salbe auf die Durchfäule / das faule Fleisch abgefallen/ und zur Ruse worden / wird dieses hernach mit der Schmied-Salbe / oder wann man derer keine hat/ mit nachbeschriebener curirt/ welche mit einem Pfund guten Honig / zwey Untzen fein-verpülverten Grünspan und reinem Mehl/ davon nach Belieben zu nehmen / und das andere dick zu machen / compoviret seyn solle/ hernach muß ein klein Glas-voll köstlicher Wein-Geist unter besagte Salb vermischt werden/ welche mit Garn über diese Wunden applicirt/ und alle Tag zu verbinden continuiret wird / benebens aber wäscht man den Schenckel / und absonderlich den geschwollenen Nerven/ mit warmen Wein/ und ein wenig Butter/ wodurch das Pferd heil wird.

Von den Horn-Klüfften und gespaltenen Füssen / so Ochsen-Füsse genannt werden.

Die Horn-Klufft ist ein Spalt / von dem Haar biß zum Eisen / um die Gegend der Wänd / nemlich/ daß der Huf von oben biß unten/ inwendig der Wänd/ als am schwächsten Ort/ auffspringt/ dessen die Dürre und Trückne die gemeine Ursache sind / so die Fersen einziehen / oder aufs wenigste Reif / die um den Fuß gehen / verursachen / also/ weil der Kern seinen Platz nicht haben kan/ und zu sehr getrengt ist/ als springt der Huf am schwächsten Ort auf.

Sie wiederfährt den Pferden / welche eingezogene Fersen/ und ausgetrocknete Haar haben/ auch auf hartem Boden/ gar heissen Sand / oder in grossem Frost gehen müssen. Die Horn-Klufft springt auch in dem Stall auf / durch die Zwanghüffigkeit / oder allein durch die allzu grosse Dürre des Fusses / obwolen das Pferd nicht gehet.

Wann das Pferd geht / und den Fuß zu Boden setzt / thut sich das Horn bey der Horn-Klufft voneinander / und im Aufheben des Fusses schliesset sich dasselbe wieder / und klemmt das Fleisch / so unter dem Horn um den gantzen Kern geht / welches sehr empfindlich / und viel Schmertzen verursacht / daß auch offtermalen das Blut heraus fliesst.

Bey solcher Beschaffenheit muß man eine Salbe um den Fuß herum appliciren/ und mit dem Würck-Messer den Spalt der Horn-Klufft öffnen/ hernach mit gelbem War einen Rand um den Spalt herum machen / und Scheid-Wasser in den Spalt oder Horn-Klufft schütten. Dieser wächserne Rand wird verhindern/ daß das Scheid-Wasser den Huf nicht auströckne/ und hingegen durch den Spalt hineintringend / das lebendige Fleisch / oder das Häutlein/ so den Schmertzen und das Bluten verursacht/ wegbrenne: Sintemahlen das Scheid-Wasser die Krafft hat/ zu nagen/ und zu verzehren / und also die Empfindung auszulöschen/ welches dasjenige ist/ was wir suchen. Wann die Horn-Klufft nicht blutet/ ist unnöthig / das Scheid-Wasser zu gebrauchen / sondern nur feurige S. darauf zu brennen: Nachdeme aber / wie vor gesagt / man das Scheid-Wasser gebraucht / kan man ein feurig S, ohne die Haut durchzustechen/ auf die Kron/ und ein anders ein wenig besser unten brennen. Dieses Es ist nichts anders als ein Eisen/ vornen wie der Buchstabe S. gemacht / solches macht man glühend / und brennt damit. Wann dieses geschehen / lässt man die Ruse auf der Kron abfallen.

Anbey ist zu mercken/ daß man / so man die Kron oben damit brennt/ die Haut/ wie gesagt/ nicht durchstechen soll / weilen das Fleisch dadurch aufstiege / so man Mühe haben würde/ solches wieder zuzuschliessen.

Wann die Horn-Klufft aber nicht sonderlich groß/ und das Pferd nicht davon hinckt/ ist unnöthig/ das feurige S-Eisen/ auf der Kron zu gebrauchen; Sondern man kan dasselbe nur zu End der Kron / und längst dem Spalt/ noch zwey- oder dreymal appliciren. Diese S. bringen den Spalt wieder zusammen/ und befördern die Heilung sehr. Man muß/ sobald das Feuer gebrauchet worden / Lorbeer-Oel sieden lassen/ und eine Knoblauch-Zwiebel an ein spitzig Eisen stecken / sie in das siedende Oel eintauchen / und damit ober dem Horn/ die Horn-Klufft längst herum berühren / auch dieses öffters wiederholen / damit es wohl in den Spalt hinein tringe. In zwey oder drey Tagen / so das Pferd nicht mehr hincket / kan man es brauchen; Und wann man fleissig die Horn-Klufft schmiert/ wird sie sich verliehren.

Die beste Vorsorge / so man bey den Füssen der Pferde anwenden kan/ ist/ daß man ihnen allzeit/ bey dem Beschlagen/ den Fersen fast biß aufs Empfindliche / ohne denselben im geringsten zu öffnen / abnehme/ und nicht zu hoch wachsen lasse/ hernach um den Fuß herum schmiere / und denselben innwendig mit ihrem Mist / der wohl genetzt seye / zwey- oder dreymal in der Wochen ausfülle. Ich bin versichert/ daß man / vermittelst dieses / keine Horn-Klufften in einem Stall haben wird.

Man muß erstlich den Fuß dergestalten auswürcken / daß das Eisen eines Daumen-Fingers-breit um den Spalt auf dem Horn nicht aufliege/ und selbigen Fuß bißweilen schmieren. Wann das Pferd zu hincken nicht aufhört / und der Spalt weit offen bleibt/ dergestalten/ daß Sand und Koth sich hinein setzt/ kan man alsdann ein wenig über dem Huf/ auf der Kron/ ohne Anrührung des Hufs und der Kron/ und ohne die Haut zu durchstechen/ vier Ritz mit dem Feuer machen / hernach mit einem Pensel zerlassen

schwartz Pech darauf streichen/ Scheer-Wollen oder Flock-Haar darüber legen / und den Grind lassen abfallen/ unterdessen aber den Fuß mit guter Salb/ und mit zerlassenem Terpentin und Oel/ rings herum schmieren / auch continuiren : Ferner / wann der Grind abgefallen/ mit gutem gebrannten oder gepülverten Alaun austrücknen/ und den Fuß jederzeit mit guter Fuß-Salbe wohl geschmiert halten.

Wann der Fuß in der Mitten wie ein Ochsen-Fuß sehr gespalten/ macht man einen Pfriemen oder krumme Ahlen warm / so man durch die Dicke des Horns stösst/ und durch das gemachte Loch einen kleinen küpffernen Draht zieht / welcher mit dem Zänglein zusammen gezogen wird. Ebenmässig thut man an zwey oder drey Orten/ nachdem der Fuß lang ist/ also wird der Spalt geschlossen.

Es ist aber zu beobachten / daß die Dräht nicht in den Fuß gehen / sondern allein durch des Horns Dicke. Hernach/ oder zuvor/ brennt man das Horn/ macht nemlich drey oder vier Ritz oben herab / ohne die Haut zu durchstechen / und thut dann schwartzes Pech und Flock-Haar darauf. Wann der Grind abgefallen/ trücknet man dieses auf / und bedient sich des Pferds/ wie vorhin.

Nachdem nun die Wunde auf der Kron geheilt/ und so man den Fuß allezeit schmieret / wächset der Spalt untersich/ und die Füsse werden heil.

Man darff/ diese Operation zu machen/ kein Bedencken tragen / sintemalen keine Gefahr dabey/ weilen das Horn eines halben Daumen-Fingers-dick/ und man also viel Platz hat/ mit dem warmen Pfriemen zu durchstechen / ehe man auf das Empfindliche komme.

Für ein Pferd/ dem das Horn zerstossen ist.

Man muß ein Eisen / das sonderlich gemacht ist/ haben/ und damit die äussersten Theil des Hufs gar hart aushohlen/ damit die Ader/ so die Meister-Ader genennet wird / entzwey geschnitten / oder zerrissen werde. Hernach läßt man alles Blut heraus laussen / und füllet die Wund- mit gestossenem Saltz und Werck / welches in starckem Wein-Essig eingeweicht ist / und verbindet es dergestalt / daß es nicht abfalle.

Wann das Horn abtretten will.

Man muß den Huf an dem äussersten Theil herum beschneiden / hernach die Sohlen abziehen / und den Nagel bluten lassen / so lang er will/ hernach nehmet Werck/ so mit wohlgeschlagenem Eyer-Weiß angefeuchtet ist / leget es darein / und umbindet den Fuß vest mit einem Bande/ nach zweyen Tagen muß der Schaden mit starckem Wein-Essig gewaschen werden / füllet den Fuß aus mit klein-gemachtem Saltz und Weinstein/ zusammen wohl gestossen / verbindet es wiederum mit dem Werck/ wie vorhin/ und halter damit an/ biß es gantz genesen.

Das Horn wachsend zu machen.

Nehmet das Weisse oder den Kern von Lauch / zwey Pfund / doch daß es wohl getrucket / und kein Wasser darunter sey / stosset es in einem Mörsel / nehmet hernach ein Pfund alt Schmeer / und zwo Untzen Terpentin / stosset alles wohl zusammen zu einer Salben/ diese wird das Horn wieder wohlwachsend und eben machen.

Ein Pferd/ dem die Sohlen newlich abgangen.

Nehmet das Gehirn von einem Barck-Schwein-Harn von einem neu-gebohrnen Kinde/ und Hüner-Mist mit Eyer-Weiß/ alles wohl untereinander vermischet / alsdann leget es auf ein Stück Hanffen-Werck / und folgends über die Sohlen / so werdet ihr Wunder sehen/ jedoch muß man das Pferd nicht netzen. Es ist vielmals probirt worden.

Cap. CIV.

Von Kollern/ Koppen/ und verstandenen oder überstandenen Pferden.

Diese Pferde stehen Anfangs allzeit in tieffen Gedancken / halten den Kopff meistentheils in oder unter die Krippen/ oder in einen Winckel / gegen der Sonnen straucheln sie/ wo die Kranckheit überhand nimmet / schlagen sie mit den hintern Schenckeln an den Bauch / schreyen heiser / verkehren die Augen/ und schrencken die vordern Füsse.

Kommt von Natur auch durch die Verwahrlosung. Sie richtet sich nach dem Mondschein / doch nicht bey allen Pferden/ am meisten/ wann der Hunds-Stern in einer Erhöhung und Krafft / und die gröste Hitze ist.

Bey etlichen aber entsteht es aus der Stetigkeit/ wo man mit denselben nicht gebührlich verfähret. Dafür ist die Haut mitten auf der Stirn aufzuschneiden/ ein Knoblauch-Haupt und Liebstöckel-Wurtzel darein zu stecken / und ein Monat lang verwahrt zu lassen.

Die Bug- und Liecht-Adern auf der rechten Seiten entzwey gerissen.

Die Adern an der Stirn zu lassen.

Die Adern über der Nasen.

Die Adern hinter dem Ohr / und mitten auf der Zungen / entzwey gerissen. Soll in einem Schaaf-Stall ledig lauffen. Doch soll man sie niemals ruhen oder schlaffen lassen / damit sie sich aus Müdigkeit ergeben müssen. Den dritten Staffel / Nasen-krospel geöffnet/ ein Stück vom Startz geschnitten.

Ein geropffter Rab / desselben Hertz und Leber / item/ Hirsch-Gall in Honig/ Wein und Oel eingeben. Man soll ihm offt aufwerffen/ auch die Bug-Adern und die Haut zwischen den Ohren öffnen.

Von Koppen.

Man läßt einen ledernen Riemen / drey Finger dick / machen / mit welchem dem Pferd der Halß / nahe bey dem Kopff angezogen wird / doch dergestalten / daß es Athem schöpffen könne / so lang das Pferd solcher gestalten den Halß zugezogen hat / wird es wenig oder gar nicht koppen. Andere beschlagen die End an dem Bahren mit eisern oder kupffern Blatten / wann das Pferd solch Eysen findet / darff es die Zähn zu klappen darauf nicht auflegen / und enthalten sich also eine Zeitlang solcher Erlustigung. Jedoch seynd etliche solcher Einbildung so sehr ergeben / daß sie auf dem Eisen und Kupffer gleichwol koppen. Es ist gut im Anfang / wann ein Pferd zu koppen anfängt / den Bahren mit einem sehr bitteren Kraut / oder auch mit Küh-Mist oder Hunds-Koth geschmieret. Etliche bedecken das End an der Krippen / darauf das Pferd koppet / mit einer Hammels-Haut / da die Wollen auswärts gekehrt ist / davon das Pferd eine Zeitlang das Koppen unterläßt. Das gewisseste Mittel fürs Koppen ist / daß man sie an solchem Ort / wo kein Krippen noch Bahren / sondern allein das Reff ist / fressen lasse / dieselbe an einem Rincken an der Wand anbinde / und ihnen ihren Habern in einem Sack / den man mit einer Schnur an den Kopff hänget / gebe.

Verstanden oder überstanden.

Davon werden die Glieder / als ob sie gesperret wären.

Welches vom langen Müssigstehen in den Ställen / offt / doch einem mehr / und ehe als dem andern / zustosset.

Bindet ihm zerknirschte Nesel-Wurtz an / und um die Beine / und treibet es über Vermögen mit Gewalt fort.

Oder stellet es mit den vier Füssen in warmes Wasser.

Cap. CV.

Von dem Krebs oder kalten Brand.

DEr Krebs muß entweders in seinem Fortgang oder Lauff / oder zu End desselben / betrachtet werden; In seinem Lauff ist er der Weg der Verordnung; In seinem Ende aber ist er die vollführte Vermoderung / Sphacele genannt.

Den Krebs erkennt ihr an der geschwinden Nachlassung des Fäulens / und also auch des Schmertzens / und an der schwartz-gelben Farb / so an dem Ort erscheinet / und nachgehends gantz schwartz wird / fernars an dem tödtlichen Geruch und an der gäntzlichen Aufhörung des Fäulens. Uber diß verspührt man an dem Ort an statt der vorigen Härte und des Spannens / eine ungemeine Weiche. Da sehet ihr die Zeichen des Krebs / so in seiner Geburth und Lauff kan geheilet werden / aber in seinem End oder in seiner Vollziehung unheilbar ist. Man muß / eine Wunde davon zu befreyen / mit einem Scheer-Messer oder Schrepff-Eysen / biß aufs lebendige Fleisch zerhacken oder schneiden; Alsdann sie mit Meer- oder andern gesaltzenem Wasser waschen / hernach mit in dem stärcksten Kalck-Wasser gedunckten Meissel / die gantze Wunde belegen / und dieselbe des Tags zweymal solcher Gestalten pflegen.

Wund-säuberend Wasser für den Krebs.

Wann das Kalck-Wasser aber nicht genugsam gewürcket / könnt ihr euch des Wund-säuberend Wassers bedienen / so auf nachfolgende Weiß gemacht wird; Nehmet ein Pfund Alaun / ein halb Pfund teutsch Kupffer-Wasser / grob zerstossen / und drey Untzen gantz rein gestossenen Grün-Span / lasst dieses alles in zwo Maas starcken Essig biß auf halb einsieden / und thuts samt dem Hafen in gute Verwahrung / um euch dessen zu bedienen; So ihr nach der ersten Application gewahr werdet / daß es nicht starck genug / thut alsdann in dieses Wasser / auf eine jede Maas / vier Untzen gut Scheid-Wasser / und schüttelts wohl durch einander.

Ader-Wund-säuberend Wasser.

Nehmet eine Maas-Flasche / thut darein drey Schoppen starcken weissen Wein / ein Quärtel Brandwein / und ein Stund hernach zwo Untzen Vitriol-Geist; Ferner zwo Untzen in rein Pulver gestossenen Grün-Span / vier Untzen weiß / und ein Pfund grün Kupffer-Wasser / beyde nur gröblecht zerstossen / macht die Flasche mit einem Zäpffen / von Pantoffel-Holtz / und einer Blase darauf / wohl zu / lasts auf warmer Asche vier und zwantzig Stunden einweichen / und schüttelt die Flasche von sechs zu sechs Stunden / nach dem bedient euch dessen gleich / wie des obigen Kalck-Wassers / aber niemalen ohne die Heffen / deswegen ihrs untereinander schütteln müsst. Dieses Wasser behält seine Güte drey Monath lang.

Was die schlechten und gewöhnlichen Wunden anbelanget / ist keine / wie größ sie auch seyn mag / die ihr nicht geschwind heilet.

Man hat offt verwundte Pferde / mit welchen man ohngeachtet der Wunden eine Reiß verrichten kan. Solchen muß man an dem Ort der Wunde ein wenig Haar aus dem Baust nehmen / ein Stück gelind und weiß Leder darauf nähen / darauf dieses Leder mit gesaltzener Butter schmieren / alle Nacht die Unreinigkeit davon wegthun / und von neuem wieder mit Schmaltz / oder in Ermanglung dessen / mit Butter schmieren.

Was die Wunden betrifft / muß man sie alle Nacht mit frischem Wasser waschen / hernach biß Morgen / da das Pferd wieder gesattelt wird / mit Saltz bestreuen / und dergestalten seine Reise fortsetzen / so wird das Pferd heilen.

Das Ried-Gras / mit dem man die Gläser / die in Kisten von Venedig gebracht werden / einwickelt / ist köstlich für die Wunden der Pferde / wann man

reisst. Man muß ein gut Theil in das Küssen / unter dem Sattel / gegen der Wunden hinüber / stossen / welches dasselbe / wofern man continuirt / heilen wird; sintemalen dieser Ried / dem Anrühren nach / sehr gelind ist / truckt das Fleisch nicht / und wird / wann er gesaltzen / wie er ist / die Wunden heilen

Was diejenige / welche in Kutschen reissen / anlangt / wann das Geschirr die Pferd an der Brust truckt / und harte Knollen oder Wunden verursacht / so insonderheit im nassen Wetter geschicht / muß man um die Härtigkeit der Wunden herum / das Haar gantz glatt wegscheeren / hernach schwartze oder andere Seiffen und Wasser nehmen / vornen an der Brust wohl seiffen / und mit dem Schaum / so die Seiffen macht / ein viertel Stund gelind reiben / hernach die Gegend / wo das Vorder-Zeug am Geschirr aufligt / mit gesaltzenem Wasser waschen / und lassen trucken werden. Wann etwas ledernes am Vordern-Zeug hart ist / so den Zustand verursacht / muß man es hinweg thun / und Küßlein hin machen / um zu verhindern / daß das Geschirr auf der Wunden nicht aufliege. Zur Herbst- und anderer Zeit / wann die öffteren Regen / das Creutz oder andere Ort / wo das Zeug aufligt / nicht verwunden / beissen sie die Haut hinweg / als wann es eine Raud wäre / dergestalten / daß man solche Gegend / mit ein wenig schwartzer Seiffe und Wasser / biß daß die Seiffe schaumet / mit der Hand wohl einreiben / und darauf trucken lassen werden muß; welches die entzündte Haut / so der Regen verursacht / heilen wird. Man kan auch eben solches unter dem Sattel / wann einige Wunden durch einen herabsteigenden Brand-Flecken verursacht worden / practiciren / sintemalen mit der Seiffen und Wasser wird man bald den Zweck erreichen.

Cap. CVI.

Für das Geschrött / so sich wegen grossen Schmertzen in Leib gezogen. Wie auch für die Harn-Winde.

Es entspringt offtmalen ein Zustand bey den gantzen Pferden / welcher ist / daß ihnen das Geschrött in den Bauch hinein geht / und verursacht der grosse Schmertze eine so hefftige Zusammenziehung desselben / daß / wann man nicht bald darzu thut / das Pferd sterben kan / wenigstens verdoppeln sich die Zustände / die Pferde legen sich nieder / stehen auf / und matten sich greulich ab.

Dieser beschwerliche Zustand entspringt gemeiniglich durch die Entzündung des Halses der Blasen.

Wann ihr nun dieses bey dem Pferd innen werdet / daß das Geschrött dermassen in dem Bauch steckt / daß ihr es nicht finden könnt / so lasst dem Pferd in den Seiten überflüssig zur Ader / hernach gebt ihm ein Ramelitiv-Clystier / lasst ferner in Baum-Oel / Pappeln / Ibisch / Flachs-Saamen / Mehl und Vielen-Blätter / kochen / nach dem die Kräuter wohl gekocht / mischt so viel als nöthig Flachs-Oel darunter / legt das Pferd auf einem Mist oder in einer Matten nieder / salbet ihm die Seckel und das Geschrött mit diesem Oel / und bähet die Gegend mit diesen genug warmen Kräutern; so bald ihr gewahr werdet / daß sich das Geschrött wieder herab lässt / müsst ihr es umfassen / und mit einem ledern Riemen gar sanfft binden; Lasst das Pferd hernach aufstehen / so wird es sonder Zweiffel misten und harnen / sintemalen diese Wärmung / die Entzündung des Halses an der Blasen / aufweicht / und den Schmertzen des Geschrötts stillet.

Für gewiß muß man halten / daß / wann die Noth zu harnen von der Entzündung oder widerstrebenden Verstopffung in dem Halß der Blasen herkommt / und das Geschrött sich in den Leib ziehet / man alle Harn-treibende Mittel / als sehr schädlich / abschaffen solle / hingen das Aderlassen in den Seiten / ja / wann der Zustand zu sehr dringet / auch am Halß die Clystier und das Bähen soll ins Werck gerichtet werden. Wann aber dieses nicht gewürcket / kan man anderthalb Untzen præparirtes Spieß-Glaß / so Englisch Pulver genennet wird / in einem Kegel Butter samt weissen Wein oder einem andern Getränck / dem Pferd eingeben / welches gute Würckung haben wird. Die jenige / welche einen weitläufftigern Discours von dieser Materi haben wollen / können in dem intitulirten Buch la gloria del Cavalio Opera del Illustr. Signor Pasqual Caraciolo, welches zu Venedig gedruckt / das neundte Buch besehen.

Für die Harn-Winde.

Thue weissen Zunder-Stein in eine eiserne Pfanne / gieß süsse Milch darauf / halte sie dem Roß unter dem Schlauch / daß der Dampff zu ihm gehet / wiederhole es etlichmal / es hilfft gewiß.

Cap. CVII.

Von dem Freß-Zustand.

Ich will allhier eines Zustandes / der bey den Pferden nicht gemein ist / mit dem jedennoch etliche behafftet sind / Anregung thun / welcher insgemein der Freß-Zustand genennet wird. Die geschickteste Pferds-Verständige werden bey demselben irren / weilen er nicht das geringste Zeichen / daß das Pferd damit behafftet / es seye dann / daß es mager seye / an Tag giebet / sondern wird allein zur Zeit des Anstossens wahrgenommen. Ich will mich nicht bey der Beschreibung noch Ursach des Zustands / warlen er unheilsam ist / aufhalten. Die Pferde / so damit ungegriffen werden / sind im geringsten nicht zu

grosser Arbeitsamkeit / sondern allein zu einer regulirten und kurtz-währenden Arbeit tüchtig / weilen / so bald die natürliche Hitz alle Speisen in dem Magen verzehret / selbige mit solchem Gewalt wieder sich selbsten / und die nechsten Glieder wütet / daß das Pferd an seinen Gliedern gleichsam erstarret / und keinen Schritt thun kan / wie auch weder Liebkosen noch Züchtigung erkennt / sondern unbeweglich stehen bleibet / und ohne Bewegung nach Empfindung eines andern Ubels / als deßjenigen / das ihm durch die allzugewaltsame Action der natürlichen Hitz wider die nechste Glieder verursacht wird / sich zu todt schlagen läßt; so bald man aber dessen innen wird / darff man nur dem Pferd zu fressen geben / so wird dasselbe gar bald wieder in einem Stand seyn / die von ihme verlangte Dienste zu leisten. Unterdessen ist zu mercken / daß die mit dem Fraß behafften Pferde / dreymal so viel als andere / und als sie zuvor gethan / fressen und doch nicht zu legen.

Er stosst das Pferd gemeiniglich drey oder vier Stunden nach dem Fressen an / welches man alsdann / auch auf dem Land aufzäumen / und ihme die Fülle zu fressen geben solle / hernach wieder aufsitzen / und seine Reise continuiren kan.

Cap. CVIII.

Von den Maul-Thieren.

Die Maulthiere oder Maul-Esel / wie man dieselbe zu nennen pflegt / sind nicht allererst für etlich hundert Jahren / oder in unsern Zeiten aufkommen / sondern von Ana dem Sohne Sebern / seinem Enckel Esau / als er seines Vatters Esel in der Wüsten hütete / erfunden worden. Welchem dann die Araber bald nachgefolgt / und nicht allein in Asia solche im Brauch kommen / sondern auch / als sie in Africam kommen / solche auch propagirt / und in denselben Ländern sich gar sehr gemehret / wie man dann noch in Africa gantze Gebürge voll Maulthier findet / als im Königreich Telensin auf den Gräntzen der Wüsten Angadi, bey der Stadt Guagida, (vid. Joan. Leon. lib. 2. p. 492.) auf dem Gebürge Segemme in Tedles, (lib. 2. p. 233.) auf dem Gebürge Meseltaza und Ziz, (lib. 3. p. 482. & 483.) Endlich sind sie auch in Europa / als in Hispania / Italien und Franckreich / absonderlich in der Provintz Auvergne, und endlich in Teutschland aufkommen / allwo sie eben so gut und schön als in Spanien / Italien oder Franckreich fallen / wie ich dann in dem Hochfürstl. Würtenbergischen Gestütt solche schöne Maulthier / so allda gezogen / und nicht von andern Orten hin gebracht worden / gesehen / dergleichen man in Italien / Spanien oder andern Ländern / gewiß nicht schöner finden wird.

Es müssen aber hübsche / gerade / starcke Müller-Esel seyn / und wo möglich aus Italien zu uns gebracht werden / oder zum wenigsten von Italiänischer Art und Herkommen / mit einem grossen Kopff / langen Ohren / grossen Augen / starcken Rücken / festen Knochen und guten Huffen auch brauner Farbe seyn / welche man für besser / als die grauen hält / doch stehet es einem jeden frey / eine Tinctur zu erwählen / welche er will / massen die Schnee-weisse Maulthier auch schön stehen / und ich deren einsmals zwey an eines grossen Herrn Hof gesehen hab / so perfect schön / daß wohl für eine Rarität zu halten gewesen. Die Stutten sollen alle hübsch / groß / starck und wohl proportionirte Pferde seyn / welche man darzu gebrauchen will / und keine Eselinnen.

Im übrigen soll es mit dem Belegen / vor und nach demselbigen / gehalten werden / wie mit den Pferden / ausser / daß dem Esel ein Vortheil soll gegeben werden / indeme die Stutte / wann sie rossig und wohl gespannet ist / in einer genugsamen Tieffe stehen soll / damit der Esel die Matricem recht erreichen / und seine Operation unverhindert thun könne. Es wollen aber nicht alle Esel die Stutten bespringen / sondern es sind etliche / aus Abscheu vor den Pferden / so eigensinnig / da sie sich ehender einen gantzen halben Tag lassen bey der Stutten herum führen / ehe sie aushangen oder die Stutten bespringen wollen; man gebe ihnen gleich ein / was man immer wolle / so halten sie sich doch wie die faulen Esel / dann weil diß Thier an und für sich selbsten ein Saturnisch Thier ist / desto grössere / eigensinnige und verbosete Unart hat es auch an sich / denen aber ist kein bessers Recept zu gebrauchen / als man führe einen Esel / welcher gerne die Stutten bespringt / neben dem andern faulen Esel herzu / lasse aber denselben nicht auf die Stutten / sondern warte / biß der faule Esel fertig ist / welchen man alsdann auflassen kan; Oder man führe eine rossige Eselin herzu / und wann er fertig zum Springen ist / so führe man ihn mit Blenden zu der Roß-Stutten und lasse ihn auf; Wann aber diß auch nicht helffen will / so muß man ihn mit einem guten Prügel wohl abbläuen und darmit anhalten / biß der Esel begehret auszuhängen / alsdann fein sittsam herzu führen und seinen Sprung verrichten / nach einer Stund wieder anfangen / und die Stutten noch einmal besteigen laßen / und diß solle man Vormittag thun / auf den Abend ists genug / daß er die Stutten nur einmal bespringt. Jedoch soll man auch dieses observiren / daß man den Esel nicht alle Tag beschällen lasse / sondern über den andern / auch wol den dritten Tag / nachdem des Esels sein Vermögen sich erstreckt / dann sie auch gar bald zu enerviren sind / daß sie hernach in Generatione nichts mehr taugen / dann die Saturnische Thiere nicht so venerisch als andere sind. Zu dem so sind ihnen auch nicht so viel Stutten / als den Pferden / zu geben / dann wann ein Esel starck und von guter Courage in der Generation ist / ists genug und über genug / ihme 6. Stutten zu geben / dem gemeinen aber 4. biß 3. Stutten. Und darmit die Stutte nicht für sich schiest / sondern stehen bleiben muß / auch sich gar nicht niederlegen kan / muß man sie an einem Stiegen zwischen zwey Pfeilern anbinden.

Zu mehrerem hab ich auch allhier nicht unvermeldet lassen wollen / wie heutiges Tags sich etliche unterstanden/Hirsch-Esel/ ja so gar Maulthier von Ochsen zuwegen zu bringen/ wie dann noch heutiges Tags ein dergleichen Hirsch-Esel in dem Königl. Thier-Garten zu Londen in Engelland seyn soll. Wann man nun solche Hirsch-Esel haben will/ soll man erstlich einen jagbaren Hirsch in einem Thier-Garten halten / und eine Stutten / welche erst zu End des Augusti fohlete / den Frühling und Sommer über zu ihme hinein lauffen / und sie sammt dem Fohlen/ Tag und Nacht) bey ihme lassen / damit sie einander gewohnen / sonsten aber muß kein Thier dabey seyn. Wann dann nun die Brunst-Zeit herbey kömmt / die Stutte gefohlet / so wird der Hirsch für grosser Brunst / dieweil er kein Wild haben kan/ die Stutte besteigen / die Stutte aber / weil sie rössig und gail ist / auch vorhero des Hirschens schon gewahnt/ wird ihn gar gern annehmen / und so er sie bespringt/ gewiß von ihm concipiren/und dergleichen Pferd mit Hirsch-Klauen / neben den beeden Fässeln / gleichwie einsmals / als ein Bauer bey Dinckelspühl seine Stütte im Wald waiden lassen / und die Stutte von einem Hirschen bestiegen worden / herkommen. Oder es würde sich auch thun lassen / wann man einen jungen Hirsch von einem Jahr / nebst einem paar jährigen Stutten-Fohlen / etliche Jahr in einem Thier-Garten beyeinander lauffen liesse / würden sie von Jugend auf einander kennen lernen und gewohnen.

Was die Belegung eines Pferds mit einem Ochsen anlanget / kan solches / auf die mit dem Hirschen erzehlte Manier / nicht geschehen / sondern es muß ein anderer Process damit vorgenommen werden. Meine Meynung davon wäre diese / man muß den Ochsen in einen finstern Stall stellen / und ihn gewöhnen / daß er sich an einer Strick-Halffter führen lasse / ihn mit gutem Futter halten / und offt von dem Beschöll-Pulver / so man den Hengsten eingibt / eingeben / und wann er ein paar Monat also gehalten und herum geführt worden / welches bey Nachts geschehen solle / auch ihme unter der Zeit die Nase täglich mit einem Schwamm wohl gerieben worden von einer Stutte / so rössig ist / kan man ihn in alle Stille zu der Stutten führen und springen lassen. Es ist aber allhier zu mercken / daß man solches erst thun muß / biß die Stutte concipirt hat / alsdann solle man den Ochsen nicht mehr zu ihr führen / man muß auch die Stutten in ein in die Erden eingegrabenes Loch stellen / vornen zwischen zwey Riegel anbinden / darmit der Ochs zurecht kommen könne/ auch solle man der Stutten den Kopff verdecken / damit der Ochs sie nicht sehe. Die junge Maul-Esel soll man tractiren wie andere Fohlen / damit sie heimlich und fromm werden / sintemal das Thier an ihm selbst widerspenstig und hartnäckigt ist: Wann es dann solte in die Wildnüß einlauffen / und etliche Jahr also darinn verharren/ wer wollte hernach dasselbige zahm und bändig machen? Zu solchem nun desto leichter / und ohne sondern Kosten / wofern ein Herr nicht selbst Stutten von seinem Gestütt darhalten wöllte / zukommen / könnte man etlichen Bauren / welche Unterthanen / ihre Stutten damit belegen / ihnen hernach das Fohlen um einen billichen Preiß abkauffen / und in die Stutterey schicken. Dann wann einmal eine Stutte von einem Esel trächtig kommen / selten von einem Hengst mehr trächtig wird / und da solches bißweilen geschiehet / kömmt doch sie Lebtag nichts gutes mehr von einer solchen Stutte. Diese Maulthier kan man hernach zum Tragen und Ziehen / wie man will/ gebrauchen/ werden mehr und härtere Arbeit thun / als die Pferde sonsten thun können / und nicht so viel Futter kosten; sintemal dieses Thier mit wenigem Futter/ und grobem Heu vorlieb nimmt.

Innhalt aller derjenigen Capitel / so in dem Neundten Buch des dritten Theils begriffen.

CAPUT.

I. Was eines Mayers (Mayerey-Verwalters) oder auch gemeinen Land-Wirths/ Amt und Gebühr in der Haushaltung sey.

II. Was einer Mayerin (Hofmeisterin) oder auch gemeiner Land-Wirthin/ Gebühr/ Verhaltung und Verrichtung/ in der Haushaltung oder Mayerey ist.

III. Von Pflegung der Wiesen oder Matten.

IV. Wie man die Melck-Kühe wintern und füttern solle.

V. Regeln bey der Melckerey des Jahrs durch absonderlich zu beobachten.

VI. Von Vermehrung und Aufziehung des Rind-Viehes.

VII. Wie die kalbende Kühe und junge Kälber zu warten.

VIII. Wie man die Keller und Kammern halten soll / da man die Milch innen hat/ daß sich die Milch nicht verwandle. Item/ die Gefässe/ darinnen man die Milch verwahret.

IX. Von Butter und Käs.

X. Von Kühen und Ochsen/ und deren Kranckheiten insgesamt.

XI. Von dem Amt eines getreuen Schäfers / und was von ihme erfordert wird.

XII. Von den Hunden der Schäfer auf einem Land-Gut und Mayerey.

XIII. Wie die Schaafe das gantze Jahr recht zu verpflegen.

XIV. Was bey den Schaafen zu beobachten ist / auch von mancherley Schaafen.

XV. Vom Schaaf-Mästen.

XVI. Von der Zulassung des Widders zu den Schaafen.

XVII. Mittel/ die Schaafe von vielen Kranckheiten zu befreyen.

XVIII. Von dem Ziegen-Vieh.

XIX. Von dem Nutzen der Ziegen / auch wie man die jungen Böcklein erziehen/ und sie mästen soll.

XX. Von den Schweinen.
XXI. Schweine zahm zu machen / und für allerhand Kranckheiten zu bewahren.
XXII. Geschwinde Mastung des Rind-Viehes / der Hüner / und anderer Thier.
XXIII. Von den Hunden.
XXIV. Von Hünern und Capaunen / auch wie sie zu mästen. Item / von deren Brut und Eyern.
XXV. Von den Welschen / Truth- oder Calecutischen Hünern.
XXVI. Von den Gänsen.
XXVII. Von den Endten.
XXVIII. Von den Tauben.
XXIX. Wie die Mäuse / Ratzen / Spitz- und Fleder-Mäuse und Schnacken zu vertreiben / auch was von denen Mäusen zur Artzney dienlich.
XXX. Von den Wieseln / deren Eigenschafften / und wie solche zu vertreiben. Ingleichem von dem Iltis.

Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens
Dritten Theils
Neundtes Buch/
Nutzliches Supplementum, oder curieuser Zusatz
Von dem
Mayer-Hof.

Caput I.
Was eines Mayers (Mayerey-Verwalters) oder auch gemeinen Land-Wirths Amt und Gebühr in der Haushaltung sey.

Uförderst soll ein Grund- oder Eigenthums-Herr/ in Erwehl- oder Bestellung eines Mayers sehen/ daß derselbe nicht schwach/ blöde/ noch baufällig oder unvermöglich/ sondern guter gesunder Natur/ und starcker Glied-Massen seye. Auch/ so es seyn kan/ daß er eben in selbigem Lande/ Gebiet oder Herrschafft/ darinn die Mayerey oder das Vor-Werck gelegen/ gebohren und erzogen/ und also des Grundes und Erdbodens desto mehr kundig und erfahren sey. Sonderlich aber solle er einen solchen erwählen/ der eines guten Ruffs und Namens/ den er entweder selbst/ von ziemlicher Zeit

her / für redlich / treu und aufrichtig gekannt / oder doch wenigstens von andern guten und glaubwürdigen Leuten dafür rühmen gehört; Dessen Weib auch deßgleichen eine gute Wirthin und Haushalterin / und sie entweder keine / oder doch wohlgezogene und gehorsame Kinder haben.

Er soll von Jugend auf in der Arbeit erhärtet / in der Bauerey / Acker-Werck / und dergleichen Geschäfften / wohl erfahren und geübet seyn / oder doch wenigstens gute Lust und Neigung zum Feld-Bau tragen / solche Wissenschafft desto ehender zu begreiffen / auch darbey nöthige Sorge und möglichen Fleiß anzuwenden.

Soll auch ein nüchterner / fleissiger / spahrsamer / und verträglicher Mann / nicht zu arm und dürfftig / kein Verschwender / auch nicht zu filtzig / kein Landstreicher oder hergelauffener fauler Schlingel / Zech-Bruder / Aufwickler / Rauffer und Katz-Balger / auch nicht ein Wein- und Bier-Schenck oder Wirth seyn.

Der an sich halten / und ihm abbrechen / also sein selbst und seines Gesindes mächtig seyn könne / der sich inn- und ausserhalb des Hauses mit Befehlen und Anordnen der Arbeit / gegen dem Grossen sowol / als gegen dem Geringsten / zu mässigen und zu verhalten wisse / nichts verwahrlose / noch liederlich lasse zu Grund gehen.

Er soll kein Umläuffer seyn / noch die Jahr-Märckte und Kirchweihung besuchen / es seye dann / die häusliche Nothdurfft oder seines Eigen-Herrns Geschäffte trieben ihn darzu. Keine Neuerung oder Mißbräuche auf seines Herrn Gut / Grund und Boden / gestatten / oder einreissen / noch in einigem Stück / zu seines Herrn Nachtheil und Præjuditz / ihme vorgreiffen lassen / auch nicht zugeben / daß man Gehäg oder Zaun ändere / noch weniger neue und ungewöhnliche Strassen und Weege durch dieselben vornehme.

Soll auch nicht befugt seyn / jemand / ohne seines Herrn Bewust oder Geheiß / zu herbergen; Auch niemand in seinem Dienst dulten oder halten / als der zu des Eigen-Herrn Nutzen und Aufnehmen dienstlich und beförderlich ist.

Ferner keinen Vieh-Händler / Roß-Täuscher oder Krämer abgeben / auch ohne seines Herrn Bewust kein Geld verleihen / oder irgend anlegen; Dann solches Handthieren und Krämerey gibt und verursachet einem Mayer grosse Hindernüß / daß er der Haus-Geschäffte und seines Amts nicht recht abwarte / daraus dann erfolget / daß er nachmals in der Rechnung nicht recht bestehen kan / und also die Einnahm und Ausgab als ein Mischmasch durcheinander wirfft.

Insonderheit aber will einem Mayer gebühren / daß er guten Verstand und Wissenschafft von allerley Hausrath und Werckzeug habe / auch selbiges im Nothfall verbessern / und selbsten zimmern und schnitzeln könne; Dann so man mit allem stracks zum Schmied oder Wagner lauffen soll / so verursacht es grosse Hindernüß und Unkosten.

Er soll allerhand gebräuchliche Werckzeuge zweyfach oder gedoppelt im Vorrath haben / damit / wann etwas abgehet / abgenutzt / verdorben / verlohren oder zerbrochen wird / man stracks ein anders an dessen Statt habe / damit an der Arbeit nichts verabsäumet / noch den Nachbarn mit dem Entlehnen ein Verdruß und Ungelegenheit gemacht werde.

Auch allewege daran seyn / und seine Geschäffte und Arbeit also anstellen / damit man nicht ein Ding zwey- oder mehrmal thun müsse / womit Zeit und Arbeit vergeblich zugebracht / und öffters unnöthiger Kosten verursachet wird.

Deßgleichen soll ein Mayer sein Vieh alle Abend fleissig besuchen und besichtigen / nicht allein in den Ställen / sondern auch / wann sie von der Arbeit oder der Weide kommen; Ja gar eigentlich soll er beschauen / was sie tragen / wie sie gehen und tretten / und was sie für Gebärden erzeigen / um zu sehen / und zu erfahren / ob sich nicht etwann eine Kranckheit / Schwachheit oder Gebrechen / an ihnen ereigne.

Sein Vieh soll er mit der Arbeit nicht übertreiben noch abmatten lassen; Und darbey einen guten Vieh-Artzt abgeben / daß er von allerley Artzneymitteln gute Wissenschafft habe / im Nothfall Rath zu schaffen / da etwan eines sich gestossen / einen Mißtritt gethan / hinckend worden / sich verrencket / oder sonsten aufgestossen.

Er soll alle Morgen / so es möglich / seines Herrn Grund und Boden umgehen / und sehen / wie sich derselbige anlasse und halte / ob er zu fett oder zu mager / und dann darauf bedacht seyn / wie selbigem mit der Düngung zu helffen.

Seinen Knechten und Mägden soll er ohne erhebliche Ursach ihren Lied-Lohn nicht aufhalten / und im übrigen / soviel möglich / sie mit guten Worten unterrichten und anweisen / auch sich seiner Gewalt nicht mißbrauchen / sondern gedencken / daß er selbst ein Diener sey / und alles / was er thue / vor GOtt und seiner Herrschafft zu verantworten habe.

Cap. II.

Was einer Mayerin / (Hofmeisterin) oder auch gemeiner Land-Wirthin / Gebühr / Verhalten und Verrichtung / in der Haushaltung oder Mayerey ist.

Nicht weniger ist an einer fleissigen / häußlichen und sorgfältigen Mayerin oder Haus-Mutter / als an einem verständigen und fleissigen Mayer oder Haus-Vatter selbst gelegen.

Dann gleichwie die Knechte eines ernsthafften / getreuen Mayers / Vogts oder Schirr-Meisters / der sie täglich zur Arbeit anweise / und im Zaum und Zucht halte / bedürffen; Also auch sind die Mägde / absonderlich in Vor-Wercken oder weitläufftigen Mayereyen / zum höchsten einer verständigen / fleis-

um

und ernstlichen Haus-Mutter oder Hofmeisterin benöthiget / von welcher sie auch täglich zur gebührlichen Hand-Arbeit angetrieben werden sollen.

Diese Mayerin nun soll nicht zu fromm oder gelinde / auch nicht allzu rösch und bös seyn; Welche / nach Gestalt der Sachen / sich gegen dem Gesinde gütig und gelind / auch / wo es vonnöthen / scharff und ernsthafftig zu erzeigen wisse.

Sie soll haushälterisch und reinlich seyn / im Hof / Keller / Küchen / Stuben / Kammern und Böden / alles ordentlich / rein und nette halten; Deßgleichen allen Hausrath / und was man sonst für Gezeug täglich gebrauchet und vonnöthen hat / an seinem gehörigen Ort und gewisse Stelle zu ordnen wissen / damit man ein jedes / so man es bedarff / finden / und an der Hand habe.

Sie soll nicht neuen Zeitungen / Mährlein / Geschwätz und Plaudern / nachlauffen / noch dem Klaffen / Verläumbdern und Ohren-Trägern / Gehör geben / auch sich in frembde Händel und Wäscherey / die sie nicht angehen / nicht einmengen; Höret sie aber etwas / das sie oder ihre Herrschafft betreffen thut / und einen Nachtheil bringen möchte / soll sie es ihrem Mann nicht verheelen / sondern zeitlich ihn desselbigen berichten.

Den Nachbarn soll sie gerne / in ziemlichen Sachen / zu Willen seyn / und ihnen / doch sonder ihren und der Herrschafft Schaden / dienen; Sich hüten / ihnen ihr Gesind nicht abzuspannen / oder auf einige Weise zu etwas Widriges zu verleiten. Sie soll sich mit niemand zu gemein machen / noch zuviel mit Benachbarten zu handeln haben / ausser / wann sie ihnen dienstlich und behülfflich ist.

Das öffters Zusammenlauffen / und Beyeinander-Mahlzeithalten / ist verdächtig / träget wenig ein / verursachet auch öffters grosse Uneinigkeiten: Doch ist dabey unverbotten / sich / nach Gelegenheit der Leute und der Zeit / bey Hochzeiten / Kindtauffen / und zulässigen Gast-Mahlen / ehr- und erbarlich einzufinden.

Sie soll so wenig den Kindern als dem Gesinde nicht gestatten oder gedulten / unzüchtige / schandbare / ärgerliche / unehrliche Worte zu reden / Zotten und Possen zu reissen / fluchen / schwören / oder gottslästern. Sie soll sich aber zuförderst dessen selbst enthalten / und in aller Zucht und Schamhafftigkeit ihnen mit einem guten Exempel vorleuchten.

Fürnemlich soll sie stets ein wachsames Auge auf die Mägde haben / ob sie die Feld- Garten- und Haus-Arbeit fleissig und recht verrichten.

Die Ställe visitiren / und zuschauen / ob dem Vieh sein Recht geschehe / und dasselbige fleissig gewartet werde.

Ihrem Gesinde / und sonderlich den Mägden / nicht Raum lassen / etwas zu veruntreuen / noch daß sie sich mit den Knechten und Jungen zu gemein mache / da muß sie ihnen bißweilen zu Nachts nachschleichen / und die Kammern visitiren / ob sich nicht eine verirret / oder einen ungleichen Schlaff-Gesellen bekommen habe.

Es soll auch die Mayerin und Haus-Mutter sich der Verpfleg- und Wartung der Kühe / Kälber / Schwein / Tauben / Gäns / Endten / Hüner / Indianischen Hüner oder Pfippen / Pfauen / Fasanen / und andern Feld-Viehes / annehmen / nicht allein wegen des Brutens und Auferziehens derselben / sondern auch wegen Aufbehaltung der Eyer / des geschlachteten Fleisches und Specks für die Arbeiter / Taglöhner und Werck-Leute.

Ferner sich verstehen / den Hanff und Flachs zu rösten / zu brechen / zu hecheln; Wie nicht weniger / die Schaafe zu scheeren / die Wolle zu bewahren / dieselbe zu kämmen / zu karterschen / zu spinnen / Leinwand / Zwilch / Barchet / Zeug und Tuch / daraus würcken und bereiten zu lassen / solches in Vorrath zu sammlen / Kinder und Gesinde darvon nach Nothdurfft zu bekleiden.

Sie soll sonderlichen Fleiß auf das junge Viehe haben / als Kälber / Fercklein / Kitzlein / und dergleichen / daß sie in Acht nehme / was zum Erziehen / zu Ersetzung des Alten / so das Jahr durch verkauffet oder geschlachtet wird / tauge; Was aber zum Erziehen untüchtig / daß sie es zeitlich in die Küche schlachte / oder zu Marckt bringen lasse.

Es ist nöthig / daß sie alle Morgen und Abend / wann das Vieh aus- und wieder eingehet / dasselbige fleissig zehle / wie nicht weniger die Gänse / Hüner / Pipp-Hüner / Endten / und anders mehr / damit sie bald innen werde / so etwas verlohren gangen / daß man es wieder suche / oder zum wenigsten wisse / ob es durch die Raub-Vögel / oder sonsten gestohlen worden.

Uber alles dasjenige / so die Mayerin / Käse-Mutter oder Hofmeisterin / an Hausrath / Werckzeug und Kuchen-Geschirr / wie auch an Aschen / Milch-Töpffen / Krügen und Schüsseln / deßgleichen an Mist-Hacken / Gabeln / Kesseln / Körben / Schüsseln / und andern mehr / eingeraumet wird / darüber soll bey ihrem An- oder Einzug ein ordentliches Inventarium oder Register gemacht werden / und wo was von solchem muthwilliger Weise verwahrloset / zerbrochen oder verlohren worden / soll sie schuldig und gehalten seyn / solches gut zu thun / oder den Werth von ihrem Lohn zu ersetzen. Was aber sonsten sich abnutzet / oder wider ihren Willen / und dessen ihr keine Schuld beygemessen werden kan / zu Grunde gehet / oder vertrauet wird / soll sie mit Wiedererstattung deren billich verschonet bleiben.

Es will auch der Mayerin oder Hof-Mutter ihre Häuslichkeit erfordern / daß sie das vermischte und verzettelte Stroh / wie nicht weniger das Reisig und gehöltzige / so von Bäumen / Zweigen / Aesten und Schossen / abgehauen wird / zusammen rechen / binden / und zu Rath halten lasse / damit Feuer anzumachen; Deßgleichen die Stoppeln / auch den Abgang von Bohnen / Erbsen / Wicken / Disteln / Toback / Attich und dergleichen / solches kan man zu Winters-Zeit zu Aschen machen / und also beydes ein Vorrath zur Lauge ins Haus / als auch zu dem Seiffen- und Garn-Sieden / dann den Uberrest in der Stadt zu Geld machen / oder verkauffen.

An denen Orten / da man nicht eigene Becker hält / soll auch die Mayerin / benebenst einer oder zwo Mägden / (nachdem des Gesindes viel ist) das Backen mit verstehen / auch auf Mehl und Brod / wie nicht weniger

niger auf die Kleyen / gute Achtung geben / und getreulich damit handeln. Sie soll mit dem Brod bescheidentlich umgehen/und nicht zugeben/ daß es muthwillig verschwendet / Krumpen gemacht / und in die Winckel geworffen werde.

In klemmer und theurer Zeit mag man wol unter das Korn oder Kern eine gewisse Maas von Bohnen/ Wicken/ Türckisch- oder Saracenischen Korn/ Hirse/ mahlen lassen/ dann wann es also vermischet/ lauffet der Teig schön auf/ das Brod wird höher und grösser/ sättiget auch darneben viel eher und besser.

Einer guten verständigen Mayerin ist auch sehr nützlich und wohlanständig/ daß sie gute und bewährte Haus- und Vieh-Artzney wisse und verstehe/ damit sie den Ihrigen / und auch anderen / wo ihnen einige Kranckheit zustösset/ oder sonsten ein Unfall begegnet/ rathen und helffen könne. Dann allezeit ohne sondere Noth-tringende Ursach einen Artzt unterhalten / oder nach der Stadt und Apothecken zu laussen / wäre zu kostbar / und brächte dem Haushalten wenig Nutzen: Absonderlich aber soll sie sich auf Artzney-Mittel verstehen/ wie man Kühen/ Schweinen/ Ziegen/ und andern Thieren/ auch dem Geflügel Rath und Mittel verschaffen möge.

Cap. III.

Von Pflegung der Wiesen oder Matten.

VOn gebührender Pflegung der Wiesen und Matten ist kürtzlich nachfolgendes zu wissen vonnöthen: 1. Der Ort und Situation. 2. Der Grund und Boden. 3. Die Zurichtung und Pflantzung. 4. Die Abnehm- und Heuung. 4. Die Einführung oder Verwahrung desselbigen.

I. Den Ort betreffend/ so soll zu einem guten Wiesen-Platz eine Gelegenheit / so mittelmässigen Lufft's der Kälte und Feuchte nach / wo möglich / ausgesucht werden / so etwas thal- oder abgängig seye / also daß kein Regen oder ander fliessend Wasser darauf stehen bleibe / und gleichsam verschwinde. Es soll aber oben nach der Quer / ein kleiner Wasser-Graben gemacht werden / durch welchen man die Wiesen zu gewissen Jahrs-Zeiten wässeren könne. Darnach soll auch der Mayer allezeit zu einem neuen Wießwachs das beste Feld erwehlen.

II. Was den Grund oder Wiesen anbetrifft / so haben die Wiesen allweg ein kleines Bächlein vonnöthen / welches nicht allein nehren / sondern auch Grasreich machen kan / weil sie gemeiniglich einen dürren und magern Boden haben. Die feisten und safftreichen Gründe sind allweg die besten / darauf dann gut Heu wächset. Es sind auch die besten Wiesen / so man im Sommer zweymal abmähen kan. Wann sie aber also wohl geben sollen / ist nöthig/ daß man ihnen auch gute Wässerung gebe / wie dann Hr. Jugelius in seiner Oeconomie p. m. 119. von Besserung der Wiesen wohl discourirt: Die Wiesen werden gebessert / erstlich mit Wässern / ist den dürren Wiesen am besten / sonderlich aber der blaue Nieth oder Lett (als welcher wegen seiner Nitrositæt lang befeuchtet.) Es ist aber zu mercken / daß man keine Wiesen unter Wasser setze / oder überschwemmen lasse / da grosse Kälte oder Frost vorhanden / (es wäre dann / daß man solches ziemliche Zeit darauf bleiben lassen wollte /) dann sonsten / so sich das Wasser zeitlich verlieffe / würde ein solch Wiesen-Land eine überaus grosse Gefahr / der Kälte wegen / ausstehen müssen. Ferner / zu Besserung der Wiesen / pflegt man Aschen / Tauben- Hüner- und andern kleinen Mist einzustreuen / welches nassen ebenen Wiesen gut; Etliche pflegen auch mit Pfirchen den Wiesen zu helffen. Wo die Wiesen sauer Gras bringen/ ist am besten / wo man die Feld-Fluten darein bringen kan / vornen einen Stich-Rasen vorzusetzen / auf daß das Wasser in den Wiesen sich etwas demme / die Wiesen sich besser aussetzen / und hernach trockener werden / dann das saure Gras wächset nur / wo die Wiesen zu naß seyn. Doch muß man auf die Gelegenheit Achtung geben / ob man Winter- und Sommer-Fluten zugleich ohne Unterscheid darein lassen darff / oder nur die Winter-Flut/ daß sie das Gras/ wo sie zu starck / nicht verderbe. Wann die Wiesen eines Rasens hoch ersetzet / so setzet man noch einen Stich-Rasen vor / ꝛc. An etlichen Orten kan man die Wiesen mit tieffen Gräben durchfahren / dieselben mit Feld-Steinen füllen / und oben mit Rasen wieder zudecken / so fleusst auch das sumpfichte Wasser ab / wie man in den Wasser-Gallen der Aecker / da Winters-Zeit das Getraide leicht erfrieret / zu thun pfleget. Aber hiervon wissen die Einwohner in ebenen Landen wenig / können diese Dinge auch nicht leicht zu Nutz bringen. Es ist auch unterschiedlichen geschehen / daß im dürren Herbst die mosichten unfruchtbaren Wiesen seyn durch Unachtsamkeit der Hirten angezündet / und das Moß ausgebrandt worden / und haben hernach die Wiesen sehr wohl und gut Klee-Graß gebracht / welches ein fleissiger Hauß-Wirth auch wird nach Gelegenheit anzustellen wissen / und bißweilen solchem Brand mit Reiß oder Stroh zu helffen. Und diese Manier rathet auch Camillo Tarello in seinem Ricordo d' Agricultura, wie zu lesen bey Hr. von Hohberg in dem XI. Buch des Adelichen Feld-Lebens / p. 295.

III. Die eigentliche Zurichtung aber eines neuen guten Wiesen-Platzes bestehet 1. In der Düngung. 2. In der Zeit und Saat. 3. In der Unterhaltung.

Die Düngung / wann das Feld zuvor Acker oder Waldung gewesen / gepflüget oder ausgerottet worden / bestehet in Ofen-Ruß / so unter Vieh-Mist gemenget wird / item Hauß-Kericht / Gassen-Koth / Hüner-Koth / Tauben- und Roß-Mist durch einander / und über Winter liegen lassen / daß es fein durchnässet / gefrieret und mürb wird / hernach den gantzen Wiesen-Platz wohl damit bestreuet / und auseinander gezettelt. Im Jenner und Hornung/ wann der Mond zunimmt / soll man die Wiesen-Plätze mit Mist düngen / damit das Erdreich safftig werde / und das Gras desto besser darauf wachsen möge.

Einen

Einen neuen Wiesen-Platz kan man auch geschlacht machen / wann man gut mürb zerrieben Erdreich untermischet / dann es ist solches den neuen Wiesen viel nützlicher / als der beste Mist aus dem Stall.

Etliche nehmen auch kleine Stücklein Salpeter / einer Erbsen groß / und zwar zu einer Wiesen von einer Acker-Grösse / etwann zehen Pfund / vermengen solchen unter eine andere Erden / die nicht steinigt ist / und säen dieselben so dann mit der Hand / wie man sonsten die Früchte auszusäen pfleget / auf den Wiesen hin und her streuen / so dann gleich darauf Heu-Blumen / oder Heu-Saamen aus / und lassen es also stehen; Wornach dann das schönste Klee-Gras wachsen / und alles saure Gras und Moß vom Grund vertrieben werden solle / so gar / daß keine weitere Düngung oder Wässerung vonnöthen ist.

2. Belangend die Zeit und Saat / so lässet man das Feld das erste Jahr brach liegen / und ackert es auf den Herbst um / und besäet es für das erste Jahr mit Rüben / Hirs / Bohnen oder Habern. Das andere Jahr kan man es mit Früchten besäen / und im dritten Jahr lässet mans wieder auf das neue bauen / und mit Fleiß umackern / hernach mit Wicken- und Heu- oder Klee-Saamen / (von welchen Hr. von Hohberg pag. 249.) mit Habern gemischet / besäen. Im Frühling werden diese mit gutem Saamen besäet / als mit Klee / Heilig-Heu / Himmel-Brod / Gamanderlein / Rapuntzeln / Bocks-Bart; Item mit dem wilden nidrig-wachsenden Gut-Heinrich / die beyde Geschlecht Violen / klein tausend Gülden-Kraut / drey Geschlecht der Maß-Lieben / Knoblauch-Kraut Pinguicula Gesneri, Butter-Kraut genannt / (weilen es sonderbar gute fette Milch abgiebet) wie auch Ophioglossum (de cujus semine consulatur Tournefortius) oder Natter-Zünglein / Serpentin genannt / Schmaltz-Kraut / oder Caltha palustris (als welche die Butter schön gelb machet /) Wohlgemuth / Quendel / (von welchem in Languedoc das Schaaf-Fleisch wohlgeschmackt wird /) wilde Salbey (welches Kraut / statt eines Thee, Morgens warm getruncken / die wässerigten Geschwulsten vertreibet) Poley / Spitz- und breiten Wegerich / Gänserich / Erdbeer-Kraut / Benedicten / Odermenning / Wicken / Frauen-Schühlein / Polygala, Flös-Kraut / Pimpinell / Storch-Schnabel / Schaafs-Garbe / Melussen-Kraut; Item groß und klein Stein-Klee / wild Körblein-Kraut / welcher gleich wie Fenchel-Blätter hat / und viel unterschiedliche Blümlein trägt / und rothen Pastenach / diese und dergleichen Kräuter geben dem Viehe eine herrliche Nahrung / und machen das Heu vortrefflich gut. Hingegen sind nachfolgende Kräuter auf den Wiesen dem Vieh schädlich / als da ist das Gras-Kraut / Hunds-Zahn / Gramen caninum genennet / Müntz und Andorn / Cotula, die rechte wilde Camillen ist. Das Colchicum oder weisse Zeitlosen / dessen Blumen und Wurtzeln tödten das Viehe. Ingleichen Wasser-Pfeffer und Wasser-Hanen-Fuß / Disteln / ausgenommen die Cardenbenedicten; Item / Wolffs-Milch.

Den Ort / da man das Rind-Vieh weiden will / besprengt man mit zerstossenen / und in Wasser gesottenen Lohr-Bohnen / so fliehen die Hornnüssen davon.

3. Zu Unterhaltung der Wiesen / hat man alle Hügel und Maul-Würf-Hauffen fein einzuebnen / und die Erde auseinander zu streuen / damit man desto füglicher das Gras abmähen könne; Dann wann man die Wiesen in gutem Bau hält / so tragen sie zweymal so viel als sonsten / wann man sie in Abgang kommen lässet. Weilen aber die Maul-Würf / obwohlen ihre Hauffen geebnet worden / wieder neue aufwerffen / ist nöthig / daß man solch schädlich Thier völlig ausreute: Zu welchem Zweck einer per jocum rathete / daß man die Wiese wohl pflastern lasse / da würde dem Maul-Wurf das Ubersich-Werffen bald verbotten werden. Aber es sind auch einige / die machen Schlingen von Roß-Haaren / fahen sie damit; Hohberg 5. Buch pag. 623. Andere stecken ein Büschelein mit grünen Hanf / oder Schweins-Mist in eine gemachte Grube / und bedeckens mit Erden / so verjagt und tödtet sie der Narcotische Gestanck. Holder-Zweig / todte Maul-Würffe thun eben diß. Hohb. 299. Der curiose Künstler p. 458. rathet dieses: Zur Faßnachts-Zeit / wann die Kält am härtesten und die Erde am stärckesten gefroren ist / so lasse mit Dresch-Flegeln des Morgens frühe dapffer um die Gegend / wo die Maul-Würffe sich finden / schlagen und dreschen / so weichen sie und werden alsdann nicht mehr vermercket. Wann in den Wiesen-Gründen Wasser stehen bleibet / so soll man dasselbige mit einem Graben ableiten / dann das Wasser verderbet das gute Gras und den Klee.

Wiesen wollen warmen Regen oder feistes Pfüdel-Wetter haben. In gar tieffen Thälern wird das Gras ungeschmackt. Nach gar grossem Regen reutet man in den Wiesen / was böß und unnütz ist / aus / insonderheit das Moß und Gestäud. Hohb. 299. und 300.

IV. Mähet man das Gras zum Heu ab / wann es hell und warm Wetter ist / und das Gras auch vollkommen / auch die Blumen offen sind. Wann das abgemähete Heu auf der Wiesen beregnet wird / muß man dasselbige erst wieder trocknen lassen / ehe man es einführet. Das trockene Heu soll man auf den Wiesen zu Hauffen schlagen / und alsdann heimführen. Das gemähete Heu soll man vor zwey oder dreyen Tagen nicht einführen / sondern wann schön Wetter ist / so soll man es so lang liegen lassen / biß daß es wohl dürr worden. Wann aber das gemachte Heu durch unbeständig Wetter in Schochen offt beregnet / muß man grosse Mühe damit haben / damit man dasselbige aufbringen und wieder trocknen kan / derowegen man das Wetter in Acht zu nehmen / und wann nur ein wenig die Sonnen blickt / und die Lufft darnach ist / soll man die Heu-Schochen zuwerffen / und das Heu dünner auf die Wiese breiten / damit es die Lufft durchgehe / und wiederum getröcknet werde / alsdann so reche man es gegen Abend zusammen / und setze es in etliche kleine Häuflein / damit die Lufft die Feuchtigkeit besser ausziehen / und das Heu desto eher ausgetröcknet werden kan. Dann so es lang in Häuffen also stehen solte bleiben / möchte es auf einander erwarmen und stinckend werden. Und diß soll also zu etlichmalen geschehen / biß es genug ist / alsdann wird es aufgeladen und eingeführet.

Das ander Gras / so gehauen wird / nennet man Embd / oder Grumet / auch soll solches gegen dem Herbst im September im Voll-Mond gefället / nachmals aufgerechet und dürr eingeführet werden.

Den Nutzen des Heus belangend / so ist trocken und dürres Heu gut für die Pferd und Rinder / dann dieses machet das Viehe starck / und bekommen sie kein Bauch-Grimmen darvon / sonderlich so man ihnen offt und wenig gibt / so gedeyet es ihnen besser / fressen alles besser auf / und verwüsten hingegen nichts. Nicht gar zu dürres Heu ist für Kühe und Schaafe gut / dann sie essen dasselbige lieber / bekommen auch mehr Milch davon.

Cap. IV.

Wie man die Melck-Kühe wintern und füttern soll.

Etliche geben denselben Siede oder Häckerling / mit allerley Spreuen von Waitzen oder Rocken-Stroh gemenget / so gut sie dieselben haben können.

Des Morgens wird ihnen solche gemengte Siede zweymalen nacheinander eingeschüttet / hernach leget man ihnen Heu vor / oder in Mangel dessen / Wurm-Gebünder vom Waitzen-Rocken- und Gersten-Stroh / doch ist ihnen das Heu nützlicher / geben bessere Kälber und Milch / und werden getränckt. Von Haber-Stroh sagen einige / soll man ihnen keine Wurm-Gebünder vorlegen / noch Siede davon machen / sie sollen davon verseigen und nicht viel Milch geben.

Mittags gibt man ihnen wieder einmal der gemengten Siede / und leget ihnen Heu ein wie Morgens / lässt sie aber aus dem Stall zur Tränck gehen; Wann es gut Wetter ist / so lässt man sie zu Mittage in den Hof / leget ihnen in die Rauffen allerhand Wurm-Gebünder / und geusst ihnen in den Trog zu trincken Wasser ein.

Abends schüttet man ihnen wiederum zweymal der gemengten Siede ein / alsdann Heu / oder wie gemeldet / Wurm-Gebünder.

Die Melck-Kühe soll man einmal des Tags mit warmen Gespüle / mit Obst oder Schrot / Kleyen / Lein-Kuchen / Kraut und Rüben gemenget / träncken; oder das man ihnen sonst eingerühret / lässet man mit heissem Wasser begiessen und brühen / gibts ihnen hernach laulicht zu trincken / und aufzufressen / davon bekommen sie viel Milch / und werden auch starck.

Wann die Tage kurtz sind / leget man ihnen zu Mittage entweder im Stall oder im Hof nur Wurm-Gebünder oder Heu vor / und im harten Winter / etwann um Weynachten / ist ihnen das Erbs-Stroh am bequemsten / essens auch gerne / wann aber der Tag zunimmt / so wird ihnen das Siede-Futter wieder wie zuvor einmal gegeben; Etliche streuen Steinsaltz in die Krippen / oder ins Gespütle / und geben ihnen davon zu trincken.

Den kalbenden Kühen soll man die Siede ein wenig besser mengen / und geben; wie auch das Trincken mit Kleyen / Träbern / Rüben / Kraut und Grommet anmachen.

Das Hirsen-Stroh / so es nicht recht dürre / ist dem Viehe nicht gut vorzulegen / so wohl als das beschleimte Heu / dann sie offt daran erkrancken und sterben.

Die tragende Kuhe milcket man so lange man kan / und lässet sie kaum acht Wochen / ehe dann sie Nutze wird / verseigen; Welche aber gelte bleiben / milcket man das gantze Jahr über / man hält aber diesen Unterschied im melcken / daß man nehmlich / ohngefähr von Ostern oder Georgii Tag anfänat / und milcket des Tages dreymal / als Morgens / Mittags und Abends / das währet biß in den Herbst-Mena auf Crucis; Von dar aber biß wieder Ostern / als in den kurtzen Tagen / zweymal / nehmlich nur des Morgens und des Abends.

Wann die grossen Nesseln eingetragen / denen Kühen gebrühet / und also zu essen gegeben werden sollen sie viel Milch davon bekommen.

Item / das Kraut von der weissen oder schwartzen Hirsch-Wurtzeln / zu Pulver gemacht / und mit Saltz vermischt / davon den Kühen / wie auch den Schaafen zu lecken gegeben. Einige vermischen es unter Butter.

Man soll aber auch die Kühe rein und sauber halten / und zu weilen mit einer Striegel den Unflath abkratzen / dann das bekommet ihnen sehr wohl / ingleichen die Stallung und Krippe.

Wann die Kühe auf den Frühling wieder zu Felde gehen / soll man ihnen Anfangs alle Morgen etwas Futter Stroh und Heu geben / damit sie sich zuvor erquicken und zu Kräfften kommen können / dann ihnen nicht gut ist / wann sie ohne Futter ausgetrieben werden / sonderlich wann die Weide noch so jung und klein ist. Und wann die Kühe erstlich ausgehen / pflegen sie gerne Gifft im Grase zu bekommen / darum soll man ihnen alle Morgen ein wenig Saltz oder Theriac auf einem Schnitten Brod geben.

Cap. V.

Reguln / bey der Melckerey des Jahr durch / absonderlich zu beobachten.

Im Jenner hat man denen säugenden Kälbern wohl zu warten / damit sie nicht erfrieren.

Denen Kühen ist auch das beste Futter / hingegen dem Gelt-Vieh desto schlechter zu geben.

Die zur Zucht behaltende Kälber soll man wol absaugen; Die andere untaugliche aber zur Kuch liefern / oder verkauffen lassen.

Die Anbind-Kälber können mit angebrüeten Gesüd und Oembt erhalten werden.

Nun gehet allgemach das Butter machen an / so aber (weilen die Kühe noch schlecht gefüttert werden/) nur also roh zu verbrauchen / oder aber zu verkauffen.

Im Martio: Weilen das Vieh sich nach der Waid sehnet / so ist sonderlich dem säugenden Viehe gutes Futter zu geben / damit die Kälber wohl starck werden / auch nach dem Abbinden desto mehr Milch zu haben.

Im andern Viertel gegen dem Voll-Mond sind die Saug-Kälber zur Nach-Zucht anzubinden.

Nun kan der Anfang zum Schmaltz sieden gemacht / und damit ein Vorrath zur Oeconomia verschaffet werden.

Ebenmässig ist das Käsmachen anzufangen / damit man dem arbeiteten Gesind den Sommer hindurch etwas zu geben habe.

Der Abgang von Käsmolcken und schlechter Milch / kan für die Läufling / Schwein und Frischling gegeben werden / welche ohne dem auf dem Feld nichts als Gras und Wurtzeln finden.

Von denen Käs- und Milchklumpen kan man junge Pfauen und welsche Hüner / wann solche mit etwas Kleyen und gerissener Gersten vermischet werden / aufziehen.

Im April: Diesen Monat pflegt man das Rind-Vieh wieder auf die Weide zu bringen / nach jeden Orts Gelegenheit.

Wann die Waid annoch klein und kurtz ist / gibt das Kühe-Vieh viel und gute Milch / wann ihme gedörrte Nesseln zu Heckerling geschnitten / im Stall unter dem Gesüd etwas genetzter zu fressen gegeben wird.

So ist auch der Farrenstier nunmehr zu den Kühen zu lassen / er muß aber besser als die Kühe gefüttert werden.

Wann bey der Melckerey etwan des Viehes viel / und die Waid schmal wäre / solle der beste Trieb und Waidgang dem Kühe-Vieh gelassen / und die weiteste Waid allein mit dem Geltvieh besuchet werden.

Ein Melcker solle hauptsächlich Achtung auf die Mägde oder Melck-Knechte haben / daß sie die Kühe fleissig ausmelcken / nicht unter währendem Melcken schlaffen / die Milch verschütten / und dafür desto mehr Wasser zugiessen / sondern sollen den Schlaf zu vertreiben / bey dem Vieh singen und melcken / so lang es Milch gibt / sonsten gestehet die Milch im Eyter / das Vieh leidet Schmertzen / und wird verderbt.

Im May: Daselbsten ist mit eiferiger Zeugung Butter / Schmaltz und Käs zu continuiren / weilen das Viehe nunmehro die beste Waide geniesset. Der Viehsturtz ist ebenmässig vorzunehmen / und das Gelte zur Nachzucht / das untaugliche / aber nicht weniger auch das gar alte Vieh auszumustern / und zu verkauffen.

Im Junio: Ist aller Fleiß anzukehren / damit ein genugsamer Vorrath an Butter / Schmaltz und Käs erzeugt werde.

So ist eben zu dem Ende dem Gelt-Vieh die weiteste / dem Kühe-Vieh aber die nächste auch beste Waid / und noch darzu im Stall sein Gras Mittags und Nachts zu geben / welches das Gelt-Vieh wol entbehren / und sich mit der Waid behelffen kan.

Man muß aber die Knecht und Mägde nicht das Gras / wo sie wollen / weniger gantze mehbare Stuck / sondern aussen um die Wiesen und Bäume herum / wo übel zu mehen und böß zu dörren ist / nehmen und abgrasen lassen.

Im Julio: Kan dasjenige / was vom vorhergehenden Monat Junio annoch resti ret / in diesem vollends effectuirt werden.

Das auf der Waid bißhero gegangene Vieh / welches man nicht selbst in die Haushaltung nöthig hat / ist zu verkauffen / dargegen wieder mager Vieh / so man entweder erkauffen / oder von denen Melckereyen nehmen kan / dahin einzuschlagen.

Im Augusto: Weilen das Vieh nunmehr die Stuppel-Waid geniessen kan / pfleget solches auch desto mehr Milch / Butter und Schmaltz zu geben / dahero der Melcker abermal seinen Fleiß zu bezeugen gehalten ist / sonderheitlich hilfft viel darzu / wann dem Vieh im Stall den Sommer durch Gras genug / und im Winter neben dem Heu / auch der Abgang von der Frucht / als Köffech-Gesüd / Gerührts und dergleichen gegeben wird / und hat der Melcker anjetzo seinen Uberschlag zu machen / wie viel Heu und Oemd er in die Scheuren gebracht / dargegen wie viel alt und jung Vieh er über Winter zu erhalten habe / dann auf eine Kuh einen Wagen Heu / wie er mit drey Pferden kan geführet werden / und auf zweyjährige Kälber auch ein Fuder Heu oder Oemd zu rechnen ist / so kan er gleich das Facit machen / ob er mit Heu nach Genügen versehen sey / oder noch mehr erkauffen müsse / welches anjetzo am besten zu bekommen.

Gleichen Anschlag hat er auch nach der Ernd / wegen Strohes zu machen / damit der Abmangel in Zeiten bestellet werden kan.

Im October hat man / so lang Schnees-halb möglich / das Vieh auf der Waid / und sonderlich in die Wald-Waid zu treiben / allwo wegen des Gebüsches noch immerhin etwas grünes zu finden / im Stall aber erfordert es eine Beyfütterung.

Und ist wegen der fallenden giftigen Nebeln / dem Rind-Vieh diesen Monat auf Brod gestrichen / Morgends Theriack und Butter zu geben.

Nicht weniger dem kleinen Gelt-Vieh von dem Tresch-Abgang / Rofach / Gerührtes / Hälmen und dergleichen Futter zu verordnen.

Im November: Dem Rind-Vieh kan man nun allerley hart Futter / aber auch bißweilen geschnitten Dörfich-Rüben / item Heckerling / Gesüd und dergleichen aus den Scheuren vom Tresch geben.

Und ist sonderlich nöthig / daß die Ställe warm gehalten werden.

Die vom Vieh erhaltende wenige Butter / ist entweder roh zu brauchen oder zu verkauffen / dann er nicht mehr so kräfftig als in denen vorhergehenden Monaten.

Im December: Was bey erstgedachtem Monat gemeldet / das ist auch dieses Orts zu verstehen / daher solches zu repetiren und doppelt zu schreiben ohnnöthig erachte. Item ist die Vieh-Mastung in diesem Monat anzustellen.

Cap. VI.

Die Vermehrung und Aufziehung des Rind-Viehes.

ES ist vonnöthen (1) gut gesund Zucht-Viehe; Wer nicht eine gute Anzahl Kühe/ und deren wenigstens ein Stück achte hat / der hält keinen Bullen oder Brumm-Ochsen/ und ob schon dergleichen starckes Thier offtmals 80. biß 100. Stück begnüget / so hätte es doch über zwey Jahr keine Währung / zumalen dergleichen Bullen offt drehend im Kopff werden/ und kaum genutzet werden können; dreyssig biß viertzig Stücke werden von einem tüchtigen Ochsen schon versehen/ was aber drüber ist/ scheinet aus gemeldter und anderen Ursachen zu viel zu seyn.

(2) Ist auf die Zeit / da die Kühe zukommen / sonderlich darum Acht zu haben / daß die Kalbe-Zeit hernach also falle / damit die wegen der Fütterung sonst geringe Milch desto reichlicher zu erlangen; dann die Kühe nach der Zeit / wann sie wieder zukommen/ allmählich an der Milch abnehmen. Wann nun die Kühe um Weynachten Kalben / so wäre die beste Milch-Zeit an dergleichen Kühen biß auf Pfingsten: Weil aber vor Pfingsten kaum das Futter / so zu guter Milch dienet / hervor kommt / so ist rathsamer / daß die Kühe erst nach Faßnachten / etwann um das Mittel des Mertz-Monats kalben / und also damit besser in die Futter-Zeit einrücken; Welcher Gestalt auch die Milch-Zeit so lange währet/ als man Waide und grün Futter zu geben / oder auch nur unterzumengen hat.

(3) Bey annahender Kalbe-Zeit / und wann die Kuh die Milch gäntzlich verliehret (trocken stehet) muß sie ein wenig besser gefüttert werden; Insonderheit aber pfleget man in hiesigen Landen die Oel-Kuchen (Oeldrüsen) einzuweichen / und aufs gebrüte Futter zu giessen / davon / sagen die Weiber / nehmen die Kühe fein zu und nutzen viel / deßwegen sie bey einer Kuh drey biß vier Stück solcher Kuchen verbrauchen.

(4) Ist nach der Kuhe zu sehen/ ob sie von dem Kalbe rein ausgesogen wird / dann man findet je zu Zeiten noch viel Milch / die muß ausgemelcken werden / damit / wie davor gehalten wird/ die Kühe hernach nicht gewohnen / desto weniger Milch von sich zu geben.

(5) Nach zwey Monden / von der Kalb-Zeit an wollen die Kühe gemeiniglich wieder zukommen; Wo nun das Vieh in Ställen stehet/ muß es hiermit nicht versäumt / sondern bey Zeiten wiederum zum Ochsen gebracht werden. Jedoch / wer sich vorhergehender nützlicher Erinnerung bedienen will / der kan zu solcher Zeit / nach seinem Gefallen und Gutbefinden/ die Sache befördern oder aufhalten.

Cap. VII.

Wie die kalbende Kühe / und junge Kälber zu warten.

WAnn die Kuh gekalbet / und die Secundina bey ihnen bleibet / und nicht fort will/ so koche vor zwey Groschen Lein mit Wasser/ gib es ihr zu trincken / so gehets bald fort. Oder siede Ingrichen / und gib es ihr zu trincken.

Man muß gute Achtung auf die Secundinam geben / dann wann sie die Kühe erreichen können / so fressen sie sie auf / und das schadet ihnen darnach / dann sie geben hernach sehr wenig Milch mehr.

Wann einer Kuh im Kalben der Mastdarm ausgehet / so muß ihr denselben eine Wehmutter wieder hinein stossen.

Item / man soll Wüllich/ Heu-Saamen/ Haber und Hopffen miteinander kochen/ und den Ort damit kühlen. Man muß ihr auch eine fette Butter-Schnitte geben.

Den kalbenden Kühen geben etliche / so bald sie gekalbet / eine Hand voll Saltz / darnach über eine kleine Weile ein wenig Siede oder Heckerling/ mengen darunter dicke zerbrochene Lein-Kuchen/ als wovon sie sehr gestärcket werden / und mischen dann noch zimlich viel Schrot mit an. In dergleichen Heckerling aber streuen sie auch zwey oder drey Stengel Wermuth / und gebens ihnen zu trincken.

Andere nehmen das Kalb von Stund an / und legens vor die Kuhe / bestreuen es mit Saltz und Kleyen es zu belecken/ und geben ihr alsdann ein wenig Schleim-Heu zu essen; darnach so melcken sie dieselbe aus / werffen Saltz und Kleyen in die Milch / giessen warm Wasser darzu / legen auch zerriebene Lein-Kuchen darein / und lassen es also dieselbe saufen / welches dann ihnen ebenfalls gar gut ist.

So muß man auch noch zu vorher den kalbenden Kühen mit dem Futter ein- oder zwey Wochen gütlich thun / und ihnen die Siede oder Heckerling mit Gersten-Schrot / Kleyen oder sonsten mit dessen mehr Spreu mengen/ und darauf ein gutes Heu vorlegen; Auch nachmals ein gutes Getränck von Krautstrücken / Rüben / Schrot / und ein wenig Lein-Kuchen mit untergemenget/ geben / so werden sie fein starck / und säugen ihre Kälber gut.

Was den Kühen zu geben/ wann sie gekalbet / damit sie hernacher viel gute Milch bringen.

Gelbe Winter-Blumen/ Quitten-Kern/ Fenchel-Saamen und Kraut / schwartzen Kümmel / Tillen-Saamen / Liebstöckel-Saamen / Lorbeeren / Bibernellen / Widerthon / gantzen Saffran/ die Haut von einem Aal: Diß soll man alles zerstossen / und eins so viel als des andern/ nehmen / wohl durcheinander mengen / und es dem Viehe drey Tage nacheinander in warmer Speise geben/ ist dem Viehe sehr nützlich und gibt darauf gute Milch. Man soll es ihm auch

geben /

geben / wann das Kalb abgesetzet ist / einmal oder drey. Ferner der Kuhe / wann sie das Kalb drey Tage gehabt hat / das Euter mit warmen Bier und Kleyen / vermittelst einem wüllenen Tuche waschen und reiben / ein Tag oder drey. Deßgleichen auch / wann man das Kalb absetzen will / so bekommen sie feine grosse Euter. Sonderlich soll man das den Jungen thun / zuvor ehe sie kalben / und hernach / wann sie schon gekalbet haben.

Wie man die Säug-Kälber absetzen und erziehen soll.

Alles Vieh / so im Abnehmen des Mondens jung wird oder fället ist nicht gut zur Zucht / dann sie sollen immerzu geringe bleiben.

Die Kälber / so man zur Zucht absetzen will / soll man zum höchsten fünff oder sechs Wochen saugen lassen / und sie darnach im andern Viertel oder Vollmonden absetzen; man soll auch mit Fleiß darauf Achtung haben / daß man dieselben von denen besten Kühen / die viel Milch geben und fein langseitig sind / nehme und absetze / damit man allezeit bey gutem Vieh bleibe / und nicht davon abkomme.

Was gar spät abgewöhnet wird / kan den Sommer über bey der Weide wenig gedeyen / wegen der Mücken und Fliegen / so sie plagen und abmatten; Hingegen haben die Frühe-Kälber / so den Winter über sich beym Futter erstrecken und zu Kräfften kommen / ein bessern Vorsprung / zum wachsen.

Weilen die Kälber aber noch saugen / soll man sie bereits essen lernen / zu welchem Ende man ihnen immer von Haber und Heu ein wenig vorleget. Nachmalen / wann sie abgesetzt worden / so wird ihnen von gutem Gersten-Stroh gar kleine Siede geschnitten; So man aber Haber-Spreu haben kan / diese ist besser / und auf ein Kalb die Wochen etwan eine Metzen Haber oder Gersten-Schrot gegeben / damit wird die Siede gemenget / und davon des Tags dreymal gefüttert / nemlich:

Des Morgends wird ihnen auf zweymal Siede vorgeschüttet / und dann gut Grummet / so man vor die Kälber mit Fleiß bey seits thun muß / vorgeleget / und werden darauf mit warmen reinem Wasser / mit Schrot / Kleyen / oder sonsten mit was angemenget / getränket; Etliche reiben ihnen ein wenig Brod unter die Siede / und bestreuen sie mit Stein-Saltz / so ihnen dann sehr gut ist.

Zu Mittags / und Abends giebet man ihnen wieder solche zwey Futter / und darauf Heu oder Grummet eingelegt / und werden getränket wie des Morgends.

Beschleimt Heu / oder dergleichen Grummet / soll man ihnen keines Weegs geben / dann sie es viel weniger als ander Vieh vertragen können / und wohl öffters gar darvon sterben.

Um Philippi Jacobi ungefähr / treibet man die jungen und abgewöhnten Kälber auf die Waide / und dann dörffen sie zu Haus nicht gefüttert werden; Man muß ihnen aber auch die beste Waide eingeben; Viele nehmen sich in Acht / daß diese abgesetzten Kälber kein jung Gras genieſſen / dann sie davon gar leicht erkrancken / und den Durchfall bekommen / dahero sie dieselben vor Johannis nicht leicht austreiben / sondern ihnen lieber allmählich zu Hause etwas vom Grase vorwerffen; An manchen Orten werden auch solche junge Kälber das erste Jahr gar nicht auf die Weide gelassen / und mit andern Viehe ausgetrieben.

So offt du sieheſt / daß das Kalb von der Kuhe nicht saugen will / oder wann es schon zu saugen begehrt / daß es an den Dutten nur riechet / aber nicht so kräfftig ist / daß es die Milch heraus ziehen oder erzigeln mag / solt du ihme das Maul lassen aufsperren / die Zunge aufheben und sehen / ob nicht die Parpen / wie man es nennet / darunter stecken / welches weißlichte Fleischklötzlein sind / den Pfipfzen nicht fast ungleich / dieselbige soll man alsdann mit kleinen Hanf-Zänglein fassen / und ohne einige Verfehrung / oder Schelung der Zungen / schneiden lassen. Darnach das Maul entweder mit lauterem klarem Rothschiller-Wein / oder mit ein wenig Saltz-Wasser / darinn Knoblauch zerstossen worden / abwaschen; Den Kälbern wachsen auch Läuß / darum soll man dieselben ihnen fleissig ablesen / dann sonst können sie vor solchem Ungeziefer schwerlich gedeyen; Solches geschiehet auch / wann sie räudig und schäbicht werden: Die Raud erkennet man / wann man ihnen mit der Hand über den Rucken fährt / und fühlet die Haut hart / runtzlicht und schuppicht / das Haar fällt ihnen aus / und bleibet gar dünn auf der Haut. Solche Gebresten zu heilen / solt du das Thier mit Butter allenthalben über den Leib schmieren lassen. Dieweil es aber allwegen besser ist / den zukünfftigen Kranckheiten zu begegnen / dann die gegenwärtige zu heilen: Also kan man auch solcher Kranckheit leichtlich vorkommen / wann man die jungen Kälber alle Tag zweymal mit frischen Strohwischen reibet / den Stall sauber hält / ausmistet / und mit anderem frischen Stroh unterstreuet.

Cap. VIII.

Wie man die Keller / und Kammern halten soll / da man die Milch innen hat / daß sich die Milch nicht verwandelt. Item / die Gefäse / darinnen man die Milch verwahret.

Nimm Myrrhen / Weyrauch / Wermuth / Johannis-Kraut / oder Feld-Hopffen / Thorant / die mittelste Borcke von der Eichen / eines so viel als des andern / zerstosse alles / und beräuchere die Kammer oder Keller / darinnen man die Milch haben will / alle acht Tage einmal / deßgleichen die Ställe / da das Viehe innen stehet / so kan sich kein böser Wurm darinnen erhalten. Man kan auch dem Viehe oder der Milch keine Büberey thun. Auch soll man im Stalle / da das Viehe innen ist / allezeit

S. Johannis-Kraut oder Feld-Hopffen/ Siebenzeit/ Thorant/ Widerthon/ Knoblauch/ Tost oder Wohlgemuth/ diß alles in ein Bündlein thun/ und nicht allein im Stall/ beym Viehe/ sondern auch in dem Keller oder in der Kammer bey der Milch haben/ so kan ihnen keine Zauberey widerfahren.

Man kan auch die Töpffe und das Gefäß/ darinnen man die Milch haben und behalten will/ auswendig rings umher mit Knoblauch bestreichen oder reiben/ damit die Milch vor dem Ungezieffer bewahret bleibe.

Nimm Liebstöckel/ Tillen/ Nesseln/ Feld-Kümmel/ Nuß-Laub von grossen Nüssen/ das soll man mit Wasser sieden/ und darnach die Gefässe damit sieden und brühen/ und wohl reiben lassen/ darnach mit einem Wasser wieder abwaschen und treugen/ und denn die Milch hinein thun. Dann wo man das Milch-Gefäß nicht fein reinlich hält/ so ist es ein halber Diebstahl an Butter und Käsen.

Cap. IX.
Von Käß und Butter.

WIe häuffig/ und auf was Weise und Manier Käß und Butter in der Schweitz bereitet werden/ beschreiben sehr wohl/ Herr Doct. Gesner de Oper. Lactar. Herr D. Scheuchzer in seinem Itinere Alpino, und Don Sylvio Boccone in Museo di Fisc. & Exper. welcher letztere den sogenannten Parmèsaner-Käß/ so wohlgeschmackter/ als die Schweitzer-Käß/ einig und allein der guten Waiden in der Lombardey zuschreibet. Ausser den gemeinen Käsen aber werden auch in der Schweitz gewürtzte Käß zubereitet/ als da ist der Schabzieger-Käß/ so seinen medicinal-Geschmack von dem Loto heltâ oder Siebengezeit-Kraut bekommet/ und sehr gesund seyn solle/ nach Hêrrn D. Geßners Lehre in fine cit. Operis de Lactar. p. m. 51. Item die Bellelay- und S. Bläsi-Käß ꝛc. Zu wissen derohalben/ daß die Milch aus dreyen Theilen bestehet. 1. Der Molcken/ Schotten oder Käse-Wasser genannt/ so eine herrliche Artzney/ um das aufwallende Geblüt/ zu kühlen in allerhand Fiebern und Glieder-Kranckheiten ꝛc. so man die Milch mit Tamarinden- oder Citronen-Safft/ oder præparirten Weinstein scheidet/ und jedweders allein/ oder mit Zusatz etlicher Kräuter/ als Löffelkraut/ Bachbungen/ Saueramppfer/ Brunnkreß/ Biberklee ꝛc. sich bedienet/ um allerhand Scharbockische Unreinigkeiten aus dem Geblüt zu vertreiben. 2. Aus dem Milchram/ auch Ram oder Sahn genannt/ daher der Butter gemachet wird; Und 3. aus dem käsigten Theil/ sonsten auch Topf genannt/ aus welchem Käse gemacht werden.

Die Käse in der Schweitz werden folgender Gestalt zugerichtet/ indeme man allervorderist ein gut Coäguluin oder Rinne/ oder Magen zum Labe anschaffet: Man nimmt den Magen von einem Kalbe/ und klaubet den Käß oder die Körner/ die von der Milch darinnen sind/ heraus/ und wäschet ihn sauber und rein aus/ alsdann nimmt man den Käß/ thut ein Löffelein des schönsten reinen Mehls daran/ auch ein Ey/ nebst etwas Safran und ein Löffel voll warmer Milch/ wie sie von der Kuh kommt: Dieses rühret man alles durcheinander/ und füllet es wieder in den saubern ausgewaschenen Kälber-Magen/ darauf bindet man denselben zu/ und hencket ihn in das Camin/ lässet ihn etliche Tage hencken/ biß er sich schneiden lässt wie Brod. Wann man nun gute Käse machen will/ so schneidet man ein Stücklein von ersigenanntem/ leget solches in ein frisches Wasser/ und lässts eine Nacht darinnen liegen. Von diesem Wasser nun schüttet man/ nach seinem Bedunken/ doch weder zu viel oder zu wenig in die kalte Milch/ stellet sie an warmen Ofen/ und lässt es ohngefehr zwo Stunde stehen/ so lauffet die Milch zusammen; Alsdann rühret man sie um/ und lässts wieder eine Zeitlang stehen/ so wird sie zu rechtem Käse/ da kan man dann die Molcke davon abgiessen. Darauf thut mans in Käse-Form/ damit die übrige Molcke völlig abrinnen möge/ man muß es aber nicht zu lang darinnen stehen lassen/ damit sie nicht zu trocken werde/ sondern alsdann nimm sie heraus/ und reibe sie mit Saltz auf beyden Seiten unten und oben nach deinem Gutduncken/ doch so/ damit du sie nicht versaltzest/ lege sie auf ein sauber Bret/ und laß an der Lufft trocknen/ so ziehet sich das Saltz allgemählich hinein. So lang sie nun trocknen/ so kehre sie alle Tage um. Wie ferners damit zu verfahren/ auch wie selbige aufzubehalten/ ist in Herrn von Hochberg seel. 2. Buch p. 325. ausführlicher Bericht zu finden. Wann sie aber bereits angeschnitten/ bindet man sie am füglichsten in Papier ein/ oder wann sie etwas spröd und trocken werden/ bedecket man den Anschnitt mit weissen Kraut-Blättern/ oder wickelt auch den Käß in ein feuchtes Tuch über und über ein/ wodurch er alsdann wieder feucht und mild wird. Die Maden zu vertreiben/ oder vielmehr zu verhüten/ legen einige St. Johannes-Kraut/ Rauten/ Wermuth/ Garbkraut/ oder/ welches andere für noch besser halten wollen/ Aron-Blätter und Birckken-Laub auf die Käse/ legen auch nicht viel Käse aufeinander/ damit sie nicht so bald weich werden und einer den andern anfaule; Die allerbeste Art ist aber diese/ daß man die Käse auf Haber-Streh in den Keller lege/ so daß keiner den andern berühre und anbey öffters verwende. Wann man Birckken-Safft ein wenig in die Milch thut/ so werden hernach keine Maden in den Käsen wachsen.

Ingleichen/ so man ein wenig Krause-Müntz-Safft in die Milch thut/ und Käse davon machet/ so kan nimmermehr einige Made im Käß wachsen.

Wann du harte oder sehr zähe Käse woltest mürbe machen/ so nimm Mier oder Meier/ (es ist ein Kraut/ wächst zwischen dem Kohl/ ist schier dem Majoran gleich/ und ist zweyerley/ rother und weisser/ und Beeten oder Boeze/ Betant nennen es die Gelehrten/ ist auch zweyerley/ rothe und weisse. Dieser zweyer

zweyerley Kräuter nimm untereinander / lege derselben eine Schicht / dann eine Schicht Käse / abermal eine Schicht Mier und Beeten / ferner eine Schicht Käse / und also forran / in einem Fäßlein / und setze es in den Keller.

Butter / oder Ancken / wird wie gesagt / aus der dicken / fetten Materi / Raum genannt / bereitet; Wie aber solches geschehen solle / hiervon hat vorerwehnter Herr von Hochberg / in seinem 9ten Buch p. 323. seltsame Nachricht ertheilet.

Im übrigen geschichet es offt / daß eine Haus-Mutter / wann sie im Winter buttern will / die Mägde mögen rühren / wie sie wollen / doch keinen Butter zusammen bringen kan; Hierauf dienet zu wissen / daß solches gern geschiehet / wo man an kalten Orten im Winter ausbuttern will / dann da hindert die durchdringende Kälte das Zusammenfliessen des Raums: Dahero muß man in der Stuben sich über diese Arbeit machen. Wäre es aber Sach / daß es auch hier nicht vor sich gehen wolte / so giesse man nur ein wenig warmes Wasser / oder warmes Bier in das Rühr-Faß / so wird sich bald der Butter geben.

Letzlichen / wie man nemlich gelben Butter durchs gantze Jahr überkommen könne. Theils von den Bauers-Weibern tragen im Mertzen / Aprill und Mayen die gelbe Küh-Blumen häuffig ein / legen sie dem nacher Haus kommenden Vieh / Mittags und Abends zum Fressen vor / theils aber geben sie ihnen erst im Winter gedörrt vor / davon soll viel besserer und gelberer Butter werden als sonsten. Insgemein aber tragen sie ein Kraut über Sommers ein / welches sie Kierzel nennen / dieses dörren sie auf ihren Böden und Ställen / streuens hernach im Winter mit unter das abgerührte Futter und Gesöd / davon bekommen sie den schönsten gelben Butter / als man immermehr im Mayen haben kan. Was aber den Vortheil anbetrifft / da man mitten im Winter mit Saffran den Butter gelb machet / ist solches nicht nutzlich / noch viel weniger aber / ists dem vorigen Mittel vorzuziehen / dieweil durch diese der Butter seinen natürlichen Geschmack behält / durch das Saffran-Färben aber nicht so natürlich schmeckend / sondern zum Theil wiederwärtig wird.

Cap. X.

Von den Kühen und Ochsen / und deren Kranckheiten insgemein.

VOr allen Dingen ist nöthig / daß derjenige / welcher eine Kuh zu halten begehret / eine gute und fruchtbare Kuh wisse zu erkennen; nemlich / daß sie mittelmässiger Grösse / eine feine Länge habe / nicht über vier oder fünff Jahr alt / deßgleichen soll sie schwartzer Farb seyn / mit weissen und schwartzen Flecken hin und her untersprenget / abhängenden Schlich an dem Halß / grossen weiten Bauch / hohe breite Stirn / weite schwartze Augen / schöne glatte schwartze Hörner / haarichten Ohren / zusammen gefallene Kiefel / groß breit Maul / weite offene Nase / schwartze eingefallene Leffzen / hart und dicke Haar auf der Haut / kleine und kurtze Schenckel / dicke Hüfften / einen langen dicken Halß / langen Schwantz biß auf die Knochen / kurtze und gleiche Klauen / breite und vollkommene Brust / und grosse dicke Dutten sammt langen Wartzen. Die Kühe aber haben unterschiedliche Beynamen / nachdeme sie mit oder ohne Nutzen in dem Stall stehen: Etliche heissen trächtige / andere Gelt- oder Güst- und einige gute Kühe. Die trächtigen seynd die so gestieret und und empfangen haben / und nun mit einem Kalb gehen. Die Güste- oder Gelt-Kühe heisset man diejenigen / so unfruchtbar sind / oder nur kranck / lahme / oder sonst gebrechlich Kälber bringen. Gute Kühe aber werffen gute / wohlgeartete / schöne und grosse Kälber; Doch eine jede / nachdem es ihre Natur und ihre Wartung mit sich bringet. Es ist sonsten der gemeine Gebrauch / daß man sie den Sommer über auf die Waide gehen lässt. Da hat dann ein Hausvatter darauf zu sehen / daß das Gesind unterdessen täglich Gras eintrage / damit man den Kühen / so sie wieder nacher Haus kommen / etwas zu fressen geben könne. Man bringet sie insgemein den Sommer durch mit diesem alle Tag eingetragenem Futter / und zu Zeiten geschnittenem Rocken-Stroh darunter / fort / und hat man dieselbe Zeit über / wann sie nur auf der Waide Wasser haben / nicht nöthig / so viel zu Haus zu träncken. Absonderliche Regeln aber ihrer Wartung im Sommer sind diese:

1. Man solle durch die Mägde die Kühe mit einem hart zusammen gewundenen und rauhen Strohwisch über den Rucken nach der Länge / deßgleichen über den Halß und Kopff / aber nicht weiters / sauber und reinlich jedesmal abstreichen und wischen lassen / wann sie vom Feld oder von der Waide kommen.

2. Wann sie sich haaren / muß man ihrer so wohl als auch der Ochsen besser warten.

3. Im Mayen soll man sie nicht ehender auf die Waide lassen / als wann sich die Sonne mercklich erhöhet hat / ihnen aber vorher zur Gesundheit im Stall ein Schnitten Butter-Brod / und darinn (so eine Sucht unter dem Vieh wäre) etliche Tropffen Schwefel-Balsam geben.

4. Wann starcke Nebel gefallen / soll man das Vieh daheim lassen; dann diese und der Thau machen sie kranck.

5. Um den Heumonat herum soll man den Kühen Morgends / Mittags und Abends / wann sie auf die Waide gehen wollen / oder von derselben nach Hause kommen / eine gute Bürde frisches / wohlgewaschenes und abgetrocknetes Feld-Gras vorlegen; Anbey aber noch kein neues Heu / Stroh oder Getraid angreiffen / weil solches / ehe es abgelegen und abgekühlet / ungesund ist.

In dem Weinmonat soll man den Kühen dann und wann / weil das Gras auf dem Feld / wegen des stinckenden Nebels / nicht mehr so gesund / etwas zur Verwahrung eingeben / als da ist folgendes Kühe-Pulver: Nimm Entzian 4. Loth / Angelica 8. Loth / Eberwurtz / Meisterwurtz / Lorbohnen / Reckholder-Beer / jedes 1. halb Pfund / Sevenbaum / weisse Nieß-Wurtz / jedes 2. Loth / schwartze Nieß-Wurtz 6. Loth / Coloquinten-Saamen 4. Loth / Lungen-Kraut / Tausendgulden-Kraut / Cardobenedicten / jedes 3. Loth; Alles pulverisirt. Man soll auch die Kühe / wann der Nebel zu starck ist / etwas später austreiben. Sobald es nun um Martini ist / so hört die Weide auf / zu Zeiten darvor / zu Zeiten darnach / nachdem der Jahr-Gang ist / da nimmt man dann seine Kühe wieder in den Stall / und behält sie den Winter über. Wer nun ihrer alsdann wohl warten will / der muß vor allem wider der Kälte Strengigkeit die Ställe wohl verwahren. Ferners ihnen wohl streuen / damit sie desto besser / linder und wärmer / liegen können. Was die Fütterung betrifft / so muß man selbige nicht entziehen / sondern ihnen wohl geben. Etliche wollen haben / man soll ihnen in Tag und Nacht bey siebenmal Futter geben: Welches so übel nicht gethan wäre / wann man ihnen niemals zu viel gibt / sondern abwechslet / und desto öffter kommt / dann so überfüttert man sie nicht leichtlich / und sie bekommen nicht so bald einen Eckel vor dem Futter. Nur ist zu wissen / daß man ihnen / wann man bey Nachts zufüttert / weil dieselben etwas lang seynd / mehrer / als bey Tag geben soll. Bey warmen Tägen muß man sie auch dann und wann aus den Ställen lassen / daß sie sich ergötzen / auslüfftigen / die Glieder erstrecken / gelenck bleiben / und nicht krumpfficht werden. Wann aber die Kühe an den Stier zu lassen / so ist zu wissen / daß solches nicht eher solle geschehen / sie seyen dann drey Jahr alt / und nicht länger / als biß auf das zwölffte Jahr; Dann lasset ihr sie eher darzu / daß sie tragen / können sie nicht zu ihrer rechten Stärcke und Grösse aufwachsen / und werden darzu gar unvollkommen / und halb-mißbürtige / magere und schwache Kälblein bringen; Deßgleichen / wann ihr sie weiter / dann nach zwölff Jahren / lasset kälbern / so werden die Kälber gar unkräfftig / heßlich und ungestalt. Auch sollet ihr sie zu den Stieren treiben im gantzen Monat Majo, Brach- und Heumonat / wann die Kräuter in ihrer Krafft und Safft sind / und frisch jung Gras hervor bricht. So sind auch ohnedas um dieselbe Zeit die Küh am hefftigsten rinderig oder brünstig / daß sie ohne Anleitung dem Stier nachgehen.

Zu verschaffen / daß die Kühe nach dem Besteigen des Stiers bald empfangen / muß man sie ihm gar mager vorstellen: Dann die Mageren sind des Saamens viel fähiger. Hingegen aber solle der Besteiger oder Sprung-Stier faist / wohlgesetzt / glatt und wacker seyn: Auch soll man viel eher die Stier erwählen / welche länger / dann hoch sind / rother Haar / breiter Schulter-Blätter / oder dicker Schenckel / vierschrötiges / rundes Leibs / breiter / wohlbesetzter Brust / kurtzem Kopff / breiter Stirne / wild von Gestalt und Wesen / scheuß lichen Grinds und Ansehens / schwartzer Augen / kurtzer Hörner / und langen zottichten Schwantzes.

Einen Ochsen in kurtzer Frist faist zu machen.

Wann ihr einen Ochsen in kurtzer Frist faist machen wollet / so werffet ihm vor / sobald er aus der Weide kommt / gehackten Kohl / so in scharffem Essig geweicht ist / darauf gebt ihm Spreue (Heckerling) mit Weitzen-Kleyen vermengt / und das fünff Tage nacheinander / am sechsten Tage gebt ihm gemahlene Gersten / allgemählich mehr und mehr / und gebt ihm des Morgens darbey zu trincken; Sollte er aber Würm in der Zunge haben / wie sichs offt zuträgt / so reibt ihm dieselbe mit Saltz.

Wann die Ochsen oder Kühe nicht fressen wollen, rührets offtermaln daher / daß sie entweder überfüttert worden / oder aber gar zu hitzig oder zu geil gefressen / wie auch von anderen Ursachen / solche aber seyn wie sie wollen / so pfleget man ihnen die Zunge und den Gaumen mit gutem Saltz und scharffen Essig starck und wohl zu reiben / so findet sich der verlohrne Appetit wiederum ein bey ihnen.

Haben sie den Frosch unter der Zungen: So nimm Weinrauten / Salbey / weissen Hunds-Koth / Saltz und Ofen-Rus / jedes gleich viel / stosse es zu Pulver / und reibe dem Vieh die Zunge damit.

Bekommen sie aber die Dürrmaden oder rothe Würmlein auf der Zunge; Dann muß man ihnen mit Honig und Ziegel-Steinen die Zunge tapffer abreiben / und die Hörner auch mit Honig schmieren, so springen sie heraus.

Wann ihnen Maul und Nasen erkalten / welches sowol im Sommer / wo sie böse Winde angehen, als auch meinstens im Winter geschichet / und erkennet mans daran; Wann sie das sehr geschwollene Maul nicht mehr zumachen können; Da soll man einen alten Schuh-Fleck in eine Glut-Pfanne oder Kohl-Topff hinein werffen / und mit dem Rauch dem Viehe das Maul beräuchern / so verkehret es sich wiederum.

Für das Rotzen und Schnödigkeit / welches man erkennet / wann die Augen lauffen / und das Vieh nicht essen will / und die Ohren schlapp nieder hängen / wäschet man ihnen das Maul mit Thymian / in weissem Wein gesotten / oder reibet ihnen das Maul mit Lauch und Saltz / und wäschet es darnach mit Wein. Werden sie hustend / Lungen-süchtig / und schwehr-athmend / so nimmt man Spieß-Glas oder Antimonium, und gemeinen Schwefel / von jeden zwey Loth / reibet jedes vor sich gar klein / und siebet es durch ein Sieb; Alsdann menget man diese beyde Pulver zusammen / mischet sie mit zerstossenem Maltz / darzu man warm vom Maltz abgenommenes Bier oder Wasser thut / soviel und lang / biß es einen Brey abgibt; Diesen also zugerichteten Brey giesset man auf ein- oder zweymal (über den dritten Morgen) dem hustenden Thier in den Hals hinein; doch soll man es den Abend oder die Nacht verhor zu Hause behalten / und ihm nichts zu essen geben, damit es den Morgen darauf desto williger darzu seye. Darauf lässt man sie denselben Tag / und di-

darauf-folgende Nacht / wieder Hunger leiden / so wird sich der Husten bald verliehren. Dieses hat man noch zu mercken / daß man den trächtigen Kühen / und den jungen Kälbern / nur die Helffte von dem jetzt-beschriebenen Pulver geben soll / dann sonsten möchte es zu starck seyn / und die trächtigen Kühe zum Verwerffen bringen.

Andere nehmen für das Husten und Keuchen Lungen-Kraut / Hyssop / jedes zwey Hand-voll / kochen es im Wasser / und gebens ihnen ein; Oder Safft vom Schnittlauch / mit Baum-Oel. Oder grünen Tannfuß / vier Hand-voll genommen / klein gestossen / und mit Wasser den Safft ausgetruckt / das soll man sieben Tage nacheinander eingeben.

Faulet ihnen Lunge und Leber / so geschiehet es meistens im Sommer / und rühret von dem Sauffen her / wann sie bey dem heissen Wetter zu faulen Wassern kommen / und über Noth und Durst sich damit belasten; Weil es nun aber öffters geschiehet / daß das Vieh plötzlich davon hinfället / ehe man etwas an ihm vermercken können / so ist es gut / man begegne dem Ubel bey Zeiten / und menge in den heissen Hunds-Tägen gekochte Lungen-Wurtz / Ehrenpreiß / und gesottene Hirsch-Zungen / oder auch Wermuth / unter ihr gewöhnliches Futter / so werden sie so bald davon nicht Durchfloß leiden.

Oder nehmet Beer-Wurtzel / Dille / wilden Thenack und Liebstöckel / alles zusammen klein gestossen / und in ein Brod gebacken / des Morgens dann einen Schnitt Brod / auf einer Seite mit Saltz / auf der andern mit Asche gerieben / wohl gebähet / dem Vieh also zu Zeiten ein Stück gegeben / ist bewährt. Item / gebet ihme unter dem Hexel oder Heckerling einen Löffel-voll gestossener Eberwurtz und Lungenkraut klein-gepülvert ein / oder so sie es nicht fressen wollen / siede diese Stück in Wasser / und schütte sie ihnen ein.

Man soll ihnen auch Spiritum Terebinthinæ, oder Oleum Terebinthinæ in Kleyen-Tranck untereinander klopffen / und es ihnen also zu trincken geben / wollen sie es aber nicht sauffen / so muß man es ihnen mit Gewalt eingiessen.

An etlichen findet man auch Augen-Geschwär / diesen Schaden heilet man mit Zwiebel-Safft / auch ein gewisses Mittel ist wildes Nagsaamen-Kraut / mit Honig oder Oel zerstossen.

Wann die Kühe den Haug haben: Dieses ist ein böser Affect des Viehes in den Augen-Winckeln / welchen man ihnen zu schneiden pflegt / und zwar also: Man fädelt eine Nadel mit einem starcken Seiden-Faden ein / sticht selbige mit gutem Vortheil durch das Häutlein / schneidet dieses entzwey / streicht ihnen Wolfram / mit etwas wenig Saltz vermischet / darein / und reibt ihnen zugleich die Zunge / samt der Nasen / wohl mit Saltz ab.

Wann sie das Fieber bekommen / so man erkennet / wann sie nicht fressen wollen / ihnen die Augen tief in dem Kopff stehen / und gantz schlürig-triefend sind. Für diese Kranckheit soll man ihnen unter das Gras-Futter Weinreben-Blätter geben / oder soll ihnen die Stirn-Adern / oder die / so nahe bey den Ohren ist / schlagen und öffnen lassen / auch allerhand kühlende Speisen geben / als Lattich / und dergleichen Kräuter. Einige schneiden sie nur bloß in die Ohren / daß sie ein wenig bluten.

Bekommen sie den Plarr oder die Blatter / so läufft ihnen der Leib mächtig auf / und das Athem-Holen kommt sie sehr schwehr an. Dieses Ubel zu vertreiben / bricht man ihnen das Maul auf / und siehet zu / ob nicht unter der Zunge eine grosse weisse Blatter seye / diese muß man mit einem scharffen Messer entzwey schneiden / und die Zunge gleichfalls etwas ritzen oder wund machen / daß sie zu bluten anfängt / so wird sich die Geschwulst nach und nach verliehren.

Haben sie das Wehthum im Leibe / so kan man es am ersten an ihnen sehen / wann der Vollmond ist / oder das Neue / da fallen sie plötzlich nieder am Wagen / im Pflug / oder wo sie auch sonsten sind / zappeln und wältzen sich hin und wieder / etwan zwey oder drey Vatter Unser lang / darnach stehen sie wieder so frisch auf / als sie vorher waren. Das beste Mittel darwider ist / man lasse ihnen alle vier Wochen zur Ader / oder lasse ihnen das Fleisch und die Klauen stopffen / daß es bluter / sehe anbey / daß man ihrer loß werden möge.

Das Bauch-Wehe erkennet man an ihnen / daß sie sich legen / stehen aber bald wieder auf / und scharren mit den Füssen. So soll man dünne Bier nehmen / und eine Hand-voll Saltz darein thun / daß es schäumet / wann der Schaum abgethan ist / soll mans ihnen in den Hals giessen / und das in dreyenmalen; Oder gebet ihnen Theriack / in Wein einzutrincken.

Haben sie die Ruhr oder den Durchlauff / so nehmet geröstet Haber-Mehl und Alaun / mischet es untereinander / mit Essig laulicht eingegossen / oder auch ohne Essig eingegeben / es hilfft.

Oder stosst geräuchert Rind-Fleisch / und gedörrte Quitten-Schnitz / machets mit Wein-Essig an / und gebet es dem Vieh zu trincken.

Gehet aber das Geblüt mit / davon sie sehr matt und Krafft-loß werden: So nehme man alsdann Trauben-Körnlein / beitze sie in rothen Wein; Oder man nehme Gall-Aepffel und alten Käse / beydes zerlasse man in groben dicken Wein / und gebe es dem Vieh / nachdem es vorher fünff oder vier Tage nicht getränket worden / miteinander ein.

Seigen oder pissen sie Blut / so muß man sie nicht zu sehr treiben / sonst verdirbt ihnen Lunge und Leber / und weil dieses Ubel von der grossen Erhitzung oder Erkältung / bisweilen auch von der Weide und dem Gras herkommt / wann sie nemlich Unkraut im Sommer / oder auch das Gras / darauf noch Mehl-Thau gestanden / fressen / so ist gut / daß man unter das gewöhnliche Futter Blut-Brand oder Blut-Kraut / so wie Sauerampffer aussiehet / nachdem es vorher klein geschnitten worden / mische.

Oder man reibe Blut-Stein gar klein / mische es mit Gersten-Mehl in Essig laulicht / und gebe es dem Vieh ein. Item / Klein-Kletten oder Blut-Kraut zu essen gegeben.

Item / wann die Kühe Blut harnen / nehmet fünff Tormentill-Wurtzeln / sieben Wurtzel von Schlangen-Kraut / Odermenig / und Baldrian-Blätter / samt

samt den Blumen / jedes eine gute Hand-voll / gemeines Koch-Saltz anderthalb Hand-voll / stosset alles klein / giesset starcken Essig daran / rührets durcheinander / und gebet es der Kuh laulicht zu trincken. Eben dieses Mittel kan man auch gebrauchen / wann die Kühe im Melcken an statt Milch Blut geben.

Wann das Vieh nicht harnen kan / nehme man Honig / Oel und Wein zusammen gesotten / und drey Tage nacheinander des Morgens eingegeben.

Wie man erkennen kan / daß die Ochsen mit der Stertz-Seuche behafftet seyn.

Wann sie nicht essen oder zunehmen wollen / so greifft ihnen an den Schwantz / ist dieser welck oder weich / daß man ihn in der Hand gar umdrehen kan / so ist es die Kranckheit / welche die Bauern die Stertz-Seuche nennen. So nimm ein Messer / schneide ihm den Schwantz quer über / so tieff / als eine ziemliche Clausur breit ist / nimm neun Gersten-Körnlein / lege sie hinein in die Wunde / (er fühlt es nicht / dann der Schwantz ist / als wann er todt wäre) und binde es mit einem rothen Gewand-Lappen oder Seide zu / laß es neun Tage darauf liegen / darnach schneide es wieder loß. Wann sie diese Kranckheit lang haben / so schläget es ihnen in die Beine / werden Schläge-bäuchig / und fällt ihnen der Leib in den Seiten ein.

Fangen sie an zu hincken / da sie sich etwan in einem Nagel / oder etwas anders / gestossen und gestochen haben / so stecken die Bauern Speck in die Wunden / und binden es zu / und des andern Tages nehmen sie Storch-Schnabel-Kraut / welches blaue Blümlein hat / oder St. Ruprechts-Kraut / kochen es / und waschen ihnen den Fuß rein aus / so wird es besser. Können sie aber den Nagel oder den Dorn haben / womit sich das Vieh verletzet hat / so stecken sie ihn nur in Speck / es hilfft gleichfalls.

Hincken sie aber / weil ihnen die Füsse erfrohren sind / so muß man ihnen die Füß mit ihrem alten warmen Harn waschen und bähen.

Hincken sie wegen des Geblüts / welches sich in der Knie-Büge am hintern Fuß versammlet hat / so muß man den Ort tapffer und hart reiben / und mit einem Laß-Eisen aufpicken / damit sich das Geblüte wiederum zertheilen möge. Wäre es aber / daß sich das Geblüte schon gesetzet hätte / und also das erstberührte Mittel nicht helffen wolte / so muß man ihnen die Klauen biß auf das lebendige Fleisch schnitzen oder aufschneiden / damit das innenher geronnene und gesammlete Blut heraus fliesse; alsdann mag man den Knie-Büg mit einem ledernen Säcklein verbinden / damit das Wasser dem Vieh keinen Schaden zufüge / weil es noch in der Heilung ist.

Bißweilen geschiehet es auch / daß sie sich die Nerven und Flachs-Adern vertretten oder verletzen / und deswegen zu hincken anfangen / da muß man ihnen dann den Schenckel mit Saltz und Oel waschen. Oder siede Heu-Blumen und Doll-Kraut in Wein / schlage es zum öfftern warm über / wäre aber das Knie geschwollen / so soll man dasselbige mit scharffen heissen Wein-Essig waschen. Sonsten ist auch noch in allen diesen jetztgemeldten Fällen vonnöthen / daß man den Schaden brenne / frische Butter in Wasser und Wein-Essig wasche / und über den Schaden lege oder damit schmiere.

Oder gesaltzene Butter und Geiß-Schmaltz nehme / die beyde miteinander vermische / und ein Sälblein daraus mache.

Ferner / wann ein Rind hincket / ist gut / daß man ihme / so bald es beschädiget worden / die Schenckel mit frischem Wasser wasche und reinige.

Wann sich die Ochsen am Leibe wund ziehen / und die Haut weggefiedelt / so siehet man das bloße Fleisch darwider nimmt man alte Butter und Wagen-Schmier / schmieret den Schaden damit / und läßt den Ochsen so lange in einem warmen Stalle stehen / biß er wieder heil ist worden / oder zu werden mercklich angefangen hat.

Oder stosset Pappeln / und streichet sie über die Wunden.

Wann sie die Schultern verrückt haben / so soll man ihnen am hintern Schenckel Blut lassen / an der Seite / die gleich gegen dem Schaden über ist / sind aber beyde Schultern verruckt / so muß man ihnen auch auf beyden Schenckeln die Adern schlagen.

Wann ein Vieh eine Ader / wie man glaubt / verzucket hat / so wasche man selbigen Ort mit warmem Bier / worinnen ein gut Theil Fett zerlassen worden / tuncke einen Lumpen darein / und binde solchen über / welches man offt wiederholen muß.

Schiefern und spalten sich ihre Hörner / da man ihnen dieselben zuvor mit Saltz / Oel und Wein-Essig untereinander vermischt / bähen / darnach Schmaltz in neuem Pech oder Hartz zerlassen / und darüber schlagen.

Oder man schmieret ihnen das Glaich unten am Fuß fünff oder sechs Tage nach einander wohl dann so erweichet und ermildert es das Horn / und nimt die Schrunden weg.

Wann das Horn-Vieh Schaden und Schrunden zwischen den Klauen hat / so soll man Schaf-Fett schmeltzen / und dasselbe so warm darauf giessen / als es leiden kan / und dann einen Lumpen darum machen; auch soll mans ein oder zwermal des Tags mit Manns-Harn waschen / und mit Thran beschmieren.

Wird das Vieh grindig und schäbig / so nehme man alt Schmeer / schmeltze es / und brenne ihn in ein fliessend Wasser; Hernach nehme man Lehrbaum / Teuffels-Dreck / gelben Schwefel- und Kupffer-Rauch / oder ungenetzten Ther / dieses alles mache untereinander / lasse es in obigen Wasser kochen / und schmiere das Vieh damit warm / auch in einem warmen Stalle.

Etliche waschen und reiben die Räude mit Viehes eigenem Harn / darein sie verher alte Bu[ch]en geworffen haben.

Wann ein Vieh von einem wütenden Hund / oder anderen giftigen Thier / gebissen oder gestochen worden; Nimmt man die Dreyfaltigkeits-Blume / samt den Stielen und Blättern / wie auch die Blätter vom weissen Andorn-Kraut / siedet sie im Wasser / wäschet den Schaden damit fleissig ab / und schla[ge]

in gedachtem Wasser wohl-eingenetzte Tücher/sammt diesen Blättern / zum öfftern also warm darüber. Innerlich aber gebe man ihme einen Tranck von Agley- und Angelica-Saamen / samt einem guten Theil Scordien-Kraut gesotten / und mit gutem Vieh- oder auch dem besten andern Theriac vermischet/ ein.

Item / davor wie auch wider der Schlangen- und Ottern-Verletzung / kan man Scorpion-Oel oder gute Seiffen / so in Wein-Essig zertrieben worden / nehmen / damit den Schaden reiben/ und ihn hernach mit der Brühe von abgesottenem Kletten-Kraut/ oder auch mit altem Saltz-Wasser sauber auswaschen / so wird es keine Gefahr mehr haben.

Dergleichen Cur man auch mit Schell-Kraut oder groß Schwalben-Kraut / thun kan.

Wann auch ein Vieh von Gifft oder unreinen Futter geschwollen wäre / so soll man ihm nur Centaurum Majus, das man sonsten Aquilegiam, auf Teutsch / Agley nennet / eingeben / so vergehet es balde. Dann diß Kraut ist vor alle Gifft sonderlich gut. Man soll ihm auch Persicariam oder Flöhe-Kraut eingeben.

So ein Vieh gebissen worden / von Wieselein/ &c. Nimm Mertzen-Ancken / bähe ihn hart / Rinder-Marck / Spitzig-Wegricht-Safft / oder die Blätter dürr gemacht / und zerrieben / auch die Wurtzeln / thu alles zusammen / zerlaß es ob einer Glut / und rühre es untereinander / so gibt es eine Salbe / die mache wohl warm / und salbe / was gebissen ist / damit wohl.

Werden sie von den Mucken / Bremen/ Hornüssen und anderem Ungeziefer gestochen / so nehme man Bleyweiß mit Wasser zerrieben / und bestreiche den Stich damit.

Oder / man siede zerstossene Lohrbeern in Wasser / und wasche sie mit der Brühe / werden sie aber darnach gestochen / so bestreiche man sie mit ihrem eigenen Geiffer oder Speichel.

Wie dem Vieh / so von Nattern gestochen / zu helffen.

Das Rind-Vieh / so öfftmals auf der Weide auf Nattern oder dergleichen Schlangen zu liegen kommet / wird von ihnen empfindlich gebissen oder beschädiget / und dieses kan man leicht mercken / wann das Vieh hefftig blecket / die Zunge gantz erhitzet heraus streckt / und sich an einem Ort des Leibes ein Gefährde zeiget / aus welchem eine garstige und stinckende Feuchtigkeit heraus fliesset; So bald man nun dieses wahrgenommen / so lasse man dem Viehe alle vier Füsse binden/ und die Wunde mit einem spitzigen Messer oder Laß-Eisen grösset und weiter machen / damit das Blut starck ausdrucken / und über die Wunden grosse zerstossene Kletten / mit Saltz vermischt / legen; In den Halß aber giesse man ihm Hartz-Klee-Safft mit Wein vermischet.

Oder zerstosset 1. Pfund der zarten Schößlinge von Eschen-Baum / mit vier Maas Wein und ein Maas Oel / giesset so dann dem Vieh auf einmal ein gutes Seidlein davon in Rachen / über die Wunden aber leget die überbliebene Schößlein mit Saltz/ Mehl / und Honig-Wasser vermischet.

Man nimmt ein gut Theil Ameis-Erden / thut solche in Wein / und giesst es dem Vieh in Rachen; Den Biß aber reibt man öffters mit gedachter Erden aus.

Item / nehmet 30. Pfeffer-Körner / siedet solche in einem Achtlein oder halben Nössel Wein / darunter welscher Quendel seyn soll / und schüttets so dann dem Vieh / so warm als es solches erleiden kan / in den Halß.

Oder man nehme die frischen Gedärme von einem Huhn / Geiß oder Lamm / binde solche gleich warm auf dem Leibe über die Wunde / so wird sich der Gifft in kurtzem heraus ziehen; Inzwischen nehmt ein Loth Calmus / vermischt solchen mit einem halben Nössel Wein / und einer Hand-voll Saltz / diesen Tranck gebet dem Vieh warm ein / so wird sich der Schmertzen legen / und das Vieh ruhig werden.

Solte aber die Geschwulst sich nicht setzen / so mache man eine Laugen von gebrandter Stick-Wurtz / und gebe dem Vieh 3. Tage nacheinander davon ein halb Seidlein zu trincken / und auf die Wunden leget die Aschen von der gebrandten Stick-Wurtz/mit Essig zu einem Pflaster angemachet.

Man kan auch die Wunde nach ausgetrucktem Blut gleich cauterisiren und brennen / und alsdann ordentlich zu heilen.

Vor die Läuse.

Nimm Erbsen und Erlen-Schalen / siede es in einem Topff unter einander / und wasche sie damit.

Oder lege ihnen Säu-Kraut (also pfleget man es zu nennen / ist wie ein Tannen-Reiß gestalt) in die Bacht / da sie pflegen zu liegen.

Oder / nimm Pesten-Kraut / laß dieses mit Wasser wohl kochen / und wasche sie damit. Etliche legen es auch in die Ställe/da das Vieh innen stehet / wann sie drauf liegen / so sollen die Läuse davon sterben.

Das Rind-Vieh vor Kranckheiten zu verwahren: nimm Hartz-Wurtz zwey Theil / und einem Theil Wachholder-Beer / stosse es zu Pulver / und gieb es dem Vieh ein.

Oder nimm Hirtz-Wurtzel / stosse sie zu Pulver/ vermische sie mit Saltz / und gib dem Rind-Vieh und Schaafen alle Tage davon zu lecken.

Oder nimm Alant-Wurtz / Wieder-Thon/ Beyfuß / Meister-Wurtz / Theriac / Aniß-Körner und Feld-Kümmel / stosse es klein / mische es zusammen/ ist gut / ehe das Vieh zum erstenmal ausgetrieben wird.

Wo sich unbekandte Kranckheiten an dem Vieh ereignen / lege man ihnen Andorn und Salbeyen in das Getränck/und sprenge ihnen Saltz in das Futter.

Oder man nehme Wein-Reben und Lohrbeer-Blätter / Wein-Rauten und Seven-Baum / jedes eine Hand-voll; Ferner Schnittlauch / Weyrauch und Knoblauch / jedes ein Loth / alles zusammen in geringen Wein gekocht / und gebe es dem Vieh zu trincken.

Andere haben auch bey dergleichen unbekandten Zufällen Lohrbeer/ Mistel von Birn-Bäumen/ Gundel-Reben und Lungen-Kraut / so an den Bäumen wächset / gebrauchet / und mit glücklichem Succeß ihr Vieh bey guter Gesundheit erhalten.

Spühret man sonsten Kranckheiten an ihnen / so nehme man lebendigen Schwefel / wilden Knoblauch / und ein gesotten Ey / das alles zerstossen / und zu trincken gegeben.

Oder nimm Marubium / oder Gott-Vergieß / Lungen-Kraut und Ranck / Korn-Kraut. So man aber das Kraut nicht haben kan / so nehme man die Wurtzel / siede es miteinander in Wasser / geuß es in eine Butte / thue darunter Rocken-Mehl / und wann das Vieh auffstössig wird / gib ihm dasselbe Wasser zu trincken / so wird es nechst GOttes Hülffe bald wieder gesund werden.

Von der Thüßlichkeit.

Bißweilen kommt den Kühen eine Kranckheit an / daß sie gar thüßlicht im Kopffe werden / herum lauffen / und endlich darnieder fallen / als wann sie todt wären / daß die Leute sagen / sie haben das schwehre Gebrechen. Da schneide ihnen nur in ein Ohr / daß sie bluten / so vergehet es ihnen desto eher wieder / doch kommt es ihnen darnach wieder an.

Item / wann das Viehe thüßlicht oder ringlicht wird / so nimm Mayen-Würmlein / (die ein Hauß-Wirth allezeit im Mayen sammlen / in Honig legen / und in Vorrath haben soll /) in einer Büchsen / sie seyn lebendig oder todt / schabe Eichen-Holtz hinein / und gib dem Vieh davon auf Brod zu essen.

Für das jähe Sterben oder Umfallen des Viehes (den Schelm) werden wohl viel Mittel beygebracht / deren Sicherheit aber ungewiß. Folgendes ist vor allen andern gewiß bewährt: Nemlich / es ist eine Lecke / welche allen bißher bekandten Præservativen und Artzney-Mitteln weit vorzuziehen; Und ob zwar vielerley Species dabey / so ist gleichwol ein Verständiger / weder an die Menge noch an die Zahl / so genau gebunden / wann er nur nimmt / was er haben kan. Es gehören aber nachfolgende Stücke / wo man sie alle haben kan / darzu: Alant-Wurtz / Angelica / Toback-Asche / Eichen-Laub / Ehrenpreiß / Erlene Sprößlein eines Jahr-Wachses / Entzian / Espen-Laub / Feld-Kümmel / Flachs-Knoten geschroten / Hanff-Spreu / so rein ist / Hasel-Knospen und Laub / Hollunder-Beere / weissen Hüner-Mist / ungelöschten Kalch / Kalincken-Beere / Castanien-Laub / Lein-Kuchen / Liebstöckel-Wurtzel / Lungen-Wurtzel / Meister-Wurtzel / Natter-Wurtzel / Ochsen-Zungen-Wurtzel / Rus aus den Feuer-Mauren / ausgebrennte Roß-Beine / Rheinfahren / Schnecken-Häuser / geraspelt Schieß-Beer-Holtz / Sommer-Latten / Wiedertodt / Wermuth / Wachholder-Beer / Wurm-Mehl aus einem Birn-Baum / Zillich / so an einem länglichten Stengel mit gelben Blümlein wächset.

Hieher gehöret auch das Schlangen-Pulver / so Menschen und Vieh dienlich ist / und auf folgende Art zubereitet wird: Man fänget Schlangen / ehe sie noch Eyer legen / im April zeitlich / etwann um Georgii / oder etwas davor / (kan man Vipern haben / die die gifftigsten sind / so ists am besten) hauet ihnen Schwantz und Kopff ab / streifft die Haut herunter / nehmet das Eingeweide heraus / waschet das Fleisch rein / und leget es samt der Zunge und Leber in einen laulichten Back-Ofen / biß daß alles sittsam abgedörret ist / alsdann stösset man es zu Pulver / so ist es gerecht / und wohl zugerichtet: Dieses Pulver ist eine recht allgemeine Artzney / und wann etwan eine Seuche unter das Rind- Schaaf- oder Schwein-Vieh kömmt / so nehmet dessen nur etliche Gran / unter Saltz gemenget / und gebt es dem Vieh ein / oder zu lecken / es hilfft alsobald dem Erkranckten: Und das Gesunde bewahrt es vor allem Zu- und Anstoß. Und wird daher einem Land-Wirth mit dem nechstvorhergehenden / als ein grosser Schatz zu Pest-Zeiten / und beym Umfallen des Viehes / treuhertzig recommandiret.

Bey Bezauberung des Viehes ist zuförderst ein andächtiges Gebet das beste / nachdem können auch folgende Mittel gebrauchet werden: Nehmet Dorant / Gartheil / Creutz-Rauten / rothen Knoblauch / Beer-Wurtz / Wiederthon / Quendel. Diese Stücke zusammen gepülvert / und dem Vieh auf Brod zu essen gegeben / auf Walpurgis-Abend / so kan kein Vieh bezaubert werden. Probatum est.

Item / nehme Dorant / Gartheil / Creutz-Rauten / rothen Knoblauch / Teuffels-Dreck / binde es zusammen / und vergrabe es unter die Schwelle / darüber das Vieh gehen muß / so kan keine Hexe demselben schaden.

Oder Teuffels Abbiß / Dille / Johannis-Kraut / Fahren / Eichen-Laub / Mastix / Myrrhen / Weyrauch / eins soviel / als des andern / das Vieh damit beräuchert; Oder / wann es schon bezaubert wäre / dem Vieh eingegeben / samt der rothen Hohl-Wurtz.

Item / ein Rauch wider Verzauberung des Viehes: Man nehme geraspeltes Kühe- oder Ochsen-Horn von einem verreckten Vieh / geraspeltes Pferd-Huf von einem verreckten Pferd / geraspeltes Hirsch-Creutz von einem Hirschen / der in den Frauen-Tagen erschossen worden / abgeraspeltes Holtz von den vier Ecken des Bahrens / daraus das Viehe frisst / Säu-Koth / von jedem ein Quintlein / fünff- ein Rauten-Knöpfflein anderthalb Quintlein / doch da die Dosis ungleich seye / Agtstein / Teuffels-Dreck / Hexen-Rauch / von jedem ein Quintlein / Zucker fünff Quintlein; Dieses mache zu einem Pulver; Zu welchem man noch mischen kan gedörrte und gröblich gestossene Hechten-Leber / Hechten-Hertz / Hechten-Gall / von jedem ein Stück.

Ist einer Kuh die Milch bezaubert / so setze sie über das Feuer / lasse sie gar heiß werden / thue Saltz darein / und rühre es wohl um / darnach mache eine Schel glühend / ziehe sie dadurch / und gieße sie endlich in die Cloac / das thue etliche mal / so bekommt sie die Milch wieder.

Man soll auch das Geschirr mit stoltzem Heinrich auswaschen / so schadet es der Milch nichts; Item die Kühe mit Metter-Kraut waschen / so in Urin gekocht worden. Probatum est.

Cap. XI.

Von dem Amt eines getreuen Schäfers/ und was von ihme erfordert wird.

ES solle ein Schäfer ein sittsamer / gütiger Mensch / ringfertig / unverdrossen / eine helle Stimme haben / friedlich und fromm seyn / die Schäflein lieben / und mit aufrechten natürlichen Stücken umgehen.

Der Schaafe Natur/Eigenschafft/Zucht/Kranckheiten und Artzneyen / wie auch die Weidung / wohl verstehen / und in allen diesen Dingen wissen / nach der Zeit und Natur jedes zu unterscheiden / und also damit ordentlich allem Unfall vorzukommen / insonderheit in Pfleg- und Warrung der Schaafe/ soviel möglich/ sanfftmüthig mit denenselben umgehen.

Seine Schäflein an zweyerley Geschrey gewöhnen: als erstlichen/ wann sie fortgehen sollen/ so solle er ihnen hell und lieblich zuschreyen / und weiter zu gehen anmahnen.

Zum andern/ wann sie in unrechtem Weege/ oder wieder zuruck gehen sollen / mit einer andern Stimme zuruffen / daß sie durch solches Geschrey jederzeit wissen/ was er meyne/ und ihnen befehle.

Wann die Heerde stille stehet / solle der Schäfer auch stille stehen / und gleichsam Schild-Wacht halten.

Wann die Schaafe weiden / so kan er zu Zeiten mit Pfeiffen/ lieblichem Gesang / oder dergleichen/ die Schaafe erfreuen und lustig machen.

Er soll die Schaafe in keine Pfützen / mosichten Oerter noch Förstен / darinnen Hecken oder Stauden/ Nesseln und Disteln/ weiden; Dann diese Oerter machen die Schaafe schäbicht/ und verderben ihnen die Wollen.

Sich auch vor allem wohl vorsehen/ daß nicht jedermann/ sowol zu Haus als auf dem Felde/ zu nahe zu den Schaafen komme / dann es gibt mehrmal boßhafftige / neidische / zauberische Leute / die mit ihnen/ entweder durch öffentlichen mit dem Teuffel gemachten Bund / oder heimlicher und verborgener Segen-Werck / Zauberey- und Schelmen-Werck/ den Schaafen Schaden thun / oder sie mit lebendigem Kalch bestreuen und beschütten/ darinn sie dann alsobalden/ sonderlich/ wann sie darauf beregnet werden/ anlauffen und räudig werden.

Weilen auch fressige Wölffe die Schaafe offtermals besuchen und wegholen / als sollen die Schäfer immerzu mit starcken Hirten- und Schäfer-Stecken versehen seyn / auch um gute / starcke und wachsame/ mit eisernen Hals-Bänden wohlverwahrte Hunde sich umthun / davon allezeit Morgens einer vorgehen/ und die Heerde führen solle/ neben einem anderen / so mitgehet. So aber der Schaafe viel / und die Hauffen groß seyn/ sollen auch mehr zur Seiten herlauffen.

Des Nachts aber sollen sie sich um die Pferch-Ställe herum legen/ und die Heerden bewachen/ damit die Wölffe nicht einbrechen.

Dann Schäferey ohne Hunde haben/ ist eben soviel / als die Schaafe den Wölffen freywillig übergeben.

Einige schreiben / wann man die Schaafe vor den Wölffen sicher haben wolle / so solle man dem Leit-Hämel das Kraut Sillam an den Hals binden.

Cap. XII.

Von den Hunden der Schäfer auf einem Land-Gut und Mayerey.

EIn Schäfer soll auch mit Hunden umgehen/ und ihrer pflegen; Dann die tägliche Nothdurfft erfordert / daß man zum ersten gute Spühr-Hund / den Wölffen nachzujagen / und sie zu fahen / habe. Mit den Bracken kan man allerhand Gewild / so vielleicht im Feld aufstosset / zum Wasser eilet/ und entschwimmen will/ nachjagen und nachsetzen/ mit den grossen starcken Ruden kan man die gantze Hof-Statt verwahren. Solcher Ruden aber solle man allezeit auf das wenigste einen oder zween halten / und aufziehen / sie des Tages einsperren / und im Hofe / nahe am Thor / auf der lincken Seiten / wann man hinein gehen will / anlegen / damit sie mit ihrem Bellen die Einwohner anmahnen/ so jemand Frembdes in dem Hof ein- und ausgehen will / darnach auch die Mauser und Diebe erschröcken. Des Nachts solle man sie ablassen / und unter diejenigen/ welche vom Felde gekommen sind/ gehen lassen/ damit sie also im Hof umlauffen/ und das gantze Haus verwahren / den Dieben und frembden wilden Thieren/ welche des Nachts dem Raub nachstellen / und einbrechen wollen / wehren/ und dieselbigen verjagen mögen.

Derowegen soll der Schäfer gute Sorge für die Hunde haben/ ihrer fleissig warten und pflegen / sie sauber halten / ihnen ausreinigen / sie zähmen / zu gebührlichen Dingen bändig machen / und abrichten / ihre Hals-Bande fleissig aufheben / sie in hitzigen Hunds-Tagen baden / damit sie nicht etwan wütig werden.

Item / sie in weiche und sanffte Hunds-Neste / von Spreuern gemacht / wann sie sich abgearbeitet haben/ legen/ zuweilen nichts zu essen geben / sondern aushungern / damit sie also auf das Wild desto begieriger und geschwinder werden ; Sie auch gewöhnen/ auf der Büchsen oder Arm-Brust-Schuß still zu warten / desto fleissiger/ wo das geschossene Geflügel zu finden/ aufzumercken.

Die Hunde / welche den Mayer-Hof oder das Land-Gut verhüten / sollen grossen und vierschrötigen Leibs / ehe kurtz / als zu lang seyn / einen grossen und dicken Kopff haben / einen grossen weiten Rachen oder Schlund / grosse Waffel / kurtzen und dicken Hals / grosse / behängte / zottigte Ohren / schwartze / liechte und feurige Augen / breite Füsse / einen kurtzen und dicken Schwantz; Dann solches ist ein Zeichen grosser und gewaltiger Stärcke / (wie hingegen ein langer / geraniger / oder dünner Schwantz / geschwinder Schnelligkeit) grosse Tappen und krumme Nägel / eine helle und starcke Stimme / und ein förchterliches Bellen; Vor allen Dingen aber sollen sie gewahrsam und munter / nicht hin und her schweiffen / sondern still und heimlich / nicht zu schnell / noch zu gäh seyn; Darneben gantz schwartz / damit sie also den Dieben des Tags desto erschröcklich- und abscheulicher scheinen / des Nachts aber von ihnen nicht gesehen werden.

Der Schaaf-Hund soll nicht so dick und schwehr seyn / als der Haus-Hund / aber doch gleiche Stärcke haben / muthig und schnell sich erweisen; Dann er muß nicht allein kämpffen und streiten / sondern auch lauffen / und dem Wolff den Raub / welchen er wegtragen wollte / wiederum abjagen / und aus dem Rachen reissen. Dannenhero ist es besser / daß ein solcher Schaaf-Hund lang vom Leibe / als kurtz oder vier-schrötig seye / weil alle lang-leibige Thiere viel läuffig- und hurtiger sind / als welche einen kurtzen und vier-schrötigen Leib haben.

So wird auch der Schaaf-Hund für gut geachtet / wann er mit andern Gliedern dem Haus-Hund gleich siehet / ausgenommen / daß er weiß seyn solle. Solchen beyderley Hunden pfleget man einerley Speise / als schwartz Brod / Gersten / Kleyen / mit Milch-Molcken vermischet / schmutzige Suppen und gekochte Bohnen / zu geben.

Der Schaaf-Hirt soll keine Hunde / es seyen gleich Männlein oder Weiblein / läuffig werden oder belegen lassen / sie seyen dann verhin jährig worden / und auch nicht über zehen Jahr Brunst-läuffig seyn lassen. Den ersten Wurff soll man allezeit der Hündin hinweg thun / dann weil sie noch jung / und das erstemal wirfft / kan sie ihre junge Hündlein nicht so wohl nähren. Und das machet / daß sie von solcher schlechten Wartung und Nahrung weder zunehmen noch wachsen / bleiben allezeit blöd / und werden gerne wütend und rasend.

Vor sechs Monden nach den Wurff soll man die jungen Hündlein nirgend auslassen / sie seyen dann starck genug / es seye dann / daß sie mit der Hündin kurtzweilen und spielen wollen; Dann sie springen gerne nach tieffen Gräben / Hecken und Stauden / und reissen sich leichtlich im Leibe. Man soll sie auch von keiner frembden Milch saugen noch trincken lassen. Wann aber die Hündin keine Milch hat / solle man sie mit Geiß-Milch biß in den vierdten Monat träncken. Den jungen Hunden soll man keinen langen Namen geben / damit solche desto eher verstehen / wann sie bey ihren Namen geruffen werden. Im viertzigsten Tage solle man der jungen Hündlein Wädel stutzen / und die Nerv-Ader / welche durch die Gleich am Ruckgrad / der Länge nach / biß an den Wadel gehet / mit Gewalt ausreissen / also wächset ihnen der Wadel nicht wieder / und werden sie auch nicht rasend oder wütend.

Der Schaaf-Hirt soll ihm auch die Hunde durch nachfolgende Mittel gewöhnen / nachzufolgen: Er soll ihnen entweders gekochte Frösch / oder / welches noch gewisser ist / gestossen Saltz zu essen geben. Oder er nehme ein Stuck Brods / stosse es unter die Achsel / und halte es so lang / daß es feucht vom Schweiß werde / gebts darnach dem Hund zu essen. Oder: Man nehme das Bürdlein vom andern Hund / binde es in ein Tüchlein / und lasse den Hund daran riechen.

Damit ein wütender Hund / er seye auch so rasend / als er welle / dem Schäfer keinen Schaden thue / oder ihn anfalle / so soll er ein Auge von einem schwartzen lebendigen Hund in seine Hand nehmen / und darinnen behalten. Oder / welches noch gewisser ist / er soll ein Wolffs-Auge / oder Wolffs-Hertz / oder die Zunge von einer Wölffin / in die Hand nehmen.

Er solle die Hund von keinem selbst-gestorbenen Schaaf essen lassen / auf daß sie nicht gewohnen andere Schaafe unterwegs anzufallen; Dann so die Hunde einmal rohes Fleisch versuchen / sind sie manchmals nicht so leichtlich wieder davon zu entwöhnen. Soll sie auch / indem sie noch jung und klein sind / bändig machen / oder gewöhnen zu holen / und ein Ding zu bringen; Damit sie es aber desto eher gewohnen / soll er ihnen zum ersten ein Stuck Brod ziemlich weit vorwerffen.

Wann die Hunde kranck werden / so soll er ihnen bald Rath schaffen / und sie heilen. Die Hunde pflegen offtmalen zu wüten und zu rasen in der grösten Hitz im Sommer / und schärffster grimmiger Kält im Winter. Solcher Kranckheit vorzukommen / soll der Hirt / wann es gar heiß / oder Grimm-kalt ist / den Hunden zum öfftermahl gut frisch- und kühles Brunnen-Wasser zu trincken geben / damit sie das hitzige Geblüt erfrischen. Oder / man nehme ihnen durch die Zung ein Aederlein / welches einem runden oder flachen Würmlein gleich siehet. Solche Gebrechen aber zu heilen / soll man ihnen / wann sie von andern gebissen worden / Mangolt-Safft mit Holder-Marck einschütten. Oder aber die Steine mit glühenden Eisen brennen / oder sie in laulicht Wasser tauchen / und eine gute Weile darinnen behalten. Item / weissen Senff / Wachholder-Beer und Eber-Wurtz / alles untereinander gestossen / und geschabet / hernach in warm Honig gerührt / dann ein Stück Brod mit Butter gestrichen / von Erstbemeldrem etwas darauf gethan / und dem Hund zu fressen gegeben. Man kan es auch anderm Vieh gebrauchen / so von einem wütigen Hund gebissen worden.

Das Stranglen und den Tropff pflegt man den Hunden gleicher Weise / wie den Schaafen / zu heilen; Gemeiniglich aber schüttet man ihm ein Glas voll warmes Oels ein / und schlägt ihnen die Adern an den obern Schenckeln. Wider das Ohr-Geschwär pfleget man ihnen die Ohren mit gestossenen bittern Mandeln zu schmieren / und zu reiben. Die

Hunds-Flöhe vertreibt man mit Saltz-Wasser/ auch mit Oel-Trüsen / so mân den Hund dâmit schmieret. | Oder man bestreuet sie mit pulverisirten Taback oder Wermuth.

Cap. XIII.

Wie die Schaafe das gantze Jahr recht zu verpflegen.

Im Jenner.

Die Gelt-Schaafe sollen den gantzen Winter/ wann der Boden nicht mit Schnee bedecket ist/ in den Feldern und Wäldern/ zu Erspahrung des Futters / geweidet werden.

Den trag- und säugenden Schaafen solle man Morgends und Abends ihr Futter im Stall geben/ und zwar unter die Rauffen kleine Bührlein machen/ damit das kurtze Futter darinnen nicht in Mist falle.

In diesem Monat sollen die Schäfer-Knechte / wann sie wilden Wetters halben nicht austreiben können / Pferch-Hütten machen / und die darzu erforderende Pfosten / Stozen und Gerten im Walde hauen.

Denen Schaafen fleissig streuen / damit man Dünge auf die Felder erzeuge.

Die Stallung warm behalten / dann die jungen Lämmer keine Kälte leiden können.

Bey nassem und pfludigem Wetter ist das Haber-Stroh / so gleichmässig feucht ist / den Schaafen sehr schädlich/ und wann sie viel darmit gefüttert werden / so verliehren sie die Wolle.

Im Hornung.

In diesem Monat solle man aufhören/ Schaafe auf die Saamen-Felder / oder sumpfige Wiesen zu treiben / daß die Güter nicht verderbet / und die Schaafe nicht Lungen-faul werden.

Die Schaaf-Stallung vom Mist zu säubern / damit die aufsteigende Dämpfe die Schaafe nicht anstecken/ oder gar räudig werden.

Im Mertzen.

Der Schäfer solle in diesem Monat anfangen / die Schaafe zum erstenmal in das Felde zu schlagen/ und wann es nun Wetters halber seyn kan/ zu Pferchen anheben.

So balden es Bläste giebet/ die Schaafe in das Feld zu treiben / um das Futter im Stall zu erspahren / hingegen sind bey noch kaltem Wetter die Lämmer daheim zu lassen.

Man sollte sich sonderlich hüten / kein Schaaf an sumpfichte Oerter / oder Wiesen / die erste Grünen abzuezen / treiben zu lassen / dann sie hiervon leichtlich erkrancken / und vom Blut ersticken.

In diesem Monat solle man mit dem Schäfer auf die Winter-Zahl abrechnen / nemlichen wie viel überlessen / Gärlings / Hämmel / Lämmer: Item alte Zeit-Schaafe / Kiehler-Jährlings und Kilber-Lämmer oder Spätling er in die Winter-Zahl bekommen? was darnach kaufft und gemetzget worden ? Was abgegangen / ist mit Fellen zu belegen.

So dann ist im Sommer zu zehlen / was nemlichen der Schäfer in folgenden Sorten/ dato in seiner Verwahrung und Hut habe.

1. Altes Trag-Schaaf.
2. Zeit-Schaaf.
3. Kilber-Jährling.
4. Kilber-Lämmer.
5. Alte überloffene Hämmel.
6. Zeit-Hämmel.
7. Jährling-Hämmel.
8. Hämmel-Lämmer.

Alte Trag-Schaaf bringen { Hämmel-Lämmer. / Kilber-Lämmer.

Hämmel / Kilber } Lämmer werden { Jährling-Hämmel. / Kilber-Jährling.

Jährling-Hämmel { Zeit-Hammel.

Kilber-Jährling { Zeit-Schaafe.

Zeit-Hämmel / Zeit-Schaaf } überloffene Hammel. / Trag-Schaafe.

Und hat man bey der Sommer-Zahl hauptsächlich zu beobachten/

Wie viel Zwilling-Lämmer gefallen sind.

Ob unter den Zeit-Schaafen nicht auch einige tragbar worden / so Spätling bringen.

Ob noch einige Trag-Schaafe zu lammen haben.

Dann wann der Schäfer den besten Hammel heimlich hinweg nimmt / metzget und verkauffet/ und dessen Stelle mit einem Zeit-Hämmel / mit einem Jährling-Hämmel / mit einem ersten und starcken Hammel-Lamm / das Hammel-Lamm aber mit einem Zwilling oder Spätling ersetzet / so liefert er seine Zahl vollkommen / und hat den Hammel zu besten.

Im April.

Diesen Monat sollen die Schaafe nicht mehr auf die Wiesen getrieben werden / und zwar von Georgii an.

Um Ostern lasse die Lämmer hammeln oder reiten.

Nach Ostern bey warmen Sonnen-Schein die Schaafe waschen / trocknen und die Wollen abscheeren lassen.

Wann die Schur ist / solle der Schäfer nach der Sommer-Zahl nicht nur ordentliche Lieferung der Stücke thun / sondern auch wann einige Schaaf darunter wären / welche die Wollen gehen lassen / solle der Schäfer auch gehalten werden / die Raub-Wollen und Sterbling-Felle zu liefern.

So balden die Schur vorbey / solle die Wollen/ alldieweilen sie auch etwas feucht ist / verkauffet/ und allein diejenige / so man zu eigenem Haus-Brauch nutzen will / behalten werden.

Nach der Schur hat man den Auswurff von untüchtigen alten Schaafen und schlechtem Viehe zu machen / solche biß nach der Ernd unter dem Gelt-Viehe / alsdann auf die Stupffel- oder Mast-Waid zu treiben / und gut zu machen.

Welche Schaafe im Frühling die Wolle sehr gehen lassen / ehe man sie scheeret / die sind anbrüchig/

und solche Schaafe kan man zeichnen / und bey Zeiten abschaffen.

Nach S. Georgii Tag kan man / bey zunehmendem Mondschein / und wann die Lufft gut und heiter ist / die Schaaf-Schur vornehmen.

Eben zu solcher Zeit / kan man auch mit dem Schäfer dingen und abrechnen / die Kerbhölzer gegen einander besehen / und abzehlen / die Felle und bey denselbigen die Zeichen wohl in Acht nehmen / auch wo sich ein Abgang oder Schaden findet / solchen ersetzen lassen.

Das Viehe wird auch um diese Zeit von den Wiesen abgeschlagen. Man hat sich vorzusehen / daß man die neubeschorne Schaafe / wann die Lufft rauh und hart ist / nicht weit von den Ställen treibe.

An etlichen Orten werden die Schaafe nicht gemolcken / sollen nachgehends viel mehr und bessere Wollen geben / und also den Abgang der Woll ersetzen.

An theils Orten hingegen pfleget man die Schaafe zu melcken / Butter und Käse davon zu machen.

Es werden aber gemeiniglich Schaafe und Lämmer verderbet / wann man nicht genaue Achtung auf den Schäfer giebet.

Im Mayen.

Nun kan man auch die Lämmer / wann es warm ist / abstossen / und gleich die Mutter-Schaafe des Tages dreymalen melcken / und zwar in denen geschlagenen Pferch-Stellen / wann die Lufft und das Wetter nicht zu rauh oder zu kalt ist.

Man hat bessern Nutzen von der Melcke oder Melckerey / wann man um einen gewissen Bestand die Schaafe dem Schäfer verleyhet.

Man treibet sie zu der Zeit auf Neu-Brüch / Hügel / Heyden / Brach- und ungebauete Aecker.

Ob zwar nicht ohn / daß Schaaf und Lämmer / bey Unterlassung der Melcke / beym Leibe bleiben / so ist doch nichts daran gelegen / wann sie schon etwas mager werden / da sie Schmaltz und Käse dargegen liefern; Seynd dahero allein diejenige / welche die schönsten Lämmer und am ersten gelammet haben / vor Pfingsten von ihren Lämmern zu entsetzen / und des Tages dreymal zu melcken.

Vor oder in der Himmelfahrts-Wochen seynd die Hämmel-Lämmer abzuschwäntzen / oder wie man es nennet / zu mertzen.

Die Saltzen seynd anzurichten / und Ofen-Rus oder Wermuth unter das Saltz zu thun / den Schaafen den Abgang zu vermehren.

Im Junio.

In diesem Monat solle man bey trockner Zeit das Schaaf-Vich wohl saltzen / und zwar bey wachsendem Mond.

Von den trockenen Wiesen solle man das kurtze Heu / so gemeiniglich in Klee bestehet / den Schaafen zum Futter aufbehalten und wohl verwahren.

Man solle auch Musterung unter den Schaafen halten / und was zur Zucht und Gang nicht mehr dienlich / entweder zum Stich behalten / oder sonsten verkauffen / und weg thun.

Die überloffene Hämmel / hat man auf eine faiste Waide zu schlagen / und wann sie gut worden / worden balde zu verkauffen.

So wol im May / als in diesem Monat / pflegen die Schaafe gerne übergällig oder sonsten auffig zu werden / welches den fallenden Mehl oder Honig-Thauen beyzumessen / welche gegen Tage fallen / und sich mit einer Süsse auf das Gras anlegen / ob zwar die Schaafe solches gerne essen / so fangen sie doch bald davon an zu husten / keuchen und dahin zu fallen.

Als solle man die Schaafe nicht früh austreiben / sondern so lange im Stall stehen lassen / biß die Sonne den Thau verzehret.

Auch giebt man in diesem Monat / alle 2. Tage unter dem Saltz gemahlene Wachholder / Wurtzeln und Beere / auch Enzian zu lecken / so wird ihnen solcher Thau nicht schaden.

Im Julio.

In diesem Monat hat es / wie in den vorhergehenden mit den Schaafen gleiche Bewandtnuß / dahero unnöthig ist / solche Puncten zu wiederholen.

Im Auguste.

Um Bartholomäi solle man anfangen / die Melck-Schaafe / an statt drey- nur zweymal zu melcken.

Schaaf-Laub von Erlen- Bircken- und Aichen-Holtz machen / dörren und in Büschel binden lassen / welches im Frühling nach Lichtmeß den Schaafen fürzulegen / dann welches Schaaf nicht davon isset / ist anbrüchig / wird nicht über Sommer dauren / also in Zeiten abgestochen / und von der Heerde weggethan werden.

Den auf die Stoppeln ausgeschlagenen Auswurff zu verkauffen.

Gleichwie die Melcker / also hat auch der Schäfer / gleich nach der Frucht-Heu und anderer Erndte einen Uberschlag zu machen / was er in der Scheuren gebraucht / dargegen zur Schäferey über Winter vonnöthen habe / damit / wann was mangelt / in Zeiten bestellen kan.

Im September.

Auf Michaelis pflegen die Schäfer aus- und in Dienste zu gehen / dahero man die Winter-Zahl an Hand / und nach Maaß hie vornen gemeldeten Ordnung von besten Hämmeln / biß auf den geringsten Spätling die Zahl zu nehmen / es ist aber die schlechteste / unnutzbareste Waar zum allervordersten abzuschaffen / das tragbare Gut aber hingegen im Winter zunehmen.

Wann der Herbst warm / und also ein Nachsommer ist / so giebt es gemeiniglich einen spaten Frühling und Nachwinter / solle man alsy die Stöhr erst nach Michaelis reiten lassen.

Zu Ende dieses Monats werden an vielen Orten die Zaupel-Schaafe wieder geschoren.

Die Felle werden entweder verkauffet / oder man giebt sie vor sich dem Gerber / oder Kürschner zu verarbeiten.

Im October.

So länge man Schnee halber den Boden sehen kan / hat man die Heerde ins Feld / sonderlichen aber die Hämmel / in die Busch-Wälder zu treiben.

Denen im Stall nur etwas weniges / denen Trag-Schaafen aber besser Futter / je nachdem sie Nahrung finden / zu reichen.

Die Sultzen seynd nicht zu vergessen / wenigst wochentlich zweymalen zu geben.

Und weilen mehrmalen Tage einfallen / daß man Schnee und anders Gewitters halben / mit dem Viehe nicht auf die Waide fahren kan / und also im Stall füttern muß / so hat man in Zeiten der Nothdurfft an Pferch-Stotzen und Gerten beyzuführen / damit die Knechte für Müssiggang Pferch-Hütten flechten / und hiemit das Brod verdienen können.

Damit aber die Schaafe gesund verbleiben / so nimmt man diesen Monat Ruben-Rettig / weisse Flachs-Ughen / Hüner-Mist und Saltz / menget es untereinander / gibt es denen Schaafen zu essen / so es aber etwann ein Schaaf nicht essen will / so muß man es darzu zwingen; ist ein probirtes Stuck / daß die Schaafe gesund bleiben.

Und dieweilen ein gemeines Sprichwort ist / es könne ein räudiges Schaaf eine gantze Heerde räudig machen / und solche Räuden mehrmalen auf der Waid durch allerley Zufäll an die Schaafe kommen / als ist gut folgender Schaaf-Salben demselben zu helffen.

℞. Einen grossen Kessel / fülle solchen mit Wasser / thue darein das Kraut / welches die Schäfer Kens-Kraut nennen / und fülle den Kessel damit voll an / siede es zwey Stunden lang sieden / dann nimm einen Stengel aus dem Wasser / streiffe solche durch die Finger / wann es recht gesotten ist / so gehet es gerne von dem Stengel ab. Wann nun die Haut am Stengel aufspringet / so nimm das Kraut aus dem Kessel / wirffe es hinweg / thue in den Sud in Kessel / 2. Loth Schwefel / und lasse es wieder 2. Stunde mit einander sieden / muß es stets umrühren / daß es nicht überlauffe / wann es ausgesotten ist / thut man es in eine Tonne / die nur einen Boden hat / damit man oben heraus schöpffen kan.

So man nun etwas davon gebrauchen will / so solle man es zuvor in der Tonnen mit einem Stecken umrühren / damit der Schwefel nicht auf dem Boden liegen bleibe / dann nimmt man von diesem / und begiesset die Oerter / wo das Schaaf räudig ist / davon heilet die Raude in wenig Tagen.

Andere nehmen Alant-Wurtz / Hirsch-Wurtz / Hohlwurtz / zwischen zwey Frauen-Tägen gegraben / und Calmuß. Alles gedörrt und gepülvert / und denen Schaafen unter dem Saltz gegeben / hält die Schaafe gar frisch und rein.

Im November.

In diesem Monat ist zu beobachten / daß zu Erspahrung der Futter / so lange man immer vor Schnee den Boden sehen kan / die Schaafe auf die Waide getrieben / aber desto ehender Abends in den Stall gebracht werden.

Die Schäfer wissen theils meisterlich ihren Vortheil mit dem Saltz zu spielen / dannenhero auf sie Achtung zu geben / und unter das Saltz / was in vorhergehendem Monat gemeldet worden / zu mischen ist.

Im December.

Was beym vorhergehenden Monat November ist gedacht worden / referirt sich auch hiehero.

Cap. XIV.

Was bey den Schaafen nothwendig zu beobachten ist. Auch von mancherley Schaafen.

Je Heerd Schaafe sollen von ungerader Zahl seyn / welches insonderheit von den Alten jederzeit observirt und dafür gehalten worden / daß solche allezeit viel gesunder und langwiriger bleibe / dann die / welche von gleicher Zahl bestehet.

So balden die Schaaf geworffen / und biß sie wieder anfangen zu rammeln / solle man ihnen Lorber mit Saltz zu essen geben / davon werden sie feist / bleiben gesund / und geben viel Milch.

Wann die Schaafe wegen grossen und tieffen Schnees nicht ausgeführet werden können / ist das allerbeste Futter / des Morgens Gersten-Stroh / am Mittage ein wenig Heu / am Abend aber Erbsen- Wicken- und Waitzen-Stroh; Dann von Haber-Strohe fället den Schaafen gerne die Wolle aus.

Es ist nöthig daß man mit dem Futter umwechsle, damit sie nicht / wann sie immer einerley haben / dessen überdrüssig werden / und einen Eckel bekommen.

In der Schlesien befleissigen sich die Bauern und Schäfer sehr der hohen Pappeln / die behauen sie / machens in Bänder / und lasse sie dürre werden / im Winter legen sie sie den Schaafen vor / lassens die Blätter davon essen / und das Holtz verbrennen sie.

Auch pflegen etliche ihnen / wo es Weinberge hat / das Laub / das von den Stöcken abgehauen wird / in Bänder zu binden / und den Schaafen im Winter vorzulegen / wann sie wol dürre worden.

Wer Schaaf halten will / muß sich viel gutes / kleines / lieblichen Heues befleissigen / daß er desselben im Winter durch / wann sie nicht ausgetrieben werden können / ein gut Auskommen haben.

Wann man den Hopffen abgenommen hat / so legt man die Rancken mit den Blättern in die Sonne / lässet sie abtreugen und dürren / darnach braucht man die Blätter / die sind dann den Schaafen auch ein gut Futter.

Den Schaaf-Müttern und Jährlingen solle man das beste Futter geben / sonderlich denen / die bald lämmern sollen / man muß die auch besonders thun.

Wann die Schaafe wegen Kält und Schnee müs-

sen zu Hause bleiben / müssen sie des Tages zweymal getränckt werden.

Auf hundert Mütter- und Trag-Schaafe / rechnet man und gibt des Jahrs 6. Futter gut Heu / so auf trockener / gesunder und reiner Wiesen wachsen.

Der Gelt-Waare gibt man halb so viel.

Das Saltz ist denen Schaafen wider alle Kranckheiten / gleichsam eine Universal Artzeney. Welches man aber mit Kräutern vermischen soll.

Ob man schon die Schaaf-Heerde auf das allerbeste wartet / pfleget / füttert und hält / so bekommen sie doch alle / auch bey der allerniedlichsten Fütterung / endlichen ein Eckel / wann ein fleissiger Hauß-Vatter nicht alle Monat sie saltzen lässet / so ihnen den Eckel benimmet / und wieder Lust zum Essen machet.

Auf hundert Stuck Trag und Mutter-Schaafe / rechnet man monatlich zwölff aufgehäuffte Sechstheil oder Sechslin Saltzes / oder den sechzehenden Theil eines Scheffels Pragerischen Maas.

Der Gelt-Waar gibt man halb so viel.

Es ist auch zu erinnern / daß man bey einer wohlbestellten Schäferey / einem sonderbaren Ort / und abgesonderten Stall vor die krancken Schaafe haben sollte / um solchen desto besser warten und pflegen zu können / sollen auch einen eigenen Knecht oder Hirten haben / der ihrer warte / und sie allein weide.

Die Kräuter / welche man vornemlichen unter die Saltzung nehmen und mischen solle; Seynd Wehrmuth / Eiches-Laub / Linden-Laub / Lohrbeer / Wachholder-Beer; Darzu kan man auch weiters thun / Lein-Kuchen / Ruß von Camin oder Schlott / lebendigen Koth. Welche Stücke man zu Pulver muß stossen / und nach der Anzahl den Schaafen in den Saltz-Rinnen unter das Saltz vermischen und verschütten / welches Pulver auch die Krätze und Rauden der Schaafe vertreibet.

In Herbst-Zeit nehmen etliche gedörrten Hopffen / und geben solchen den Schaafen mit Saltz zu lecken. Oder / man giebet ihnen um diese Zeit rothen Beyfuß / der zwischen zweyen Frauen-Tagen ist abgenommen / mit Saltz / so werden sie nicht kranck an den rothen Blattern.

Ingleichen nimmt man auf hundert Schaafe ein Pfund Entzian / ein Pfund Lohrbeer / ein Pfund Kreide / ein wenig Hollunder-Beer / Hüner-Wurtzel / alles gestossen / und wird dann den Schaafen mit Saltz gegeben; Und das ist den gantzen Winter über den Schaafen die beste Artzney.

Auch wann die Schaafe auf die junge Waide gehen / gibt man ihnen Kupffer-Wasser unter gedörrten Saltz zu lecken / auch Liebstöckel-Wurtz mit Saltz oder gestossene gedörrte Hollunder-Beer / und Rauten mit Saltz.

Fleissige und erfahrne Hirten oder Schäfer / geben auch gute Achtung / damit sie ihre Schaafe nicht an die Weide oder Stelle bringen / da das Kraut Mäuß-Ohrlein wächset / (solches Kraut heisset auf Lateinisch Pilosella) dann so balden die Schaafe davon essen / gerathen sie in solche Versteyffung des Bauchs / daß sie öffters davon umfallen und sterben.

Desgleichen hat man auch aus gewisser Erfahrung / daß man Schaafe und Ziegen / nicht über den Hunds-Kohl kommen lasse / oder an einem Ort / da Olander- oder Unholter-Kraut wächset / dann welche Schaafe nur von dem Wasser / da Olander-Blätter gemischet sind / geniessen / die sterben davon.

Den jungen Lämmern muß man in Anfang fleissig warten / und kan man ihnen Brod käuen / mit Saltz vermischen und einstreichen. Auch in Abwesenheit der Mütter / Wein-Laub / dreyblätterichten Klee / Hopffen / Rancken / oder andere zarte Kräutlein / vorlegen / oder ihnen Kleyen und Mehl zu lecken geben / damit sie zum Essen allgemach angewehnet werden. Wann sie ein wenig stärcker / pfleget man ihnen auch Habern zu geben. Ferner / leget man ihnen des Morgens von Rocken-Stroh / kleine Wurm-Gebünder / zweymal nacheinander vor / darnach Heu oder Grommet / und trancket sie. Des Abend verfähret man auf gleiche Art. Oder so man von Schaaf Laub hat / giebet man ihnen solches statt Heus / ist ihnen sehr gesund. Ingleichen sind ihnen die Linsen nützlich / wann selbige ungedroschen sammt den Futter vorgeleget werden. Item soll man ihnen immer zu Stein-Saltz geben / daß sie sich damit reinigen; und also füttert man die Lämmer im Säugen / so lange biß man sie absetzet. Um Ostern pfleget man sie abzusetzen / und auf dem dritten Tage in die Weide zu treiben / es wäre dann gar zu kalt / dann muß man sich nach Gelegenheit des Winters richten.

Die schwachen und krancken Lämmlein soll der Schäfer von den starcken oder gesunden absondern / damit sie von denselbigen nicht beschädiget oder gedrucket werden.

Wann sich die alte Schaafe satt geessen haben / so kan man die abgesonderte wieder zu ihren Müttern lassen / ehe man sie austreibet auf das Feld / damit sie zuvor saugen / also auch / wann die Schaaf des Abends wieder heim kommen / lässet man die Jungen gleichmässig wieder saugen.

Die jungen Lämmer solle man anfänglich auf grüne Raichen / Anger / und um fliessende Wasser treiben / wo junges Klee-Gras stehet / da zuvor kein Schweine hingetrieben worden; Dann davon verderben die Lämmer.

Wann das Getraide eingeerndet ist / so treibe man die Lämmer zu erst für den Schaafen auf die Stoppeln.

Man lässet die Lämmer von acht biß zehen Wochen lang saugen / dann je länger sie saugen / je besser sie gedeyen.

Im Herbst muß man den Lämmern auch Heu mit geben / und ausgedroschene Korn-Garben / die fein Futterlich seynd / dann da finden sich noch Körner darinnen / und gedeyen wohl davon.

Wann die Lämmer ein wenig starck und groß werden / so kan man sie samt ihren Müttern um die Mittage in der Nähe des Hofes auf das flache Feld auslassen.

Wann die Lämmer zu beschneiden.

Varra schreibet / man solle sie nicht eher / als nicht langsamer schneiden / dann wann sie fünff Wo-

nach alt sind / und wann es nicht zu kalt noch gar zu warm ist. Aber doch bezeuget es die Erfahrung / daß / je eher man sie schneidet / je besser es ihnen ist / dann an alten Schaafen ist die Schneidung / wie auch an dem andern Viehe / das zimlich groß worden ist / desto gefährlicher.

Wann man aber in der Schneidung etliche zu Widdern oder Lämmern behalten will / so nimmt man dieselbige gemeiniglich von den Schaafen / die zwey Lämmlein auf einmal zu gebähren pflegen.

Wann einem Lamm sein Schaaf stirbet / pfleget man es unter ein Schaaf / das viel Milch hat / zu setzen / dann es kan wohl zwey Lämmer saugen. Desgleichen wann einem Schaaf sein Lamm stirbet / nimmt man ein ander Lam / welches von seinem Schaafe nicht guten Saug hat / und setzet es unter diß / daß es wohl ernehren kan.

Es kommet auch offt / daß die Schaafe ihre eigene Lämmer nicht annehmen und saugen wollen / so solle man sie mit dem Lamm allein an einem Ort mit Hürden besetzen / und bewahren / damit das Schaaf zu den andern Lämmern nicht kommen kan / so wird es gezwungen / dasselbige Lamm anzunehmen und zu saugen.

Cap. XV.

Vom Schaafe-Mästen.

WAnn die Schaafe in guter Weide gehen / und bald die Rocken- und Haber-Stoppeln belauffen / so werden sie recht fett und gut / sonsten aber pfleget man sie auch mit Haber und Brod zu mästen.

Die Schlächter geben ihnen Hexel / Siede oder Kleyern / Schrot und Haber.

Will man ihnen ein wenig Kleyen auch mit darunter mengen / so ist es um so viel desto besser.

Etliche geben ihnen kleine Siede oder Häckerling / mit etwel Mehl oder Gersten-Stroh gemenget / davon werden sie sehr fett.

Andere mengen das Häckerling mit Kraut und Rüben.

Einem gühsten Schaafe / das in einem Jahr oder dreyen nicht trächtig gewesen / dem schlägt alle Milch zur Fettigkeit / das nehme man um Michaeli von der Heerde weg / und schlacht es / so wird man ein gut fett Schaaf haben / und finden / daß es viel Unschlitt und Fettes hat / wann es gleich nicht gemästet worden.

Hammel mästen. Will man gute fette Hämmel haben / so thue man derer eine Anzahl zusammen in einen Stall / gebe solchen geschnittene Rüben / wohl gesaltzen / mit etwas weniges Habern vermischet / zu essen / und des Tages nur einmal zu trincken / so werden sie schnell fett.

Cap. XVI.

Von der Zulassung des Widders zu den Schaafen.

VOn der Zeit / wann man die Schaafe mit dem Widder zulassen solle / disputiren die Haußwirthe auch miteinander / etliche wollen / solches im Majo geschehen soll / und solche Zulaß biß auf den Augustum währen / aber das wird in vielen Landen zu frühe seyn / und würden die Lämmer in den kalten Weyhnachten übel ausdauren.

Wiewohlen etliche von denen Winter-Schaafen mehr halten wollen / dann von denen / die im Lenzung werden.

Im Sachsen-Lande / schreibet Colerus, ist die rechte Bockzeit etwann um St. Marien-Geburt / 14. Tage oder 3. Wochen vor Michaelis.

Wann ein Widder zur Zeugung faul wäre.

So muß man ihm unter das Essen solche Kräuter und Wurtzeln mit untermengen / welche sie zur Unkeuschheit treiben und anreitzen. Als: Bollen / Saltz / Satyrion oder Stendel-Wurtzel und dergleichen.

Daß ein unbendiger Widder geduldig und bendig werde.

Plinius spricht: Wann man die Böcke bey den Bärten schlichtet / oder ihnen dieselbigen streichet / so werden sie zahm. Schneidet man aber dieselben gar hinweg / so lauffen sie nicht von der Heerde.

Daß die Schaafe den Widdern gerne nachgehen.

So verstopffe ihnen die Ohren mit Wollen / so folgen sie den Widdern gerne auf der Weide nach.

Cap. XVII.

Mittel / die Schaafe von vielen Kranckheiten zu befreyen.

MAn lässet bey einem Wagner oder Krummholtzer / etliche Erlene Höltzer ausbohren / füllet selbige mit Saltz / und stösset es fest auf einander / brennet hernach solches Holtz zu Aschen / so bleibet das Saltz gantz fest / wie ein dicker Prügel liegen / das nimmt man nun / und stössets klein / vermischet es hernach mit Roßmarin / Wachholderbeer / Alant-Wurtz und Entzian-Wurtz / alles klein gestossen / thut davon zu Zeiten unter den Habern / und giebet es den Schaafen mit zu essen / so wird man das

gantze Jahr durch gesunde und von aller Kranckheit befreyete Schaafe haben.

Oder man nehme auf hundert Schaafe: Alant-Wurtz ein halb Pfund / Entzian ein Pfund / Feigen-Schalen ein und ein halb Pfund / stosse das alles zu Pulver / und gebe es dann den Schaafen drey Tage vor / oder drey Tage nach Walpurgi zu essen.

Item / gedörrte geschrottete Gersten / abgepflückte gedörrte Wehrmuth / reine ausgerädene Hanfte gedörrte Wehrmuth / reine ausgerädene Hanf-Spreu / und gestossene Lohrbeeren; unter diese Stück mische Saltz / und gib den Schaafen zwischen Michaelis und Martini / alle Wochen / auf jedem Abend dreymal davon / laß sie aber darauf nicht trincken / diese Artzney heilet den Schaafen alle Kranckheit.

Ferner / nimm rothe Kainicken-Beer / Hasel / Krospern und weissen Hüner-Mist. Diese Stücke gedörret und zu Pulver gestossen / mit Saltz gemischet / und den Schaafen um Martini ein- oder zweymal gegeben / ist gut für alle Seuche der Schaafe.

Wann etwann ein Hauß-Vatter fremde Schaafe kauffet / und solche auf eine Weide treiben lässet / es seye nun gleich die Weide besser oder schlimmer / so nehme man Ofen-Ruß / Rocken-Kleyen und Saltz / eines so viel als des andern / vermische es / und wohl gestossen / von solcher Mixtur gibt man den Schaafen drey Tage zuvor / wie man es ihnen auch einbringen kan / so wird man erfahren / daß ihnen die Weide nicht schädlich seyn kan.

Colerus meldet / die Schaafe haben alle sieben Jahr einen Anstoß / darum magst du deine Schaafe im Herbst kühnlich verkauffen in dem Jahr / wann der Christ-Tag an einem Sonnabend ist.

Dann du bringst sie durch den Sommer nicht / oder sterben dir gar / ja auswärts / also sagen die Schäfer / und stehet solches in der Probe und Erfahrung.

Die Kranckheiten der Schaafe sind mancherley. Als:

Wann ein Schaaf aufstössig wird / so gib demselben nur bald Saltz / mit grünen Wehrmuth zu lecken / oder zu essen / und schneide ihm alsdann in die Ohren.

Wann es unversehens und plötzlich kranck wird / so schlagen ihnen die Schäfer unter den Augen eine Ader / die drucken sie nur mit einem Messer auf / davon werden sie bald wieder gesund / und wird manchem Schaaf damit sein Leben gerettet.

Wann von einer Seuche die Schaafe plötzlich sterben / soll man von einem Stier den Magen nehmen / den mit Wein kochen / Wasser darzu giessen / und mengen / und ihnen das zu trincken geben.

Vor das Verwerffen nehmet Dille / wilde Meister-Wurtz / Fenchel / Lieb-Stöckel-Wurtzel / Erlen-Knospen und Winden / die daran wachsen / alles gedörret / gestossen / und mit Saltz den Schaafen Winters-Zeit / wann trockene Gefröste / und da sie auf die Saat gehen / zwey oder dreymal in einem Monat gegeben; Da aber der Schnee groß / soll man ihnen nichts geben.

Wann die Schaafe das Reissen in den Därmen oder Darm-Gicht haben / so gebe man ihnen gedörrte Zwiebeln / und Hasel-Wurtz / mit Saltz.

Wann die Schaafe kröbigt seyn / nehmet Hauß-Wurtzel / Eschene Rinden / Riemerey / grünen Gartheil / alles zu Pulver gestossen / mit Saltz gegeben; Der Rettich ist ihnen auch gut.

Vor die Wasser-Blasen nehmet Nacht-Schatten / gebrandten Leimen und Quendel zu Pulver gestossen / wann es zuvor gedöret / und nur im Herbst mit Saltz gegeben.

Wann die Schaafe zwischen Fell und Fleisch naß sind / so nehmt ungelöschten Kalck unter gedörrtes Saltz / und darauf nichts zu trincken gegeben. Item / wann sie Wasser haben / soll man ihnen klein gestossene Lein-Kuchen geben mit Saltz.

Wann die Lämmer auswärts durchlässig sind / nehmet Rocken-Kleyen / backet sie in einem neuen Töpfflein / thut gestossenen Wehrmuth und Rauten / und ein wenig Hopffen darein / diß in Saltz gegeben / ist auch den Schaafen gut für böse Feuchtigkeit / so sie naß sind / und benimmt ihnen das Unschlitt zwischen Fell und Fleisch.

So die Lämmer oder Schaafe durchfährtig sind / so nehmet Mehl von Sommer-Korn / gedörret / Alant-Wurtz und Hollunder-Beeren mit Entzian / gar klein zu Pulver gestossen / mit Saltz gegeben.

Wann sie sonsten giftige Kräuter gefressen haben / welches man erkennet / da ihnen der Bauch schnell aufläufft und geschwillet / und sie nicht essen wollen / auch zu weilen niederfallen; so soll man ihnen die Ader in der obern Lippen öffnen / desgleichen die Ader unter dem Schwantz / und Theriac mit Menschen-Harn eingeben.

Bißweilen bekommen die Schaafe grindichte Mäuler / wann sie nemlich von den Kräutern essen / darauf der Mehl-Thau gefallen ist; Da nimmt man Isop und Saltz gleich schwehr / zerstosset und mengets beydes untereinander / und reibet ihnen den Mund / die Lippen und den Gaumen im Halß damit / so vergehet es.

Vor das Drehen der Schaafe / nehmet gemahlen Gersten-Maltz / backet Kuchen daraus / thut darzu den vierdten Theil / so viel ungelöschten Kalck / und gebets ihnen mit Saltz.

Vor das Kollern der Schaafe / kochet man Wergericht in einem Topff / und feucht das Saltz damit.

Vor die Egeln nimmt man Egeln-Kraut und Peters-Wurtzel / gedörret und zu Pulver klein gestossen / darzu wird noch Aschen und Weitzen-Kleyen genommen / und zusammen gemenget; Und also lässt man die Schaafe mit Saltz offt lecken.

Oder / nehmet Erlen- und Eichen-Sprossen / auch einen Hüner-Mist / klein gestossen / und mit Saltz gegeben.

So die Schaafe das Fieber haben.

So sprenget man ihnen die Adern am Kröpff oder zwischen den zweyen Hornen an den Füssen.

Lässet ihnen Blut aus denen Orten / und giebet ihnen wenig zu trincken.

Die beste und vornehmste Artzney ist diese.

Man nehme einen Magen von Widder / siede ihn in Wein und Wasser / und gebe es den Schaafen zu trincken.

Wider die rotzige Fieber der Schaafe. Dieser Kranckheit / so von der Lunge entstehet / mag weder durch das Blutlassen / noch einiges Getränckе / abgeholffen werden.

Die beste Artzney aber ist / daß man das Thier nehme / so die Kranckheit zween Tage gewähret hat / und es ersticke; Dann die andern Schaafe / so wohl als die Widder / sind auf das jenige / was die Krancken in den Bahren lassen / also verleckert / daß sie es gleich auf essen / und also auch davon kranck werden.

Etliche Vieh Aertzte wollen / daß man solche krancke Schaafe auf eine sonderbahre Waide treibe.

Andere wollen / daß man Knoblauch und spitzige Salbey mit einander stosse / einen Tranck mit gutem scharffen Essig davon mache / und den Schaafen / Rossen und anderem krancken Viehe einschütte.

Etliche nehmen einen Löffel-voll Brandweins und guten Theriac / mischen es durch einander / und schütten es dem Viehe ein.

Wider den langwierigen Husten der Schaafe / streuet man ihnen frisches Stroh unter / und gibt ihnen Roß-Hube zu essen. Oder Fœn. Græ. mit Kümmel zerstossen / unter Rocken gemenget / und alsdann ihnen eingeben.

Oder Alant-Wurtz / klein gestossen / und mit Saltz eingegeben. Item / Trieb-Sand und Wall-Wurtz / sind auch gut / sonderlich den jungen Lämmern vor den Husten.

Haben sie die Lungen-Sucht / so stösset man ihnen durch das Ohr Christ-Wurtzel / Lungen-Kraut oder Rettich. Die Kranckheit kommet aus Mangel des Wassers / dann wann das Vieh in der Hitze durstig / so übersäufft es sich hernach / und verfängt also leichtlich.

Wann die Schaafe pocken oder blattern / nehme man dürre Wachholder-Beer / Wasser-Linsen / Rüb-Saamen und Kreße / zerreibe sie / und gebe es ihnen mit Saltz / so schlagen sie nicht aus.

Oder / wann die Schaafe nicht blattern sollen / so gebe man ihnen bey Zeiten weissen Senff / gedörrten Meer-Rettich / Meister- und Alant-Wurtz / Salbey-Blätter / Rauten und Liebstöckel-Wurtz / mit Saltz vermischt.

Sonsten nehmen etliche vier oder fünff blatterige Schaafe / halb lebendige / und halb todte / dürren die in einem Back-Ofen / mit einem Sack-voll grosser Ameisen / und geben solch Pulver hernach den Schaafen unterm Saltz mit zu essen / so vergehet ihnen die Kranckheit bald.

Etliche nehmen ein unrein Leilach von einem unreinen Menschen im Spital / brennen es zu Pulver / darnach nehmen sie auch das pockende Schaaf / das sie unter der Heerde finden / brennen es auch zu Pulver / mengen solches unter das Saltz / und geben es den Schaafen.

Wann die Schaafe räudig sind / so solle man des Schwefels und Galgants / eines soviel / als des andern / nehmen / zerstossen / und mit weissem Rosis / Campher und Wax vermischen / ein Sälblein darmachen / darnach das räudige Schaaf drey Abend nacheinander darmit schmieren / und wiederum mit guter scharffer Laugen / oder mit Saltz-Wasser / abwaschen.

Diese Artzney ist auch wider die Läus-Sucht der Schaafe trefflich gut.

Das Wasser / das man findet in den hohlen Buch-Bäumen / ist sowol für die Räudigkeit der Schaafe / als auch der Pferde und Ochsen / sehr nützlich.

Item / nehmet alte Bircken-Rinde / von dürren Stauden / brennet sie zu Asche / machet eine Laugen daraus / und waschet die Schaafe darmit.

Grosse Roß-Ameisen / samt dem Nest / im Back-Ofen gedörrt / zu Pulver gestossen / und denen Schaafen mit Saltz zu essen gegeben / treibet die Rauden auch hinweg.

Ingleichem dörret Lang-Wurtzel / das Kraut Kinitz / und Wermuth / stossets / und vermischet es mit Saltz / und gebts den Schaafen.

Die Schaafe werden bißweilen auch grindig / husten gerne / und bluten offt / welches dann der ärgste Zufall des Haupts ist / und fast unheilbar / sehr schädlich und erblich.

So offt gemeldte Kranckheit unter die Schaafe kommt / und regieret / so muß man die Lufft und ihre eigene Schaaf-Ställe verändern / dieselbige reinigen und ausmisten / mit gutem neuen Stroh erfrischen / die Streu ziemlich hoch und dick machen / auch den Stall mit Thymian / Roßmarin / Wachholder / Poley / Majoran / Basilien / Frauen-Kraut / und andern wohlriechenden Kräutern / etliche Tage beräuchern; Denen andern Schaafen aber alsobald und eilends Saltz und Schwefel vermischt zu essen geben; Solches purgirt und erhält die Gesunden vor solchen anfallenden Kranckheiten.

Dieser jetzt-gemeldte Zustand kommt die Schaafe gemeiniglich an / wann sie böse ungesunde Kräuter gessen / oder faule und still-stehende Wasser getruncken. Item / an solchen Orten geweidet worden / welche das grosse Gewässer überlauffen / oder sehr gefeuchtet und genetzet hat.

Für den Unflath der Schaafe nimmt man Blut-Kraut / dörret und zerreibet es / und menget es unter das Saltz. Oder stösset es den Schaafen mit Gewalt in den Hals.

Item / rothen Wein / Holder-Beer und Gersten-Mehl / vermenget es wohl untereinander / wie einen Teig / backet Brod daraus gantz dürre / lasset es darnach in einer Oel-Mühle zu Pulver stampffen / und gebet es alsdann den Schaafen unter dem Saltz.

Oder man nimmt gelben Senff / sobald man den Unflath an den Schaafen gewahr wird / und stösset ihn den Schaafen in das Maul / daß sie ihn fressen.

Oder drucket den gelben Senff in Brod / daß ihn das Schaaf mit dem Brod hinein isset / und schüttet ihme alsdann noch eine Hand-voll in den Hals.

Für die Würmer im Leibe nimm Asche aus dem Kachel-Ofen / die wohl gebrannt ist / thue sie in guten Wein-Essig / und laß es die Schaafe einnehmen / wie du es ihnen einbringen kanst / ist gut / sonderlich / wann sie von Hopffen-Rancken gebrannt ist.

Den Schaafen für die Würmer in der Leber. Bißweilen bekommen die Schaafe breite schwartze

Würmer/ wann nasse Sommer seyn / in der Leber/ wie die Sanguisugæ, Ihlen oder Egeln / und alsdann husten die Schaafe / wann sie solche haben / so gibt man ihnen Wermuth mit Saltz / das hilfft.

Für die Lungen-Würmer der Schaafe nimm Hasel-Laub / Holder-Beeren / Gersten-Mehl/ Küppeling von den Bircken/ Meister-Wurtz/ Heiligen Geistes-Wurtz / ꝛc. mache es dürr / reibe es klein / und gib es den Schaafen unter das Saltz.

Oder nimm Wurm-Mehl aus einem Birn-Baum/ menge es mit Saltz/ und gib es den Schaafen zu essen.

Wider den Nagel (welche Kranckheit die Lämmer sehr plaget) nehme man Alaun / Schwefel und Wein-Essig/ untereinander vermischt.

Oder einen unzeitigen Granat-Apffel / ehe er Kerne bekommet / zerstossen mit Alaun und Wein-Essig.

Oder gebrannte Gall-Aepffel / stosse sie zu Pulver / zerreibe solche in Wein / und lege es hernach darauf.

Verruckung der Sinnen/ oder die Taubsucht/ bekommen die Schaafe in den heissen Hunds-Tägen; Sie gehaben sich sehr übel/ wenden sich herum/ strauchelen und fallen stets / und springen ohne einige Ursach/ brennet ihnen auch die Stirn wie Feuer. In solcher Kranckheit muß man ihnen mit einem spitzigen Hörnlein die Adern auf der Nasen/ gleich in der Mitten / so tieff / als es möglich / aufschlitzen/ so wird es sich bald äusseren / wo es mit dem Vich hinaus will. Allein dieses Mittel ist sehr gefährlich/ dieweil sie gern darnach in eine Ohnmacht zu fallen pflegen. Deßwegen hält man mehr darauf / in dergleichen Fällen ihnen die Ader an den Schläfen zu öffnen / und das Blut mässig heraus zu lassen. Dieses Mittel hat öffters geholffen.

Wann die Schaafe faul werden / nimmt man Liebstöckel / Alant-Wurtzel / Wachholder-Beer / Espen-Laub und Lorbeeren / und stampffet alles untereinander / davon gibt man den Schaafen / wann man sich für der Fäulung befahret/ etliche Hand-voll unter das Saltz / allezeit über den dritten Tag des Abends/ wann sie eingetrieben werden/ in die Saltz-Tröge: Da kan man dann leicht sehen / welche die Fäulung schon angegriffen habe; Dann diese werden nichts sonderliches fressen / sondern vom Saltz-Trog hinweg gehen; Deßwegen soll man ihnen solch gemengtes Saltz mit einer Holder-Röhren im Hals schütten/ und sie so lang vest halten/ biß sie es hinunter fressen / wo man nun dieses öffters continuiret / und sie niemals eher / als auf den Morgen / trincken läßt/ so wird man eine gute Würckung verspühren.

Die Schaafe seynd sowol/ als die Säue/ um des heßlichen Gestancks des Schaaf-Mistes willen/ der Pestilentz unterworffen. Damit man aber durch dieses Ubel nicht möge unversehens gefähret werden/ so haben die Schäfer die Gewohnheit an theils Orten/ ihre Schaaf-Ställe mit wohlriechenden Kräutern/ als da seynd Poley/ wilder Balsam/ Wachholder/ Rauten und Wohlgemuth/ zu räuchern/ und unter ihre Speiß und Futter geben sie ihnen Enzian-Wurtzeln/ Liebstöckel-Wurtzeln/ Süßholtz/ Calmus-Wurtzeln/ Lorbeer und Schwefel/ item / Rus/ Erlen-Aschen/ und eine gute Portion Saltz/ alle Wochen zweymal.

Item/ Wohlgemuth und wilder Balsam ist nicht allein für diese Kranckheit / sondern für die Schaaf-Husten auch trefflich gut.

Oder man vermische Ziegen-Milch mit Wasser/ und tränckе die Schaafe damit/ so bleiben sie vor der Pest und vielen Kranckheiten befreyet.

Wann die Schaafe in den heissen Hunds-Tägen von der Sonnen-Hitze zu sehr erhitzet werden/ und von den andern Schaafen abtretten / allein stehen/ und nicht essen wollen/ so gebt ihnen den Safft/ so im Frühling aus den Bircken lauffet / wann darein gehauen oder geschnitten wird/ und lasst sie Bircken-Laub essen.

Wann ein Schaaf Läuse/ oder die Holtz-Böcke hat. Die Holtz-Böcke seynd kleine rauhe Würmlein / wie die Wantzen / beissen sich in die Haut der Schaafe / Hunde und Ochsen / tieff hinein / und plagen diese Thier gar sehr.

Wann man nun siehet/ daß die Schaafe mit diesem Ungeziefer geplaget / so kan man die Wurtzel Aceris zerstossen / und in dem Wasser kochen / denen Schaafen die Wolle oben auf dem Rucken voneinander ziehen / und sie damit über den Rucken begiessen/ daß es auf beyden Seiten von ihnen wieder herab fleufft / so wird sich solches Ungeziefer bald verliehren.

Etliche gebrauchen hierzu die Wurtzel Mandragoræ, des Alrauns/ aber darbey muß man vorsichtig seyn/ daß die Schaafe nichts davon zu kosten bekommen/ dann die Mandragora ist giftig.

Für das Draben. Tormentillen- und Wolffs-Wurtzel seyn gut für das Draben der Schaafe/ wann man sie mit Saltz brauchet / wie es gebräuchlich ist.

Wann die Schaafe Geschwäre haben / so nimm weiches Pech und Schweinen Schmeer / mache mit gutem Wein-Essig eine Sälbe daraus/ und schmier die Schaafe damit.

Wann sich ein Schaaf rohe gerieben hat/ so soll man weich Pech/ Alaun/ Schwefel und Essig/ untereinander mengen/ und es damit schmieren.

Oder man solle den Rost vom Kupffer darein streuen.

St. Anthoni-Feuer ist auch denen Schaafen gar übel zu heilen / man kan nichts anders vornehmen/ als daß man mit Geiß-Milch das presthaffte Glied bähe; Doch ist allezeit besser / daß man das inficirte Schaaf gleich aus der Heerde hinweg thue / damit die andern nicht auch damit hernach mögen behafftet werden.

Für das Hincken der Schaafe. Wann die Schaafe/ wegen Erweichung des Horns/ weilen sie vielleicht eine lange Zeit in ihrem Mist gestanden / hincken/ oder sonsten nicht wohl gehen mögen/ so soll man ihnen das Horn an der Spitzen / das am meisten ver-

derbet/ abschneiden/ und ungelöschten Kalch darüber schlagen/ und mit einem Lumpen einen Tage verbinden/ darnach den andern Tage Spangrün darüber legen/ und immerdar umwechseln/ so lange/ biß das Horn wieder starck und hart ist worden.

Wann ein Schaaf ein Bein bricht/ muß mans heilen/ wie einen Bein-Bruch am Menschen/ das Bein schindeln/ schmieren/ mit geölter Wollen umbinden/ und hernach die ordentliche Bruch-Pflaster überlegen.

Cap. XVIII.

Von dem Ziegen-Vieh.

OBwolen die Ziegen noch einen ziemlichen Nutzen geben/ so hat man doch nicht überall Gelegenheit/ dieselben nützlich zu halten; Dann an manchen Orten werden sie nicht gerne gehalten/ wegen des Wildprāts; An einem andern gibts kein Gesträuch und Büsche; Wer sie dann soll im Stall alleine mit Futter erhalten/ den kostets mehr/ als es ihm nutzet; Dann die Ziegen sind gefrässige/ und darbey eckele Thiere. Etliche wollen auch/ wo es viel Wälder gibt/ und Wölffe hat/ nicht gerne Ziegen halten/ sagen/ daß die Wölff dieselbe von Weitem wittern und riechen/ und dadurch herbey gelocket werden/ so hernachmahls auch dem andern Viehe grossen Schaden thun.

Jedoch sind sie wegen der Milch-Speise wohl zu erhalten/ und geben offt drey Ziegen soviel Milch/ als eine Kuh.

Die Ziegen-Weide ist die beste/ wo es viel Gesträuche/ Laub und Bast giebet.

Wo man grosse Vieh-Anger hat/ da können sie sich auch/ jedoch nicht so gut/ als an vorgedachten Orten/ behelffen.

Ziegen-Futter ist ausser dem Laube/ welches die Ziegen weit lieber fressen/ dem Kühe-Futter gleich/ sich achten sie das Stroh gegen das Rind-Viehe sehr wenig/ besonders/ wann es nicht gehäckt/ und noch grob ist. Zwey Ziegen fressen offt soviel/ als eine Kuh/ und wie man denen Kühen das Brühe-Futter bereitet/ so thut mans auch für die Ziegen/ die wollen sie gerne etwas bessers eingemenget und durchstreuet haben.

Man solle ihnen bißweilen ein Fuder Dännen- oder Fichten-Reisig/ oder ander grün Holtz/ in den Hof führen lassen/ da nagen und scheelen sie die Rinden ab/ und gedeyen wohl darvon/ beydes die Alten und die Jungen.

An theils Orten hält mans mit den Ziegen allerdings/ wie mit den Schaafen/ nur daß man ihnen kein so köstlich oder gut Futter giebet/ und wo sie in das Gehöltze Winters-Zeit ausgehen/ pfleget man ihnen wenig/ oder wol weiter nichts zu geben.

Die Auffziehung ist leicht/ und kommet auch meist mit dem Schaaf-Viehe überein; So mehret sich auch dieses Vich gar geschwind/ und darff eine alte Ziege wol zwey oder drey junge Zieglein auf einmal bringen/ dann werden solche junge Zieglein in der achten oder neundten Wochen/ im Vollmond/ abgezeit: Die alten Ziegen aber werden durchs gantze Jahr (sobald nemlich die Zieglein von ihnen kommen/ und zu fressen beginnen/ biß sie wieder junge Zieglein bekommen) gemolcken.

Ferners ist zu mercken/ daß die Ziegen um die Wetffungs-Zeit besser gewartet und gefüttert werden müssen.

Fünffinger-Kraut und Diptam-Wurtzel sollen denen Ziegen viel Milch geben; Man soll ihnen auch Diptam-Wurtzel an die Bäuche binden.

Wann die Ziegen plötzlich kranck werden/ stosset Krebs-Schaalen zu Pulver/ und gebt einer Ziegen ein halb Loth ein/ sie werden bald wieder gesund.

Wer ungeschnittene Böcke schlachten will/ der thue es um die Erndte/ hernach beginnen sie wieder starck zu riechen/ und das Fleisch auch zengericht zu schmecken.

Wer Ziegen kauffen will/ der kaufft nicht alte/ sondern junge/ starcke/ grosse/ fette und glatte Ziegen/ die viel und dicke Haar haben.

Von den Ziegen/ die unter dem Kien einen Bart haben/ pfleget man allezeit mehr zu halten/ dann von den andern/ die Kien-Bärte haben.

Man erwähle auch solche Ziegen/ die mehr jung/ als alt sind/ dann sie werden auf solche Weise mehr Frucht bringen/ sie sollen auch unter dem Schwantz zwey Brüstlein oder Wärtzen haben/ weilen diese vor andern fruchtbar seyn sollen.

Die roth-färbigen und schwartzen Ziegen sind besser/ als die weissen/ dann ob man wol vorgibt/ es seyen die weissen Ziegen Milch-reich/ so sind doch die Rothfärbigen und Schwartzen viel wackerer und schöner.

So ist es auch viel besser/ daß eine Ziege ungehörnet/ als gehörnet seye; Dann welche keine Hörner haben/ die vergleichen sich viel eher mit den Schaafen/ seynd auch viel der Meynung/ daß solche ungehörnete Ziegen mehr Milch geben/ als die andern/ und werden grösser/ als die da Hörner haben.

Von der Ziegen Alter/ und wie lang eine Ziege leben kan. Die Böcke werden nicht alt/ wegen der grossen Unzucht/ damit sie vor andern Thieren angefüllet seyn/ man schreibet von ihme/ daß er noch im Sug seiner eigenen Mutter nicht verschonen solle. Darum muß er/ nach der Regul quicquid citò fit, citò perit, gar zeitlich wieder umsatteln/ dann er allbereit im fünfften Jahr seines Alters per venerem so exhauriret.

Etliche melden/ daß man die Ziegen über 8. Jahr nicht alt werden lassen solle/ sonderlich/ wann sie vor dem dritten Jahr gejunget haben/ dann wann sie sieben- oder achtmalen gezickelt/ so werden sie unfruchtbar.

Die Lateiner nennen die Ziegen Capras, quasi Carpas, à carpendis virgultorum & herbarum summitatibus, wie Colerus meldet/ daß sie die Spitzen von den Gesträuchen und Kräutern abbeissen/

und die Blätter und Stämme benagen/ wie sie dann allezeit an den Bäumen in die Höhe über sich Klettern / da sie darzu kommen / und sie erreichen können/ derowegen sind sie dem jungen Holtz / Weiden und Bäumen schädlich / dann sie beissen dem jungen Holtz/ das abgehauen ist / und aus den Wurtzeln wieder auswachsen soll / als Bircken / Erlen / Weiden/ Aichen die Spitzen ab / daß sie nicht leichtlich wieder aufkommen können.

Und wann die Ziegen an die Obst-Gärten kommen / so fressen sie von den jungen Bäumlein die Rinden / rings umher gantz und gar weg / so weit und hoch sie dieselbige erreichen können.

Den Oel-Bäumen sind die Ziegen auch gar schädlich / also / daß wann sie denselben nur belecken / so verdirbet er bald / und vielmehr wann sie ihn beseifet oder beschelet.

Cap. XIX.

Von dem Nutzen der Ziegen / auch wie man die jungen Böcklein erziehen / und sie mästen solle.

DJe Ziegen thun einen Hungrigen mit ihrem Fleisch / Milch / Butter und Käse auf das beste speissen.

Mit ihren Fellen und Haaren bekleiden sie einen Nackenden.

Mit ihrem Mist und Unrin dungen sie das Feld.

Darum ist an einer Ziegen nichts / das einem Menschen nicht zu gute kommen sollte.

Aus der Geiß-Milch machet man delicate Käse; Ferner ist die Geiß-Milch eine treffliche gute Artzney vor das hart geschwollene Miltz / doch solle die Geiß vorhero mit Eppich eine Zeitlang gespeisset werden.

Der rothe Safft / welcher von gebratener Geiß-Leber heraus tropffet / ist zu blöden Gesichtern trefflich gut. Die Leber gebraten und gessen / vertreibet den Aussatz.

Bocks- und Geiß-Blut geröstet/stillet den Bauch-Fluß. Durch der warmen Ziegen-Gall / wird das Gesicht geläutert und geschärffet.

Bocks-Schaam gebrannt und gepülvert/ machet schwartze Zähne weiß und sauber.

Ein frisch abgestreifftes warmes Ziegen-Fell/ über eine Wunde gelegt / zeucht den Gifft aus/ und heilet.

Aus den jungen Ziegen-Fellen / oder Häutlein / machet man schöne zarte Handschuhe / gute starcke Gürteln / Säckel / Beutel / und Nestel.

Aus Bock-Fellen wird das herrliche Corduanische Leder/ zu Schuhen und andern Sachen/ bereitet.

Das Bocks-Unschlit gebrauchen die Aertzte in der rothen Ruhr.

Der Mist lindert die Schmertzen des Podagrä/ wann man Bocken-Unschlit mit Eppich-Safft darunter vermischet.

Der Urin stillet die Schmertzen der Ohren/ wann er warm gemacht/ und laulicht darein getropffet wird.

Geiß-Koth Pflaster-Weiß aufgelegt / zertheilet die harten Knollen hinter den Ohren/ die Geschwär/ das Hüfft-Wehe / und andere Geschwulst.

Die Böcklein lässet man schneiden/ wann sie vier Wochen gesogen haben / und lässet sie darnach wieder zwey oder drey Wochen saugen / biß sie heil werden / man muß sie immer mählich mit essen lernen / und ihnen Brod / Haber / und andere Dinge geben. Man kan alle Jahre zum wenigsten ein paar geschnittener Böcke ziehen / selbige auf guter Waide halten / wann sie nun 2. Jahr alt seyn / so werden sie vierzähnig / sind alsdann am besten zu schlachten / und haben so gut Fleisch als irgend ein Hammel. Wann sie im Herbst nichts mehr draussen finden/ mag man sie anfangen zu mästen/ man gibt ihnen Haber / Brod / Schrot / Ruben / Aicheln und dergleichen / etwann 4. Wochen nacheinander. Oder Haber und Kleyen / nur trocken zu essen / öffters Salz zu lecken / das Getränck wird wärmlich mit Kleyen vermenget ihnen vorgetragen. Wann man die Böcke um Michaelis schlachtet / da sind die Felle zum besten / aber um Weyhnachten sind die Felle böß und wenig nutz. Sonderlichen aber solle man sich weisser geschnittener Böcke befleissigen / dann diese haben gut gesund Böcken-Unschlit / das man hernach zu mancherley Sachen / als Salben/ zu Schäden nützlich gebrauchen kan. Das Blut von weissen Böcken ist auch sehr gut / das hacket man / und brauchts in Nothfall mit warmen Essig/ vor das geronnene Blut im Leibe/ wann einer etwann zu schwer gehoben/ oder sonsten mit dem Leibe hart gefallen.

Wer aber einen Bock aufziehen will/ der muß ihn bald nach dem Säugen innen halten / und unter die Ziegen nicht kommen lassen / biß zu seiner Zeit / dann er ist hitziger Natur / daß sein Blut auch einen harten Diamant / den sonst kein Feuer noch Eisen erzwingen kan / erweichet.

Die besten Böcke bekommen grosse starcke Hörner / und haben lange Hoden / riechen starck / wann sie um die Nieren fett werden / sterben sie leichtlich / und ist auch sonsten dieselbige Fettigkeit nicht gut / dann sie werden dadurch zur Zucht verderben.

Wann man im Sommer einen schwartzen Bock nimmt / wann die Sonne im Löwen ist / es muß aber der Bock 3. oder 4. Jahr alt seyn / und sperret ihn 3. Wochen nacheinander ein / gibt dem Bock nichts dann eitel Eppich (Hedera) zu essen/ und schlachtet ihn / fänget das Blut von ihme/ dörret das an einem Ort da die Sonne nicht hin scheinet/ und brauchet es darnach / so bricht es den Stein in den Nieren und Blasen. Wann man Bocks-Hörner brennet / so jagt man die Schlangen mit dem Gestanck weg / und heilet damit die Fisteln / den Krebs / und andere um sich fressende Kranckheiten. Bocks-Leber dienet wider die Biß der tollen Hunde / und wann man seinen Urin mit Galle vermischet / so heilet und vertreibet man darmit den Aussatz.

Ein junges Zicklein und Böcklein hat gar ein liebliches Fleisch / das leicht zu verdauen / wohl näh-

ret /

zet / und gut Geblüt machet. Es ist auch ein lustig / frölich / verreitzig und lieblich Ding um ein jung Ziegklein oder Böcklein. Das Fleisch von solchen Ziegklein oder Böcklein / ist den krancken Leuten sehr nutzlich und gut / sonderlichen wann die Kranckheit beginnet abzunehmen / und ist den Menschen viel gesunder / dann die jungen Lämmlein / wegen seines Temperaments, dann es ist feuchter und wermer Natur.

Es kennet seine Mutter am Schreyen und Blöcken / hat ein scharffes Gesicht / scheinet von aussen dürre zu seyn / aber inwendig ist es gar fett und fleischigt.

Cap. XX.

Von den Schweinen.

EIn Haus-Wirth soll niemals keine Gelegenheit aus den Händen gehen lassen / die er sich nicht zu Nutzen mache; darum soll er sich auch Schwein-Vieh zu halten und zu ziehen befleissen / zumalen bey einer Haushaltung schier jederzeit diese Gelegenheiten und Mittel darzu vorhanden / nemlich (1) das Gespühlich / (2) die gemeine Waide / (3) der Hof / als worauff so manches Körnlein im Stroh und sonsten umkommt / dergleichen die Schweine aber zu suchen begierig sind; Uber dieses so pfleget auch darzu zu kommen / daß man (4) vom Brauen und (5) dem Brandwein-Brennen / die Träber oder Seihe / auch (6) an manchem Orte noch die Eichel-Mast haben kan.

Nachdem nun solches viel oder wenig vorhanden / nachdem soll auch ein kluger Haus-Wirth die Anzahl des Schwein-Viehes richten.

Diejenigen / so leichte zu den Schweinen kommen wollen / kauffen sich im Frühling junge Schweine / welche sie mit geringem Kosten / zumal wo sie mit zu Felde gehen / den folgenden Sommer hinbringen können: Dann obschon im Herbst die jungen Schweine wohlfail sind / so machet sie doch der darauf kommende Winter / wegen des Futters theurer / und hat es / so eine harter Winter kommt / Mühe und Gefahr / selbige hindurch zu bringen.

Bey dem Anschaffen der Schweine / siehet man fürnemlich auf die gute Art / welche aus der Gestalt abzunehmen: Wann sie einfärbig / lang / und viel Zitzen am Bauch haben / so werden sie vor gut und tüchtig gehalten.

Auf der Waide geniessen die Schweine nicht allezeit gar viel / ausser der Erndte-Zeit / auf denen Stoppeln / und wo Eicheln vorhanden / darum müssen sie zu Hause mit Futter vollends satt gefüttert werden: Und macht man ihnen zu der Zeit / da sie der Waide gemeinlich geniessen / einen Tranck vom Spühlig / darunter offt ein wenig Kleyen oder Träbern / auch wol offt gar nichts genommen wird. Wann sie aber keine / oder schlechte Waide haben / brühet man ihnen Rocken-Spreu / und menget sie mit Kleyen oder Träbern; Oder wann deren keines vorhanden / wird gemeines Getraide geschroten / und gebrauchet. Auch Kleb- und Staub. von der Rocken-Spreu und anderen ausgesiebet / und denen Schweinen mit untergemenget. Bißweilen wird auch die Lein-Käben (Knoten) nachdem der Lein ausgedroschen oder ausgefallen / vor die Schweine gebrühet / und verbraucht.

Den Schwein-Trog soll man alle Tag säubern und ausfegen: Und dieweil die Zeit ungleich / soll man sich mit Eicheln / Holtz-Aepffeln und wilden Biern bey Zeiten versehen / und desselben einen guten Vorrath haben: Kan man aber solches nicht haben / so werden die Schweine auch mit geschwelter Gersten / Habern / Kleyen / Köhl und Ruben gemästet. Auch kan man bißweilen dünne laue Milch oder Käs-Molcken / unter die Kleyen gemischt / geben.

Die Stallung der Schweine muß so wol auf der Seiten / als unten der Boden / entweder steinern / oder von Bohlen (starcken Brettern) seyn / und alle Monat frischer Sand auf den Boden gestreuet werden / damit solcher des Schweins Harn verzehre: Dann es ist ein reissend unruhig Thier / wann es hungrig oder zukommen (brähnen) will / so brichts die Lieter an den Trögen / und die Thüren auf / ja es steiget oben heraus / wann die Koben niedrig / und nicht feste beleget.

Etliche werffen den Schweinen ins Trincken ein wenig Saltz / so ihnen wohl bekommt / andere legen in die Tonnen / darein sie das Gespühle giessen / Schwefel durchs gantze Jahr / soll deren Schweinen gleichfalls sehr gut seyn: Auch pfleget man bald nach Ostern den Schweinen Angelica mit Kraut und Wurtzel in das Trincken zu legen / und wann die Krafft daraus ist / wiederum frühe darein zu thun / und solches also das gantze Jahr über zu continuiren / so soll kein Schwein sterben.

Im Mayen fressen die Schweine auf der Waide viel Raupen mit ein / davon sie franck werden / da soll man ihnen Christ-Wurtz ins Trincken legen / daß sie sich reinigen können.

Um Bartholomäi pfleget man insgemein / und zwar im ersten Viertel des zunehmenden Mondes / die Speck-Schweine auf die Mastung zu stellen / so sollen sie wohl masten und zunehmen.

Man soll immerzu die grossen Schweine zusammen thun in einen Stall; Und die geringen und kleinen auch allein halten / und einem jeden sein Theil absonderlich geben lassen im Essen und Trincken.

Will man die Schweine bald faißt machen: Nimm Habern wohl gesaltzen / geschwelkt in einem Kessel / und gewaltig heiß umgerührt / hernach einen Tag oder zween beschwehrt in einer Standen wie Kraut / gib alsdann dem Schwein des Morgends um fünff oder sechs Uhr eine Schüssel voll / und dann über eine Stund gib ihm zu trincken / das thue des Tags viermal.

Weilen aber die Schweine am besten durch die Mehrung genutzet werden; so ist mit Fleiß zu sehen auf eine gute Fähr-Mutter / die weder zu jung / nemlich unter anderthalb Jahren; Noch zu alt / das ist / über 6. Jahr; Dann wann sie zu alt / gibts matt und

schläferig Vieh: Ist aber das Zucht-Vieh zu jung/ so bleibet die Frucht klein und geringe. Man soll sich auch einer solchen Fähr-Mutter zur Zucht befleissigen/ welche langseitig und gewichtig ist.

Ein Eber besagten Alters / und von guter Art / ist zugleich vonnöthen.

Die Zukommungs-Zeit muß mit allem Fleiß in Acht genommen / und die Würffe also eingerichtet werden / daß der eine zu Anfang / oder im Mittel des Mertzens ; Der andere aber um Bartholomäi geschehe: Wer hierauf nicht achtet / und zulässet / daß der eine Wurff mitten im Winter kommt / der büsset den sonst guten Nutzen bald ein: Dann die Schweine/ so auf jetztgedachte Zeit jung werden / bleiben selten am Leben / und trauet niemand dieselben zu kauffen und aufzuziehen.

Gegen das Ende der Trag-Zeit / welches vier Monat währet / muß man ihnen mehr und ein wenig besser Futter geben / als sonst. Zwischen der Trag-Zeit sollen sie nicht hefftig gejaget noch geschlagen werden / dann sonsten verwerffen sie leichte ; und sind auch keinem Thier leichter die Lenden einzuschlagen / als den Schweinen.

Wann man vermercket / daß die Sau ferckeln will / so muß in dem Stall eine reine Streu / der Stall fein vermacht / und die Sau warm gehalten werden.

Wann eine Fähr-Mutter geworffen hat / so soll man sie mit ihren Ferckeln an einem kleinen absonderlichen Ort halten ; sonderlich / so bald man höret/ daß die Sau Junge bekommen / fleissig nachsehen / und der Alten ein dick-laulicht Getränck bringen/ damit sie den leeren Bauch füllet und die Hitze stillet / dann etliche fressen vor Geitz und Hunger ihre Jungen / wann man nicht bey Zeiten zu ihnen kommet / und sie auf jetztgedachte Weise versorget. Nachgehends / so lange die Jungen saugen / muß man die Alten wohl füttern / und ihnen besser zu fressen geben/ mit Schrot die Spreu und das Gespühle desto besser mengen / damit sie die Ferckel wohl säugen / und diese auch wohl wachsen und zunehmen können.

Auch muß man die Jungen bey Zeiten gewöhnen / daß sie ein und anders fressen lernen / damit/ wann sie abgesetzet werden / sie nicht verbutten.

Zu dem Ende kan man ihnen geringe Körner / gemacht Schrot / und ein laulicht Sauffen / darein schwartz Mehl gerühret / vorsetzen / so gewöhnen sie sich bald an zum fressen.

In der 6. oder 7ten Woche setzet man sie ab / wann der Monden im andern Viertel oder voll ist; und da ist ihnen nichts bessers dann Gersten-Körner/ und Getränckе vom Gersten-Schrot oder Mehl gemenget.

Des Morgens schüttet man ihnen auf einen trocknen Platz / darzu nicht Hüner oder ander Vieh können / Gersten / mit wenigem einmal oder drey vor/ und setzt ihnen das Trincken im Tröglein darbey/ darnach lässt man sie ein wenig im Hofe ergehen.

Des Mittags wird ihnen wiederum also vorgeschüttet / und werden mit gutem Trincken / etwan von Molcken oder mit Schrot gemenget/ getränckет.

Auf dem Abend giebet man ihnen dergleichen. Etliche aber lassen die Gersten auf dem Ofen oder sonsten dörren / und gebens ihnen / dann sie sollen besser davon gedeyen.

Weil sie noch kleine sind / muß man ihrer wohl warten / daß sie zur Stärcke kommen / dann sonst bringet man sie nicht zu Kräfften / und wachsen sie nirgend hin.

Mit guter und dicker Spreu soll man sie gleichfalls wohl versehen / darein sie kriechen und beysammen liegen können.

Die Ferckel / so im späten Herbst hinein kommen / soll man gar nicht absetzen / dann sie gestehen den Winter über zu viel / und ist doch alles an ihnen vergebens / so daß sie nirgend hinwachsen wollen. Dann weilen sie nur in warmen Stuben erzogen worden müssen/ so verbutten sie dann gantz und gar / wann sie aus der Wärme kommen / oder nehmen doch gar ungerne zu / ja pflegen gemeiniglich zu sterben: Derher nichts bessers / als daß man sie alsobald vom Stverkaufft / oder schlachtet und verspeiset.

Wann man die Schweine schneiden läst / muman sorgfältig seyn / daß nach dem Schneiden solVieh nicht überfüttert / oder in die Scheuren gelassen werde / da es zu viel frisset / als worüber sie nawenig Stunden dahin sterben.

Cap. XXI.

Schweine zahm zu machen / und vor allerhand Kranckheiten zu bewahren.

Etliche böse Schweine kan man übel von den Hirten / oder zu Felde bringen/ sondern sie entlauffen unter dem Treiben. So gebe man ihnen Gehirn von einem Raben/ in einem Spühlicht/ oder sonsten zu fressen / so lauffen sie demjenigen selbst nach / der es ihnen gegeben hat.

Es ist für das Sterben oder Umfallen der Schweine sehr gut und gesund/ wann man ihnen in den Tranck ein wenig Saltz wirfft.

Etliche legen ihnen auch in die Spühlicht-Butten/ da sie den Schweinen-Tranck innen haben/ wilde Rüben / Schwefel / Geistwurtz / Baldrian/ oder einen geräucherten Fuchs/ so gedeyen sie wohl/ und wird ihnen durch das gantze Jahr kein Schwein leichtlich kranck. Oder Liebstöckel / Alantwurtz / und grosse Kletten-Wurtz / diese drey Stuck in das Gespühl oder Tranck gelegt / und den Schweinen täglich davon gegeben.

Item / zerstosse grauen Schwefel / Angelica / Nieß-Wurtz / ana, vor zwey Groschen / lege es in ein neu Säcklein in ihren Tranck/ oder lege ihnen grosse wilde Rüben in den Tranck.

Item / nimm Otter-Wurtzel / weisse Hindlauf / Wegwart genandt / weisse Raute / Adermuth / jed-

eine Hand-voll / stosse es alles klein / siede so viel Gersten / als sie auf einmal auffressen können / biß sie aufbarst / thue zwo Hand-voll Saltz darunter / und gib es ihnen alle Jahr im Brach-Monat zu essen / und wann sie es gefressen haben / so jage sie wieder in den Stall / laß sie wohl darauf schlaffen / so stirbet das gantze Jahr durch kein Schwein.

Wann die Schweine mit gekrümmten Rücken stehen / setzen alle vier Füsse zusammen und zittern / so bohre ihnen ein Löchlein in ein Ohr / und stecke in dasselbe Löchlein Christ-Wurtzel / so zeucht die Wurtzel allen Gifft aus dem Leibe in das Ohr / und so das Ohr geschwillet / so geneset das Schwein / dasselbige Ohr fället darnach gantz weg / und das Schwein wird wieder gesund.

Es dienen auch wider Gifft / Tabac / Aderwuth / Knoblauch / Cardobenedict / Fenchel / Poley / Hederich / wilder Senff / Raute / Liebstöckel und dergleichen.

Oder das Pulver von den drey Geschlechten der Hirtz-Wurtz / mit gepülverten Wachholder-Beeren vermischt / unter das Fressen gemenget. Prob.

Andere nehmen der weissen und schwartzen Hirtz-Wurtz / Berg-Peterlein-Wurtzel / Wachholder-Beeren / jedes ein halb Pfund / Eber-Wurtz / Liebstöckel-Wurtz / jedes ein viertel Pfund / gestossen zu einem Pulver / und behalten es zu gleichem Gebrauch.

Man pfleget ihnen auch die Sommer-Hitze über / Christ-Wurtz oder Angelica-Wurtz und Entzian; Item / Alant / Eber-Wurtz / sammt dem Kraut / Lachen-Knoblauch / Meister-Wurtz / Liebstöckel / Engelwurtz / und Wermuth / ins Getränke zu thun / damit ihnen das eingeschluckte Ungeziefer und die grosse Sommer-Hitze nicht schaden möge.

Oder nimm gut Büchsen-Pulver / einen Schuß / gute Venedische oder Land-Seiffen / Lohr-Beer / Wasser von einem kleinem Mägdlein oder Knäblein. Thue es in einen grossen Topff / und laß die vorgemeldete Stück darinnen eine zimliche Weile wohl durch einander sieden / mische hernach alle Morgen auf ein Schwein einen Löffel-voll dieses Dings in seinen Tranck / laß es davon trincken / so soll ein krancke Sau mit Gott / wieder frisch / und die andern / so gesund seyn / nicht kranck werden.

Item / nimm einen Hunds-Kopff / und stecke ihn voll ungelöschten Schwefel / darnach nimm etwann 36. Schnecken-Häußlein / und stecke die auf einen warmen Heerd in einem Back-Ofen / da man das Brod eingenommen / eine Stunde lang / nimm sie dann heraus / zerstosse sie / mache ein Pulver daraus / und gebe dasselbige allein in ein Tüchlein. Nachmals siede die drey Stücke in einen groben Lumpen / lege es in das Gespühle / und gib den Schweinen alle Morgen davon zu sauffen / es hilfft gewiß. Dann es ist vielen versucht worden.

Oder Eber-Wurtz / Creutz-Kraut / Ranck-Korn / Feldicht und Ascher-Rade / (die Asche / davon man Lauge gemacht hat /) diese 3. Kräuter lasse man wohl sieden / und thue sie sampt der Ascher-Rade den Schweinen in den Trog / und laß sie also miteinander brauchen.

Wird ein Schwein kranck / so nimm weisse Nießwurtz / vor zwey Schilling Kupffer-Wasser / ein wenig grösser dann eine Hasel-Nuß / und Theriac einer Bohnen groß / dieses alles in etwann vor einen Groschen Bier / wohl gesotten / dem Schwein eingegossen / und dasselbige in einem Stall / daß es nicht in der Lufft umher lauffe / versperret gehalten. Den andern Tag aber / wann man es wiederum ausläßt / soll man Lohrbeer / Alant-Wurtz / und grünen Schwefel / durch einander stossen / und solches / dem Schweine in Kleyen oder Mehl zu essen geben.

Verrecken die Schweine / so gebe denen noch übrigen in Wasser Schnecken-Häußlein und Geißwurtz / gestossen / zu einem Tranck / so werden sie bleiben.

Oder nimm geronnene Milch / und Ochsen- oder Küh-Mist / und ein wenig Nieß-Wurtz / menge es alles durch einander / und geuß es ihnen in den Hals.

Für den Gifft / nimm Leber-Blumen sammt der Wurtzel und dem Kraut / zwo Hand-voll / Aurin mit der Wurtzel und Kraut / auch so viel Liebstöckel und Eber-Wurtz / jedes ein Viertel / Sade-Baum eine Hand-voll / Lohrbeer ein Viertel / und Stech-Dorn eine Hand-voll / diese Stücke zusammen in einem grossen Kessel / von drey Zubern Wasser gethan / und gesotten / den Kessel mit Brettern dicht zugedeckt / davon den Schweinen alle Tage zwey Eymer-voll mit hartem Korn in einem Trog vermischt / geben / so lang es währet / und dasselbe des Tags zwey- oder dreymal gethan. Dieses ist auf hundert Schweine zugericht / hat man ihrer dann mehr / so kan man allemal nach Anzahl der Schweine den Tranck mindern oder mehren. Im Winter gib es den Schweinen warm / und im Sommer kalt.

Oder brenne Aschen von büchenen Holtz / und menge sie den Schweinen / so kranck seyn / desgleichen auch den gesunden / in Schrot und Tranck / und gib es ihnen zu essen.

Zwischen Ostern und Pfingsten soll man ihnen eine Ader unter der Zungen mit einer Luchs-Klaue reissen / daß es wohl färbet / das nennet man die Säu-Ader. Man soll ihnen alsdann auch ein Bißlein von Schwantz hauen / daß es blutet / das ist ihnen sehr gut.

Wider die Läuse nimmt man Gänß-Fett / oder Lein- und Rüben-Oel / thut geriebenen Knoblauch darunter / schmieret die Schweine damit / und gibt ihnen Lein-Kuchen zu essen.

Bißweilen bekommen die Schweine Würmer oder Maden in die Ohren / die ihnen rings umher etwas schwellen / und auf eine Seite hangen / wann es ihnen aufbricht / so blutet es sehr; Wo du nun dieses merckest / so behalte sie zu Hauß / und nimm Pfersig-Laub / zerstosse es zwischen zweyen Steinen / und drucke den Safft durch ein Tüchlein / thue Nieß-Wurtz unter den Safft / lege die Schweine nieder / raume ihnen das Ohr mit einem Holtz aus / und geuß ihnen dasselbe ins Ohr. Doch muß man sie / weil sie sonsten in dieser Kranckheit nicht gerne etwas anders essen wollen / mit Brod speisen und unterhalten.

Für das Fieber schlägt man ihnen die Adern unter dem Schwantz.

Wann man ein Schwein schlachten will / und vermercket / daß es ein solches unreines Fleisch

von

von Finnen hat / und man wollte sie ihnen gleichwol gerne vertreiben / so solle man ihnen nur bißweilen Hanf-Körner in den Trog schütten / und dieselbige essen lassen.

Oder man gebe ihnen Seiff-Lauge / oder das Hand-Wasser / darinnen man die Hände gewaschen hat.

Cap. XXII.

Geschwinde Mastung des Rind-Viehs / der Hüner und andern Thiere.

WIll man die Hüner zum Speisen bald fett machen / so mischet man ihnen unter ihre Nahrung eine gute Messer-Spitze-voll von denen Schlacken Antimonii, mit Salpeter und Weinstein gemacht / gestossen / und dieses alle Tage / so wird man Ursach haben / sich zu verwundern / wie bald sie werden in Fettigkeit gerathen. Diese Schlacken sind nicht allein zur Nahrung und Fettigkeit; sondern dienen auch zum Præservativ, daß sie die ihnen sonsten zufällige Kranckheiten nicht bekommen. Wie mit denen Hünern; also kan man mit andern Flügel-Werck / als Indianischen Hahnen / Gänsen / Enten und dergleichen / providiren / und allein mit dem Unterscheid / daß man die Proportionen in der Quantität muß verändern; indeme dem grossen Flügel-Werck doppelt oder dreymal so viel unter die Speise gemischt wird / als denen Hünern und andern Vögeln. Diese Schlacken treiben allen Unrath von solchen Thieren aus / machen ihnen ein mürb Fleisch / welches sehr gesund ist zu geniessen; Man muß aber mit derer Vermischung Maas halten / daß man die Sache nicht zu viel und mehr thut / als das Vieh ertragen kan.

Dem Rind-Vieh gibt man ein Loth im Futter von gemeldten Schlacken / so wird es muthig und frisch / auch starck im Leibe / und schön glatt von der Haut. Die Kühe geben mehr Milch als sonsten / und solche Milch zu geniessen sehr süß / fett und gesund ist / und wird daraus eine herrliche Butter.

Cap. XXIII.

Von den Hunden.

DJeweiln die Hunde täglich um die Menschen seyn / haben wir diese vier-füssige Thier nicht übergehen wollen. Von den Hunden / so jedermann bekannt / gibt es unterschiedliche Arten / als gemeiniglich Schooß-Hündlein / (Canes Melitenes, von der Sicilianischen Insul Melita also genennet /) Jagd- Spür- Dachs- Vogel- Wasser- Gesellen- Streit- Schaaf-Hunde / ingleichen Englische Doggen und Wind-Spiele / &c. und giebet allenthalben Hunde genug / halten sich gern bey den Menschen auf / sind ihren Herren sehr getreu / und ist ein sehr nützlich Viehe / dann ob man gleich von solchen weder Wolle noch Milch bekommet / sie auch nicht zu essen pfleget / so ist man derer zu Bewahrung der Häuser / Ställe / Heerden und dergleichen / wider allerhand böse Thier und Diebe / sehr benöthiget. Man kan sie auch zur Jagd und Weid-Werck brauchen. Diß kan man bey jungen Hunden / weil sie noch klein seyn / an den Füssen mercken / ob sie groß und starck werden wollen. Dann wann sie breite Füsse / starcke Beine / vornen niedrig / und hinten hoch / ein groß glatt Adericht Haupt haben / die grosse Adern / nicht aufgereckte / sondern hangend grosse Ohren / einen länglichten Leib / einen feisten kleinen Rücken / der in der Mitten nicht hoch erhaben / noch ein- oder niedergedruckt ist / nicht so gar eingebogene / hole / sondern fein zu einer Krümme zusammen-gehende Seiten / dicke fette Hinter-Backen / und über den Schwantz fein breit ist / das will ein feiner wackerer Hund werden / sonderlich wann er muthig ist / und sich fein ernstlich an ein Ding machen darf / weil er noch klein ist / wie gemeiniglich die jungen Englischen Hunde auch pflegen zu thun.

Einige lassen ihnen rothe / Aschen-Farbe Hunde fallen / wann sie nur guter Art / wacker und frey seyn / und die Leute oder das Vieh nicht leichtlich beissen. Ein Hauß-Wirth / der viel Hunde bedarff / der thut ihm am besten / er habe eine Händin / die gute Art ist / davon er Junge zeugen / und dieselbige nach guter Gelegenheit auferziehen / und darnach in seine Güter vertheilen könne; Damit sie aber böß und kühn / unerschrocken muthig werden / muß man sich offt lich mit ihnen schertzen / bey den Ohren zupffen / andere Hunde und Thiere hetzen / und sie doch nicht überwältigen lassen / sonsten werden sie leicht furchtsam / blöd / faul und träg / sondern man muß allezeit gewinnen / und die Ober-Hand behalten lassen / so geben sie endlich nicht nach / biß sie gewinnen. Man muß auch Achtung auf sie geben / daß sie sich nichts gewehnen / dann sie können darnach dasselbe nicht lassen. Also lernen sie bißweilen an den Kälein oder Riemen das Leder fressen / bißweilen saufen sie die Eyer aus / machens unrein und unsauber in Stuben / ergreiffen Hüner und Gänse / und fressen sie auf. Darum muß man sie mit einer Peitsche züchtigen / und es ihnen abgewehnen. Wann sie Eyer fressen / so muß man ihnen ein heiß Ey in Maul stecken / und das Maul zudrucken / daß sie Mäuler verbrennen; Dann gleichwie ein Fisch dem Angel-Hacken einmal verletzt / kommt er nicht wieder; Also förchtet sich auch ein Hund vor Knittel / damit er einmal geworffen ist. Wann

aus der Küchen und von Heerde peitschen/ man soll sie auch bald bendig machen / daß man sie leiten / handeln und führen kan / wohin man will/man muß ihnen mit einem Riemen einen Knittel an den Halß binden/ und sie eine Zeitlang damit schleppen lassen. Mancher wird zu Tag wacker und beissig in den Banden/ zu Nachts lässt man sie loß / so werden sie des Nachts fein gewahrsam und wacker / und schlaffen des Tages. Damit sie aber die Wölffe und andere Hunde desto freudiger anlauffen / und desto muthiger und kecker werden / soll man ihnen ein stachlicht Halß-Band umlegen/ das von dicken harten Leder gemacht; Unter dasselbige dicke Leder aber / muß ein weich Leder angenähet seyn / oder von einem rauhen Fell / daß es ihnen den Halß nicht reibe.

Von den Kranckheiten der Hunde. 1.) Wie ein wütender Hund und dessen vergiffte Bisse zu erkennen / und zu heilen. Sobald ein Hund wütend wird/ scheuet er Essen und Trincken/ siehet scheel und wild um sich / der Leib siehet / als wann er gantz zerdruckt worden wäre/ der Mund schaumet/ die Zunge hänget ihm aus dem Hals / die Ohren / samt dem Schwantz/ abwärts/ und streckt den Kopff nach der Erden/ &c. Wann er dann Menschen und Vieh angriffen / und gebissen / kan man den Biß also erkennen: Man legt zerstossene Welsche Nüsse auf den Schaden / lässet sie etliche Stunden also liegen/ und wirfft selbige alsdann einer Hennen vor / wann sie diese nicht frisst / ist der Hund wütig gewesen / wann sie aber gar zu hungerig / daß sie solche fressen sollte/ so wird die Henne gleich sterben. Uber dieses entfället denen/ so von wütenden Hunden gebissen worden / die Farb / werden dürr und mager / bekommen grosse Hitze / haben schwehre Träume / förchten sich vor dem Wasser/ und wollen einige/ daß/ so lang ein solcher Mensch in dem Spiegel sich selbst ansehen könne/ seye noch Hoffnung zur Genesung. Die beste Cur ist / daß man den Biß alsobald mit einem glühenden Eisen brenne / oder biß auf das gesunde Fleisch eine Oeffnung mache / mit Scordien und Wermuth-Kraut/ darinnen Theriack aufgelöst worden/ auswasche/ und mit Theriack-Geist/ welcher mit Campher vermischet / fernerhin fleissig verbinde / zur innerlichen Cur aber den Rath eines verständigen Arztes erfordere / und sich der von ihme verordneten Artzneyen fleissig bediene.

2.) Wann die Hunde böse triefende Augen haben: Nehmet vier oder fünff frische Wurtzeln von Teuffels-Abbiß-Kraut / schneidet selbige zu Stücken/ hänget sie dem Hund an den Hals/ so wird es mit demselben/ sobald die Wurtzel dürr wird / besser werden. Oder: Waschet denen kleinen Schooß-Hündlein die Augen öffters mit Rosen- und Wund-Holtz-Wasser aus / so wird es ihnen darauf vergehen.

3.) Wann sie weder fressen noch sauffen wollen/ dieweil ihnen der Hals geschwollen / so nehme man nur Hunds- und Menschen-Koth untereinander / und binde es ihnen in einem Lumpen um den Hals/ biß sich die Geschwulst geleget hat.

4.) Wann die Hunde im Lauffen sich Dörner eingetretten haben: Zerstosset Roßhuben- oder Hufflattich-Kraut mit Schmeer/ brennet junge Schwalben zu Pulver in einem irrdenen Geschirr bey einem Haffner / mischet alles mit Schmeer zu einer Salben / und leget es dem Hund über den Ort / wo der Dorn stecket / so ziehet solches den Dorn heraus; Dieses thut auch das Aug von einem Haasen / mit Hasen-Fett vermischet/ und dann übergelegt.

5.) Es geschiehet offt / daß die Hunde auf der Jagd/ oder sonst verletzet werden / und zwar an solchen Orten/ wo sie sich nicht helffen oder lecken können / so giesset ihnen in solchem Fall ein wenig Terpentin-Oel in die Wunde/ wäschet aber den Schaden zuvor mit einem Wund-Wasser / von Ehrenpreiß/ Sanickel/ St. Johannis-Kraut und Wegerich gesotten / darinn ein wenig Rosen-Honig zerflösset worden / fleissig aus. Item / Toback-Safft oder Oel in die Wunden getröpffelt / es heilet bald. Wachsen ihnen Würmer in dem Schaden / so stösset man Schmeer und Brunnkreß durcheinander / machet eine Salbe daraus / streichets auf ein Flecklein Tuch/ und legets ihnen als ein Pflaster auf.

6.) Wann den Hunden in den hintern Beinen Würmer wachsen: Presse man den Safft von Pferdsich-Laub oder Toback-Kraut aus / und schmiere sie damit/ oder aber mit Menschen-Harn/ darinnen ein wenig Knoblauch gesotten worden.

7.) Für die Räudigkeit der Hunde: Machet eine Salbe von Schmeer/ Nessel-Saamen/ Schwefel und Queckstlber/ und schmieret die Hunde damit/ waschet sie aber zuvor etlichemal mit obigem Wasser / dessen wir bey den verwundten Hunden gedacht haben.

8.) Wann die Hunde ausdorren wollen: Gebet ihnen öffters etliche Stücke Butter zu essen/ und so es nicht helffen sollte / sehet nach der Zungen / so werdet ihr unter derselben Würmlein finden / die grabet mit Nadeln heraus/ so werden sich die Hunde von Stund an besser befinden/ und wiederum anfangen/ nach und nach zuzunehmen.

Daß die Mucken die Hunde nicht beleidigen. Man nimmt grüne Nüß-Hülsen oder Schelffen / stösset sie / und schmieret damit die Hunde / sonderlich um die Ohren / so können sie von denen Mucken nicht berühret werden.

Cap. XXIV.

Von Hünern und Capaunen / auch wie sie zu mästen.

Item/ von deren Brut und Eyern.

Die gemeinen Hüner anbelangend / so sind selbige dauerhaffter und eher aufzuziehen/ als die Welschen.

Ein guter Hahn/ die Hüner wohl zu führen/ wird insonderheit an den grossen und starcken Flügeln erkannt / auch wann der Schwantz mit zweyen Ord-

nungen der Federn stehet / so soll er ingleichem starcke kurtze Beine / und grosse Klauen haben / damit er sich vor seinen Feinden wehren könne; Dann jemehr sich ein Hahn beisst / je besser er ist.

Auf einem grossen Hof / wo viel Hüner vorhanden / muß man mehr als einen Haus-Hahn haben / doch sollen sie miteinander auferzogen seyn / sonsten leiden sie einander nicht; Und wann sie sich miteinander beissen / muß man sie voneinander treiben / weil derjenige / der überbissen wird / hernach den Muth verliehret / und nicht mehr wachsam bey den Hünern ist.

Wann man recht mit den Hünern umgehet / so legen sie wol das gantze Jahr hindurch Eyer.

Im Frühling und Sommer darff man ihnen nicht viel / aber im Herbst / wann sie kranck werden / und sich mausen / oder die Federn fallen lassen / da muß man ihnen zwischen Martini und Weyhnachten vorschütten / und genug zu essen geben; Doch nach Weyhnachten ihnen auch wiederum abbrechen / dann sonsten legen sie / wann sie zu fett worden / wenig / oder zur Fort-Zucht undienliche Eyer. Insgemein giebet man ihnen entweder Gersten / Haber / oder sonst allerley gering Getraide; Die Gerste ist ihnen aber am bequemsten / wann sie gequellt / und legen sie viel und grosse Eyer davon; Das Korn soll ihnen nicht so gut seyn.

Zum Brüten leget man den gar grossen Hünern vier und zwantzig / den anderen aber nur achtzehen Eyer / im Neu-Monden / unter / die bruten sie in drey Wochen aus: Wann die Eyer acht Tage gebrütet / so mag man sie an der Sonnen besehen / welche verdorben / oder nicht auskommen werden / damit man dieselben bey Zeiten hinweg thun könne: Auch solle man die Schaalen aus den Nestern lesen / damit die Küchlein / weilen es gar ein weich Ding darum ist / nicht Schaden nehmen.

Den Hünern pfleget man Nesseln und Kleyen zu hacken / und zu essen zu geben / weilen sie viel Eyer davon legen. Item / Geiß-Rauten-Saamen zu essen gegeben / so werden sie darvon fruchtbar / und legen viel Eyer / die auch zur Ausbrütung der Hüner gut sind.

In dem Christ-Monat oder Jenner pflegen einige ihren Hünern bißweilen geröstẽ Haber / oder geröste Erbsen vorzuschütten / damit den Hünern die Eyer eher darvon wachsen / und sie desto mehrer davon legen / welches dann ein probares Stück ist; Doch muß man sie auch nicht zu fett machen.

Wann die Hüner nicht legen wollen / so gibt man ihnen schwartzen wohlriechenden Coriander / so heben sie an zu legen.

Oder mischet gantz klein-gestossene Schnecken-Häuslein unter das Grüsch / machet beydes mit Wein an / und gebet es den Hünern vor.

Wann man ihnen Hanff-Körner und Nessel-Saamen unter die Kleyen vermenget / sollen sie den gantzen Winter durch Eyer legen. Man soll ihnen ein höltzernes / weiß-gemahltes Ey in einen Korb oder Nest legen / damit sie dahin ihre Eyer zu legen gewohnen / und nicht leichtlich an unbekandte Oerter verstecken. Wann die Hüner sehr gluchtzen / und Eyer legen / ist es ein gewiß Anzeichen / daß sie bruten wollen.

Am Tag Valentini pflegen etliche keine Henne zu setzen; Dann die Hüner sollen entweder blind oder lahm werden / oder sonsten wegsterben; Ist aber ein Aberglaube.

Die Hüner zu mästen / lässet man sie / wann sie fett werden sollen / nicht mehr herum lauffen / sondern stellet selbige in besonders hierzu gemachte Hüner-Körbe von Holtz / mit dergleichen Sprisseln um und um versehen / dadurch sie mit dem Hals langen / und aus dem vornenher angehängten Tröglein das vorgegebene Fressen hinweg bicken / und geniessen können; Innwendig wird der Boden mit Streh beleget / damit man besagte Körbe / durch Hinwegnehmung des alten / und Einstreuung eines frischen / desto reinlicher halten könne. Zur Speiß gibt man ihnen theils abgesottenen / und aus einem und dem andern frischen Wasser ausgewaschenen Weitzen / theils in frische Milch eingeweichte und klein-zerbrockte Semmeln / wechselt aber damit je zu weilen um / damit sie nicht / wann man ihnen stets einerley vorgibt / überdrüssig werden: Andere suchen / die Hüner auch mit Nudel-Teig / den man klein zerbröckelt / und in etwas ertrocknen lässet / fett zu machen. Wann man die Hüner in gar kurtzer Zeit gut und fett zu haben verlanget / kan man sie gleich den Capaunen schoppen / doch müssen die Kugeln oder Nudeln gantz klein gemachet werden / damit die Hüner nicht daran ersticken / und dienet ihnen sowohl Milch als Wasser zum Getranck. Die Genffer- und Berner-Capaunen werden / wie jetzo gedacht / meist geschoppet / und die Kügelein hierzu also gemachet: Nehmt schwartzes Pollen-Mehl / oder auch Haber-Mehl / machet es mit Wasser zu einem Teig / und formiret Nudel oder Kügelein daraus. Andere nehmen ebenfalls schwartzes Pollen- oder auch Gersten-Mehl / mischen etwann den dritten oder vierdten Theil weitzene kleyen / und etwas weitzene Körner darunter / machen es mit Wasser zu einem Teig / folgends Stützeln oder Kügelein daraus / und schoppen damit die Capaunen des Tages zweymal / geben ihnen aber jedesmal darauf etwas Wasser zu trincken; Doch muß man zusehen / daß / ehe man sie wieder schoppet / sie zuvor wohl abgedauet haben / welches an dem Kropf derselben leicht wahrzunehmen / und so sie nicht wohl dauet / mit dem Schoppen inn halten.

Und obwol die haubichten Welschen Hüner viel schöner und grösser sind / als die gemeinen / so sollen doch die gantz gemeine / bevorab die schwartzen / auch gelb und rothe Bauern-Hüner / mit gantz aufrechtstehenden rothen Kämmlein / sowol in Legung der Eyer / als derselben Ausbrutung / viel nutzlicher und fruchtbarer seyn / als jene.

Endlichen so werden die Hüner / welche man capaunen will / mehrentheils im Herbst / nach geendten Hunds-Tagen / ungefehr um Bartholomäi / im Vollmonden / gekoppet oder capaunet / welches dergestalt vertilget wird / man schneidet ihnen nemlich an einer Seite eine Wunde / so groß / daß man mit einem Finger die beyden Testiculos oder Hödlein suchen und heraus nehmen kan / die zu oberst an den L

den/ unter der Hahnen Eingeweide/ (so er auf dem Rücken lieget) hangen; Kan man sie aber nicht alle beyde heraus bekommen/ so drücket man solche nur entzwey/ dann sonsten werden sie von ihrer Art nicht lassen; Hernach nähet man die Wunde mit einem Faden wieder zu/ und reibet ein wenig Aschen und Schmaltz darauf: Man muß aber mit dem Nähen behutsam umgehen/ daß man die Därmer nicht mit annähet/ dann sonsten müssen sie sterben. Uber diß schneidet man ihnen auch die Kämme ab/ und schmieret ihnen Aschen und Butter darauf/ dadurch das Bluten gestillet wird. Zu sauffen dörffen sie nichts bekommen in zweyen Tagen. Nach dem Koppen werden sie zum wenigsten acht Tage inne gehalten/ und ihnen wohl zu essen gegeben/ damit sie verheilen/ dann mag man sie wieder ausgehen lassen.

Die Hahnen/ die gekoppt sollen werden/ sind die besten/ welche einfache Kämme haben/ dann die doppelte Kämme haben/ verbluten sich zu sehr. Auch muß man sie nicht zu alt werden lassen zum Koppen. Es geschicht aber auch leichte/ daß sie sterben/ welches/ so man es mercket/ kan man sie nur gleich abthun/ und genjessen.

Über die zuvor angewiesene Art/ die Capaunen zu schoppen/ wird ihnen auch Hirsen-Mehl/ mit Honig vermenget/ und die Kügelein davon zur Speise gegeben/ so werden sie in vierzehen Tagen sehr faist davon; Doch muß man ihnen zu Anfangs nicht zuviel geben/ sondern alle Tag nur nach und nach mehr und mehr/ nachdem sie nemlich solche verdauen/ welches man aus dem Kropff fühlen kan/ und muß man auch solche Kügelein oder Nudeln zuvor in Wasser oder Milch netzen: Ingleichem sollen die Capaunen/ zur währender Mastung/ an einem engen Ort eingesperret seyn/ und warm gehalten/ auch ihnen alle Tage sauber ausgeputzet werden.

Etliche streuen ihnen gantzen Weitzen vor/ und geben ihnen auch absonderlich zu trincken. Wiederum andere geben ihnen Bier für Wasser/ und besprengen die Weitzen-Kleyen mit: Sand ist ihnen auch nicht schädlich/ bißweilen bey ihrem andern Essen ein wenig mit beygeschüttet/ dann er reiniget ihnen den Magen/ daß sie hernach desto fetter werden können.

Daß die Füchse den Hünern oder Gänsen nichts thun. Man gibt den Hünern und Gänsen nur von den Fuchs-Lungen zu essen/ so seyn sie sicher vor ihnen.

Die Eyer lang und gut aufzubehalten/ verfähret man also: Man sammlet die Eyer/ welche zwischen den drey sogenannten Frauen-Tägen/ Mariä Heimsuchung/ Mariä Himmelfahrt/ und Mariä Geburt/ vom zweyten Julii an biß auf den achten Septembr/ fallen; Setzet ein Fäßlein zur Hand/ füllet es am Boden einer Hand-hoch mit wohl-trockenen Säg-Spähnen/ (dann wann sie naß seynd/ gehet es nicht an) stecket die Eyer mit der Spitzen also darein/ daß keines das andere berühre/ überdecket diese abermal mit trockenen Säg-Spähnen/ einer guten Hand-hoch/ stecket wieder andere Eyer mit der Spitze darein/ und dieses so offt/ als euch beliebet/ und es die Anzahl der vorhandenen Eyer erfordert/ bedecket sie aber obenauf wiederum mit Säg-Spähnen/ so bleiben sie sehr lang/ und sonderlich die zu Ende des Augusti, oder im Anfang des Septembris gesammlete/ fast den gantzen übrigen Rest des Jahrs durch gut/ wie wir solches durch viel-jährige Probe wahr zu seyn/ in der That selbst befunden/ und erlernet haben. Weil auch fast aller Orten gebräuchlich/ auf mancherley Art gefärbte und gezierte Oster-Eyer gegen solches heilige Fest guten Freunden auszutheilen/ als wollen wir die Art/ wie selbige anzufärben/ hier kürtzlich mit anhängen. Eyer roth zu sieden: Nehmet Fernambuck-Spähne/ soviel ihr wollet/ giesset in ein Häfelein weissen Wein/ oder weiß Bier und Essig/ nach Belieben/ daran/ werffet ein wenig klein-gestossenen Alaun darein/ lasset es zusammen so lang einsieden/ biß es eine schöne Farb giebet/ so ihr auf einem Papier dann und wann probiren könnet/ legt alsdann die Eyer darein/ und lasset sie darinnen hart sieden/ oder vielmehr so lang/ biß euch die Farb derselben vergnüget/ überschmieret nochmal das Ey/ wann ihr selbiges aus der Farbe heraus genommen/ mit ein wenig Butter/ und reibet es mit einem Tüchlein ab/ so wird es schön und glänzend. Eyer blau zu sieden: Nehmet Blau-Spähne/ giesset Wasser daran/ lasset es zusammen sieden/ werffet im Sud ein gut Theil Alaun hinein/ lasset es ferner sieden/ biß das Wasser eine schöne blaue Farb bekommen/ leget die Eyer darein/ und siedet sie auf erst-besagte Weise. Eyer Violet- oder Veil-blau zu färben: Nehmet die vorbeschriebene aus Fernambuck-Spähnen gesottene rothe Farb/ mischet ein wenig gemeine Lauge darunter/ leget die Eyer darein/ und lasset sie darinnen sieden. Eyer gelb zu färben: Siedet der äussersten braunen Schelffen von Zwiebeln ein gut Theil im Wasser/ dann lasset die Eyer darinnen hart sieden.

Eyer mit obigen Farben zu färben/ daß sie dabey anzusehen/ als ob allerley Laubwerck darauf gerissen wäre: Bindet auf das weisse Ey grüne Körblein- oder Petersilien-Blätter mit einem weissen Zwirns-Faden an/ breitet die Blätter aber schön aus/ damit sie sich nicht runzeln/ leget solches Ey/ nachdem ihr es roth/ blau/ oder gelb haben wollet/ in eine von zuvor beschriebenen Farben/ und lässet es darinnen sieden/ so wird das Ey sich anfärben/ wo aber die Blätter gelegen/ weiß bleiben/ und die Figur derselben sehr artig vorstellen; dann gebet ihr den bevusten Glantz. Auf blaue/ rothe oder gelbe Eyer allerley beliebige Schrifften und Figuren zu reissen: Siedet die Eyer von jetztbenannten Farben auf die oben beschriebene Art/ tuncket eine Schreib-Feder in Scheidwasser/ schreibet oder reisset damit was euch beliebet/ auf das gefärbte Ey/ so wird sich solches auf die deutlichste Weise darauf zeigen. Man schreibet auch mit Dinten auf hart-gesottene Eyer sehr schön und bund-färbig zu marmoriren. Man umwindet die Eyer mit allerhand gefärbten Federn/ oder bunter Seide/ sie bestehe gleich aus Trümmern/ oder seye ausgekämmet/ verwirret/ untermischet/ oder sonst beschaffen wie sie wolle; je bunter je schöner; Diese binde man mit einem Faden wohl an/ daß sie nicht abfalle/ oder binde die Eyer zusamt der Seide in ein

zartes Lümplein / und siede sie in einem mit Alaun gefärbtem Wasser / so lässet die Seide die Farb fahren / und ziehet sich in die Eyerschalen / welche man dann mit Butter beschmieren / mit einem Tüchlein abreiben / und gläntzend machen kan.

Auf andere Art schöne Eyer zu färben / man ziehet ein Stücklein Fließ-Pappier / so groß als nöthig durch frisch Wasser / streuet darauf blau / roth / und gelb-färbende Prisill-Spähn / Jndig / Safftgrün / weisse und gelbe Zwieffel-Schelffen / alles zuvor klein / entweder viereckigt / oder auf andere Art zerschnitten / wickelt ein sauber abgewaschenes Ey darein / daß das Pappier fest am Ey anliegt / über dieses ein weiß Tüchlein / das mit Faden wohl gebunden / dieser Eyer können so viel beliebig gemacht werden. hernach lässet man sie im Wasser sieden / biß sie hart / nimmt folgends das Gebundene hinweg / überstreichets mit ein klein wenig frisch Schmaltz / oder Gummi-Wasser / worvon sie gläntzend werden. Wer Fernambouc zwischen obige Sachen / oder auch nur allein auferwehntes Fließ-Pappier streuen will / der kan es thun. Man pfleget die Eyer auch in Türckisch Pappier einzuwickeln. Oder aus Gold-getrucktem Pappier ein und anders beliebiges auszuschneiden / solches alsdann auf die Eyer / auch nach Gefallen Körbleinkrauts-Sträußlein darzwischen legen / und sie dann in blossem / oder aber mit Prestil-Spänen gefärbtem Wasser sieden.

Cap. XXV.

Von Welschen-Thrut- oder Calecutischen-Hünern.

WAs die Nutzung dieses Feder-Viehes oder Geflügs anbelanget / so hat man zwar noch nicht befinden können / daß dergleichen Viehe einem Haushalter viel eintrage; Derowegen dann einem Nutz-suchenden Haus-Wirthe man auch nicht sonderlich anzurathen weiß / daß er mit gedachtem Viehe sich viel zu schaffen mache: Jedoch / damit gleichwol die Gelegenheiten auf einem Hofe dergleichen Viehe geniessen / und dem Haus-Wirth nützlich werden möge / so kan man dergleichen Viehe auch wohl mässig / (nemlich / nicht in allzu grosser menge) halten; Das Aufziehen des jungen Viehes mit allem Fleiß wahrnehmen / zu rechter Zeit wieder abschaffen / und es also mit langer Fütterung ohne Noth nicht kostbar machen. So viel nun / absonderlich zuförderst die Welschen- oder Truth-Hüner anbetrifft / so ist zuförderst zu mercken / daß das alte Vieh von dieser Art Geflügs des Futters vor andern viel benöthiget sey / weil es nicht / wie theils ander Vieh seine Nahrung selbst suchet / auch nicht allezeit / das ihme dienlich findet.

So müssen auch die Eyer mit Fleiß gesammlet / und an denen Ställen / wo sie sich zur Lege-Zeit im Frühling meist aufhalten / gesuchet werden; dann sie verscharren ihre Eyer / wann Stroh vorhanden / gerne tief: Damit aber die Eyer nicht vertragen werden / kan früh Morgens zugefühlet / und das Huhn / biß es das Ey geleget / eingesperret werden / damit die Schweine und ander Vieh keinen Schaden daran thun / oder solche etwann sonsten verlohren gehen.

Wann nun die Sitz-Zeit herbey kommet / und sie sich zum Sitzen schicken / soll man ihnen an einem Ort / da sie mit Ruhe und sicher aussitzen und wohl brüten können / ein Netz zubereiten / die Eyer auslegen / und da deren wenig / von Hüner- oder Endten-Eyern darzu thun; dann eine solche Henne wohl biß 20. Eyer ausbrüten kan.

Währender Sitz-Zeit muß man ihnen dreymal des Tages Futter und rein Sauffen geben.

Wann das Huhn ausgesessen / und die Jungen beginnen auszukriechen / soll man einen Topff mit Federn füllen / die unter der Alten abgetrockneten Hühnlein darein thun / biß sie alle ausgekrochen / und sie wieder zusammen unter die Henne gethan werden. Es muß auch etwas ums Nest gestellet werden daß die Hühnlein nicht heraus fallen / und mit ihrem Geschrey das alte vom Nest zu sich heraus nöthigen: Dann wann dieses geschiehet / und die Hühnlein / wie vorgedacht / auch nicht weggenommen werden / so pfleget die Alte gemeiniglich die übrigen Eyer zu verlassen / indem sie den Jungen nachläufft / darüber offtmals die meiste Frucht verderbet wird / das doch auf besagte Weise hätte verhütet werden können.

So müssen auch die jungen Hühnlein mit kleingehackten Eyern; oder ferner mit ausgemachten Hirsen / oder klarem Gersten-Grütz gefüttert werden; Jngleichen ist ihnen eine dienliche Speise das kleingekrümmelte Brod / und dann auch die Waitzen-Körnlein.

Weil aber dieses junge Vieh so zart ist / daß es auch von einer rauhen Lufft gefähret werden mag / deßwegen muß man sie im kalten Regen-Wetter innen behalten / und an einen warmen Ort über Nacht stellen; dann sie sonsten wie die Fliegen dahin fallen und sterben. Auch muß man darauf Acht haben / daß sie nicht in die Nesseln gerathen / als worinnen sie leicht Schaden nehmen und lahm werden.

Und weilen dieses Vieh sehr geitzig nach dem Futter thut / und sonderlich bey unleidentlichem Wetter nicht wohl zu sättigen ist; Als muß mit sorgfältigem Fleiß dasselbe wahrgenommen / und ihnen auch gemengt Futter (da man sonderlich die Zwiebel-Röhren von denen Steck-Zwiebeln / oder auch die sogenannten fetten Eiter-Nesseln unter Waitzen mengt) gegeben / und sie desto mehr ausgefüllet werden.

Jngleichen ist es dienlich / da sie im Sommer so lange die Gänse im Felde gehütet werden / auch mit getrieben / und damit zu Hause das Futter erspahret werde.

Und endlich ist es auch rathsam / daß man dergleichen Vieh bey Zeiten im Herbst abschaffe / damit nicht das Winter-Futter höher komme / als das Vieh werth ist.

Cap. XXVI.
Von den Gänsen.

WO viel und fleissig auf die Gänse-Zucht gehalten wird / ist es gewiß / daß mehr von ihnen als von den welschen Hünern zu erhalten / zumalen: sie den mehrern Theil ihrer Unterhaltung von der Weide nehmen / auch mit den Federn das Futter erstatten.

Die Leg-Gänse sollen zottigte Bäuche haben / so ihnen fast biß auf die Erde gehen: Darneben hält man an vielen Orten / die / so weiß und Aschen-Farb gesprenget / viel besser und höher als die gantz weiß seyn / weil sie gesünder und fruchtbarer seyn sollen / und doch auch eben so gute Federn als diese haben.

Den Gänsen giebet man Winters-Zeit allerley grobe Spreu von Waitzen / Haber oder Knospen / die feuchter man mit ein wenig Wasser an / mengets mit Kleyen / Schrot oder gemeinem Getraide / nemlich:

Des Morgens menget man ihnen solche Spreu / und giebets ihnen auf einmal auszuessen und Wasser zum Trincken. Des Abends giebet man wieder also.

Etliche streuen unter die Spreu ein wenig Haber / oder des geringen Hirses; Etliche aber geben ihnen auch ein wenig Korn / davon sie zeitlich Eyer legen sollen / doch muß man ihnen dessen nicht zu viel thun.

Im Früh-Jahr / wann es noch kalt ist / auch hinauswärts; im Herbst / muß man sie nicht allzu kahl berupffen / sondern sich nach dem Wetter richten.

Die Gänse berupffen etliche des Jahrs drey-etliche viermal / ja fast alle sieben Wochen einmal / als / im Mertz / wann es beginnet warm zu werden im Neu-Monden zum erstenmal / um Georgii zum andern / und dann um Medardi und Bartholomäi zum dritten- und vierdtenmal: Dann so man sie lange unberupfft läßt / verbeissen sie sich die Federn zu sehr / und kommen also nicht so wohl zu Nutze. Die jungen Gänse aber / so man in die Mastung einsetzet / und nicht über Winter gehen läßt / soll man nicht berupffen / dann sie würden nur viel Kiehle gewinnen / und dargegen nicht wohl mästen.

Die Gänse soll man gewöhnen / daß sie in die Stuben legen / so wohl / damit man die Eyer nicht verliehre / als auch / daß sie darinnen ausbrüten; dann man sonst öffters auf sie sehen / und Auffsicht haben muß / daß nicht eine Unart zu den Eyern entstehe / oder etwann draussen das Viehe ihnen Schaden thue; So ist es auch gut / daß die Eyer nicht erkalten / und die Bruth-Gänse desto eher wieder darauf gesetzet werden können: Und wann die Gänse jedesmal geleget haben / so soll man ihnen in ein Scherblein ein wenig Haber thun / und ihnen mit Wasser darauf gegossen geben / damit sie des Genusses halber sich wieder zum Legen in der Stuben einfinden.

Dieser Vogel vergisset auch der Stelle nicht leichtlich / da er das erstemal seine Eyer geleget hat. Auch da man will / setzet er sich wiederum an dasselbige Ort / und legt Eyer / und brütets auch daselbst aus. Wann man die gelegte Gänß-Eyer nicht lässet aufheben / so bleiben die Gänß so lang darauf sitzen / biß daß sie dieselben gar ausbruten; Wann man aber allwegen die Eyer abnimmt / so legen sie in hundert oder zwey hundert Eyer / und zum öfftern mal / wie etliche fürgeben / so lang / biß sie letztlich vom Legen zerspringen.

Im Martio leget man den Gänsen die Eyer im Neu-Monden unter / und zwar nachdem sie groß oder klein sind / zu 15. oder biß 18. Eyer (etliche wollen nur 9. biß 12.) zuvor aber pflegen sie etliche mit reiner warmer Laugen fein sauber zu waschen / trocknen sie mit einem leinen Tuch ab / und legen sie also unter.

Eine Ganß brutet keine andere und fremde Eyer / dann allein die ihrigen. Man soll auch sehen / daß man einer jeden Ganß das mehrer Theil ihre eigene / und insonderheit die gezeichnete Eyer unterlege. Wann die Gänse bruten / so solle man Nessel-Wurtz ins Nest legen / dann also mögen die jungen Gäntzlein / wann sie ausgeschloffen seyn / kein Ding beschädigen. Etliche Gänse bruten gemeiniglich / wann schön und warm Wetter ist / neun und zwantzig Tage zum längsten. Indem sie aber bruten / soll man ihnen ein gut Theil geschwellter Gersten / und viel Wassers / oder geschnitten Brod sammt Wasser fürstellen / damit sie also nicht zu viel dörffen aufstehen / und ihre Eyer zertretten / sondern stets über ihren Eyern bleiben.

Die Gänse haben ihre Gänßlein also lieb / daß auch ihrer viel lieber Hungers sterben / dann daß sie ihre Eyer verlassen solten.

Wann sie die halbe Zeit gebrütet / und die Eyer besessen / soll man eines nach dem andern nehmen / und es gegen die helle Sonne halten / oben auf die Spitzen des Eyes die Finger (ohne dem Daumen) überwärts legen / und gleich als einen Schatten machen / so kan man bald sehen / welche Eyer rührigt oder verdorben / dann welche recht besessen / die sind gar schwartz / also kan man die bösen bald weg thun.

Die Gänse brüten nach vier Wochen. Je früher man die Gänse setzen kan / je besser es ist; Dann die zeitlich auskommen / wachsen besser als die späten; und welche nach Georgii oder Philippi Jacobi auskommen / die sterben gemeiniglich.

Die jungen Gänßlein / wann sie aus den Schalen beginnen zu gehen / muß man ihnen allezeit ein wenig helffen / und darauf Achtung geben / daß sie nicht in den Schalen ersticken; Man soll auch die Schalen / daraus bereits etliche kommen / fleissig aus dem Neste nehmen / und bey Seiten thun / biß sie alle aus den Schalen kommen.

Man soll sie zehen Tage lang mit ihrer Mutter innhalten / und gleich die ersten Tage / wann sie ausgeschloffen seyn / ihnen Gersten-Mehl in Honig eingeweicht / mit Wasser und Kleyen vermischt / bißweilen auch jungen Lattich / darnach Hirsen und eingeweichten Weitzen zu essen vorstellen.

Oder man siedet ihnen zwey oder drey Tage harte Eyer / hacket solche sammt den Dottern klein / und

menget ein wenig Weitzen-Kleyen oder Brod darunter / davon sie essen lernen. Setzt zugleich ein Krüglein Wasser dabey.

Item / hauet man junge Nesseln / und menget Weitzen-Kleyen darunter / und gibts ihnen also zu essen. Wann die Gerste grün ist / schneidet man Gersten-Saat ab / und streuet ihnen die vor / so ihnen gut / doch daß auch alle wege Wasser dabey sey.

Nach zehen Tagen mag man sie gewöhnen auf die Weid / und wann sie vorhin genug geessen haben / austreiben.

Jedoch nicht zu bald / da es noch etwas kalt / auf die Weide / damit sie die Füsse nicht erkälten; Insonderheit aber bey windigem Wetter dieselben inne behalten / dann sie denselben gar nicht vertragen können / und davon umkommen.

Man soll gut Achtung haben / daß die Gänse / wann sie aussen im Feld seyn / von keinen Nesseln oder Disteln essen.

Des Morgens ehe sie ausgehen / und auf den Abend / wann sie heimkommen / soll man ihnen jedesmal ein wenig Gersten / Haber oder Schrot / mit Wasser anfeuchten / und geben / so wachsen sie wohl davon.

Man pfleget ihnen auch des Morgens / ehe man solche austreibet / einer jeden ein wenig Saltz und Lohrbeer / mit etwas Erfurther Weid / oder Asche genennet / in das Maul zu geben / so ihnen sehr nutzbar.

Wann ein Gantz vier Monat alt ist / so ist sie erst am besten zu mästen.

Die gemeinste Mastung aber der Gänse geschiehet mit Habern / welchen einige den Gänsen nur trocken vorgeben / und dann erst darauf das Trincken hinzu setzen; Andere aber streuen den Habern ins Wasser / daß sie beydes zugleich geniessen / und mischen ein wenig Sand darunter; Von dem Gersten-Mehl / ingleichem auch von Weitzen und dergleichen Kleyen mit Wasser angefeuchtet / sollen sie gar gut und fett werden. Die armen Leuthe mästen sie mit gelben und weissen Rüben; auch soll es ihnen sehr dienlich seyn / wann man ihnen zu weilen etwas von grünen Köhl oder Lattich-Blättern vorwirfft / welche sie dann gern essen. Mit Buch-Weitzen oder Heydel-Korn / wollen einige eine Gantz in vierzehen Tagen wohl fett machen / wann sie ihr selbigen des Tages dreymal vorschütten.

Unser Hr. von Hohberg gedencket in CAP. CV. pag. 388. einer besondern wohlfeilen Art der Gäntz-Mästung / so unter den Soldaten üblich seyn solle.

Wir wollen auch etwas von denen Federn gedencken. Die beste / lindeste und wärmste sind diejenige / welche unten am Bauch stehen / und werden Staub- und Pflaumen-Federn genennet / die unter den Flügeln und an den Beinen sind etwas stärcker / auf dem Rücken aber am gröbsten und ungeschlachtesten. Die / so auswendig an den Flügeln stehen / weil sie etwas lang und die Kiele starr / pfleget man abzuzupffen und abzuschleissen / daher sie Schleiß-Federn heissen.

Jede Sorte dieser Federn wird besonders aufgehoben / damit sie nicht unter einander kommen / und mit grosser Mühe wiederum ausgeklaubet zu werden nöthig haben. Die Staub-Federn gebrauchet man fast nur allein zu den Kopff-Küssen und leichtesten Deck-Bettern / insgemein aber vermenget man sie hier zu Land in denen Deck-Bettern / mit den andern subtilesten und leichtesten Federn / weil man glaubet / daß die mit Staub allein angefüllet / im Winter nicht warm genug seyen. Der Mittel-Federn bedienet man sich zu denen Polstern und Unter-Betten; Weil aber die neuen Federn sehr übel riechen / und nicht allzu gesund zu gebrauchen / indem sie noch nicht recht ertrocknet / als werden sie in einen Sack oder ein altes Eingefieder gethan / und zwey biß drey Jahr lang gemeiniglich unter die Ehehälten-Bette zu unterst geleget / und täglich fleissig aufgeschüttelt; Der Staub wird gleichfalls in einen Sack gefasset / in die Sonne geleget / mit einem leichten Stecken des Tages zu vier biß sechs unterschiedlichen malen geschlagen / und fleissig umgewendet / wovon er schön auffauffen und pflaumicht werden solle; Und auf diese Art pflegen viel Frauen ihre Better jährlich zu sommern.

Auf gleiche Weiß wird der Isländische Feder-Staub / oder so genannte Eiderdom / bey einem heissen Ofen / oder aber bey hellen und warmen Sonnenschein mit Spitz-Ruthen tapffer geschlagen / damit die offt häuffig darinnen steckende Hältzlein und Sand davon fallen / dann werden sie erst in leichte Eingefieder von Taffet oder Carton gefasset / und nur zu Krancken-Reiß- und Sommer-Betten gebrauchet. Wann die Federn vom Schweiß zusammen gegangen / oder jemand darauf gestorben / ist es am rathsamsten / das Bett von neuem zu federn; Zu solchem Ende lässet man die Küssen etliche Wochen in freyer Lufft oben unter dem Dach des Haußes hangen / leeret alsdann jedes Küssen besonders in einer wohlverwahrten Kammer aus / lässet das Eingefieder / worein die Federn gefasset gewesen / laugnen und waschen / die Federn aber schläget man erstlich durch ein Sieb oder Reutern mit weiten Löchern / vermittelst eines Flederwisches oder Gantz-Flügels / daß die subtileste und leichteste Federn davon stäuben / und einen gewissen Hauffen fallen; Was aber durch die Löcher der Räutern sich auf den Boden gesencket / wird durch ein ander Sieb mit engen Löchern durchgeretet / und von dem beygemischten Staub und Unrath gereiniget; Was so dann von Federn sich zusammen gebatzet / pfleget man zu zerzupffen / und gleich den vorigen durchzuschlagen / da man sie dann wieder einfasset / und den Abgang mit anderen Federn ersetzet.

Cap. XXVII.

Von den Endten.

WAs die Endten oder Andt-Vögel anbetrifft/ so mögen solche an denen Orten / wo Wasser um die Höfe oder Dörffer vorhanden/ noch zimlich nützlich gezogen werden / sonderlich da dieser Hauß-Vogel dauerhaffter als die vorbesagten drey Gattungen / auch noch so bald flück wird / als dieselben / um deßwillen er auch so lange nicht gefüttert werden darff. Hingegen aber ist zu mercken / daß solch Geflüg sehr gefräßig und geitzig / und darum so bald möglich abgeschaffet / und wenig alte ausgewintert werden müssen.

Es werden aber solche Winters-Zeit am besten mit Träbern gespeiset / in Mangel derer / muß man ihnen was vom geringen Geträide und Haber geben.

Sommers-Zeit / wann sie auf dem Wasser sind/ darff man ihnen nicht viel geben / als den jungen Endten giebet man Körner / auf daß sie im Hofe gewohnen / und bleiben.

Sie legen viel Eyer / fangen damit ohngefehr um Mitfasten an / und legen alle Tage biß der Weitzen verblühet / hernach hören sie auf.

Wo kein Wasser ist / kosten sie viel auszuhalten/ doch thun sie auch mit ihrer Gefräßigkeit in den Wassern und Teichen an den Fischen grossen Schaden / wie sie dann nicht nur gemeine Fische / sondern auch Hechte verschlucken; Sonderlich schnattern sie gerne in den Pfützen / und was hineingeworffen wird / das schnattern sie wieder heraus; Sie sind auch gerne / wo es sumpffig ist / und viel Binsen wachsen.

Hat man nicht Wasser im Dorff / so schlage man nur einen Wasser-Trog vor sie in die Erden / und halte ihn allezeit voller Wasser/ so ist es eben so viel.

Im übrigen so vermehret sich auch dieses Geflüg trefflich sehr / und mag man die Eyer / Hünern / Gänsen oder Indianischen Hünern unterlegen / so kriechen sie gemeiniglich alle aus.

Cap. XXVIII.

Von den Tauben.

DJe Tauben sind auch ein sehr nützliches Geflüg / weilen sie / so lange es ihnen möglich ist/ ihr Futter umher suchen; Ingleichen / weil sie ihrer Fruchtbarkeit halber / die Nutzung also mehren / daß ein Hauß-Vatter wohl zu frieden seyn / und die Küche einiger Massen damit versorgen kan.

Dieses Thierlein aber / so wenig es andern zu wider ist / so viel hat es jedoch Ertz-Feinde / als da sind die Marder / die Katzen / Wieseln / Eulen / Habichte und andere mehr; Für diesen meist erzehlten nun / bewahret sie ein Hauß-Vatter / so viel möglich / dergestalt / daß entweder ein Tauben-Hauß auf eine oder mehr Säulen gesetzet / die Säulen aber mit Blech beschlagen werden / oder aber / wo das Tauben-Hauß in einem andern Gebäude / und nicht allein gesetzt / da werden gute und starcke Fall-Gitter gemacht / welche des Nachts niedergelassen / und frühe Morgens wieder aufgeschoben und gestäumet werden.

Wann man dieselben in ein Gebäude gewöhnen will / muß man sie nicht in eben dem Dorffe / sondern von weiten zwey oder mehr Meilen herholen / sie etwann in die sechs Wochen versperret halten / und Essen vorstreuen lassen / darnach mag man sie lassen ausfliegen; doch muß man sehen / daß ein jedes Paar zusammen gehöre / und Ehegatten sind / wie sie vor beyeinander gewesen / dann sonsten gatten sie sich nicht/ sondern fliegen leichtlich weg / und suchen ihnen wieder Gatten / und wo sie die finden / da bleiben sie. Sonsten soll man zum Anfang nicht junge / sondern alte Tauben nehmen / die zuvor Junge gezeuget haben / jedoch nicht viel / dann es wird bald ein grosser Hauffe daraus; Wann sie dann Junge haben / mag man die Alten auslassen / so bleiben sie nachmals am allerbesten.

Etliche / wann sie ein paar neue Tauben haben/ waschen ihnen die Füsse in einem Wasser / und lassen sie dasselbige hernach trincken / so sollen sie gerne bleiben. Item / wann man ihnen die Füsse wäschet / und sie dann an reinem Hand-Tuch / oder / welches noch besser / an das Tisch-Tuch antreuget / und sie dann ausfliegen lässet / so kommen sie auch wieder. Eben also / wann man Ofen-Leim aus einem Back-Ofen / oben von der Platten / klein klopffet / mit Menschen-Harn angemachet / auch Wicken- und Hanff-Saamen darein knettet / und so dann in einen Tauben-Schlag setzet / so bleiben nicht alleine die Tauben / sondern es kommen noch andere mehr herzu geflogen / und wohnen gleichfalls gerne allda.

Sommers-Zeit / ja so lange das Erdreich nicht zugefrohren / oder mit Schnee bedecket ist / fliegen sie zu Felde / suchen ihre Nahrung / und darff man ihnen also zu Hause nichts geben; Wann aber zur Winters-Zeit harte Gefröste sind / und viel Schnee / muß man ihnen vom geringen Geträide des Tages einmal vorstreuen / sonsten essen sie auch mit den Hünern; Jedoch so nur halbicht Wetter / und der Schnee nicht groß ist / fliegen sie dennoch aus / lesen im Felde die Steinlein / auch von den Stauden die Körnlein auf; so behelffen sie sich auch Winters-Zeit um die Scheuren / und suchen im Hofe aus dem Stroh und Mist / was sie finden können.

Wann man ihnen in das Tauben-Hauß etwas streuet / muß man es auf den Seiten thun / da kein Mist ist; Weitzen und Gersten ist ihnen am besten /

Haber ist den alten auch nicht böß / Erbsen und Wicken desgleichen. Doch im Winter gibt man ihnen gemeiniglich klein Gesäme / als Hirsen / Rüben-Saamen / Buch-Weitzen / daß sie dasselbe auflesen müssen / wodurch sie sich ein wenig erwärmen. Wanns im Winter starcken Schnee hat / soll man sie im Schlag behalten / dann im Schnee verschüchtern sie sich gleich / und werden leichte aufgefangen.

Man sagt / daß die Tauben des Jahrs zehenmal brüthen sollen; Die Jungen kriechen gemeiniglich an einem Taze / bißweilen in zwey Tagen nacheinander aus.

Das Trincken soll man ihnen in grossen weiten Geschirren geben / daß sie darinnen baden können; Als welches sie überaus gern haben.

Wer Tauben mästen und fett machen will / der muß / so bald sie Federlein bekommen oder pflück worden sind / aus den Nestern von den Alten wegnehmen / und in einer besonderen Kammer mit gekäuetem weissen Semmel-Brod schoppen und füttern. Dieses muß man des Sommers dreymal / Morgens / zu Mittag und Abends; Im Winter aber zweymal vollziehen / so werden sie sehr fett und gut werden.

Cap. XXIX.

Wie die Mäuse / Ratzen / Spitz-Fleder-Mäuse / und Schnacken zu vertreiben / auch was von denen Mäusen zur Artzney dienlich.

So man eine Wiesel zu Pulver verbrennet / so vertreibet derselbige Rauch alle Mäuse.

Etliche thun einen Ratzen / zwey Mäuse / und eine Wiesel / in einem Hafen / lutiren eine Stürtze darauf / jedoch muß die Stürtze oben ein klein Lufft-Löchlein haben / dann setzen sie solchen Hafen Anfangs in ein klein Kohl-Feuerlein / verwahren hernach das Feuer immerzu / so lange / biß der Hafen durchglüet ist / so gibt es ein Gestanck und Rauch / welcher dann alle Mäuse und Ratzen / die sich darinnen aufhalten / gewiß vertreibet.

Die Aschen hernach von solchem Ungeziefer / vermischet man mit Staub-Mehl / machet es mit Milch zu einem Teig / und formiret Zeltlein daraus / die man hin und wieder leget / welches Ungeziefer nun davon fressen thut / muß sterben.

Etliche nehmen Eichen-Laub / Gart-Heil / Creutz-Farren / oder Horn von den Pferd-Hufen / und Klauen von vördern Küh-Füssen / vermischen Schwefel darunter / thun alles zusammen in einem unglasurten Hafen / und setzen solchen in einen Haufen klüender Kohlen / der Rauch / der nun davon gehet / vertreibet und verjaget Mäuse und Ratzen.

Oder man räuchert mit Vitriol und Blut-Stein / oder mit Epheu.

Der Rauch von Eichen-Bäumen / vertreibet auch die Mäuse.

Item / der Rauch von Grünspan / Wohlgemuth / Eppich-Saamen und schwartzen Kümmel.

Das Kraut Aconitum, Wolffs-Wurtz / können die Mäuse nicht riechen / sie müssen entweder sterben oder weichen.

Man nimmt den Saamen von dem Kraut Cicuta, stösset darunter Nieß-Wurtzel / bittere Mandel-Kern / Pilsen-Saamen / schwartze Nieß-Wurtzel / eines soviel / als des andern. Und so schwehr nun diese Stücke alle sind / vermischet man soviel Staub-Mehl darunter / und macht einen Teig daraus / wann man nun von solchem in die Mäus-Löcher thut / so müssen sie alle darinnen sterben.

Item / man nimmt Silberglett und weisse Nieß-Wurtzel / vermischet es unter Roggen-Mehl / und gibt es den Mäusen zu fressen.

Wo ein Alchymist in Metallen arbeitet / da kommen auch weder grosse noch kleine Mäuse dahin / oder wann sie zuvor schon da sind / so machen sie sich bald hinweg / und kommen nicht wieder / wegen der Arsenicalischen Dämpffe und Rauch.

Item / siede sogenannten Musquetierer-Toback in Wasser / mit diesem Wasser befeuchte pulverisirten Laimen / verstreiche damit die Mäus-Löcher / so werden sie hinweg fliehen.

Oder man nimmt Wüterich-Saamen (Aconitum) und wirfft ihn in die Mäus-Löcher / so werden sie begierig davon fressen / und sterben.

Mit Wagen-Schmier und Vogel-Leim kan man sie auch vertreiben / wann man mit dergleichen ihre Löcher / wo sie ihren Aus- und Eingang haben / schmieret / dann sie können diese Materie an ihren Füssen nicht leiden / sie nageten ihnen vielmehr die Füsse hinweg.

Wann man ihnen Eisen-Feiligt / in Sauerteig oder Weitzen-Mehl vermischet / hinleget / so müssen sie sterben / wann sie davon fressen.

Item / so man eine Maus fänget / ihr die Haut über den Kopff zeucht / und sie laussen lässet / so werden die andern alle verjagt.

Ich habe einen Mann gekennet / der die Mäuse auf diese Weise vertrieben / er hat eine gefangen / sie lebendig gebraten / und an dem Ort / wo viel Mäuse gewesen / hingeleget / da alsobald die andern Mäuse verschwunden / und wegkommen.

Die Feld-Ratzen / Spitz- und andere Mäuse zu tödten / und zu vertreiben. So man Feld-Ratzen oder Mäuse vertreiben will / so nehme man in dem Hunds-Tagen Schirling-Saamen / Nieß-Wurtzel und Gersten-Mehl / untereinander vermischt / und streuet solches in ihre Löcher / so werden sie sich bald verliehren.

Oder: So man Mehl / Brod / Bohnen / oder andere Speisen / so diß Ungeziefer gerne frisst / mit Bilsen-Safft bestreichet / alle Ratzen und Mäuse / so nur ein wenig darvon geniessen / werden alsobald sterben.

Ratzen zu tödten. Man nimmt einen Ball Schwammen / schneidet ihn würfflicht / machet e

Schmaltz heiß / und wirfft die Schnittlein darein / läßet es nicht lang darinnen / sondern thut es bald wieder heraus / leget es an einem Ort / da die Ratten fressen / setzet Trincken darzu / wann sie es nun gefressen / und darauf trincken / so geschwellen sie / und sterben davon.

Daß die Mäuse dem Getraid keinen Schaden thun. Man nimmt die Heffen oder Drüsen von dem Oel / und menget klein zerhackt- oder zerschnittenes Stroh darunter / und läßet es also stehen / biß es untereinander faul und weich wird / dann knötet mans wohl durcheinander / und bestreichet unten den Boden oder Estrich der Korn-Kästen oder Söller damit / auch verkleibet man fleissig mit solcher Materie alle Ritzen und Löcher.

Ferner besprenget man allenthalben den Fuß-Boden mit Oel-Heffen / und wann es wohl trocken worden / so schüttet man das Getraid darauf / so wird es sich befinden / daß selbiges von dem Ungeziefer nicht angegriffen wird.

Andere nehmen pulverisirten Laimen / Arsenicum, Nieß-Wurtz und Staub-Mehl / untereinander / machen es mit weissen Bier zu einer Massam, und verstreichen auf den Korn-Böden alle Klumsen / Ritze und Mäus-Löcher / hin und wieder auf das beste damit / so nun die Mäuse durchfressen wollen / müssen sie sterben.

Wie die Fleder-Mäuse zu vertreiben. Man setze eine Pfanne mit glühenden Kohlen unter das Dach / an einem Giebel / da sie hinein fliegen / deßgleichen auch eine an dem andern Giebel / wo sie ausfliegen / wirff gepülverten Schwefel / Vitriol / Stab-Wurtzel / Epheu / Farren-Kraut / Feil-Spähne von den Pferd-Hufen / darauf / wann man das zwey- oder dreymal thut / so bleiben sie weg.

Mit dem Rauch von der Hedera kan man sie auch vertreiben.

Der Platanus, auf Teutsch Ahorn / ist denen Fleder-Mäusen hart zuwider / wo der vor einer Thür oder Fenster hänget / da fliegt sie nicht hinein / das weiß der Storch wohl / darum er die Blätter davon in sein Nest thut / so kommt ihm keine Fleder-Maus hinein / und verderbt ihm die Eyer.

Was von den Mäusen zu der Artzney dienlich. Wann man eine Maus lebendig aufschneidet / und überleget / so ziehet sie die Spitze und Pfeile heraus / heilet die Stiche der Scorpionen / und ziehet den Gifft aus.

Wann man Mäuse zu Aschen verbrennet / und hernach denselben auf erfrorne und zersprungene Füsse streuet / so wird es anfänglich sehr beissen / aber gewaltig heilen.

Der Aschen tauget für das gezwungene Nacht-Harnen / wann man ihn trincket; Für das Haar-Ausfallen / wann man sich mit bestreichet; Heilet auch den Husten.

Der Mäuse-Koth wird gebrauchet zum Clystieren / abstergiret die Schuppen des Haupts / wann man sich darmit bestreichet; Zermalmet den Nieren- und Blasen-Stein / nimmt allerhand Wartzen / Feig-Wartzen / ꝛc. des Hintern weg / wann man die Asche mit Wein kochet / und gebrauchet.

Der Mäuse-Koth ist auch ein besonders Experiment, den Leib wunderbahrer Weise zu laxiren. Man nimmt ihn aber nur so an sich / oder in einer süssen Küh-Milch zertrieben / und hernach durch ein Tüchlein gewunden. Des Koths sind 6. Gran genug zum Laxiren.

Er laxiret auch / so man ihn in die Stuhl-Zäpfflein vermischet / und ist den Weibern gar gemein / daß sie den kleinen Kindern von Honig / ein wenig Saltz / und diesem Koth / ein Stuhl-Pillen bereiten / um den Leib damit zu öffnen.

Die Spitz-Maus hilfft für die Kranckheiten des Hintern / wann man sie verbrennet / mit Gäns-Fett vermischet / und sich damit schmieret.

Schnecken zu vertreiben. Man nimmet einen grünen Hanff-Stengel / stellet solchen neben sich / so ist man sicher vor den Schnecken.

Oder man nimmt Galbani / oder Schwefel / oder Feld-Kümmel / oder Rinds-Mist / und machet einen Rauch davon.

Cap. XXX.

Von den Wieseln / deren Eigenschafften / und wie solche zu vertreiben / ingleichem von dem Iltis.

DJe Wieseln sind gar schädliche Thiere in den Höfen / sie würgen die Tauben und Hüner. Haben auch sehr gifftige Zähne / wann sie ein Pferd beissen und verwunden / so stirbt es / wo man ihme nicht gleich und alsobalden helffen thut. Ingleichem auch das andere Viehe.

Sonsten aber sollen die Wieseln gut seyn wider die Basilisken / Mäuse und Schlangen / und kan zu vieler Artzney / absonderlich ihre Bälglein / gebraucht werden.

Die Wieselein alle zusammen zu bringen / die in der Nähe sind. Man nimmet die Galle von einer Welschen Stein-Eydexen / und vermischet sie mit Wasser / giesset oder setzet es an einem gewissen Ort des Hauses / so sollen sich alle Wieseln daselbsten einfinden.

Wieseln zu vertreiben. Man fängt eine lebendige Wiesel / so ein Männlein ist / verschneidet ihme den Schwantz gantz / und die Hödlein aus / lässet sie dann wieder lauffen / so werden alle andere / soviel ihrer seyn / davon lauffen / und ihre Wohnung und Aufenthalt / wo der auch ist / fliehen und meiden.

Es verjaget sie auch der Geruch von einer verbrannten Katzen.

Wieseln abzuhalten / daß sie die Eyer nicht aussauffen. Man nimmt Weinrauten / und legt sie an die Oerter / da die Hüner hinlegen / so werden die Wieseln nicht darzu kommen.

Wie die Wieseln zu tödten. Man nimmt weisse Nieß-Wurtzel / oder weissen Arsenic / und Weitzen-Mehl / vermischet es untereinander / und machet mit Milch einen Teig davon / hernach Zeltlein daraus / und legt sie hin und wieder / wann sie darvon fressen / müssen sie sterben.

Wieseln von den Tauben-Schlägen zu vertreiben. Wann man viel Weinrauten rings herum um den Tauben-Schlag hänget / so wird kein Wiesel hinein kommen.

Wann man ein Wieselein in einem rauhen / mit einer Stürtzen / so oben ein Loch hat / verlutirten Hafen in einem Kohl-Feuer zu Aschen verbrennet / sobald es die andern riechen / fliehen sie alle davon.

Man gräbet sie auch unter den Bäumen bey den Wurtzeln aus / und schläget sie todt.

So man einer Wiesel eine Schelle an dem Hals hänget / so verjaget sie die andern alle.

Von dem Iltis. Dieses Unthier thut auch sehr grossen Schaden / wo es ist / dann es schadet erstlich den Bien-Stöcken / und frisst gerne Honig.

Darzu hat man an unterschiedlichen Orten sonderliche grosse Fallen / wie die Maus-Fallen / da ist das obere Holtz / das ihnen auf den Hals fället / mit Steinen beschwehret / wann es niederfället / so hält es das Ungezieser wohl / darnach schlägt man es mit einer Axte todt / es hat ein zähes Leben / sonsten hat man eine Lade über sich gekehret / daß das Lidt von der Lade mitten auf die Erde kommen ist / die Lade hat man also zugerichtet / daß man sie fast habe aufstellen können / wie einen Wiesel-Kasten / und hat ein todtes junges Huhn in das Zünglein gebunden / wann es daran gegriffen hat / so ist die Lade zugefallen / und hat sich das Schloß der Lade eingeschlossen / darnach hat man die Lade ein wenig aufgemachet / einen Sack vorgehalten / und es darein laufen lassen / und mit dem Sack fluchs wider die Erden geschlagen / biß man es umgebracht hat / man muß sich aber darbey wohl vorsehen / dann es beisset sehr starck.

Man muß ihn bey Zeiten wegbringen / dann er lauffet hinter das Holtz / und zeuget Jungen / würget die Hüner todt / und bringts den Jungen. Man kan sie mit Honig / Arsenic / Nieß-Wurtz / und andern giftigen Sachen / wie die Wieselein / tödten / und aus dem Weeg raumen.

Innhalt aller derjenigen Capitel / so in dem Zehenden Buch des dritten Theils begriffen.

CAPUT.

I. Wie man die Bienen das gantze Jahr durch regieren soll.
II. Wie man einen Bienen-Stock recht zeideln / und zu welcher Zeit man Honig ausnehmen soll.
III. Von dem Zeug / so ein Bienen-Warter haben / item / was man zum Bienen-Rauch brauchen soll.
IV. Von Bienen-Stöcken und Beuten machen.
V. Von den sogenannten Lager-Stöcken.
VI. Von den Treiblingen und schwachen Stöcken.
VII. Wie man die Bienen gegen den Winter versorgen soll.
VIII. Zu welcher Zeit des Jahrs man Bienen kauffen soll / und wie gute Bienen zu erkennen / wann sie am besten gedeyen / und ob man Bienen / davon der Hauswirth verstorben / ohne Gefahr kauffen könne.
IX. Von den Bienen-Gärten / und Zeichen der Stöcke.
X. Was bey dem Schwärmen der Bienen zu beobachten.
XI. Wie und auf was Weiß man ohne Schaden Bienen fortführen kan und soll.
XII. Wie eigentlich die Bienen gesetzt und gezeugt werden / item / was von der Bienen Eintragung im Herbst zu halten sey.
XIII. Wie das Honig zu schneiden und zu säubern / auch von dessen Natur und Eigenschafft.
XIV. Wie man das Wax läutern soll.
XV. Von dem Seiden-Wurm / sammt dessen Veränderungen.

Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens
Dritten Theils
Zehenden Buchs
Nutzliches Supplementum, oder curieuser Zusatz
Von den
Bienen.

Caput I.
Wie man die Bienen das gantze Jahr durch regieren soll.

Ein Bienen-Warter muß seine Bienen nicht verwahrlosen durch Kälte / Mangel / und andere Zufälle / dadurch sie können umkommen ; Derowegen / so bald der Winter hingangen / soll er seine Körbe im Mertzen- oder April- Monat an einem schönen hellen Tage besichtigen / un erkunden / ob die Bienen eines oder anders bedürf fen / es sey Honig oder sonst : Wann er nun siehet daß gut Wetter beginnet zu werden / und die Bie nen ihre Todten austragen / und ihre Wohnung säu bern / auch an den hintersten Beinen geladen wiede kommen / so ist es Zeit die Körbe zu räumen / un

das Hinterstellige unreine War aus zu thun / biß an die Brüte. Wann nun die Körbe gereiniget / und aller Unrath von Schimmel / Spinnen-Gewebe / und dergleichen ausgeschafft / so setze man sie wieder auf ihre Stelle / und verstopffe die untersten Gänge / und setze nach Untergang der Sonnen / die Rohr-Matten für die Körbe / daß die Bienen von der Nacht-Kälte keinen Schaden leiden. Acht oder zehen Tage darnach / soll man die Körbe abermal besichtigen / und vom Wolff / Motten und Würmen säubern. So bald dann die Wasser-Weide und andere Bäume ausgeblühet / so bringt man die Körbe zu Felde / da ohngefehr wilde Kohl-Blumen stehen / und besiehet weiter / ob sie etwas sammlen oder nicht: Findet man einige Körbe / da die Bienen kein War an den hintersten Hüfften tragen / und in ihrer Arbeit träg seyn / so ists ein Zeichen der Ungerechtigkeit / die muß man dann unter Königliche Botmässigkeit in Gehorsam bringen. Wann nun die obgedachten Kohl-Blumen ausgeblühet / so besichtigt man sie aufs neue / ob das Werck zugenommen; Merckt man / daß sie in dem Gipffel des Korbs grobe Honigwebe beginnen zuzurichten / so ists ein Zeichen / daß sie sich zum Schwärmen rüsten / und darauf bringt man sie in ihren Garten an ihre Stelle / und erwartet die Schwärme / die gemeiniglich / wanns schön Wetter ist / des Morgens zu 8. Uhr anfangen / und währet biß nach Mittag zu 2. Uhren / solche Schwärme geschehen im May / Junio / biß in Julium; Wann man dann einige Schwärme bekommt / und daß darauf ein böses Wetter folget / so soll man in den 2. oder 3. Tagen etwas Honig in den Korb thun / daß sie nicht verhungern. Und weil nun die Körbe abgeschwärmt seyn / so raumt man das War aus den alten Stöcken / zu sehen / ob sie gerecht seyn. Darnach im Julio / wann Hanff oder Klee blühet / so bringet man die Körbe dahin / da solches wächst / weil sie daraus schönen Honig sammlen; bekommt man aber noch etliche Schwärme nach / die bringt man auch dahin / daß sie einen guten Uberschuß erwerben: Was dann beym Klee wohl zugenommen / und fett geworden / das soll man wiederum nach Haus bringen / und abthun / oder ein Theil Honigs ausnehmen; Und so die Brut-Bienen von den kleinen getödtet werden / so ists Zeit / daß man die kleinen Stöcke abthue. Die Brut-Bienen soll man tödten / wann die erste Schwärme geschwärmt haben / was aber keinen Uberschuß getragen / das soll man im Augusto bringen / an Ort / da Buch-Waitzen oder rothe Wasser-Müntze wächst / und zuletzt auf eine Heide. Im September aber / wann die Bienen-Körbe nach Hause gebracht seynd / soll man zusehen was überflüssig ist oder nicht / die wohlbesetzten soll man zeideln / oder schneiden / und die schwachen soll man mit Honig und Seim stärcken. Im October soll man sie an ihren Ort setzen / da sie den Winter über bleiben sollen / und sie für Kälte und Nässe bewahren. Im November / December / Januario / und Februario / muß man sie nicht viel besichtigen / wer es aber begehrt zu thun / der thue es an einem warmen und hellen Tage / auf daß sie nicht erkalten / denn durch Kälte werden sie erlähmet und geschwächet.

Cap. II.

Wie man einen Bienen-Stock recht zeideln / und zu welcher Zeit man Honig ausnehmen soll.

Das ist eins aus den fürnehmsten Stücken / so in der Bienen-Zucht in Acht zu nehmen / dann wird diß Werck richtig vollbracht / so bringt es Nutz / wo nicht / so bringt es den Bienen vielfältig Schaden und Verderben.

1. Wann das Gewitter gut ist / so nimmt man den Zeug / so man zum Zeideln bedürfftig / rüstet und verwahret sich / fänget an den Stock / so man schneiden will / erstlich unten aufzumachen.

2. Wann der Stock geöffnet / und die Bienen genugsam über sich getrieben / jedoch muß man im Anfang die Bienen mit Rauche nicht zu sehr über sich zwingen / daß man sie nachmals auf den Fall auch wieder unter sich treiben kan / so kehret man den Abgang und Gewürchte aufs reineste in eine Muldern / das braucht man dann zum Rauche. Uber dieses / kehret man aufs allerfleissigste an Boden und Seiten / da Motten-Nester vorhanden / solche kratzet oder scharret man aufs reineste heraus / wirfft sie in Rauch / Feuer und verbrennet sie.

3. Nachdem man nun den Stock sauber gereiniget / fähet man an das Ros fein groß in den untern Beuten abzuschneiden / und bedecket den Boden des Stocks gantz und gar damit / auf daß / wann Honig herunter triefe / es nicht in den Stock / sondern auf das Gewürchte falle / so kan man solch Honig nicht allein leichtlich heraus nehmen / sondern der Stock bleibet auch kreuge und rein / so können dann nicht so leichtlich darinnen aufkommen / als sonsten geschicht / wann die Stöcke unten mit Honig eingefeuchtet / und beschmutzet werden.

4. Ziehet man mit der Kratzen oder Krücken am Zeidel-Messer / die War-Bänder aufs reineste abe / so weit das Ros verschnitten / und das darum / dieweil nachmals für den Bienen / die aus dem Obertheil des Stocks herunter weichen / nicht wohl ohne der Bienen Schaden dazu kommen kan.

5. Wann dieses verrichtet ist / in der untern Beuten / so macht man den Leim an der oberh Beuten auch los / räuchert die Bienen zu beyden Seiten wohl weg / schneidet dann mit einem Drat das Gewürchte vom Beute-Brete ab / nehmet das Bret davon / und entblöset den Obertheil des Stocks / da gemeiniglich das rechte Honig-Nest ist; und da viel Bienen am Beuten-Bret / läßt man sie unten in den Stock lauffen / damit man nicht etwann den Weisel aus dem Stock reisset. Darauf fängt man an wiederum Ros zu schneiden / wo mans zuvor gelassen / und

fürnemlich greiffet man nach den schimmlichsten und schwartzen / wo es vorhanden / und nehmet deſſen so viel / als einem Bedünckt dienlich zu seyn. Ist es vorm Flader- schwartz und verdorben / von der Kälte / die zum Flader-Loch in grimmiger Kälte hinein geschlagen / so siehet man / wie weit mit einem langen Zeidel-Messer hinein zu arbeiten / das böse forne / sammt den Wax-Bändern abgestossen / und das hinhintere gelassen werde.

Nach diesem betrachtet man / wie viel Honig man dem Stock ohne seinen Schaden wol nehmen kan / dann wie die Stöcke einander bey weiten nicht gleich / so muß man auch aus einem nicht so viel als aus dem andern schneiden. Aus reichen fetten Stöcken fallen reiche Ausbeuten: Von armen / die wenig Vorrath haben / nimmt man ein wenig / man läſſt ihnen auch wol alles / ja man giebt ihnen auch wol offtermals Zubuße. Fürnemlich muß man mit denjenigen / die im vorigen Sommer zwey- oder dreymal geschwärmet haben / gnädig umgehen / damit sie Hauswirthe bleiben mögen.

Zeideln / oder von Bienen Ausbeute nehmen / ist eine schöne Lust / je öffter man dasselbige brauchen kan / je besser ist es / wanns nur den Bienen zu Nutz und nicht zu Schaden gereichet. Zu viel aber solches brauchen / ist mehr schädlich als nützlich. Im X. Buch des II. Theils ist gemeldet worden / daß das im Frühling gesammlete Honig das beste; Nicol Jacob aber ernennet 3. Termin / den ersten um Jacobi / den 2. um Michaelis / den 3. um Gregorii. Um Jacobi / auch 14. Tage eher / nimmt man den Bienen Honig / die ihre Stöcke gantz voll gebauet haben / und nichts mehr in ihre Stöcke tragen können. Wann man einem Stocke aus der untern Beuten / zween Kuchen / oder zween Tafeln nimmt (so ich doch allezeit ehe nach denjenigen greiffe / darinnen junge Thränen als Honig sind /) ist es gnugsam / man suche nicht vornemlich Honig / sondern den Bienen Raum im Stock zu machen / das Honig ist damals von den besten nicht / sondern sehr dünne / und das Ros wenig zu gebrauchen. Ich halte mehr davon / daß man nur das Gewürchte aus dem Untertheil (dann oben mache ja nicht auf / man zerreisset das gantze Gebäu im Stock / und laufft das Honig hier und dort davon / als wann man Zapffen an einem Faße hätte aufgedrähet oder ausgezogen /) nehme / darinnen noch Brut von Thränen ist / und klaibe nachmals einen Kasten an den Stock. Doch weiß ich / daß ich dermaleins 9. Kandeln ziemmässigen Honig aus einem Stock / vor Jacobi / nur aus der untern Beuten genommen habe / und haben gleichwol die Bienen denselben Sommer und Herbst fast den Stock wiederum voll gebauet. Solches sind gute Stöcke / sie sind aber nicht gemein / da muß man nach S. Viti zeideln / man will gleich oder nicht / wie auch unser Nicol Jacob im Text gedencket. Wo aber die Bienen Raum gnug haben zum bauen / mag man das Zeideln nach Viti wohl anstehen lassen. Damit man aber das Gebäu in Stöcken / wann man sie in solcher Zeit / da alles weich ist / eröffnet / nicht zureissen möge / nimmt man einen Drath (nachdem man den Lein von dem untern Beuten-Brete weggethan / und die Bienen durch Rauch abgetrieben) stellet ihn von einer Seiten zur andern hindurch / und schneidet fein gemachsam das Gewürchte damit vom Beuten-Bret ab. Dieses Vortheils pfleget man sich auch mit Nutz zu aller Zeit / wann man einen Stock öffnet / zu gebrauchen. Um Michaelis lassen verständige Bienen-Herren ihre Bienen allein in der untern Beuten aufmachen / die Bienen-Stöcke auf das reineste abkehren / und da die Bienen am Boden des Stocks / aufgesetzet / einer fürder Spannen lang das Wesel verschneiden / damit weder Nüsse noch Ungeziefer dadurch sich mög hinauf in Stock arbeiten. Honig aber schneiden sie nicht leichtlich / sie bedürfften solches dann / die jungen Schwärme damit den Winter über zu unterhalten. (Dann je mehr Honig die Bienen den Winter im Stocke haben / je weniger sie zehren / alldieweil sie sich von dem Brodem erhalten / wo nun viel Honig / da ist viel Brodem. Wer nun aus dieser Ursachen um Michaelis zeideln muß / dem rathe ich / daß er nur die untere Beuten angreiffe / und den obern nichts thue / damit sie nicht erfrieren. Es hilfft nicht / wann sie noch so viel Honig in Stöcken haben / und können sich nicht erwärmen / so gehen sie zu Grunde.

Alterius damno qui sapit, ille sapit.

Um S. Gregorii oder Æquinoctium vernum ist die rechte Zeidel-Zeit / da ist Honig und Wax recht pflücke. Da halte ich mit unserm Nicol Jacob am meisten vom Honig-Ausnehmen / sonderlich im neuen Monden. Auf den Frühling / so bald es beginnt warm zu werden / und die Bienen anfangen Höfflein bringen / siehet ein fleissiger Bienen-Mann / zu erst nach den jungen Stöcken / und erkundiget sich / ob sie ein Auskommen können haben oder nicht. Wo will Mangel vorfallen / so kommt er solchen Stöcken mit Honig zu Hülffe: Die Jungen / so gnugsam einen ziemlichen Uberschuß vermögen / beraubet er nicht / verschneidet ihnen unten das Ros / einer zwerg Hand ab / verwahret sie / und läßt sie den Sommer also stehen / so bringen sie nicht alleine einen grossen Vorrath / von Honig / sondern pflegen auch ein paarmal zu schwärmen. Dergestalt kommt gedoppelt ein / wann man im Frühling im Stock gelassen. Ich pflege keinen jungen Stock nicht leichtlich von dem Honig und Wesel (ohne daß ich das Gewürchte im Frühling unten ein wenig beschneide) zu nehmen / er sey dann erstlich gantz voll gebrauen / wann ich auch gleich in zwey oder drey Jahren keine Nutzung von ihm bekäme / ich weiß / daß ich nichts daran einbüsse. Ist der Stock groß / und kommet dergestalt recht zum Stande / so schneide ich nachmals in künfftigem Jahre mehr Honig aus einem solchen Stock / dann jonsten aus drey oder vieren. Doch muß hierbey in Acht genommen werden / daß die Bienen im Stock auch Raum zu bauen haben / sonsten würde man auch hierinne grossen Schaden leiden.

Etliche junge Bienen haben viel Gewürchte und wenig Bienen / denen mache ich ein Bret in die Beute / eine Spanne unter dem Gewürchte / darauf setze ich ledig Gewürchte und Honigstücke / in solcher Ordnung wie sie gewürchet haben / das heist ein Nest gemacht. Wann es kommt um Martini ohngefehr / so gebe ich den starcken Bienen ein Stücke Honig / und

wann

wann sie darauf gelauffen sind / nehme ich das Honig / und trage es den jungen Bienen zu / setze es auf das Brett / räuchere sie durch einander / stopffe den Bienen-Stock feste zu / daß sie nicht heraus lauffen; Also halte ich sie acht Tage gefangen / länger oder kürtzer / auf daß sie beyeinander erkannt werden / dann bleiben sie gern beyeinander / wañ aber die jungen Bienen / in den stehenden oder liegenden Stöcken / wenig Gewürchte haben / vier oder fünff Blätter ohngefehr / so ist nichts bessers als um Martini, oder auch ehe gar ausgestochen / und aus zweyen Stöcken die Bienen in einen zusammen gesetzet / sie erfrieren doch sonsten / wo ihr so wenig in einem Stocke sind. Etliche schneiden in der Fasten aus einem starcken Stocke Gewürchte / voller jungen Bienen / und geben es einem Schwachen / davon halte ich auch viel.

Cap. III.

Von dem Zeug / so ein Bienen-Warter haben / item / was man zum Bienen-Rauch brauchen soll.

WEr diejenigen Werck-Zeuge / welche in Hr. von Hohberg X. Buch Cap. XLIII. angezeiget / sind einem Bienen-Warter ferner nöthig.

Ein Fleder-wisch / oder dafür ein dünnes fichten Holtz-Brättlein / wie ein Dolch gemacht / womit er die Bienen / wann sie geschwärmet / behende von den Bäumen und Aesten abstreichen könne.

Dann etliche Korb-Tücher aus dünnen Käß-Tuch / die eine Ehle lang und breit seyen / an einer Ecke soll eine Schnur angenehet / und am Ende der Schnur ein höltzerner Pfriemen gebunden werden / in den Korb zu stecken / daß das Tuch vom Korb nicht abgehe.

Ein Zeidel-Messer / das an einem Ende platt / wie ein Schrot-Eisen sey / etwann zwey Finger breit / am andern End aber / ein kurtz Messerlein / ohngefehr eines Daumen breit / und das an beyden Seiten schneidet / krumm gemacht / wie ein Winckel-Hacken / daß man desto besser zwischen die Weben könne kommen / und sie ausschneiden.

Endlich auch das Wax und den Honig auszupressen / und zu reinigen / muß er haben eine Preße / ein Sieb oder Korb / etliche starcke runde / und aus Siegel-Garn gewürckte Säcke / einen Kessel / etliche Fässer / und kleine Züber.

Weyrich-Kraut / in der Hand und vor dem Angesicht getragen / so thun die Bienen niemand beleidigen.

Zum Bienen-Rauche pfleget man nützlichen zu gebrauchen: Bienen und Gemülbe / das man unten aus den Stöcken im Fegen kehret.

Item / die ausgedruckten Wax-Ballen.

Ich gebrauche im Frühling beym Zeideln / Dille / Wermuth und Schwartz-Kümmel / und durchräuchere sie damit / ist ein gut Præservativ für manche Kranckheit.

Item / wann die Bienen erzürnet worden / daß sie hefftig stechen / so werffe ich auf die Kohlen Mooß von einen grünen Baum / so stellen sie das Stechen ein.

Cap. IV.

Von Bienen-Stöcken und Beuten-Machen.

BEsehen wir die Fabricen / oder woraus solche Behältnüsse der Bienen / zugerichtet / so werden sie entweder / aus Stroh zusammen geflochten / oder aus Bäumen ausgehauen / oder aus Brettern zusammen geschlagen.

In Franckreich flicht man sie von Weiden-Rüthen / &c. D. Melchior Sebizius im andern Buch vom Feld-Bau pag. 296. zeuget.

Ein Bienen-Korb von Stroh / ist eine Wohnung der Bienen / die man von einem Ort zum andern verführen kan. Er wird in Holland gemacht von Rocken-Stroh / und mit gefaltenen Weyden-Ruthen zusammen geheffstet; von unten gehets oben zu etwas spitzig / und der Güpffel ein wenig platt. Dieses Stroh nimmt man dessentwegen / weil es ebener und länger ist / als Weitzen- oder Haber-Stroh / und daß die Bienen weniger Arbeit mögen haben / inwendig alle Räuchte und Ungleichheit abzuthun / ehe sie zur Arbeit schreiten / und den Anfang zum Wax anheffsten. Oben ist der Korb etwas platt / auf daß man ihn im Regieren und besichtigen / desto bequemer kan umkehren / und mit der Oeffnung aufwärts setzen / und zugleich / daß sie den Güpffel im Korbe desto eher können ausfüllen / und ihre Arbeit zugleich unterwärts fördern; Endlich auch / daß das Honig und Wax füglicher könne ausgenommen werden. Seine Höhe soll seyn fünff viertel Ehlen hoch oder lang / und drey viertel Ehlen weit; Die Spillen / die creutz-weiß durch den Korb / da er am dicksten ist / durchgesteckt werden / müssen aus platten Weiden-Holtz seyn. Wann nun die Körbe dergestalt zugerichtet / werden sie für die besten und bequemsten gehalten; Man soll dieselbe von aussen mit Ochsen-Mist und Lehen / untereinander gemengt / bestreichen und schmieren / oder wie etliche wollen / mit Ochsen-Mist und Kalck / weil es daurhaffter ist / und also die Bienen für Kälte / Regen und Wind / schützen und erhalten.

Zu diesen Körben muß man einen bequemen Ort ausersehen / und ein Lager machen / so hoch / daß man bequemlich einen Korb kan umkehren und besichtigen; auch wann ein Schwarm groß und mächtig wird / daß man einen Untersatz unter die Körbe setzen könne.

Die Breite eines solchen Lagers / soll seyn drittehalb Schuh / darüber muß man auch Eingedecke machen / entweder von Dach-Ziegeln oder Rohr / damit sie nicht beregnet werden; Darnach soll man auch das Lager hinten und auf der Seiten mit Brettern oder Rohr vermachen / um die Bienen dadurch vor Kälte denen Ost- und Nord-Winden / als die ihnen sehr schädlich / zu schützen; Derowegen müssen die Bienen-Körbe mit ihren Ausgängen gegen den Mittag oder Süden gerichtet werden.

Die Bretter / darauf die Körbe stehen / sollen ein oder zwey Schuhe hoch von der Erden liegen / auf daß zum wenigsten / wann ein Schlag-Regen fället / die Körbe von den anspringenden Tropffen nicht verunsaubert werden. Wer noch darüber Raum hat / der kan es also lassen machen / daß man auch hinter den Körben gehen / und sie besichtigen kan / so werden die Bienen bey Besichtigung an ihrer Flucht nicht gehindert.

Und wann dann das Lager solcher an- und aufgerichtet / so soll man die Bienen-Körbe zum wenigsten zwey Daumen von einander setzen / auf daß man sie in der Besichtigung desto besser handhaben / und auch reinigen könne / daß sie einander nicht anrühren / als wodurch sonsten den neben-stehenden Bienen-Körben Schade / und ihrem Werck Verhinderung zugefüget wird.

Vor die Stöcke aber stecket man insgemein auf die Erde ein paar Klötzer / oder nachdem man viel Bienen-Stöcke zusammen setzen will / zwey eichene lange Balcken-Höltzer nicht weit von einander; Dann man die Bienen-Stöcke / wegen der Feuchtigkeit / so aus der Erden sich in den Stock zichet / solche gleichfalls nicht auf die blose Erde zu setzen pfleget; und alsdann wird ein Stock neben dem andern / also / daß die Beuten alle hinten aus / und die Flug-Löcher gleich vorne zu / gegen den Mittag kommen / auf die gestreckten Balcken wohl und gleich aufgesetzet / und wird ihnen zu den Seiten unterlegt / damit sie fein feste stehen / und sie der Wind nicht bewegen oder umwerffen kan. Etliche machen die Flug-Löcher auf die Seite / nicht allzu weit von der Beute / und setzen immerzu zween Stöcke / die sich beysammen mit den Flug-Löchern schicken / zusammen / soll sich besser zum Zeideln und Bienen einsetzen schicken; Aber wieder andere achten das nicht / sondern setzen zu zwölff oder wol funffzehen Stöcke in einer Reyhe nach einander / weilen die Bienen also mit Lust arbeiten; Jedoch ist dabey in Acht zu nehmen / daß / wann man junge Schwärme einsetzet / und daß deren aufeinander zwey oder drey schwärmen / solche man nicht einem neben dem andern in die Stöcke / so / wie sie beysammen stehen / setzen solle / weilen sie sonsten leicht irre werden / und alle zusammen in einen Stock ziehen / da dann der eine Weissel umkommen kan / der Bienen aber in einem Stock zu viel werden würden.

Je dicker auch die Stöcke sind / je besser es denen Bienen ist / und kan Winters-Zeit die Kälte nicht so leichtlich durch dringen / und im Sommer die Hitze nicht so bald erhitzen / davon das Honig sonst flüssig gemacht wird.

Man soll fleissig nach den Stöcken sehen / den gerne darinnen aufhaltenden Ungeziefer wehren / und alles rein machen; Dann wo Kröten / Mäuse / Spinnen / Ameisen und dergleichen Ungeziefer sich herum befindet / da hat die Biene kein Gedeyen zur Arbeit; Auch soll kein Schwarm aus dem Stocke kommen / so lange sich gemeldtes Ungezieffer / und sonderlich die Kröten / darunter aufhalten; Diesem Ubel abzuhelffen / kan man um die Stöcke Rauten-Sträußle herum zeugen / und unter dieselben in etlichen Scherben Wagen-Schmier setzen.

Nicht weniger soll man die Stöcke oben wohl zu decken lassen / daß es nicht einregne / oder sonst der Regen oben im Haupte durch den Kern eindringe / wodurch alsdann der Honig verschimmlen und verderben würde / wovon auch die Bienen sterben müssen. Dann der Honig gar nichts nasses leidet / sondern von aller Unsauberkeit gereiniget / und rein gehalten werden will.

Wann man aber Stöcke aus Klötzern von Bäumen macht / so ist darzu Linden-Holtz das beste / weil es von Natur nicht allein weich und gelinde / sondern auch süsse ist und wärmet / dann ohne Hitze und Wärme mögen die Bienen wenig Nutzen schaffen.

Wir haben gesehen / wann wir im Frühlinge haben lassen Stöcke von Linden machen / so sind die Bienen dicke auf die Späne gefallen / und haben sich Nahrung davon erholet. Nechst diesem halten wir das Kiefferne / wegen seines lieblichen Geruchs / für das beste.

Tännen- und Fichten-Holtz ist auch nicht zu verachten / fürnehmlich / wann die Stöcke / von Stamm-Orte geschnitten seyn. Von diesen Höltzern oder Bäumen sollen auch die Bretter geschnitten seyn / daraus man Beuten zusammen füget. Espen-Pappeln- und Weyden-Holtz dienet nicht wohl zum Stöcken / doch im Nothfall mag man es brauchen / aber die Stöcke müssen ein gantzes Jahr gemacht / und an der Lufft gelegen haben / und ausgetrucknet seyn. Gleichwol nehmen wir noch Erlen dafür / solche Stöcke werden fein leichte / reissen und springen auch nicht so bald auf / als die andern. Wo die Stöcke etwas sehr dick / so lässet man sie oben nicht zu sehr auf dem Grund / etwann einer halben Ehlen lang / ausarbeiten / sondern scheibts zu / daß der Stock eben / und weiten nicht so weit als über dem Flug-Loch / und verengten wird; Das macht den Bienen einen Muth und Hertz zu bauen / wann sie über dem Creutz den Stock bald füllen.

Man wird wohl innen werden / daß solch-beschaffen Verfahren denen Bienen gar nichts schade; Dann genug ists / daß sie im Anfang nicht viel Nahrung haben / so werden doch dieselben / nachdem der Stock weit wird / immerdar vermehret / sie sitzen so fest am Creutze / als oben am Haupte des Stocks an. Zu hölzerne Stöcke lässet man inwendig gantz rund im Circkel arbeiten / daß zu rings um und um im Stock das Holtz / ohne die Rinde / eines guten Bretts dick bleibe.

Man darf sie auch hinten nicht weiter / dann eine Spanne aufmachen. Etliche Zimmer-Leute nehmen eine Seege / und schneiden den Klotz / daraus sie die

Stock machen sollen / am obern und untern Ort fast halb entzwey / spalten nachmals solches aus. Aber das taugt gantz nicht / die Stöcke werden kaum halb so groß aus den Klötzen als sonsten / bekommen ein Ansehen / wie ein kleiner Bach-Trog / und haben die Bienen im Sommer keinen Schutz wider die Hitz / im Winter auch nicht wider die Kälte.

Darum ist unser Rath / wer Stöcke machen läst / der lasse sie recht / im gantzen Zirckel / und nicht im halben machen.

Wann man von einer Schwarten die Beuten-Brett schneidet / und der Fleck vom Brette wiederum seinen vollen Zirckel erlanget / so sind sie recht gemacht.

Wann nun die Stöcke innwendig in Circkel ausgearbeitet seyn / so macht man von oben herunter / fast in der Mitten des Stocks / das Flatter-Loch / solches muß nicht weit seyn / dann wo das Flatter-Loch sehr weit / so kriechen und fliegen Fleder-Mäuß hinein / solche machen böse Arbeit in Stöcken. Uber diß / so schlägt im Sommer die Hitze mit Gewalt in Stock / davon das Gewürche weit wird / und mit grossen Schaden der Bienen herab in Stock scheisset. Im Winter schläget Frost und Kälte hinein / davon gefrieret das Honig / daß die Biene solches nicht kan mächtig seyn / beschlägt und verschimmlet das Roos / die Bienen erfrieren / daß man sie offtermals in Stöcken alle todt / und gleichwol Honig genugsam findet.

Es muß aber auch nicht gar zu enge seyn / daß die Thränen ungehindert heraus kriechen können; Sonsten hindert solche Enge des Flatter-Lochs / die Bienen am Zoge und auch am Schwärm.

Nachdem das Flader-Loch im Stock gemacht / nimmt der Meister den Dechsel / und reiniget den Bienen-Stock innwendig ums Flader auf das aller reinste: Aussen am Stock / über dem Loche / schlägt er nur die Schwarten mit einem Eisen / entweder rund oder eckigt / und dem Holtze über dem Flader-Loch gar nichts / unten aber am Flader / von aussen / brauchet er seinen Dechsel. Und das sind die besten Flader an Bienen-Stöcken. Schmeisset schon der Regen und das Gewitter an die Flader / weil das Ubertheil daran überhänget / so fleusst die Nässe nicht in Stock / sondern laufft an demselben hinunter. Wann nun der Stock dergestalt formiret ist / alsdann macht man oben ein Creutz im Stock / solches muß von feinen und vestem Holtze / etwann so dicke als ein Laiter-Sprossen / und nur einer guten halben Ellen vom Haupt des Stocks gemacht seyn / man mag auch einen Sprügel über dem Creutz in den Stock beugen / der das Gewürche tragen hilfft / vom Creutz an zu messen drey guter Viertel von einer Ellen / so lässet er die Zwerch über wiederum ein Holtz / dem vorigen gleich / mitten durch den Stock treiben / da kan das Gewürche abermals fussen / und dann wiederum von diesem Zwerch-Holtze an zu messen / laß er noch eins hinein machen. Solches dienet darzu / daß die Kuchen mit dem Honig nicht abschiessen. Etliche machen ein Creutz oben / eines unten im Stock. Es ist am Obern genugsam / wann ein paar Zwerch-Höltzer noch darzu kommen.

Es habens zwar diejenigen nicht gerne / so die Bienen zeideln oder beschneiden. Aber ich will noch lieber mir ein wenig Weile zum Schneiden nehmen / dann Honig und Bienen unten in den Stöcken / mit höchster Gefahr des gantzen Schwarms / aufheben.

Nach diesem macht hinten am Stock ein Zwerch-Holtz / drey Finger breit / schneidet von starcken Schwarten Beuten-Bretter vor / so ist der Stock / wie er seyn soll.

Es ist uns auch neulicher Zeit ein neues Muster / die Beuten-Bretter an die Stöcke zu verfügen / vorkommen / welches uns sehr wohl gefallen / daß wir nicht mehr einigen Stock mit einem Zwerch-Holtze anrichten wollen. Dann erstlich / so darff man die schönen Stöcke um des Zwerch-Holtzes willen nicht zuschneiden. 2.) So darff man nicht befürchten / daß Motten um das Zwerch-Holtz / wie zu geschehen pfleget / nisten. 3.) So kan man im Zeideln ohne alle Hindernüß in den Stock kommen.

Mit solchem Kunst-Stücklein aber ist es also beschaffen. Man schlage oben ain Haupt / und unten am Boden des Stockes / mit einem Meisel zween Finger tieff / etwas scheb oder gewölbt aus / darein man an beyden Theilen die Beuten-Bretter stecken und bevestigen kan. Nachmahls schneide man von einer Schwarten ein Beuten-Bret / so lang als der Stock offen / und das Ober- und Unter-Theil ausgemeiselt ist / darnach spitzet man die Schwarten-Stücke auf beyden Ecken oben und unten zu / daß sie sich in das Ausgenommene am Stocke schicken. Ferner schneidet man das Bret in der Mitten entzwey / stecket ein Theil unten / das andere oben in die ausgeschlagene Kerben / so gehets in der Mitten gerade zusammen. Darauf nimmt man am Schnitt der Bretter / ein jedes einen guten Zwerch-Finger / zu rings um aus / darein lässt man beyde Bretter mit einem Eisen / gleich einem Hals-Eisen / fügen / hefftet es an der einen Seiten mit einem Haspen an / vermacht solchen Haspen auf das vesteste / auf der anderen Seiten des Stocks schläget man auch einen Haspen / so kan man hernach den Stock verschliessen / wie man will.

Etliche machen in das unterste Beuten-Bret / gar genau am Boden des Stocks / ein klein Flader-Loch / solches eröffnet man bißweilen / daß die Bienen können ihren Abraum / Gemülle / und dergleichen / leichtlich heraus tragen / das ist den Bienen sehr zuträglich. Wann sie sehr viel Gemülle / todte Bienen / erbissene Threnen haben / so machet es ihnen viel Mühe / ehe sie solche durch ihre Gebäue zu dem rechten Flader-Loch austragen. Aber wann man das kleine Flader am untern Beuten-Bret in dem Mayen zum Gemülle / nachmals um Petri und Pauli eröffnet / wann sie die Threnen anfangen zu würgen / so geschicht ihnen sehr grosse Hülffe und Beförderung.

Es ist ferner zu mercken / daß man die Stöcke / darein man Bienen setzen will / vor der Schwarm-Zeit also zurichten solle. Dann es gar nicht angehet / daß man in einer Stunde die Stöcke innwendig verkleiben / und junge Bienen darein setzen wollte.

Die Bienen verderben in nassem Laim/ oder besudeln sich zum wenigsten also darinnen/ daß sie ihnen nachmals selbsten die Flügel verbeissen. Wann die Stöcke innwendig wohl ausgetreuget / und der Laim gedorret ist / so ists am besten. Ingleichem muß man auch einen Tag/ zween oder drey ꝛc. den Bienen den Ansatz oder Vorstoß in den Stöcken zurichten / davon Nicol. Jacob sagt: Ich formire und mache etliche Stücklein Wax weich und länglicht/ wie kleine Wax-Liechtlein / die drücke ich oben an. Dieses pflege ich nicht allein zu thun / darum/ daß die jungen Bienen daran desto leichter können ansetzen/ sondern fürnemlich geschicht es/ daß die Bienen nach solcher Maas in dem Stock anfangen zu bauen / und die Kuchen des Gewürchtes nicht die Zwerch / sondern die Länge setzen. Wann man drey oder vier solche Linien von Wax in einem Stock drücket / so ist es gar genug / wann sie nur erstlich einen Anfang haben / sie verfahren nachmahls ohne unsere Hülffe gantz wohl.

Etliche aber thun kurtze Stücklein Roos in den Zeideln mit Fleiß auf / suchen auch die kleinen Kuchen/ so in den jungen Schwärmen im Anfang pflegen herunter in den Stock zu fallen / diese stossen sie in warm Faß-Pech / das nicht gar zu heiß ist / und pichen solche / also oben / nach ihrem Gefallen / an dem Stock an / darnach die Bienen auch anfangen zu bauen. Wo man aber zu grosse Stücke antrichtet/ und die Bienen sich Hauffen-weise daran hängen / so fället das angekleibete Gewürchte von Bienen über einen Hauffen herunter in den Stock.

Man kan auch die Stöcke / darein man Bienen fassen will / mit nachfolgenden Sachen reiben oder schmieren. Als: Man nimmt Melissen oder Bienen-Kraut / stösset es in einem Mörsel / und reibet den Stock am Haupte wohl darmit. Ingleichen brauchet man Linden-Blühe / Quendel/ oder reinen Kümmel/ item/ weissen Klee/ Fenchel/ Taube-Nesseln/ ein jedes insonderheit. Mit Meth den Stock und Beuten-Bret oben wohl befeuchtet / ist ebenfalls sehr dienlich.

Etliche gebrauchen Malvasier oder Muscateller / oder nehmen eine Blase von einem wilden Schweine / füllen alt Schmeer hinein / und hängen sie hernach an die Sonne/ nachmals schmieren sie die Beuten damit.

Ich aber mache die Beuten reine / nehme ein Kraut / das heisset Grenze / oder wilde Rosmarin und Bienen-Kraut oder Melissa, darzu ein reines Wax von jungen Bienen / reibe oder bestreiche die Beuten damit / stecke drey oder vier Zweiglein von der Grenze hinein/ und mache von dürrem Holtz ein Bret / so vest hinein geschlagen / darvor / daß / wann Wasser darinnen wäre / es nicht wohl könnte heraus fliessen / auch von dürrem Holtz eine Flug-Schiene.

Oder nimm süssen Land-Wein/ oder Rheinischen Wein / item / alten Meth / des besten jungen Biers/ so fein süsse ist / thue darunter geriebene Raute / eine Hand-voll Salbey / so an der Sonnen gedörret/ klein-geriebenen Zucker / Zimmet-Rinden / langen Pfeffer/ Mosicht-Bast/ Bienen-Pulver / sieds miteinander / lasse es kalt werden / und thue es in ein Glas oder verglästen Topff / setze es an die Sonne/ und rühre es offt um / damit bestreiche den Stock oben im Haupt/ inn- und auswendig/ um das Flug-Loch. Item / lege Lilien-Kraut in den Stock / so fliegen die Bienen nicht hinweg.

Cap. V.

Von denen sogenannten Lager-Stöcken.

Obwol M. Höfler von den Lager-Stöcken gar nichts hält/ so kan und mag es die Ursache seyn/ weil sie hiesiger Orten nicht bekandt/ vielweniger gemein sind / und sind die angeführten Ursachen so wichtig nicht/ daß man sie abschaffen und verlassen soll / dieweil / wie er selber anführet / durch dicke Pfosten-Bretter der Kälte und Hitz kan Widerstand gethan werden. Des Leims / damit solche dünne Lager-Stöcke können überzogen/ und vor allem Unfall verwahrt werden/ zu geschweigen. Dann ich habe höltzerne und ströherne stehende Stöcke bey liegenden in einer Hütte vielmal bey guten Bienen-Vättern gesehen/ wann sie so unnützbar wären/ diese Bienen-Vätter / weil sie klug / und auf den Nutzen auch verständig waren/ hätten solche nicht geduldet/ darum heisset es: Ländlich/ sittlich. Und ich halte es mit Nicol Jacob/ daß/ wer nur mit den Lager-Stöcken überein kommen kan/ sonderlich im Zeideln/ derselbe dem Honig und Wax nach mehr Nutzung haben kan/ als von stehenden. Die Läger solle man legen/ daß sie mit dem Haupt ein wenig höher liegen zur rechten Hand / um des bessern Schneidens / wie dann auch um des Wassers willen. Item/ man soll sie fein mit Zwerch-Höltzern zusammen halten / daß sie von der Lufft und Hitze / ihren Feinden zum Besten / nicht voneinander gerissen werden / man kan zween nebeneinander legen / und den dritten in der Mitten drüber/ hernach alsdann mit Schindeln vor dem Regen bewahren.

Solche Stöcke zu reinigen / ist am besten / daß man in der Fasten / ohngefehr im Mertzen/ wann es warm wird/ daß die Bienen fliegen können / die liegenden Bienen-Stöcke schneidet / zu solcher Fegezeit soll alles Gewürchte unten / so lang der Stock ist / zween Finger-breit weggeschnitten werden / auf daß die todten Bienen/ samt dem Abgang/ so die Bienen dem Winter über haben weggebissen/ gantz rein auf dem Boden mit der Kratze heraus können gefeget werden/ als tieff der Bienen-Stock ist. Wo es nicht geschicht / so werden Würme und Maden in dem Abgange sich finden/ die erreichen das Gewürchte/ und vermögen sie die Bienen nicht heraus zu bringen / welches der Bienen Verderben. So die Bienen von schwartz und alt Gewürchte die Beuten voll haben / schneiden etliche in denen liegenden Stöcken das Gewürchte/ samt dem Honig aus dem Haupte/ im Mayen folgends machen sie gantz neu Gewürchte.

Cap. VI.

Von den Treiblingen und schwachen Stöcken.

DJe Treiblinge sind Bienen/ die aus vollen Körben oder Stöcken in ledige getrieben werden/ und solches geschichet nur/ wann viel Honig fällt/ und darzu früh im Sommer / und dürre Zeit ist / im feuchten Sommer aber ists gut/ daß sie in ihren alten Stöcken bleiben. Wann man sie nur aus vollen Körben in die ledige will übertreiben / so nimmt man den Korb von seiner Stelle am Mittag oder Nachmittag/ und setzt einen ledigen an sein Statt/ daß die ausgeflogene Bienen nit in andere Körbe fliegen solten/ da sie von den anderen getödtet werden; Darauf setzt man den vollen Korb mit der Oeffnung in die Höhe/ zuvor aber verstopfft man die Eingänge mit Gras oder sonst etwas/ und füget einen andern ledigen Korb gleich auf den vollen/ und verstopfft mit dem Korb-Tuch den Hingang am obern ledigen Korbe; wann das geschehen/ so räuchert man mit einer Lunte/ oder ein Stuck Leinwand zum untersten Loch in den vollen Korb hinein/ und klopfft mit der Hand daran/ so werden sie sich gemächlich aus dem Gipffel in die Höhe zum ledigen Korbe machen: und wann man nun durchs untere Loch siehet/ daß sie hinauf gehen/ welches auch an ihrem Gesäuse zu hören: so macht man das zweyte Loch auch auf/ und thut wie beym ersten gesagt/ bis sie alle hinauf sind in den ledigen Korb; dann thut man die zusammen gesetzte Körbe von einander / und setzt die übertriebene Bienen auf ihre vorige Stelle. Daß man aber der Treiblingen ihre Gerechtigkeit versichert sey / ist rathsam ein klein Schwärmlein bey zu thun/ daß sie nicht ohne Weiser seyn. Die schwache Stöcke aber den Winter über zu erhalten/ können folgender Weise gestärcket werden: Man nimmt die vollesten Körbe mit Honig/ und schneidet sie/ und heffet das geschnittene mit etlichen Stöcklein fest in die schwachen Körbe/ eben so wie die Bienen ihr Gewürcke angefangen haben: darauf soll man die Körbe gegen die Nacht mit der Oeffnung in die Höhe setzen/ ein Tuch darauf decken/ und legen noch ein Bretlein darüber/ daß der warme Boden/ den die Bienen machen/ darinnen bleibe: Des anderen Tages wird man befinden/ daß sie das eingelegte Gewürcke werden fest gemacht haben / alsdann mag man den Korb wieder umkehren/ wie er gestanden.

Ihrer viele haben empfunden/ daß es ihnen zum öfftern übel gelungen / wenn sie junge Schwärme in alte inficirte oder vergiffte Stöcke gesetzet hatten. Weil man aber die alten Stöcke nicht flugs wegwerffen will/ kan man allem Schaden und Gefahr also vorkommen: Man nehme die Stöcke/ daraus die Bienen an gefährlicher Seuche gestorben (wenn sie aus Hunger sterben/ oder Weisel-loß werden/ bedarff man solcher Lustration oder Reinigung nicht) trage sie an einen geräumen sicheren Ort/ da das Feuer keinen Schaden thun kan/ lege einen brennenden Strohwisch in den Stock/ so fänget das alte Gemäusche von Wax und Hartz im Stocke an zu brennen/ und wird zugleich neben der pechichten Materien der Hinterlaß von der Kranckheit der Bienen auch verzehrt/ und der Stock davon gereiniget. Man muß aber die Beuten-Bretter bey Handen haben/ auf daß/ wenn das Feuer den Stock zu sehr angreiffen will/ man die Brunst alsbald damit dämpffen könne. Man pfleget auch die Enden oder Ender an Seiten des Stocks mit Leimen zu verkleiben/ so kan sie das Feuer nicht beschädigen. Doch muß solche Reinigung etliche Wochen vor der Schwärm-Zeit/ ehe man die Bienen darein fasset/ zur Hand genommen werden/ sonsten wo die Stöcke nach dem Rauche und Brande riechen/ so bleiben die Bienen nicht darinnen/ wenn sie aber etliche Wochen an der Lufft liegen/ wittert sich der Rauch und Stanck aus: Wenn man auch nach solchen Ausbrennen/ die Stöcke mit einem Drechsel oder Stütz-Schaben inwendig verneuert und aushauet/ so ist es desto besser.

Daß das Roos öffters im Stocke schimlich und beschlagen wird/ beschneidet; Wenn die Bienen in grosser Kälte gewaltiglich brausen oder blasen/ daß sie sich damit erwärmen mögen/ so geben sie gleich wie Menschen und Vieh einen Athen und Broden von sich. Von solchen wird nicht allein der Stock und das Gewürchte naß / sondern es gefrieren auch offtermals zwischen den Kuchen im Stocke Eiß-Zapffen davon. Wenn denn Thau-Wetter darauf einfället / so beginnen die Eiß-Zapffen gemachsam zu verschmeltzen / und zeucht sich solch Wasser in das Gewürchte/ davon die Bienen so naß werden/ als hätte man sie aus Wasser gezogen / fället denn von neuen wiederum darauf grimmiger Frost ein/ so ist es um solche Bienen geschehen/ sie erfrieren in der Nässe. Da auch gleich die Kälte und Frost nicht übrig grimmig/ und die Bienen durch ihr Blasen und Brausen sich wiederum erwärmten und treugten; so wird ihnen doch das Roos oder Gewürchte von solcher Nässe gantz schimlicht und untüchtig/ daß davon die Bienen/ wo nicht gantz eingehen/ doch zu voller Nutzung dasselbe Jahr nicht kommen mögen. Ingleichem schadet den Bienen/ wenn man die Stöcke von aussen naß werden lässet/ von Regen oder Schnee.

Cap. VII.

Wie man die Bienen gegen den Winter versorgen soll.

GLeich wie ein Haus-Vatter seine gantze Hauß-Haltung/ als Gesinde und Vieh / gegen den strengen und herben Winter / mit aller Nothdurfft versorget; Also soll auch ein Bienen-Halter seiner Bienen das gantze Jahr durch mit Fleiß warten/ und allen ihren Schaden/ Zufällen/ Kranckheiten sehen vorzukommen/ und zu helffen. Soll derowegen erstlich gegen den Winter die Körbe/ die er zu erhalten ge

denckt/ an solchen Ort setzen/ da sie gegen Mittag stehen können/ und verbleiben die obersten Eingänge mit Laim und Sand/ daß nur ein Löchlein überbleibt/ da eine Biene kan durchgehen/ die untere Eingänge kan er mit einem Büschel Heu verstopffen/ daß die Bienen in Mangel der Lufft nicht ersticken; darnach soll er die Körbe unten am Fuß/ wie sie auf dem Brete stehen/ auch mit gesagtem Laim und Sand verschmieren/ daß sie dadurch für den Mäusen und Winden gesichert seyn. Wann nun die Körbe also versorgt/ und nebeneinander stehen/ soll er weiter eine Rohr-Matte nehmen/ und sie für die Körbe setzen/ jedoch also/ daß sie die Körbe nicht anrühre/ und also den gantzen Winter über stehen lassen. So bald aber der Winter fürüber/ und ein schöner warmer Tag verhanden/ so soll er die Rohr-Matte wegnehmen/ daß die Bienen auskommen/ und sich ihres Unflats erledigen können/ und wann der Tag fürüber/ so sollen sie wieder mit der Rohr-Matte bedeckt werden/ daß ihnen die kalte Wind/ Regen/ Hagel/ Schnee/ und dergleichen Zufälle nicht schaden.

Es ist zum höchsten vonnöthen/ daß man den Bienen im Winter/ wenn es Schnee hat/ die Flug-Löcher vermache/ doch also/ daß die Lufft den Bienen nicht benommen werde. Am füglichsten aber geschicht es mit einem eng-gestrickten Netzelein oder dräthenem Gitterlein. Etliche verstopffen die Flader mit kleinem Rohr/ mit ausgekerbten Höltzern. Etliche bohren viel Löchlein/ durch ein büchen Bretlein/ nageln es vor das Flader/ und verkleiben zu ringst um den Rand. Daran ist wenig gelegen/ es geschehe auf was Masi und Weise/ wenn nur die Bienen Lufft behalten. Wo ihnen diese benommen wird/ so ersticken sie alle/ wenn es auch schr schneyet/ und sich solcher an die Flader drehet und wehet/ so soll man den Schnee von demselben mit einem Federwische abkehren/ denn sonsten/ wo er liegen bleibet/ benimmt er den Bienen auch die Lufft/ bevoraus/ wenn das obere Beute-Bret/ zum Broden nicht geöffnet worden ist. So bald aber der Schnee abgehet/ soll man die Flader den Bienen wieder öffnen.

Wann nachgehends viel Bienen sich von aussen um das Flader legen/ und gerne wieder in den Stock wären/ so lasse man erstlichen etliche Bund Streh vor den Stock streuen/ den man öffnen muß/ und alsdenn machet man erst das Flader auf; denn von Strohe erwachen die Bienen wieder auf/ und ziehen in ihren Stock/ aber aus dem Schnee können sie das nicht thun; Derowegen was auf den Schnee fället/ muß man alsbald auflesen in den Stuben (nach Herrn von Hohberg Anweisung in 10. Buch 32. Cap.) wiederum lebendig machen/ und in die Stöcke bringen. Solches aber muß geschehen noch an dem Tage/ da die Bienen auf den Schnee gefallen: Bleiben sie aber über Nacht im Schnee liegen/ so wird keine wiederum lebendig.

Etliche verschmieren ihre Stöcke mit Rinder-Miste/ ich verstopffe sie mit reinen Tüchlein/ und lasse am Beuten-Brete eines Messer-Ruckens dicke offen/ daß die Bienen Lufft haben/ und nicht erstücken.

Andere streichen über die Tüchlein Laimen/ darunter Siede oder kurtz gehacket Stroh gemischet; mit Werck oder Hanff gehet es nicht an/ die Bienen verwirren sich darinnen/ fangen an zu summen/ und treiben die andern durch Aufruhr von ihrer Arbeit. Am bequemsten ist es aber/ wenn man den Laimen hierzu nimmt/ der zuvor an Bienen-Stöcken gewesen/ denn solcher ist süsse/ und reisset nicht auf/ wie neuer Laim. Man muß aber solchen Laim klopffen und einweichen. Aus welcher Ursachen man denn Zubusse nimmt/ Laim von einer alten Wand/ Kühe-Koth unter solchen alten und gepülverten Laim gemenget/ ist auch nicht böse/ er sey alt oder neu/ kleine Gersten-Spreu/ oder Ahnen von Flachse/ eingemischet/ und den Laimen nicht zu dünne machen lassen/ alsdann hafftet er nicht allein wohl/ sondern glumset auch wenig auf.

Cap. VIII.

Zu welcher Zeit des Jahrs/ man Bienen kauffen soll/ wie gute Bienen zu erkennen/ wenn sie am besten gedeyen/ und ob man Bienen/ davon der Haus-Wirth gestorben/ ohne Gefahr kauffen könne.

IM Frühling/ wenn die Kälte vorüber und nunmehr circa Æquinoctium vernum, die rechte Zeidel-Zeit herbey nahet/ im Mertz oder Aprilen/ so ist es am allersichersten Bienen zu kauffen/ damit sie vor der vollen Nutzung den Flug an den neuen frembden Orten lernen/ und nicht in der Arbeit gehindert werden. Wer im Herbst Bienen kaufft/ muß den Winter über grosse Gefahr tragen/ welcher man überhoben ist/ so man die Bienen allererst im Frühling kaufft/ doch ehe sie verschnitten werden.

Welche ihre Bienen nach Ausgang des Mayens fortführen/; die thun leichtlich Schaden am Gewürche/ und hindern die Bienen hefftig am Eintragen/ denn ehe sie an einem frembden Orte den Flug lernen/ so ist die Nutzung weg.

Im Julio führen die Märcker ihre Bienen in die Heyden/ aber sehr weit/ wenn dieses am Gewürche nicht Schaden thut/ schadet es ihnen nicht/ sie müssen sich ihres Nutzens da erhalten.

Hingegen/ welche Bienen/ nachdem sie den Flug richtig innen haben/ im Sommer fort und nicht weträget/ der kommt gewißlich drum/ dann sie fliegen auf die alte Stelle/ weil sie aber den Stock daselbst nicht finden/ legen sie sich an Bäume und Zäune/ oder wo dem Stock am nächsten gestanden/ und verschmachten allda/ man soll auch die Decken nicht wechseln/ sondern viel lieber allen gar neue Decken geben/ weil die Bienen darvon grosse Nachricht haben.

Im Herbst/ wenn es gleich auch schon um Martini ist/ soll man doch keine Bienen forttragen und in die Nähe versetzen/ denn wenn die Sonne ein wenig scheinet/ so geben sie sich in die Lufft/ fliegen an die alte Stelle un

le und kommen allda um. Ranzlorius schreibet im Calendario, man soll sie im Januario fortführen/ jedoch wann es nur geschicht/ ehe sie anfahen zu fliegen/ so ist es zeitlich genug.

Die Güte der Bienen betreffend/ halten wir es für das bequemste/ daß einer mit einem guten bekandten Freunde auf Glauben handele/ und stelle es der Kauffer dem Bienen-Herrn heim/ will ihn der wohl verwahren/ so kan ers thun/ denn er weiß wohl/ was an einem jeden Stock ist.

Wer diesem Vorschlag nicht folgen kan/ derselbe nehme dieses Mittel zu Hand.

1. Lese er keine Bienen/ die in alten verfaulten Stöcken sitzen/ aus/ denn es ist Gefahr dabey/ wenn man sie fortführet/ und noch grösser/ wenn man sie in einen andern Stock fasset/ ja es gehet auch nicht ohne Schaden zu. Bringet man sie gleich zu recht im neuen Stock/ daß sie bleiben/ so werden sie doch am Eintragen/ und am Schwärmen/ dasselbe Jahr mercklich gehindert. Darum sollen die Stöcke/ so man kauffen will/ gut oder zum wenigsten mittelmässig seyn. Die guten Stöcke werden an der Schweere bey dem Aufheben und am Fluge erkannt; denn wenn ein Stock starck fleugt/ und die Bienen im Flader-Loch ein ander mit Gewalt treiben/ und viel Hößlein oder Gebäu am Beinlein bringen/ solche seynd gewiß gut. Was aber von Bienen einzelig fleucht/ wenn jetzo eine/ 2. 3. 4. geflogen kommen/ und unter zehen kaum eine Hößlein bringet/ ihnen auch fein der weile im Ein- und Auszuge nehmen/ da ist wenig besonders dran.

3. Wenn es aber der Zeit/ daß man diß Indicium oder Merckzeichen nicht habe/ so lasse man ihm die Beuten oder den Stock aufmachen/ sehe an/ wie sie gebauet/ denn je mehr Bienen im Stocke/ je besser sie sind/ brausen sie sehr nach einem gelinden Rauch und zeigen sich böse/ so sind es gute Bienen. Darbey ist auch in Acht zu nehmen/ ob sie dicke/ oder geringe dünne Kuchen haben/ ob sie gemeinen oder steinigten Zucker-Hönig haben/ welche sehr dicke Kuchen und kein Hönig gesetzet haben/ die sind die besten.

Ehrlichen Bieder-Leuten/ sie seyen auch/ wer sie wollen/ gedeyen die Bienen wohl/ wenn sie nur die Bienen-Zucht weißlich anstellen und führen. Geitzigen/ betrüglichen und unerbarn Leuten/ als Henckern/ Büttelen ꝛc. wudeln sie nicht. Denn Anno 1578. hat der Burgermeister zu Leißnick einen unterwegens und in einem Hute und Regen-Hut fortgebrachten Schwarm um einen halben Thaler gekaufft/ und in seinen Garten tragen und einfassen lassen/ welche aber etliche mahl aus unterschiedenen Stöcken gezogen/ und sich doch allezeit wieder angeleget haben/ daraus denn der Bienen-Mann vermercket/ daß eine Person/ welche die Bienen nicht leiden können/ im Garten verhanden seyn müste/ und als er sich darnach umbsiehet/ so wird er des Büttels gewahr/ solchen befiehlet er auszutreiben. So bald der Häscher weg/ fasset er die Bienen/ darauf sie dann willig blieben/ und viel Jahre sich wohl genehret und gemehret haben/ (darum nicht allezeit gut ist/ daß allerley Leute bey Bienen-Schwärme-Fassung in Gärten geduldet werden.)

So ist auch am bequemsten/ daß/ wo immer möglichen/ ein Haus-Wirth selbsten mit seinen Bienen umbgehe/ täglich zu ihnen gehe/ und fleissig zusehe/ oder daß er/ wo es seine Gelegenheit nicht giebet/ die gantze Wartung einem in solchen Sachen wohlgeübten Manne vertraue/ und nicht bald diesen/ bald einen andern Zeidler darzu nehme/ denn am besten und nützlichsten ist es/ wenn Bienen/ wie andere Thiere/ ihren Herrn kennen/ so haben sie alsdann Freude an seiner Gegenwart. Unerbare Weibs-Personen/ item/ diejenigen/ so nicht rein seyn/ ingleichen Personen/ so da Mannschlächtig/ dem Hencker in Händen gewesen seyen/ wie denn auch die/ so mit heilen und schlachten umbgehen/ lasse man nicht oder ja selten zum Bienen gehen/ oder in die Stöcke sehen/ weil solcher Geruch von Natur den Bienen sehr zu wieder ist.

Ob Bienen/ wovon der Haus-Wirth verstorben/ ohne Gefahr zu kauffen/ beantworten wir mit ja/ wenn man sie fort führet/ so ist keine Gefahr dabey/ und ist eben also/ wie man sonsten Bienen verkaufft und fortführet. An der alten Stelle aber die Bienen stehen lassen/ ist nicht allezeit zu wagen/ denn erstlich haben solche Bienen einen fleissigen Haus-Vatter gehabt/ den sie geliebet/ so ist es glaublich/ wie etliche fürgeben/ daß sie für Kummer und Grämschafft sterben. Uber dieses aber so kommen solche Bienen leichtlich um/ weil sie ihren treuen Wärter verlohren/ und die jungen Erben nicht mehr so fleissig/ als der Alte/ auf sie sehen/ und in acht nehmen. Ich habe dergleichen in einem Dorffe gesehen/ da ein alter guter Bienen-Wärter abschiede/ verwahrten die Erben die Bienen-Stöcke nicht/ wie der Alte gethan. Im Frühling/ als die Sonne begunte warm zu scheinen/ fielen die Bienen Hauffenweise heraus auf den Schnee/ und blieben stracks etliche Stöcke auf dem Platze. An dieser Bienen Untergang war nicht der tödtliche Abgang ihres vorigen Herrn/ sondern die Nachlässigkeit der Erben schuld. Darff sich derowegen niemand an die gemeine Rede kehren/ daß der Verstorbenen Bienen nicht wudeln sollen: sondern man pflege ihrer nur nachmahls wie ihrer zuvor ist gepflogen worden. Doch wollen etliche/ daß Arcana in der Natur verborgen seyn sollen/ welches ich einem jeden zu glauben frey zulasse/ meines theils bin dieser Meinung nicht/ und hab ich es erfahren/ daß/ wenn sie in denselben Garten fortgesetzet/ und durch einen starcken Schlag an der Stelle erschrecket worden/ und gleichsam verwirret/ daß es ihnen nichts geschadet hat.

Cap. IX.

Von den Bienen-Gärten/ und Zeichnen der Stöcke.

Es soll zum Bienen-Garten/ oder zum Stande der Bienen/ ein reiner lustiger Ort erwählet werden/ der nicht naß und sumpffigt liege/ auch keine stinckende Sudel-Cloacken darum oder darneben seyn.

Ferner ein solcher Ort/ da man Bienen hinein setzen will/ fein in der Stille liegen/ daß der Wind nicht von allen Seiten auf sie stossen könne/ weil der Wind sie mercklichen am Fluge hindert/ er versäumet sie an der

Arbeit / und schläget sie offt für dem Flader-Loch nieder / daß sie ihre Hößlein darüber verliehren / daran sie einen halben Tag gesammlet.

Zu döbericht soll es auch nicht um sie seyn / weil reine Lufft der Bienen Leben / aber Fäule ihr Tod ist.

Die Bienen sollen auch nicht gesetzet werden / daß der Haus-Rauch / wann er vom Winde und Gewitter getrieben wird / ihren Stand berühre / welcher ihnen schädlich ist.

Auf den Forbergen und Dörffern gedeyen sie am besten / in Städten / wann sie über Gassen und Häuser fliegen müssen / da ist es mißlich um sie.

Dann 1. so ist es nicht möglich / daß die armen Thierlein / so klug sie auch immer seynd / im Fluge nicht sollen irre werden.

2. Wann sie schon den Flug lernen / so müssen sie eine geraume Zeit darzu haben / welches auch am Eintragen hindert.

3. Wohnen ihre ärgsten Feinde / die Schwalben / ihnen Hauffenweise nahe / die streiffen täglich auf sie / wo sie ihrer innen werden.

4. Bekommen sie langsam Sonnenschein am Stocke.

5. Haben weit auf die Fütterung zu ziehen / welches ihr Eintragen und Bauen gar nicht fördert.

Jedoch / wer sie ausser diesen Fällen / nahe beym Wohnhause haben kan / daß er täglich ein fleissig Auge auf sie habe / das ist nicht unbequem / dann sie 1. desto sicherer vor den Dieben sind / weil die Hunde / so das Haus bewahren / auch die Bienen mit hüten.

2. Wann ihnen etwan ein Unfall zustösset / als wann der Wind die Decken abwirfft / wann Honig abscheust / die Ameisen oder Spechte an sie gerathen. Item / wann Wespen / Hörnissen ꝛc. einen Anfall thun / so wird mans desto leichter inne.

So nützlich als kleine Bächlein und Wässerlein um die Bienen sind / so schädlich sind hergegen grosse Teiche und Wasser / wann sie den Bienen nahe liegen / und sie ihren Flug darüber nehmen müssen. Dann wann entweder von der kühlen Lufft / so aus dem Wasser sonderlich zu kömmt / sie ein wenig erstarren / wie offt zu geschehen pflegt / oder von bösen Honig-Thauen schwach und matt / oder von der Nahrung schwer worden sind / so fallen sie vor Müdigkeit ins Wasser / oder schlägt sie der Wind gar leicht hinein / darinnen sie alle verderben und umkommen.

Zimlichmässige Teiche aber / die nicht gar zu groß seyn / darinnen viel Gras und Schilff wächset / schaden den Bienen nicht sehr / fallen sie schon darein / so arbeiten sie sich am Schilff wieder in die Höhe / und fliegen ihren Flug.

Die Bienen suchen ihre Nahrung und Nutzung nicht allein in der Lufft auf den Bäumen / sondern auch auf der Erden von Blumen / solten sie sich alleine von der Baum-Blüte nehren und erhalten / so würden sie manches Jahr übel stehen / wann nemlich die Blühten verderben / oder die Bienen gantz und gar keine Nutzung darob empfinden / wie offt geschicht. Bißweilen ist auch in der Baum-Blühte das Wetter nicht darnach / daß sie fliegen können.

Der Strauch Frangula, oder Schießbeeren-Holtz / welcher an gantz feuchten Orten wächset / so groß als Weiden-Sträucher / etliche Wochen blühet / und schwartze Beere trägt / soll mit Fleiß den Bienen zum besten gezeuget werden. Ein Stück Hanff im Kraut-Garten kommt den Bienen wohl zu Hülffe.

Sehr zuträglich ist es auch den Bienen / wann an denen Orten / wo auf den Brach-Feldern der weisse Klee häuffig wächset / ein gut Stück biß nach Johannis Baptistæ man heget / das schaffet den Bienen Nutz / und darvon tragen sie mit Gewalt ein.

Auf rothen Wiesen-Klee setzen sie sich nicht ehe / dann sie der höchste Hunger darzu treibet / daher das Sprichwort erwachsen: Die jungen Schwärme / so nach St. Petri und Pauli acfallen / haben Macht auf solchen Klee zu fliegen. Man sagt / sie gehen alle 6. Wochen auf denselben / ich aber habe sie eher darauf gesehen. Dem Heyde-Korn thun sie auch nicht groß / ich aber habe / wo es gebauet wird / das Widerspiel wahrgenommen. Der Heyden geniessen sie ziemlicher massen / und so lange biß kein starcker Reif oder Frost darein kommt / dann alsdann thut sich die Blühte zu und fället ab.

Wo aber Bienen Gehöltze und Tannen-Wälder nicht weit entlegen / so geniessen sie derselben mercklichen / und zwar von Anfang des Sommers biß zum Ende.

Item / wo um die Bien-Stöcke nicht viel Bäume stehen / pflegt man Wische aufzumachen / daran sich die Bienen auch zu legen pflegen. Wann eine Stange / daran man einen Wisch hänget / 6. oder 7. Ellen lang / so ist es genug / sie dürffen auch alle so hoch nicht gehänget werden. Die Wische macht man von Tannen-Fiechten- oder Kiefern-Reisern / wo aber solche nicht vorhanden / so nimmt man von Linden / Eichen / Kirsch-Bäumen ꝛc. So bald aber die Wische vom Laube dürre werden / daß sie rauschen / muß man neue anhängen: Die Stangen / daran die Wische gehänget / müssen fest in der Erden stehen / (doch daß man sie auf den Fall kan ausziehen) und die Wische müssen nicht wackeln / sonsten stehen die Bienen davon wiederum auf. Wann man solche Wische des Morgens ein wenig mit Honig-Wasser besprenget / darunter ein wenig Campher gemischet / so legen sich die Bienen willig daran.

Etliche / wann sie Bienen in Garten einsetzen / machen sie Zeichen; Das ist nicht unrecht / schreiben Jahr und Tag daran mit Röthel / und schreibens in ein Bienen-Buch / so weiß man nachmals / wie alt ein jeder Schwarm / und aus welchem Stocke er gefallen. Uber dieses / so pflegen etliche junge Stöcke / so sie eingesetzet / auf eine andere Manier / und auch zu einem andern Ende zu zeichnen / nemlich: Sobald sie einen Schwarm Bienen in einen Stock gefasset haben / so machen sie dem neuen Schwarm ein sonderliches Zeichen oder Gemerck an den Stock / damit er solchen desto eher und besser kennen / und eintragen lerne; weil die Bienen keinen Nutzen dem Stock schaffen mögen / ehe sie dann des Flugs zu solchem Stocke richtig gewohnet seyn.

Etliche pflegen ein Tuch über den Stock zu zwey oder drey Tage zu breiten / daran die Bienen den Stock sollen lernen kennen. Andere hängen ein Re-

zum Flader an den Stöck / und zwar gemeiniglich von dem Aste genommen / daran die Bienen sich angeleget / wann aber solches Reiß von der Sonnen dürre wird / so verliehret es seine vorige Gestalt / und hat sich das Gemercke zugleich auch verlohren.

Ich aber rathe / wer den neuen Bienen ein Merckzeichen machen will / der thue es dergestalt / daß solches den gantzen Sommer über unverrucket bleibe / sonst werden die Bienen irre gemacht / und am Eintragen gehindert. Solche Zeichen macht man entweder mit Flugschienen / oder mit Stricken / damit man den Stock entweder über oder unter dem Flader einfach / zwey- oder dreyfach / anbindet / oder ein Stroh-Band um den Stock bindet. Item / die so kleine Zeichen haben / sind auch gezeichnet. Nachdem aber die Bienen sich gemeiniglich nach den Decken richten / damit ihre Stöcke bedecket seyn / soll man solche nicht ändern / und da sie von dem Winde herunter geworffen worden / so gebe man gute Achtung darauf / daß sie wiederum / wie zuvor / eigentlich aufgelegt werden.

Cap. X.

Was bey dem Schwärmen der Bienen zu beobachten.

DAß die Bienen leichtlich schwärmen / ist nützlich / daß man ihnen im Frühling im Zeidlen / Honig und Ros genug lässet; Dergestalt haben sie Gebäude / darein sie bey Zeiten Brut setzen / sie haben auch Honig / damit sie solche erziehen können / und machet ihnen über dieses das Honig (als ihr Gut und Reichthum) auch einen Muth / fällt dann gut Wetter zur Schwarm-Zeit ein / so hat man / durch GOttes Segen / junge Schwärme gnugsam zu hoffen.

Mir ist bewust / daß etliche allhier lehren / man solle den Bienen von der Zeit an / da man sie verschnitten / Honig in Tröglein vor die Stöcke setzen / &c. Aber man lasse den Stöcken ihr Honig / so darff man sich nicht besorgen / daß die Raub-Bienen Einfall thun.

Etliche verschneiden in etlichen ihren Stöcken nur das Ros ein wenig unter dem Fläder-Loch / damit sie ansetzen können / das achte ich für eine gute Weise / dann lassen solche Bienen nicht ungeschwärmet / sie würden dann durch böß Wetter / oder andern Zufällen daran gehindert.

Etliche geben für / wann man Frauen- oder Schaaf-Milch um Walburgis ins Flader &c. schmiere / so solten sie schwärmen / ich halte aber nichts davon / es ist so grosse Krafft nicht in der Milch / das Honig macht die Bienen hurtig zum Schwärmen.

Neulicher Zeit hat auch einer von Adel / ein sehr guter Naturkündiger und Künstler gelehret / ich solle die erste Hörnisse nehmen / so anfähet eine Zucht zu ziehen / solche in gar kleine Stäubelein zu schneiden / mit Honig vermengen / und den Bienen in die Stöcke zugemessen geben / davon sollen die Bienen viel und gute mehrhafftige (wie der Hörnissen Natur ist) Weisel zeugen. Weil aber solche Hornissen übel zu bekommen / achte ich dafür / wann man einen Weisel aus einem Hörnissen-Neste nehme (solcher Weisel / nachdem man die fliegenden Hörnissen umbracht / ist gut zu finden / er ist viel grösser / dann eine gemeine Hörnisse / sitze im Neste gar stille /) und mache es mit ihm / wie jetzo gemeldet worden / es sollte gleiche Würckung haben.

Hat sich ein Bienen-Schwarm angeleget / und man muß besorgen / daß sich ein anderer darzu legte / so bedecket man den Ersten mit einem reinen Tuch am Baum.

Haben sich zween oder drey Schwärme zusammen geleget / soll man sie in ein groß Faß thun / zudecken / und über Nacht stehen lassen / so scheiden sie sich selbsten. Dieses räthet Nicol Jacob in solchen Fällen / ich nehmete aber solche zusammen gelegte Schwärme / bevoraus / wann es nit Haupt-Schwärme seyn / und fassete sie miteinander in einen geraumen grossen Stock / blieben sie beysammen / so wäre es gut / dann der Schwarm wäre starck von Bienen / trüge dasselbe Jahr wol auch so viel / als ein Alter ein. Zöge aber ja ein Schwarm wiederum aus / so fassete ich ihn in einen andern Stock / und blieben die ersten in dem ihrigen. Man fasset auch wol ohne das kleine Affter-Schwärme in einen Stock zusammen / wann sie sich schon nicht zusammen legen. Wann sich auch im Anlegen ein Schwarm auf 2. 3. 4. oder 5. Häuflein theilet / darnach er Weisel bey sich hat / so fasse ich sie alle in einen Stock. Dann Bienen-reiche Stöcke sind was werth / kleine schwache Schwärmlein kosten viel Mühe und Honig / doch wo man sie erhält / und recht in Acht nimmt / kommen sie das andere Jahr auch zur Macht / und werden offtermals sehr gut; Zu mercken ist aber / wann man mehr als einen Schwarm in einen Stock fasset / so muß man 2. oder 3. Tage fleissige Achtung geben / dann sie pflegen leichtlich auszuziehen.

Wann man siehet / daß etliche Weisel oder Könige schwärmen wollen / so soll man zuvor etwann 2. oder 3. Körbe säubern / und sie mit Fenchel und Wantzen-Kraut / oder Honig-Blumen reiben / auf daß die Spinneweben und ander Stanck und Unrath davon komme / und wann nun ein Schwarm vorhanden ist / so soll man die Bienen-Kappe und Handschuhe anthun / und klingeln etwann auf ein Messing Becken / oder etwas anders / dann durch solches Mittel setzen sie sich nieder; Dann soll man weiter einen reinen Korb in den Arm nehmen / und mit einem höltzernen Dolch oder Flederwisch / sie behende vom Baum / Pfahl oder Mauer / oder wo sie sich angesetzt haben / in den Korb herab streichen / biß man siehet / daß sie an den Ort nicht mehr fliegen / da sie aufgefasst sind / welches ein Zeichen ist / daß der Weisel im Korb ist.

Es finden sich aber offt in Auföffnung der Schwärme mehr dann ein Weisel oder König / derowegen den Schwarm zu schneiden / soll man zu erst den

Weisel aufsuchen / und wann der gefunden / so schüttet man die Bienen zu gleich auf die Erde / und vertheilet sie; Das geschiehet des Abends nach der Sonnen Untergang.

Wann der König mit seinem Heer also gefangen / soll man den Korb nicht stracks aufrecht setzen / sondern legen ihn an einer Seite / und mit dem Boden gegen der Sonne / und decken vorne zu / mit grünen Zweigen / Blätter oder Gras / daß sie die Sonne nicht steche.

Unterweilen bleiben junge Schwärme in den Stöcken / die nicht gefüttert sind / unten am Boden liegen / welches nicht nützlich ist. Solchen hilfft man also / man macht einen kleinen Rauch / hält solchen nicht ferne von Stock / und treibet dessen gar ein wenig mit einem Federwische unter die Bienen / so bald aber sie anfangen zu lauffen / lässet man nach / und macht das Beuten-Brett gemachsam vor / in einer Stunde siehet man wieder darzu / sind die Bienen hinauf gewichen / so ist es richtig / wo nicht / so wechsle ich ihnen ein wenig Rauch zu / und zwar so lange / biß sie hinauf / sie pflegens aber gemeiniglich nicht lang zu machen. Man soll aber wohl zusehen / daß man den Rauch nicht zu starck in den Stock ziehen lasse / sonsten / wo er durch übrigen Rauch versäuret wird / bleiben die Bienen nicht in demselben Stock / sie ziehen gewiß wiederum daraus.

Die Bienen sollen in Schatten gesetzt werden. Das ist eine nöthige Erinnerung / und wohl in Acht zu nehmen / dann in der heissen Sonnen pflegen sie sehr böß zu werden / und sehr leichtlich aufzustehen. Jugleichen pflegen auch die Schwärme leicht wiederum aus den Stöcken zu ziehen / wann sie gar zu heiß stehen / derowegen muß man sie nach Vorthel setzen.

Cap. XI.

Wie und auf was Weise man ohne Schaden und Gefahr / Bienen fortführen kan und soll.

Wann man Bienen fortführen will / so mache man ein Brett hinein / in der Weite des Bienen-Stocks / hinten breit / vornen schmal / und einer Hand breit kürtzer / wann die Beute tieff ist / auf daß das Beuten-Brett hinein kan / verschneide das Gewürchte / und schlage einen Keil neben das Brett / damit / wann das Gewürchte oder Honig abbricht / es auf dem Brete liegen bleibe / dann in zweyen oder dreyen Tagen binden es die Bienen wieder an. So aber kein Brett darinnen ist / und das Honig und die Bruth abscheufft / kommen viel Bienen um / offtmals der Weisel selbst / auch ziehen sie offtmals gar davon.

Die Bienen fortzuführen / nehme man zwo Stangen / und mache zween Stricke daran / so sind die Stöcke gut zu tragen und zu laden. Sonst / wo man gemeine Tragen darzu brauchet / zubrechen sie offtermalen.

Man muß fein bescheiden und gemachsam mit den Bienen umgehen / und darnach sie gebauet / legt man sie auch im Führen. Die Beuten-Bretter verzweckt man mit einem alten / doch gantzen Sacke oder Tuche / so kan man sie führen / wohin man will. Welche gleich zum Flatter zu angesetzet / die lege ich im Führen auch aufs Flatter; Welche aber über d Zwerch gebauet haben / lege ich auf eine Seiten / damit / wann schon ein Kuchen mit Honig abschiesse / können die Bienen sammt dem Weisel weichen. Sonsten / wo ich nicht diß in Acht nehme / und ein Kuchen sincket die Zwerch nieder / so erdrücket er mir die Bienen alle / so zwischen ihm und den andern ihren Aufenthalt gehabt hatten / wäre der Weisel darunter / so gienge der gantze Stock ein.

Im Fortführen muß man die Flug-löcher am Stocke / entweder mit einen engen gestrickten Netzlein / oder mit einem dröten Gitterlein verwachen / damit die Bienen nicht heraus / und gleichwol Lufft haben können. Etliche gebrauchen an statt des Netzlein ausgekerbte Höltzer / welches gleich so viel / wann sie dadurch nur Lufft haben können. Ob man auch schon die Stöcke mit beyden Enden an Streleget / so muß doch um angeregter Ursach willen / das Flatter-Loch frey bleiben. Uber diß muß man auch fleissig zusehen / daß die Stöcke / so man fortführen will / richtig verbleiben / und der Leim darein nicht mors sey / daß er nicht im Fahren herab falle / die Bienen heraus fallen / Roß und Mann verjagen / und selbsten Schaden nehmen.

Cap. XII.

Wie eigentlich die Bienen gesetzt und gezeugt werden; Item / was von der Bienen Eintragen im Herbst / zu halten sey.

Nachdem aber die Bienen nach ihrer Substanz und Wesen / wie jetzo erwiesen / Saamen oder Ovula, zu jungen Bienen / in Gestalt eines kleinen Mädeleins / ins Wefel geschmeisset / setzen sie denselben zur Nahrung Honig zu / so bald sich aber solche Würmlein anfahen zu bewegen / verkleiben die alten Bienen die Löcher im Wefel / darinnen die jungen Bienlein seyn / mit Wax / wann dann die Bienlein ihr recht Alter / das auf neun Tag gerechnet wird / erreicht haben / beissen sie sich selbst aus ihren Honig-Nestlein / wie ein jung Hünlein aus einem Ey / wo von solcher junger Brut im Wefel stirbet; Item

was schadhafft und krüpelicht wird / beissen die Alten alsbald aus dem Gewürchte / und tragens aus den Stöcken.

Dieser Zeugung wollen wir auch beysetzen / wie der Weisel oder Bienen-König gezeuget und erhalten werde / und dieses verhält sich kürtzlich also: So bald die Bienen zur Macht kommen / und des Gebäues mächtig worden sind / so setzen sie das Gewürchte / so ledig von Honige / zu nechst an dem Honige / voller Bruth / zugleich aber haben sie / gemeiniglich hinten oder an einer Seiten / wie auch eine Tafel oder Kuchen voller Thränen gesetzet / darunter 1. 2. 3. auch wohl 4. junge Weisel gepflantzet. In etlichen Stöcken findet man die Weisel-Häuser am Rande des Gewürchtes / in der Form und Gestalt / wie eine Hasel-Nuß anzusehen; In etlichen Stöcken aber / mitten im Wefel / nicht anders als ein Thränen-Hütlein gestalt / ohne daß solch Löchlein durch den Kuchen durchaus gehet / und der junge König hinter sich und vor sich aus seinem Häußlein kriechen kan. Welches auch aus sonderlicher Vorsehung GOttes also in der Natur gepflantzet / auf daß / wann der Weisel auf einer Seiten verfiel / er gleichwol auf der andern heraus kommen / und beym Leben erhalten könnte werden. Welche Bienen nun zugleich mit diesem Könige gezeuget und jung werden / solche gehören ihm zu / und ist ein Schwarm. Doch / wann die rechte Zeit zu schwärmen nicht vorhanden / oder sonst durch unfreundliches Wetter / daran verhindert wird / nimmt solcher Weisel noch ein / und auch wol zwey künfftige Gehecke an sich / nachdem ihre Weisel umkommen / oder getödtet werden. Aus solchen Stöcken gefallen dann stattliche grosse Schwärme / und sind die Ersten oder Haupt-Schwärme die besten.

Von den Thränen / so mit dem Weisel jung worden / ziehen ihr gar wenig mit aus / weil sie gewisse Herberge für ungewisse / lieber erwählen.

Es ist gemeiniglich der unverständigen Bienen-Leute ihr Trost / daß / wann ihre Bienen einen bösen Zustand im Sommer gehabt / so hoffen sie / die Bienen sollen im Herbst viel eintragen. Darauf ist zu wissen / daß diejenigen Bienen / so in Wäldern entweder wohnen / oder vor St. Jacobi dahin geführet worden seyn / und fürnemlich junge Bienen / etwas / doch wenig biß um den Creutz-Tag / sich zu erholen pflegen. Mit den zahmen Garten-Bienen aber / und fürnemlich mit den Alten / ist der Gewinn sehr gering / weil sie nach Petri und Pauli mit Gewalt ablassen zu bauen / und meistentheils mit den Threnen zu kriegen haben / welche sie kaum vor Winters im Streit gantz erlegen und umbringen / darum ist vom Herbst-Eintragen nicht viel zu halten. Nach Crucis trägt kein Schwarm einigen Löffel-voll Honig mehr in den Stock / das haben wir gar genau observiret und beobachtet. Wie wir dann auch in diesem Fall den allergeringsten Frühling für den besten Herbst nehmen / und solches kan man also erfahren: Man mache um St. Bartholomäi etliche Stöcke auf / zeichne sie / wie weit sie gebauet / und was sie für Honig eingetragen / verwahre sie darauf / wie sichs gehöret; Um St. Michaeli sehe man wiederum darzu / so wird man befinden / daß die Besserung wird wenig werth seyn.

Wir wissen uns zwar zu erinnern / daß wir gelesen / es sollen die Bienen auch ein Dulce nectar, wie Virgilius es nennet / von reiffen Trauben eintragen. Es mags glauben / wer will; wir aber wollten uns Honig / von Weintrauben gesammlet / in unseren Stöcken nicht wünschen / dann wir müsten die Beysorge tragen / es möchte sauer werden / und uns die Stöcke verderben. Wespen und Hörnissen haben wir wol in Wein-Gärten und Bergen auf denen Trauben gesehen / aber niemaln keine Bienen.

Cap. XIII.

Wie das Honig zu scheiden und zu säubern / auch von dessen Natur und Eigenschafft.

NAchdeme das Honig durch den Korb (wie in des Herrn von Hohbergs zweyten Theil / Cap. LV. Anweisung beschehen) ausgetropffet / dann setzet man den Hafen mit dem Honig an einen kühlen Ort / daß es erharte. Die überbliebene Materie in dem Korb thut man zusammen in einen Kessel / setzet es über das Feuer / und giesset ein wenig Wasser zu / daß es nicht anbrenne oder austruckne / darum muß es auch immer umgerührt werden / biß die Materie gantz warm ist / die thut man darnach in dickgewürckte Säcke / und presset das Honig daraus / welches allhier das grobe oder Leb-Honig genennet wird: Solches bringet man auch an kühlen Ort / daß es dick werde / das Ubergebliebene thut man in einen andern Kessel / Wax daraus zu machen. Das beste oder Jungfrau-Honig aber zu machen / solle man den weissesten und schönsten Honigseim / da keine Brüthe an ist / aussuchen / und vorgedeuteter Weise das Honig sammlen / und bewahren: Wann nun das Honig also gemachet / und man wissen wollte / welches das beste ist / so muß solches durch die Farbe / Geruch / Geschmack / und Dickigkeit oder Schwere / erkannt werden / wo vor ebenfalls erst-angezeigtes Capitel des Herrn von Hohbergs weitläufftig handelt.

Ich mache Honig solcher Gestalt aus: Anfänglich setze ich das Reineste in die Stuben auf einen warmen Ofen / daß es nur ein wenig geschmeidig wird / darnach nehme ich etliche wenige Stücke auf einmal in ein klares Tuch / und drücke es durch / so gewaltiglich / als ich kan / da bekomme ich das schönste und reineste Honig.

Ich habe einsmals eine Presse / das Honig aus dem Wax zu gewinnen / gesehen / welche mir sehr wohl gefallen. Erstlich waren zween starcke Bäume / wie grosse Schrot-Laitern dicke / und etwann über anderthalb Ellen lang / mit gar engen / doch starcken Sprossen / zusammen gefüget / also / daß sie hin-

ten enge/ und vornen zu weiter waren/ welche zween Bäume stunden auf vier Bienen/ dahinten/ wo sie enge zusammen gesprosset waren/ war ein starcker Baum/ der von hinten nach der Enge schmahl/ und hernacher immer breiter wurde/ mit einem Zapffen eingemacht/ und gieng vorne weit über diese zween zusammen-gesprossene Bäume/ wann dann nun in dem heiß-gemachten Honig- und Wax-Sack Honig oder Wax heiß gegossen wurde/ so legten sie solchen auf die Laiter/ schlugen den langen Baum von hinten herüber/ legten sich vornen über das vorgehende Theil am Ober-Baum/ und druckten/ was sie konnten/ wendeten den Sack offt um/ daß er zwischen den dreyen Bäumen fein gequetscht wurde/ da bleibt wenig zurücke.

Welcherley Gefässe zum Honig-Halten am dienlichsten. Man solle das Honig in reine oder solche Gefässe/ darinnen nichts von fetter oder gesaltzener Speise gewesen/ fassen und aufbehalten. Einige erachten kleine Fäßlein für bequem darzu: Aber von Waldenburgischen Krügen/ Büchsen/ oder glasurten Töpffen/ halte ich weit mehr/ als von Fäßlen; Weil in solchen Geschirren das Honig nicht reucht/ oder darinnen beschlägt: Es bleibt auch länger gut in gedachten Gefässen/ als in Fäßlen.

Das Honig öffnet oder löset/ reiniget und nähret sehr wohl die Kräfften. Jedoch nach seines Landes Art/ da es gesammlet wird/ ist es in seinen Kräfften mancherley Veränderungen unterworffen: Solches siehet man an dem Honig/ das in heissen Ländern aus Quendel und Lavendel/ und andern Kräutern/ durch die Bienen gesammlet/ dasselbe muß folgends auch heisserer Art und Eigenschafft seyn/ als dasjenige/ was in kalten Ländern/ und nicht aus solchen heissen Kräutern gesammlet worden. Es wird/ sowol inn- als auswendig/ heilsam genutzt/ und ist von Alters her zum Aufenthalt menschlicher Gesundheit jederzeit berühmt. Democritus, als er auf eine Zeit gefragt worden/ wie man könnte lange Zeit gesund leben? Antwortete: Er sollte sich von aussen mit Oel salben/ und innwendig Honig gebrauchen. Athenæus meldet/ daß die Einwohner in der Insul Corsica darum ein hohes Alter erreichen/ daß sie immer Honig gebrauchen.

Das Honig innwendig gebraucht/ ist sehr gut zur Verstopffung der Lung-Pfeiffen/ dann es zertheilet den groben kalten Schleim/ löset ihn/ und wirfft ihn aus: Widerstrebet der Fäulung/ und heilet böse Hals- und Mund-Geschwüre.

Für Honig aber sollen sich hüten die/ so neulich zur Ader gelassen. Item/ Weibsbilder/ die ihre Menses haben/ oder Sechs-Wöchnerinnen sind/ dann es treibet das Blut gewaltiglich/ es gibt auch gelbe garstige Flecken. Die Apothecker pflegen auch viel und mancherley Confecten/ Conserven und Lattwergen von Honig zu machen. Wie man Honig in der Küchen zur Speise brauchen soll/ wissen sich Köche und Köchin ohne meine Erinnerung zu bescheiden. Im Keller findet man auch gut süß Honig-Wasser oder Meth.

Cap. XIV.

Wie man das Wax läutern soll.

WAnn der Honig vom Roos kommen/ so thue man das Roos in saubere gläserne Töpffe/ doch nicht allzu voll/ damit es nicht überlauffe/ und setze es zu einem gelinden Feuer/ man lasse das Roos allgemählich zergehen/ und rühre es offt um: Wann es nun wohl zergangen/ so schütte es in ein rein Säcklein/ hast du eine Wax-Presse/ so ist es besser; Presse das Wax durch den Sack aus/ und setze unter die Preß ein Schaff mit kaltem Wasser/ lasse das Wax immerzu hinein lauffen/ so lange es währet/ so wird das Wax im Wasser bald hart: Im Mangel der Presse aber/ so nimm eine schlechte Banck/ die richte mit einem Ort gegen dir in die Höhe/ mit dem andern Ort aber schüssig zu gegen die Erde/ doch nicht gar auf die Erde/ darunter setze das Schaff mit Wasser/ gleichwie auch unter die Presse; Nimm das ausgeschüttete Wax mit dem Säcklein/ und lege es auf die Banck/ nimm hernach ein Mangel-Holtz/ und drucke damit das Wax auf das beste aus/ gegen dem Schaff zu/ und das thue etliche mal fein starck zugedruckt und gerudelt; Wann nichts mehr heraus lauffen will/ so schütte es wieder in den Topff/ und thue alleweg mehr Roos darzu. Wann es wieder zergangen ist/ so verfahre wiederum mit Rudeln auf dem Säcklein/ wie zuvor/ und so lange und allezeit/ wann es kalt worden/ wird es wieder aufgewärmet/ und lauter gemacht/ biß es gar ausgepresst ist/ und die Hülsen vorhanden sind; Alsdann macht man solche in der Hand zu Ballen/ und drucket sie fein veste zusammen/ soviel ihr werden/ die heisset man alsdann Wax-Winden/ und werden auch verkaufft.

Das Wax aber/ so sich etwas anhängt/ soll man fein abschaben/ zusammen lassen/ und es wiederum/ wanns in das Schaff gelauffen/ in einen besondern Topff thun/ und beym Feuer zergehen lassen: Darnach nehme man eine glatte Pfanne/ und schmiere sie innwendig wohl mit Fette/ geuß das Wax mählich darein/ und laß es stehen/ biß es hart worden/ schütte es hernach aus der Pfannen/ so wird sichs allenthalben fein ablösen/ und das heisset man: Das Wax in Boden gegossen.

Weil man aber den Honig und das Wax läutert/ und beym Feuer stehen hat/ solle man ja nicht davon weggehen/ dann es sich gar leicht in den Töpffen erhebet/ und überlaufft; Da muß man dann den Topff bald vom Feuer nehmen/ oder darinnen umrühren/ damit ihm gewehret werde; Und solle man durchaus/ wann es sollte überlauffen/ kein Wasser darein giessen/ dann es würde nur Ubel ärger gemachet/ und ein groß Feuer daraus werden.

Weiß Wax aber zu machen/ so nimmt man soviel rein Wax/ als nöthig/ und schmeltzt es mit Wasser; Wanns geschmoltzen ist/ so schöpfft man mit e-

nem grossen Löffel/ und giesst es über ein Rade / das in einen Zuber voll kalten Wassers stehet / und umgedrehet wird / oder läsft das Wax durch ein Becken/ darinnen acht oder zehen kleine Löchlein sind / übers Rade lauffen/ daß das Wax sich in kleine dünne Schelffen oder Häutlein zertheile: Diese soll man sammlen/ und werffen auf ein naß Zegel-Tuch voneinander/ auf eine Tafel oder Hurde/ daß das Wax bleiche / und begiessen offtmals mit rein Wasser / biß es weiß genug ist: Darnach schmeltzt mans wieder in Stücklein oder Kuchen / wie einem jeden gefällig: Wäre es aber noch nicht weiß genug/ so wiederholt man die Arbeit / wie gesaget. Andere haben diese Weise/ das Wax zu weissen: Man nimmt ein Wax/ schmeltzet es im Wasser / darnach duncket man eine höltzerne naß-gemachte Scheibe darein/ ziehet es geschwinde wieder heraus / und thuts in kalt Wasser/ auf daß das anhängende Wax in dünne Scheiblein oder Schelffen komme/ dieses so lang gethan/ biß alles Wax aus dem Kessel geschöpfft: Darnach solle man diese dünne Wax-Schäfflein / wie gemeldt / auf Tafeln oder Hurden legen / zu bleichen. Unterwährendem Bleichen muß man fleissig verhüten/ daß bey windigem Wetter kein Staub/ Asche oder Sand/ auf das Wax wehe / darum soll man auch bey solchem Wetter das Wax mit Tüchern/ jedoch immerfort wohl genetzt/ bedeckt halten.

Cap. XV.

Von dem Seiden-Wurm/ samt dessen Veränderungen.

I. DJe Seiden-Würmer sind eine Art von Indianischen Raupen/ und deren habe ich zweyerley Sorten / eine gemeine weißlichte/ und eine andere in Frießland gesehen / mit etwas schwartzen Flecken / warum er auch der bunte Seiden-Wurm genennet wird.

II. Sie kommen / gleichwie alle andere Thiere/ aus Eyern / welche Eyer / wann sie ein Jahr an einen warmen Ort verwahret / wieder neue Seiden-Würmlein durch die Wärme der Lufft geben / oder wann sie zwischen den Brüsten einer Frauen drey Tage gebrütet worden/ kriechen sie auch aus. Erstlich sind diese Eyergen Viol-blau/ darnach Schwefel-färbig/ und endlich Aschen-grau: Dieser Unterschied der Farbe kömmet zuweilen von unterschiedlicher Umwendung des Würmleins / innerhalb der Schaale des Eyes / her / welche durchscheinend ist. Es scheinet / daß diß Würmlein / von Hunger gezwungen/ eine Spitze des Eyes durchnaget/ und sich in kurtzer Zeit einen Weeg bahnet: Zuweilen kömmt es mit dem Kopff/ und manchmal mit dem hintersten Theil des Leibs aus. Es hat sowol die eine als die andere 16. Füßgen. An dem Vorder-Leibe sind 3. Paar / welches scharffe / in der Mitten 4. Paar/ so dick und stumpffe sind: Uber diese haben sie hinten am Schwantz noch ein paar stumpffe.

III. Wann sie nach dem Essen ruhen oder schlaffen / so ruhen sie auf ihren hintersten oder mittelsten Füssen / den Vorder-Leib und Haupt in die Höhe haltend. Ihr Leib bestehet aus Gliedergen. An jeder Seite des Leibes haben sie neun schwartze Tüpfgen / welches ihre Athem- oder Lufft-Löchlein sind. Auf ihrem Hinter-Leibe haben sie eine aufstehende Spitze / gleich einem Horn. Sie sind alle sehr kalt im Antasten.

IV. Ihr Haupt ist geruntzelt / und haben gantz kleine Zähnlein im Maul / womit sie die Maulbeer-Blätter sehr artlich abnagen. Ihr Abgang ist trocken und gekrümmet. Hier in unsern kalten Ländern sind sie klein und dünn / nicht wohl eines Fingers lang/ und so dicke/ wie die stärckste Schwanen-Feder. Man setzet sie auf ein schön weiß Papier/ welches an allen vier Seiten in die Höhe gebrochen/ so bleiben sie darinnen / kriechen auf ein Maulbeer-Blat / welches man ihnen giebt. Man muß ihnen alle Tag zweymal frische Blätter geben / und wann sie noch jung sind/ streicht man sie sachte von den alten mit Federn auf frische Blätter: Auch dienet es/ daß man sie alle Tage zweymal von ihrer Unreinigkeit säubert. Wann man die Gelegenheit nicht hat/ alle Tag frische Blätter zu geben/ so pflückt man etliche Hand-voll / und legt sie in treugen Sand / so bleiben sie etliche Tage gut: Aber die frischen seynd die besten und gesundesten für sie/ dann der Safft in denen andern Blättern verdirbt leicht. Die Augen sind klein und braun; Deren Backen schwartz / und darauf ein grau Flecklein habend/ solche begeben sich aufs Abwerffen oder Ablegen/ und dann das schwartze Bäckgen fällt ab; Aber die mit breiten Backen zu sehen/ haben allezeit abgeleget.

V. Wann sie acht oder zehen Tage alt seyn / legen sie manchmal die Exuvias das erstemal ab. Und thun solches wol drey- oder viermal/ und dann werden sie mit Macht grösser.

VI. Wann sie erst auskriechen/ sind sie gantz klein und schwartz / sterben auch leicht / es seye dann / daß man wohl Achtung darauf giebet. Man muß sie bedienen mit jungen trockenen Maulbeer-Blättern/ und einem warmen Ort / oder sie werden leicht wasserfüchtig.

VII. Wann nun diese Würmer groß gewachsen seyn/ werden sie gantz durchscheinig und klar / dann sie werffen alsdann allen ihren Koth von sich / und beginnen manchmal etwas zu spinnen; Alsdann thut man deren zwey in ein papieren Häuslein / welches man vor das Fenster setzet: Oder man bohret in ein Bret etliche Löcher / in welche man die papierene Häuslein setzet. Die derer viel haben / können ihre Würmer bequem in Tannene Spähne setzen / oder in solche Aestlein von Bäumen stecken / daß sie spinnen können / dann so kriechen sie in die Zweige / und machen sich daran vest.

VIII. Der Geiffer/ den sie in ihrem Maul haben/ ist klebricht/ welcher alsobald durch die Lufft in Seide verwandelt wird. Sie spinnen erstlich etwas rauhe Wolle / hernach / wann sie sich gleich / als in

einem Häußgen befinden/ spinnen sie sehr dichte/ so daß sie sich in ein weißlich oder gelblich Kneul spinnen; Hier legen sie dann ihre Fell ab/ welches sehr in einander schrumpfft/ und scheinet nur die Nase/ Rocken und sechs Zähngen zu seyn; Die Würmer verändern sich dann in diesen Häußgen in Nymphas, die man auch Pfäffgen und Münche nennet; Ich heisse diese und alle andere Püpgen/ weil/ daß sie einem Kind oder Püpgen/ so gewickelt ist/ gleichen.

IX. Wann diese gelben Püpgen (Nymphæ) in die zwantzig oder ein und zwantzig Tage still gelegen/ und die Theile von innen wohl angewachsen/ so kommen weisse Schmetterlinge hervor/ haben vier Flügel/ zwey Bärte/ zwey schwartze Augen/ drey paar Füßgen/ sie lassen einige gelbe Feuchtigkeit fallen/ wovon sie sich scheinen zu reinigen/ ehe sie zu fernerer Generation sich begeben. Wann sie erst aus ihren Püpgen kriechen/ sind sie noch naß/ ihr Leib ist noch ungeschlossen/ und etwas länger/ als sonst.

X. Wann die Schmetterlinge erst aus ihren Nymphis kommen/ so sind ihre Flügel noch sehr klein und krumm/ oder kurtz zusammen gedrenget; wann sie sich aber beginnen zu regen/ werden sie ausgebreitet und zu rechte gebracht. Sie verbringen ihre Lebens-Zeit mit einander zu spielen/ ein Männgen mit einem Weibgen. Die Männgen sind allezeit dünner/ und die Weibgen voll Eyer steckende/ viel dicker; vielmal spielt ein Männgen wohl mit zwey Weibgen. Diese sterben beyde/ so wohl das eine/ wann es seinen Saamen dem Weibgen gegeben/ als das andere/ wann es seine Eyer geleget.

XI. Wann sie sich versammlen wollen/ um zu generiren/ so machen sie ein Geräusche oder Geklapper mit ihren Flügeln; Und ob gleich kein Männgen bey einem Weibgen gewesen/ so leget es doch eben so wohl seine Eyer/ welche man Mägde-Eyer nennet/ (Ova Subventanea,) aber es wird nichts daraus/ und werden gelb. Man setzet die Schmetterlinge auch gemeiniglich auf weiß Papier; Wann sie dann ihre Eyer legen/ und die noch klebrich seyn/ treugen und kleben sie ans Papier/ kommts ins Vor-Jahr/ daß die Eyer schwartze Tüpgen kriegen/ so ist es ein Zeichen/ daß sie wollen auskriechen. Sie spinnen wol biß in den letzten Heu-Monat/ und bey nahe biß auf die Mitten des Augusti. Die Schmetterlinge leben gemeiniglich neun biß zehen Tage.

XII. Wann man ihrer viel hat/ und man will nicht von allen Schmetterlingen haben/ so kan mans verwehren/ daß sie nicht auskommen/ oder durch die Seider-Kreule durchbeissen/ wann man einen Theil von denen/ die gesponnen haben/ in ein Säcklein thut/ und auf dem Ofen trocknen läßt/ so vertrocknen die Püpgen/ alsdann kan man die Seide abweiffen/ oder haspeln. Man thut das äusserste Rauhe/ welches die Seiden-Watten ist/ erst oben weg/ ehe man das Ende sucht/ dann nimmt man 6. 7. 8. biß 10. Rölgen/ und leget sie zusammen in ein Gefäß mit Gummi-Wasser/ macht alle Enden zusammen an eine Weiffe oder Haspel/ die auf dem Gefässe stehet/ oder sonst bequem ist einen Stern/ darauf zu haspeln/ und haspelt so viel Fäden zusammen/ als nöthig ist/ dann ein Faden allein ist zu zart und dünn/ und kan nicht gezwirnet werden/ das Gummi-Wasser stärcket diese zarte klare Fäden/ daß sie nicht so leicht reissen. Theils haben weisse/ theils gelbe Seiden.

Innhalt aller derjenigen Capitel / so in dem Eilfften Buch des dritten Theils begriffen.

CAPUT.

I. Von Fischereyen.
II. Was bey den Teichen in Acht zu nehmen.
III. Von des Weyhers Grund / und dreyfachen Art des Brut-Weyhers.
IV. Wie man die Fische in den Behältern speiset / daß sie Nahrung haben / und nicht dürre werden. Auch von den Fohren-Behältern.
V. Von Besitzungen der Weyher / von der Teich-Besaamung / und wie man die Streich-Karpffen aussetzen soll.
VI. Was vor eine Natur und Eigenschafft die Fische an sich haben / und welchen Leuten sie gesund sind.
VII. Von mancherley Fischen.
VIII. Von andern Arten Fischen / auch was die Fisch im Wasser essen / ob sie Athem holen / sehen / hören und schreyen.
IX. Von der Fischerey in den fliessenden Wassern / und vielerley Arten Köder.
X. Von den Krebsen und Schnecken.
XI. Wie man die Teiche ablassen und fischen soll; Item / Karpffen / so sich in die Haben / Barcken oder Löcher verschlieffen / zu fangen.
XII. Fisch-Weyde zu machen.
XIII. Vom Wurff-Garn; Item / Koffer- oder Sack-Garn.
XIV. Wie man Fische / so in tieffen Seen oder Wassern sind / mit den Händen fangen kan; Item / wie die Pommerischen Bauren die Wasser-Aalen mit dem Pflug fangen.
XV. Von der Fische Mängel und Kranckheiten / wie den verdorbenen Teichen wieder zu helffen / auch wie die Fisch zu vermehren.
XVI. Wie Regen-Würmer zu allen Zeiten des Jahrs / aus dem Erd-Boden hervor zu bringen.
XVII. Von denen zahmen und wilden Schwanen / Storch / Fisch-Reiger / Rohrdommel und Trappen.
XVIII. Von der wilden Ganß / und wilden Endten.
XIX. Von Horbeln oder Bläßlein / Taucher oder Wasser-Hun / Eiß-Vogel / Wasser- und Meer-Amsel.
XX. Von der See-Schwalbe / Rohr-Sperling / Bach-Stelzen / und dem Brach-Vogel.
XXI. Von dreyerley Art Schnepffen / Kibitz und Wasser-Lauß.
XXII. Von den Weiden-Bäumen und Aspen.
XXIII. Vom Ellern- und Aschen-Baum.
XXIV. Einen Trost zu machen / so dem Wasser widerstehet / in denen Kellern und Gewölbern oder Cisternen zu gebrauchen; Item / Wasser-Kütte zu machen.

Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens
Dritten Theils
Eilfften Buchs
Nutzliches Supplementum, oder curieuser Zusatz
Von der
Fischerey.

Caput I.
Von Fischereyen.

BEy grossen Haußhaltungen und Wirthschafften ist zu mercken/ daß neben dem Feld- und Acker-Bau / auch wohlbestellten Brau-Oefen/die Fischerey überaus nützlich / und derowegen diß die besten Land-Güter und Herrschafften / wo viel Fischereyen sich befinden.

Die Ursach ist klar und bekannt / weilen die Fi
Teiche und Weyher / wann sie einmal wohl gema
und gebührend zugerichtet / nachgehends nicht m
viel Arbeit / Mühe und Fleiß erfordern / als wie
dere in dem Hauß-Wesen benöthigte Sachen;
fast alles und jedes mancherley Wetter / Gewit
Zufälle / Schaden / Kranckheiten und andern
gebnüssen stets unterworffen. Die wohlver

Fische Teiche tragen ihrem Herrn nicht allein ein Ehrliches ein / und helffen den Beutel wohl füllen / sondern zieren und füllen auch Tisch und Tafel / geben manch angenehmes und liebliches Essen; ja sie geben auch manch lustige und sehr angenehme Zeit-Kürtzung.

Von Gelegenheit und Situation, von Abmessung des Wassers / wie auch von benöthigtem Fischer-Zeug und Geschirr / von dem Damm oder Weyher-Wöhr / Geometrischer Anordnung und Auffführung wär ein absonderliches gantzes Buch zu schreiben. Es wissen aber die heutigen Wasser-Messer und Teich-Meister / auch ohne sonderbahre und viel Mathematische Instrumente, die Wasser-Höhe und dessen Auffsteigen gar eigentlich und genau abzumessen.

Zu einem starcken und dauerhafften Damm wird ein guter und fester Boden und Grund erfordert; damit nicht das Wasser / so gar einen kleinen Kopff hat / durchdringe und breche / auch wol seine Kostgänger mit sich führe / die dann gar bald das Loch zu finden wissen / und dem durchfressenden Wasser folgen.

Die proportionirte Gleichförmigkeit bestehet darin / daß / wann der Weyher oder Teich groß und weit ist / so muß man dem Grund des Damms 18. Ellen oder 6. Klafftern zugeben / der Höhe zwey / und so viel auch oben der Breite / daß also der Damm in die Höhe sich verjünge / und oben zusammen laufe; und daher zwey Drittheil der Breite des Fundaments / in der Höhe / wo der Damm am schmählesten ist / nach Proportion abgehen / und sich nach und nach verliehren.

Es soll aber billich zu den Dämmen und Weyher-Wöhr ein starck und zeher Grund und Erden gebraucht werden / und muß man erstlich um einen festen Boden sich umthun / worauf der Damm zu setzen / welches geschehen kan / wann man durch starcke Taglöhner mit starcken Stämpffeln / Pfählen oder Stösseln den Boden fein fest läst zusammen einstossen oder stampffen / damit das Wasser zusammen gehalten werde / und die Wellen nicht durchschlagen.

Es ist auch bey dem Damm und Wöhr in Acht zu nehmen / daß die Dämme und Weyher-Wöhr / so von starcken Steinen und Quater-Stücken gemacht / viel dauerhaffter und beständiger als die mit Pfählen und Stamm-Höltzern gemacht werden; Allein / weilen man nicht allenthalben Steinbrüche hat / über das auch etwann die Kosten sich zu hoch belauffen / als muß man gleichwol in Wäldern Hülffe suchen / und sich mit höltzernen Wasser-Pfählen begnügen lassen / die besten aber seyn / so aus festem Holtz / als Eichen / Tannen / Fichten / oder Buchen gemacht werden.

Die Rinnen in den Fisch-Teichen oder Weyhern werden am besten aus Tannen gemacht; Jedoch soll die Rinde unversehret seyn / und daran bleiben / als welche das Holtz von Natur verwahret. Wie dann die Fischer und Teich-Meister aus der Erfahrung haben / daß die Tannen / so mit der Rinden ins Wasser kommen / viel länger dauren / als die geschälten / weilen das Holtz unter der Rinden verwahret / nicht so bald faulet / wie solches auch an den stehenden und wachsenden Bäumen zu sehen.

Es ist bekannt / und geschichet offt / daß / wann entweder durch starcke und langwürige Regen / Wolcken-Brüche / oder wann andere einlauffende und benachbarte Weyher abreissen / das Wasser in den Teichen und Weyhern sich gehling stämmet / und über den Damm lauffet / auch der Weyher seinen gehörigen Ablauff oder Abfall nicht hat / manchmal das Wasser durch den Damm reisset / und der Teich auf einmal verderbet wird / auch die Fische allzumal durchgehen. Der Abfall oder solche Schleussen aber müssen mit starckem Holtz / Pfählen und Dielen / oder (welches gewisser und sicherer) mit Stein und Mauren allenthalben wider des Wassers Anfall und Ungestümm wohl verwahret werden. Vornenher aber / gegen dem Wasser oder Weyher / wird ein dreyeckigter zugespitzter starcker Rechen oder Kamm gemacht / so wol / daß die Wällen sich daran abschlagen und geschwächet werden / und zugleich den Fischen das Ausreissen gewehret werde. In diesem Fall nun muß der Teich-Meister fleissig seyn / daß / wann Gefahr und Noth vorhanden / bey Zeiten die Schutz-Fallen aufgezogen / und dem Wasser der Lauff und Ausschuß gelassen werde.

Cap. II.

Was bey den Teichen in Acht zu nehmen.

WAnn man neue Teiche anlegen will / so muß ein guter Hauswirth zuvorher wohl in Acht nehmen und überlegen / ob auch alle darzu gehörige Mittel gut und tauglich vorhanden / welche wir erzehlen wollen; Dann es wird erfordert

1. Ein bequemer Raum / der sonst zu nichts füglicher und nützlicher gebraucht werden mag; auch von solcher Grösse ist / daß sichs der Mühe belohnet / die benöthigte Bau-Kosten daran zu wenden.

2. Gut Wasser / das Nahrungs-Kräffte vor die Fische in sich habe; Dann diejenigen Fische / welche sich vom Wasser alleine nähren / denen muß das Wasser zu ihrer Erhaltung anständig seyn / auser dem sie schwärlich wohl wachsen / und gehofften Nutzen geben mögen.

3. Daß die Erde / auf dem sonst zum Teich-Bau wohlgelegenen und bequemen Platze / auch also beschaffen sey / daß sie das Wasser wohl halte / und nicht zu sehr in sich sincken lasse / oder leichtlich verzehre / daß hernach den Sommer hindurch die Fische schwerlich darinnen zu erhalten / bevorab / wo man das fliessende Wasser nicht hinzu leiten kan / oder auch der Grund ohne Quellen ist; Jedoch wächset an denen Orten / die keine Quellen haben / das Teich-verderbende Rohr weniger; Darum / wo sichs ändern lässet / die Quell-Oerter lieber zu meiden / und hin-

gegen diejenigen zu erwählen / da man das Quell-Wasser / nur so viel als nöthig / darein leiten kan. Gleichwie aber der thonigte Grund das Wasser aufhält / also lässet der sandigte desto eher eindringen; Am allermeisten verzehret der salpetrige Boden das Wasser hinweg: und obschon im leinigten Grunde das Abnehmen so hefftig nicht ist / so ist jedoch / wo kein Zugang / dasselbige dannoch auch merklich zu spühren.

Man muß auch gute Achtung geben auf die Land-Art / und auf der Teichen oder Seen Grund / was derselbige vor Fische haben / dulten und leyden kan: Dann wo viel Schlamm und Koth ist / da sind die Schleyen / Aal und Karpffen gerne / wiewol man sie auch in den sandigten Seen findet / und da es einen leimichten Grund hat / dann in leimichten Gründen werden sie fett und gut. In steinigten und sandigten Fluß-Wassern sind die Grundeln / Elritzen / Kaulhäupter / Fohren und Kressen gern. In hell-roth und süßlichten Wald-Wassern leben die Forellen am liebsten / und mögen also schwerlich (ausser wo man hellfliessend Wasser hinein leiten kan) in einem Teiche vol gut thun. Das Gebürg-Wasser / so vom geschmoltzenen Schnee herunter kommt / oder sonsten aus den Gebürgen quillet / ist ein gar kühl / unfruchtbar und schnell-lauffendes Wasser / das sonderlich die Karpffen im Sommer nicht gerne haben; Aber das gemeine Land-Wasser / das fein langsam fortfliesset / und in der Sonne laulicht wird / auch mancherley Fische und Saamen mit sich führet / ist den Teichen das beste und allernützlichste Wasser: Darum am besten / man führe das Wasser aus den Flüssen in die Teiche / dann die bringen junge Fische mit / und haben ein lieblich und laulicht Wasser: Doch muß man sich vorsehen / daß in solchen Fluß-Wassern keine Hechte seyn; dann Hechte / Perschen / und dergleichen sind böse und schädliche Gäste in den Teichen / dann sie fressen die andern Fische auf / und machen wüste Teiche. Im übrigen pfleget man die Teiche / in welchen man nicht immerzu lebendig Wasser haben kan / von der Winter-Flut im Martio wohl anzulassen.

Je mehr sich auch die Lage zum Teich-Bau bequemet / je besser und leichter es ist; und muß dieserhalben wahrgenommen werden / ob das überflüssige / und sonderlich das wilde Wasser abgetheilet werden könne / damit die Fluthen in und an den Teichen keinen Schaden verüben.

Man muß auf den Seiten / wo es die Noth erfordert / zwey oder mehr Flut-Rinnen machen / daß im Nothfall das übrige Wasser / wann das zu sehr und zu häuffig zulieffe / abschiessen könnte. Sie müssen aber wohl verwahret werden / daß der Fisch nicht wegkommen kan. Man muß auch oben / da das Wasser in den Teich laufft / ein Zäunlein 2. oder 3. vormachen / daß der Fisch nicht hinauf tretten kan / und von Leuten mag aufgenommen werden. Vor dem Zapffen-Loch muß es auch mit einem starcken Gitter verwahret seyn / daß der Fisch nicht mit weglaufft / wann man den Teich ablässt. Es machen etliche / noch unter dem Damm einen feinen dichten Zaun von Reissig vor / daß der Fisch nicht wegkommen kan / wann er gleich durch das Zapffen-Loch mit weg gienge. Ferner muß auch das Zapffen-Loch mit einem guten grossen Münch (wie mans nennet) wohl verwahret seyn / daß das Wasser im Ablauffen des Damms die Erde nicht wegreisse.

Will man nicht am Ende des Damms Fluth-Rinnen machen / so setzet man doch etliche Münche (das sind hohle breite Höltzer) an den Damm / wie man sonsten ans Zapffen-Loch pfleget zu setzen / damit das übrige besser ablauffen kan / und den Damm nicht einreissen möge.

Ingleichen ist auch der Sonnen halber zu mercken / daß die freyen und mit keinem sonderlichen Schatten beschwerte Teiche / insonderheit für die Karpffen sehr nütze sind / weilen die Sonne das Wasser kräfftiger præpariret / ja es wächset gedachter Fisch wenigsten in einem Jahr um ein Viertel-Pfund in einem sandigten / als schattigten Teiche.

Es ist dem Teich-Bau sehr beförderlich / wann sich der Platz also bequemet / daß man nicht übrig viel Kosten darauf verwenden / sondern es nur bey dem Vordamme alleine bleiben / und nicht ringst umher / wie auf Dämmen und ausführen lassen dörffe.

Wann dann nun die Gelegenheit besagter Massen beschaffen / daß man gute Hoffnung zu glücklichem Fortgange hat / wird ferner des Bauens halber folgendes beobachtet: daß man zuförderst nach geschickten Arbeitern sich umsehe / dann mit solchen um einen billigen Lohn / entweder überhaupt oder Ruthenweise / die Arbeit verhandle.

Anbey hat ein Hauswirth Sorge zu tragen / daß die verdingte Arbeit auch wohl geschehe / und sonderlich der Damm also bevestiget werde / daß er bestehen könne; welches dann geschiehet / wann die innere und äussere Seite von Rasen-Stücken dicht besetzet und die Ausfüll-Erde derb gestampffet wird. Ferner daß die Rinne sammt dem Zapffen und Stemme wohl geleget und verwahret / desgleichen auch / wo es nöthig / das Uberfall-Gerinne tauglich gemacht werde / dann solche Arbeit kostet viel Geld / und ist nicht leichte Aenderung zu thun.

Einige wollen / man solle um Johannis etliche Wochen den Karpffen / kein neu Wasser in die Teiche lassen / damit sie ihrer Nahrung besser abwarten / und sich desto mehr speissen mögen / als wovon sie alleine gut werden / dann sonsten pflegen sie allezeit dem frischen Wasser nach entgegen zu gehen / arbeiten sich damit ab / werden mager und sehr geringe.

Welche Teiche auf einem Sommer besaamet werden / bedarffs gar wenig aufsehens, um daß darauf Achtung gegeben wird / daß nicht etwan Reussen oder grosse Säcke von diebischen Leuten in die Teiche / wo die Fische dem Wasser entgegen gehen / geleget / und also die Fische ausgestohlen werden.

Diejenigen Teiche aber / welche auf zwey Sommer stehen bleiben / muß man wohl in Acht nehmen / und zur Winters-Zeit alle Tage fleissig besehen / ob sie auch nach Nothdurfft aufgeeiset / und mit Wuhnen versehen werden. Ingleichen / daß man wahrnehme / ob das Wasser in denen Gräben seinen richtigen Lauff und Gang habe / ob dasselbe verstopffet / versiget / oder von den Wind-Wehen verfaßen sey / davon es stehen bl

bet/ und seinen Lauff nicht haben kan; dann alsdann wird es in den grossen Gefrösten von sich selber bald stinckend/ darvon dann die Fische einen bösen Zufall bekommen und sterben.

Wann man demnach mercket/ daß das Wasser in den Teichen stinckend werden will/ soll man solches so balden ab/ und dargegen frisches hinein lassen; und das soll etliche mahl geschehen/ damit sich die Fische wiederum erholen/ und im frischen Wasser erquicken können.

Es begiebt sich auch öffters/ daß in die sehr grossen Gefrösten viel Schnee auf das Eiß fället/ welcher den Fischen sehr schädlich ist/ dann sie ersticken in solchem Gefröste/ unter dem Eiß gar leichtlich/ und stehen auf/ sonderlich wann darauf ein Thau-Wetter folget/ davon das Wasser auch zuläuffet und auf das Eiß tritt/ welches dann den Fischen völlig alle Lufft benimmt: Derowegen wann ein Teich-Wärter dieses siehet/ muß er alsobalden die Zapffen an den Teichen ziehen/ und das Wasser mit Macht auslauffen lassen/ auch soll er allenthalben Wuhnen hauen/ daß er das Wasser von dem Eiß herab bringe/ dann so lang es aufstehen bleibet/ drücket es das Eiß mit Gewalt auf das Wasser/ und benimmt also den Fischen die Lufft/ davon sie schwach werden/ zu den Wuhnen tretten und Besserung suchen; und darff man auch mit jetzt gedachter ihrer Rettung nicht lange verweilen/ weilen es bald um sie geschehen/ und sie in kurtzer Zeit alle hinweg sterben.

So aber die Fische dennoch über alle Vorsorg zu den Wuhnen tretten/ so ist es alsdann eine gewisse Anzeigung/ daß sie entweder böses Wasser/ oder sonst einen Zufall bekommen haben; denenselben ist nun abermahl anders nicht zu helffen/ als daß man noch immer das Wasser/ wie vorgemeldet/ von ihnen abläßet; oder aber daß man ein Hausbacken-Brod/ das noch gantz warm ist/ in ein Gebund Erbsen-Stroh thue/ und es in die Wuhnen in die Tieffe hinein sencke. Andere sagen/ wann man Eppich also grün in den Teich wirfft/ so mache er gleicher Gestalt die Fisch wieder gesund. Ist derowegen am besten/ wann die Teiche mit Stäuden gemacht werden/ damit das übrige Wasser immerzu gemächlich ablauffe/ und sich das Teich-Wasser also durch seinen Ablauff reinigen könne.

Sommers-Zeit soll man an den Teichen nicht hüten lassen/ dann das Vieh treibet den Fisch vom Lande in die Tieffe/ und also/ von seiner Nahrung ab/ daß er sich/ wie es doch der Nothdurfft nach seyn sollte/ nicht beweiden kan: auch wird das Schilff und Rohr vom Viehe sehr verwüstet und eingetretten.

Was die grossen Teiche anbelanget/ so pflegen darein mehrmals allerley Fische zu kommen/ daß man kaum weiß/ wie es damit zugehet; wo nun solcher Bruth/ sonderlich an geringen Speiß-Fischen/ viel ist/ da hat man sich niemahls grossen Nutzens zuversichern/ und thut wohl/ daß man einen ziemlichen Theil grosse und kleine Hechte darein setze; dann dieselbige werden ihn schon reinigen/ und mit ihrem mercklichen Zuwachs die verzehrten geringen Fische wohl bezahlen/ wo man aber Streich-Karpffen in einem Teiche hat/ da verwahre man sie vor Hechten und Endten/ wie ingleichen den Forellen; dann an ihren Orten sind sie wohl nützlich/ aber bey den Streich-Karpffen thun sie grossen Schaden/ darum sie dabey gar nicht zu leiden.

Die Teiche werden auch öde/ wann man sie über 8. Jahr besetzet/ und niemahls ruhen lässet. Je länger man sie über diese Zeit gebraucht/ je schlechter werden sie/ und können endlich gar nicht ihre gebührende Nahrung geben; Die Ursache ist leicht zu erachten: dann/ wann das Gewässer in den Teichen etliche Jahr nacheinander ohne gegebene zwischen-Ruhe stehen bleibet/ so macht es dieselbigen nach und nach Krafft-loß/ und veralten sie vor der Zeit/ weil ihnen der beste Safft entzogen oder verderbet wird/ daß die Fische endlich wenig oder gar nichts mehr vor sich finden mögen.

Damit nun aber ein Haus-Wirth sich hier nicht verstossen/ oder seine Teiche völligen abbiden möge/ soll er sie jederzeit/ wann sie 4. oder 5. mahl gefischet werden/ ruhen und feyren lassen. Dieses zuerhalten/ muß er das Wasser ablassen/ daß der Teich dann wieder recht ausgefrieren könne: dann weiters kan er ihn im Frühling mit Sommer-Frucht besäen/ und nach geschehener Erndte von neuen die Besatzung hinein werffen/ so wird er alsdann niemahls sich über seine Ergeblichkeit zu beschwehren Ursach haben.

Wäre aber der Teich schon allzuviel in Abgang gerathen/ und geschwächet worden/ so muß er nicht nur das erste/ sondern auch wohl das andere und dritte Jahr ruhen/ und ihre Fische liegen bleiben. Unterdessen soll man ihn die Zeit über auf folgende Art zubereiten: das erste Jahr stosse und reisse man den Boden und Waasen fein sachte und gemach um/ bedünge ihn/ und säe Heydel/ Hirs oder Wicken darein; Das andere Jahr kan man ihn besser nutzen/ und Wicken oder Waitzen bauen; Im dritten Jahr mag man wiederum den Anbau ändern: Und auf solche Weise kan man einen gantz verdorbenen Teich wiederum in guten Stand bringen/ und zum gewöhnlichen Nutzen tüchtig machen.

Sonsten halten es etliche vor einen grossen Vortheil/ vor ausgemergelte und öde Teiche/ wann man sie nach abgeschnittenem Getreid/ entweder mit Rub-Saamen oder aber mit Mag- und Mohn-Saamen besäet/ und alles bey einander/ oder doch zum wenigsten einen guten Theil darvon/ darinnen stehen/ unterdessen aber den Teich wiederum anlauffen und besetzen läst.

Cap. III.

Von dem Weyher-Grund/ und dreyfachen Art der Brut-Weyher.

Es ist sehr sorgfältig und mühsam/ einen tauglichen Boden und Grund zu der Brut auszusuchen; dann ist er allzu morastig oder letticht/ so ersticken die Rogen oder Eyer/ so in solchen Grund fallen/ hergegen die in halb-fetten Sand fallen/ werden am allererstlen und besten bedecket: Jedoch muß man eben nicht gar zu genau hierauf sehen; dann die sorgfältige Mutter-Fische oder Rogler/ werden schon einen ihrer

Natur anständigen Ort aussuchen. Ist also endlich so gar viel nicht daran gelegen/ wann die Brut-Weyher schon nicht gar groß/ oder die Besten seyn/ weilen doch die Brut bald in andere und bessere Teiche versetzet wird. Ja es ist dem Fisch sehr nützlich/ in andern Weyhern erziehlet und in andern erzogen werden/ in andern zu Sätzlingen/ und wieder in andern zu Karpffen wachsen.

Die Brut-Weyher sollen unter dem freyen Himmel liegen/ damit sie die Sonne wohl haben; Sie müssen auch mit dem Damm/ Wöhr-Rinnen/ Schlegel/ oder Stock/ Schlegel-Gruben/ Fall und Ablauff/ auch Zäunlein/ wohl versehen seyn. Jemehr man nun solcher Brut-Weyher hat/ je bessere Wahl wird man nachgehends zu Besatzung/ und desto grössern Nutzen haben.

In einen Teich setzet man Laicher und Rogler/ worzu die fünffjährigen die Besten seyn; Dieser/ als der Rogler/ soll zwey Drittheil/ jener aber/ als der Laicher/ ein Drittheil seyn; Welche Zahl doch nicht eben allezeit so gar genau in acht genommen werden kan oder muß. An fleissiger und verständiger Wählung der Laicher- und Rogler-Karpffen/ ist sehr viel gelegen/ damit nicht Hoffnung/ Müh und Arbeit des gantzen Jahrs vergebens seye/ wenn man unfruchtbare/ und untägliche darzu nimmt. Man kan aber in dem Herbst/ als in der Fisch-Zeit nach Belieben aus etlichen hundert oder tausend die schönsten und tauglichsten auslesen/ und zwar die Laicher sollen fein lang/ die Rogler aber von weichen/ und mit Rogen wohl angefüllten Bäuchen seyn/ auch keinen Fehl und Mangel/ weder an Schuppen noch sonst am Leibe haben. So viel man aber aufbehalten will/ soll man in neue gewisse und enge Fisch-Gruben thun/ damit sie ein wenig schmeltzen/ und mager werden; und soll man sie aus solcher Gruben oder Winterung nicht eher heraus nehmen/ als biß man sie zum Laichen und Bruten will einsetzen/ welches um St. Georgii oder Creutz-Erfindung bey vollen Mond-Liecht geschehen soll; und wann es seyn kan/ in dem Zeichen des Krebs/ Scorpions oder Fischen/ als welches die Besten hierzu seyn/ so wird nachgehends die Brut bey abnehmendem Mond erwünscht folgen.

Ob aber solche Karpffen-Laich oder Brut des Jahrs nur einmal/ oder wie in der See/ nach Oppiani Zeugnus/ mehrmahlen/ oder nach Aristotelis und Plinii Meinung/ siebenmahl/ geschehe/ ist noch streitig und unausgemacht. Daß selbiges mehrfältig geschiehet/ ist daher abzunehmen/ weilen man gemeiniglich in solchen Brut-Weyhern dreyerley Brut findet. Andere widersprechen dieses/ und sagen/ solche mancherley Brut komme von spaten Laichern her/ indem etliche früher/ etliche spater streichen oder bruten; aber diese Meinung ist leicht zu wiederlegen/ indem man auch in solchen Gruben oder Teichen/ da nur ein Laicher und ein Rogler beysammen seyn/ Exempel solcher dreyerley Brut hat. So ist auch bekannt/ daß in dem Herbst die Rogler den Bauch voller Rogen/ die Milch- oder Laicher/ aber den Bauch voll Milch haben.

Dem sey nun wie ihm wolle/ es ist wenig hieran gelegen/ wann man nur gute Aufsicht hat/ daß kein Hecht/ oder solch Wasser-Wolff in die Brut-Weyer komme/ die solche kleine Wahr und Brut auffressen. Anbey ist noch zu melden/ daß etliche diesen Gebrauch haben/ daß sie drey-jährige/ und nunmehr zur Mastung destinirte Karpffen gar genau aussuchen/ und in grosse/ mittelmässige und kleine abtheilen/ die erste hernach in einen zwey-jährigen/ die Kleinsten aber in einen vier-jährigen Teich oder Weyer setzen. Andere dargegen setzen die dreyjährige Fische in die Teiche ohne Unterschied/ und wann sie im 2ten Jahr fischen/ machen sie allererst die Auswahl/ sondern die Kleinen von den Gressen aus/ und setzen selbige samt der mittleren Gattung in andere Teiche/ damit sie im folgenden Jahr besser wachsen und zunehmen.

Cap. IV.

Wie man die Fische in den Behältern speiset/ daß sie Nahrung haben/ und nicht dürre werden/ auch von den Fohren-Behältern.

DArnach die Fische seyn/ darnach muß man auch die Behälter bespeissen. Etliche lassen ein Faß voller Löcher um und umher auf den Seiten und Boden bohren/ und thun gemahlen Maltz darein.

Etliche nehmen guten fetten Laim/ der klein geklopfet ist/ mengen ihn unter das Maltz/ thun es zusammen in das Faß/ schlagen es fest zu. Wann nun die Karpffen das Faß auf und nieder stossen und bewegen/ so kommt das Maltz und Laim heraus/ laimet das Wasser und machets süsse und fett/ davon haben sie ihre Speise und Nahrung.

Andere lassen aus einem Maltz/ darunter ein wenig Waitzen-Mehl ist/ auf daß es bey einander bleibet/ Brod backen.

Oder aber/ lassen vom gemahlenen Maltz und Laim untereinander geknötet Brod backen/ und werffen sie/ nach Grösse der Behalter/ hinein.

Nimm Thon oder fetten Laim/ Schaafs-Lorbeern/ Maltz und ein wenig Saltz/ das knöte durcheinander/ daß es wie starcker Laim wird/ mache eine runde dünne Zeilen/ und schlage es um den Ufer/ so werden die Fische in den Teichen/ oder Hältern/ davon fett.

Oder nimm Thon oder Letten/ thue Sand und geröstet Gersten-Mehl mit Honig vermischt/ unter den Laim/ knöte es unter einander/ mache Klöse oder Kaulen daraus/ lege sie zu den Fischen/ so geniessen sie es/ und werden fett und schmackhafftig/ reinigen die Gedärme und vergehet ihnen alles schlammende und modernde/ werden schmackhafftiger und besser davon/ dann sie zuvor gewesen seyn.

Aber die Fohren und Grundeln speiset man also/ man nimmt lauter gemahlen Maltz und Waitzen/ so wie Maltz geschrotten ist/ untereinander/ thut solches wie oben bey den Karpffen gemeldet ist/ in ein löchericht Faß/ und thuts in einen Teich/ davon wird das Wasser fett und süsse/ und die Fohren und Grundeln haben

ihr

ihre gute Speise und Nahrung / daß sie nicht dürr werden.

Die Behälter und Weyher-Fisch / werden an etlichen Orten gespeiset / mit dem Eingeweid der Thiere.

Einige haben gerne sonderliche Behälter zu den Fohren / daß sie dieselbigen allezeit frisch und lebendig haben und behalten können / weil sonsten dieser Fisch / so bald er aus dem Wasser kommt / leichtlich stirbet / sonderlich im Sommer / wann es warm ist. Man macht aber die Fohren-Behälter / wie auf die allbereit in Hrn. von Hohb. XI. Buch / Cap. XLIV. der andern Fische / ohne daß die Fohren-Hälter tieffer seyn müssen dann dieselben. Dann je tieffer sie seyn / und je mehr rein kühl Brunnen-Wasser sie haben / je lieber und frischer sie darinnen bleiben. So wollen sie auch einen sandigten und kißligten Grund haben / und hat man keinen solchen Grund / so muß man anderswo Sand und Kissel in die Behalter führen oder bringen lassen.

Man muß aber die Ufer zu rings umher mit Steinen belegen und bewahren lassen / nicht allein darum / daß die Erde nicht hernach falle / sondern auch / daß die Fohren Höhlen oder Löcher haben mögen / darunter sie sich im ungestümmen Wetter verbergen können. Dann sie stecken gar gerne unter den Steinen / sonderlich in der Hitze / wanns im Sommer warm ist. Darum leget man nur die Steine auf einander an den Seiten des Behalters / lässt ihnen Löcher / darein sie kriechen können / und leget nur gemein Moos darzwischen / so ists ihnen gleich wie in einem Fluß-Wasser / da sie am Ufer Löcher machen / darein sie kriechen / oder unter den Wurtzeln der Erlen und anderer Bäume wohnen. Es soll aber das Wasser allezeit oben hinein / und unten aus dem Behälter wieder heraus lauffen.

Dann still stehend Wasser schadet ihnen mehr / als sie der Moos und sandigte Grund hilfft. Item / ist ihnen nicht dienlich die Hitze des warmen Sommers / darum hat man gerne Bäume dabey / davon sie Schatten haben können.

Etliche haben Eiß in tieffen Gründen / damit sie im heissen Sommer das Getränckе zu kühlen pflegen / das werffen sie im Sommer in die Behälter / daß sich die Fohren davon erfrischen.

Man muß auch die Behälter bespeissen / daß sie einander vor Hunger nicht selbst auffressen. Darzu dienen nun gar wohl die Brüth / die kleine Weiß-Fischlein oder Blicklein / die kleine Heßling und dergleichen weiche Fischlein. Dieses sind ihre beste Speisen. Etliche schneiden Kühe- und Ochsen-Hertz / und andere Fische zu kleinen Stücklein / und werffen sie ihnen in die Hälter / aber die Fohren bekommen davon einen bösen Geschmack.

Cap. V.

Von Besatzungen der Weyher / von Teich-Besaamung / und wie man die Streich-Karpffen aussetzen soll.

WAnn man bey Zeiten schöne Karpffen haben will / so nehme man starcke Setzlinge / und thue solche in einen Weyher / der die Sonne starck hat / und nicht viel Brunnquellen darein gehen / sondern in warmen Wasser bestehet / solche Fische werden bey Zeiten groß. Man kan auch etwas Mistung / bey welchen die Schweins-Mistung die beste / darein thun.

Will man bey Zeiten schöne Bruth haben / so muß man Aufsicht haben / daß die Laich-Karpffen in gantz flache Weyher kommen / die auf der Sommer-Seiten liegen / dann in tieffen Weyhern werden keine schöne Bruth / aber bey Zeiten laichen sie darein. Wobey zu mercken / daß die Mütter oder Laich-Karpffen am besten anschlagen / welche 4. oder 5. biß ins sechste Jahr gehen / auf welche sich gewiß / welche aber neun biß zehen Jahr gebraucht worden / darauf ist sich nicht zu verlassen.

Von den Hechten / etliche meynen / die grosse Hechten / so grosse Bäuche haben / die müssen Mütter seyn / ist aber ungewiß; gewiß aber / wann ein Hecht zwey Jahr alt ist / so laicht er immer mehr / dann derselbe laicht im ersten Jahr / wann er im Mertzen eingeworffen.

Wann man Lust hat die Hechten groß zu ziehen / so nehme man zwey oder drey Karpffen-Mütter / und hundert dergleichen Setzling / dann 500. Hecht darzu / der kleinen / so werden sie gewiß in einem Jahr zu zwey oder drey Pfund werden / daß man sich verwundern wird.

Von den Forellen. Wann man in den Weyhern Forellen ziehen will / so muß der Weyher steinigt oder steinkippigt seyn / und frisch Brunnen-Wasser darein fliessen / so laicht der Forell im Hornung / wann das Wasser am kälsten / das Brunnen-Wasser hingegen am wärmsten ist.

Grundeln in Weyher zu ziehen / so nehme man von den Bach-Grundeln / die nicht gar zum grösten sind / etwann ein Maas oder Seidel / und setze solche bey Zeiten in feuchte oder sandigte Weyher / die nicht am tieffsten sind.

Welche Weyher mit Weiß-Fischen und Schleyen / auch mit Karraussen sehr beschmeisst sind / darein taugen gar keine Karpffen / sondern Hecht oder Pfersing / dabey können sie passiren.

Wann man aber will schöne Pfersing ziehen / so müssen solche auch so wohl zu fressen haben als die Hecht / dann er auch ein Raub-Fisch ist / und darff man derselben Mütter nicht zu viel einsetzen / sondern in einem zimlichen Weyher nur 6. oder 7. Mütter / und drey Männlein / sonsten wird der Menge gar zu viel / darzu aber auch eine Karpffen-Mutter / und etliche dergleichen Setzling / so werden sie schön.

Wann man gerne rothe Karpffen ziehen wolte / so muß man dieselbe einsetzen den 20. Aprill / st. n. als am Tage Sulpitii. dieselben werden am besten fort-

geschlagen / und wann sie gleich weiß sind / so werden sie doch roth.

So man im Sommer / den Laich der Fische / in eine Schüssel thut / gießt Wasser daran / und setzts an die Sonnen / so werden viel kleine Fischlein daraus.

Wo rechte Fischereyen sind / hält man von den Teichen eigentlich dreyerley Gattungen. Nemlich:

Die erste Gattung der Teiche sind nicht groß / und darinnen werden die Karpffen zum streichen ausgesetzt / darum sie auch Streich-Teichlein genennet werden.

Die von der andern aber / sind um einen guten Theil gröſſer / und darein wird der zwey-jährige Saame gesetzet / darinnen er sich einen Sommer erstrecken thut / deßwegen sie auch die Erstreck-Teichlein genennet werden.

Die dritte Gattung der Teiche sind endlich diese / in welche man den drey-jährigen Saamen auf ein oder zwey Sommer zum Gewächse aussetzet / daher sie auch die Teiche zum Gewächse genennet werden.

Gleichwie nun aber jetzt-besagter massen dreyerley Teiche sind / also werden solche auch auf dreyerley Weise / nemlich / eine jede Gattung besonders / und nach ihrer Art besaamet / und ist bey solcher Besaamung einer jedwedern Gattung des Saamens / so man aussetzen will / wohl in Acht zu nehmen / damit derselbe zu rechter Zeit / und an seinem gehörigen Ort gebührendes versetzt werde / auf daß man auch dasjenige Ziel / worauf die Aussetzung angesehen / erreichen möge. Dann so man die Streich-Karpffen in einen grossen Teich / in welchen man sonst den drey-jährigen Saamen zum Gewächse zu setzen pfleget / aussetzen wolte / daß sie darinnen streichen solten / würden die Karpffen in einem so grossen Teiche nur dem Gefrässe nachgehen / und gar nicht streichen / sondern feist werden / und in die Gröſſe wachsen. Oder wann man den jährigen Saamen wolte zum Erstrecken in kleine Streich-Teichlein aussetzen / so würde derselbe gantz darinnen versetzen / und um der Enge willen / daß er sich nicht ergehen oder Nahrung haben mag / nirgend wachsen wollen / sondern auf einander verbutten / ermagern und umkommen.

Wann man aber in einem Teich / darinnen man zuvor zum Gewächse drey-jährigen Saamen stehen gehabt / zwey-jährigen Saamen zum Erstrecken setzen will / soll man nach der Zahl der Besaamung / gegen ein Schock des vorher gebrauchten drey-jährigen Saamens der Karpffen / sechs Schock zwey-jährigen Saamen aussetzen. Hinwiederum / wann man die Erstreck-Teichlein mit drey-jährigen Saamen besetzen will / so kan man auf sechs Schock zwey-jährigen allwege ein Schock drey-jährigen Saamen rechnen und aussetzen.

Wie viel man aber in einem jeden Teich drey-jährigen Saamen zum Gewächsche / oder des dreyjährigen zum Erstrecken / auch Karpffen zum Streichen aussetzen soll / solches giebet mit mehrern die Erfahrung / und eines jeden Orts Gelegenheit und Augenschein. Insgemein wollen etliche / daß auf den Raum / welcher so viel als ein Morgen-Feld austrägt / man drey Schock drey-jährigen / oder achtzehen Schock zwey-jährigen Saamen / aber an Streich-Karpffen nur / ein halbes Schock aussetzen solle; Jedoch / nachdem der Boden gut oder geringe / muß man die Bestaamung auch darnach anstellen; Dann da man offt geringen Boden / so viel als auf gar guten Boden aussetzen wolte / würde es sich nicht reimen.

Wann man dann die Streich-Karpffen setzen will / so siebet man ein wenig Asche gar klein / und menget sie unter Saltz / damit reibet man die Karpffen an den Bäuchen und Näbeln / und drucket ihnen solch Saltz und Asche an die Näbel. Darnach thut man in einem Zuber guten kleinen Schaaf-Mist / damit das Wasser gar herbe wird. Reibet sie auch mit dem Schaaf-Mist an den Bäuchen / alsdann setzt man sie darein / und führet sie hinaus zu den Streich-Teichlein / vornen an den Ufer am Streich-Teichlein daran meisten Gras ist / da macht man vier kleine Horten / fein eng zusammen / darein schüttet man die Streich-Karpffen mit dem Schaaf-Mist und herber Wasser / lässet sie darinnen stehen / biß sie gar matt werden. Alsdann nimmet man die Horten weg und lässt sie in den Teich nach frischen Wasser gehen. Da sie aber also matt wären / daß sie nicht wohl fortgehen / und zum frischen Wassern in den Teich kommen können / so nimm ein Bircken- oder ander Reis und hilff ihnen damit zu dem frischen Wasser. Daß die Fisch wohl streichen / so vermische Lohrbeer / Ingber und Saltz / klein wie Mehl gestossen / bestreiche damit die Fisch / unter den Floß-Federn / um das Lufft-Loch / in das Maul / und hinter den Ohren oder Backen. Man nimmt auch / Hollunder-Blätter und Schaafs-Lorbeern / jedes eine Hand-voll / etwas Ingber / Pfeffer und Saltz / und einen Löffel voll Honig / machet daraus eine Salbe / und bestreichet die Fisch bey den Wind-Löchern damit.

Cap. VI.

Was vor eine Natur und Eigenschafft die Fische an sich haben / und welchen Leuten sie gesund sind.

DJe Fische sind einander ungleich / dann einer ist immer kälter- und feuchterer Natur dann der ander.

Wann einer ein Blut-Egel von seinen Beinen nicht bringen kan / so bestreue er sie mit Saltz.

Obwohlen alle Fische kalter und feuchter Natur seyn / ist gleichwol ein gresser Unterscheid zwischen ihnen / dann es ist einer gesunder als der andere.

Hechte / Parsche / Schmerlen und andere harte Fische / mag ein jeder wohl essen / wann er gleich kranck ist / dann es sind harte Fische.

Einer / so mit dem Fieber behafftet / soll sich zwar aller Fische enthalten / wann er sich aber gleichwol hart darnach sehnete / so möchte er Fohren / Schmerlein / Parsche und Hechte / wol essen.

Darnach sind auch gebratene Fische allzeit gesun-

der / als gekochte / dann das Feuer benimmt ihnen ihre Feuchtigkeit.

So ist auch ein Unterschied der Fische / wegen des Wassers / darinn sie wohnen.

Dann Meer-Fische sind viel gesünder / als die man in süssen Wassern fähet / und solches wegen des Saltzes / welches die übrige Kälte und Feuchtigkeit in den Fischen verzehret / ein hart Fleisch machet / und sie vor dem Faulen bewahret.

Darum siehet man / daß ein gesaltzener Hering / rohe aus der Tonnen genommen / und auch gessen / dem Menschen nichts schadet. Unter den Meer-Fischen sind auch die am besten / die in den grossen Tieffen des Meers wohnen / und allda heraus gefangen werden / welche die grossen Sturm-Winde wohl herum getrieben / und gejaget haben.

Es sind Fluß-Fische / die in den tieffen rinnenden süß-Wassern gefangen werden / so gegen Mitternacht fliessen / darinnen viel Stein und Sand lieget / und wo das Wasser schnell laufft / viel gesünder / dann die man in den Seen / Pfülen / unstätigen / Mist-pfützigten Wassern fähet / oder auch in den stinckenden / schlammigten Pfützen und Morast / die er mesicht oder modericht schmecken / dann sie sind sonderlich ungesund.

Unter den Fischen / die ein weiches Fleisch haben / sind die Grösten die besten: Aber unter denen / die hart Fleisch haben / sind die Kleinen am besten.

Es seyn auch die schuppichten Fische besser / dann die schleimichten / die keine Schuppen haben / und je grösser schuppicht sie sind / je gesünder sie auch seyn.

Auch sind die frischen Fische gesünder / dann die kranken / die gar matt oder todt sind.

Nach grosser und schwehrer Arbeit soll man keine Fische essen / dann also faulen sie desto eher in dem Magen.

Fische die hart / weiß und subtiles Fleisch haben / sind viel besser und gesünder / dann die ein zähe und schleimicht Fleisch haben.

Auch ist viel an den Kräutern gelegen / die an den Orten der Wasser wachsen. Dann wo böse Kräuter sind / da seyn auch ungesunde Fische.

Es sind auch etliche Fische / die sich sehr vor dem Donner fürchten; Dann die Fohren oder Forellen erschrecken so sehr vor dem Donner / daß sie erstarren / und unbeweglich im Wasser liegen bleiben / daß man sie leichtlich mit den Händen ergreiffen und bekommen kan.

Ingleichem die Karpffen / auch die Alsen oder Läse-Fische / derer Rorerus gedencket. Ferner die Aalen / die erschrecken so sehr / daß sie sich auch aus der Tieffe / oder aus dem Grund / (darinnen sie sich sonsten zum meisten halten) zu oberst auf das Wasser herauf begeben / und demnach gar leichtlich mit dem Hammen gefangen werden können.

Darum werden ihr auch zur selben Zeit in den Aal-Kasten / Reusen und Säcken / die man ihnen allenthalben in grossen stillen Wassern gestellet hat / mächtig viel gefangen.

Es tretten auch dieselbige Fische alle im Frühling aus dem Meer und grossen Tieffen heraus in die Flüsse der süssen Wasser / aber sobald der Sommer und die heissen Zeiten einfallen / da machen sie sich wieder hinein in die Tieffen / und ins Meer.

Es sind vier Complexiones der Menschen / wer man wissen will / ob ihm die Fisch gesund oder ungesund seyn / der muß seine Complexion wissen / ob er ein Sanguineus, Phlegmaticus, Cholericus, oder Melancholicus ist.

Die Phlegmatici sind kalter und feuchter Natur / weil nun die Fische auch dieser Natur / so können sie den Phlegmaticis nicht gesund seyn / dann also würden sie vielmehr kalt und feucht werden / dadurch sie dann böse Mägen / schädliche Fieber / die Wassersucht / und allerley Kranckheiten bekommen.

Den Sanguineis, die warmer und feuchter Natur seyn / und den Melancholicis, die kalter und trockener Natur / können die Fische nicht leichtlich schaden / dann der Fische ihre Kälte haben eine Gemeinschafft mit dem Sanguine, denen Cholericis, welche hitzig und trocken sind / denen sind sie gar gesund.

Jedoch / weil ein guter Trunck Wein auf die Fische gehöret / sonderlich / wanns weichlichte Fische sind / so möchten sie auch denen Phlegmaticis nicht viel schaden / wann sie Wein darauf trincken / und Nüsse darauf essen möchten. Dann weil die Nüsse trockener Natur seyn / so können sie es hindern / daß sie nicht mehr Phlegma von den Fischen bekommen.

Doch sollen auch die Leute / so der andern dreyen Complexionen sind / gleich sowol Wein auf die Fische trincken / und Nüsse essen / dann die Fische haben bißweilen ein klein Gifftlein bey sich / sind übel zu verdauen / und faulen einem leichtlich im Magen. Aber die Nüsse dienen wider den Gifft / und helffen zu der Dauung / weil sie warmer Natur seyn. Wer aber einen schwachen Magen hat / der voller böser Feuchtigkeit ist / der soll sich der Fische gar enthalten / und sie nicht essen / damit er nicht Ubel ärger mache.

Cap. VII.

Von mancherley Fischen.

DEr Salm (Salmo im Sommer / im Herbst aber Lachs / quasi laxus genannt) streichet aus dem Meer in die Flüsse Schweitzer-Lands, den Rhein / Limmet / Reuß / &c. Ist ein Fleisch eines sehr delicaten Geschmacks / und zarten Fleisches / mit welchem die Baseler grosse Herren zu beschencken pflegen; Als welcher in Menge / nahe bey Basel / nemlich in der Salmen-Waag / und in dem Strudel / nächst Rheinfelden / &c. gefangen wird. Wagnerus in hist. Helv. und Herr Joh. Erhard Escher / in Beschreibung des Zürch-Sees p. 115. melden / wie die Salmen gegen dem Winter aus dem Meer / damit sie leichen können / in die süssen Wasser hinauf kommen / und machen in dem Sand ihre künstlichen Gruben / die sie mit Steinen wohl verwahren / damit das Wasser ihren Rogen / welchen

chen sie in diese Gruben legen / nicht zerstreue. Und ob gleich die Wasser fallen / auch die Gruben vertrocknen / solle doch derselbige nicht verderben / sondern in dem Frühling bey wachsendem Wässer lebendig werden. Die Jungen / so daraus erwachsen / werden Sälmling genennet / und nicht von jedermann von den Forellen unterschieden / und erkennet. Ehe sie jährig / fahren sie dem Ocean oder hohen Meer zu / bleiben hernach daselbsten / biß sie erwachsen / kommen alsdann wiederum herauf. Die Salmen kommen zu einer mercklichen Grösse / wägen biß zwantzig / dreyssig / und mehr Pfund. Diese Fische werden theils in den Reuschen und Garnen gefangen / theils bey Tag an beyden Brücken in der Stadt Zürch / theils zu Nachts / bey Anzündung der Fackeln / mit Geeren gestochen. Sie werden an keinem Ort mehr gefangen / als zu Lauffenburg / und bey Lauffen / unter Schafthausen. Die Fischer haben den Brauch / daß / wann sie ein Weiblein fangen / (Lyderen genannt) binden sie selbiges an ein Seil / so wird dann das Männlein (von dem krummen Schnabel / so er hat / Haagen genannt) auch alsbald gefangen.

Ein Wälinen / Balinen / teutscher Wallfisch / Wals (Silurus) ist noch grösser / als der Salem / wird im Boden-See / Lucerner-See / Murten-See / Newenburger-See gefangen / wie auch Plinius Nat. L. IX. c. 17. der ihne ein Mustelam oder sehr grosse Treuschen nennet / meldet / nemlich / er ist ein sehr scheußlicher / grosser / schädlicher Fisch / kommt auf sieben oder acht Ellen lang / so sie jung seynd / sind sie schwartzlecht / mit weissen Flecken / so sie aber alt und groß werden / sind sie weißlecht / mit schwartzen Flecken besprenget / hat ein scheußlich weit Maul und Schlauch / grossen Kopff / keine Zähne / sondern allein rauhe Kief-Backen / hat keine Schüppen / sondern eine glatte schlüpfferige Haut.

Stör (Sturio) ist auch ein Meer-Fisch / so in die süsse Flüsse austritt / wie er dann zuweilen im Rhein / nahe bey Basel / gefangen wird. Ist ein stachlichter sehr starcker Fisch / der mit seinem Schwantz höltzerne Stangen leichtlich zerschlagen kan. Sein Fleisch ist zartlecht und zäh / und derowegen etwas hart zu verdäuen. Seine Gebeine seynd in der Gliedsucht zu gebrauchen.

Der Hecht (Lucius) ist eine gute und gesunde Speise / sonderlich / so er noch jung / einer Spannen lang / und Heuerling genennet wird; Wann er aber alt / hat er ein sehr hartes Fleisch. Etliche derselben werden so groß / daß sie dreyssig und mehr Pfund wägen. Sie seynd sehr räubig / fräßig / und verschiessen sich offt ob dem Raub / da sie samt demselben gefangen werden; Man fänget sie sonst insgemein von dem Tracht- und Land-Garn / auch an Setz-Schnüren / mit dem Angel / und in Behren. In der Artzney wird allerhand von ihm gebraucht / als 1.) die Galle / wann man derer drey einnimmt / sollen sie das Fieber vertreiben; Aeusserlich dienet die Gall wider die Augen-Gebrechen. 2.) Das Hertz roh gessen / soll gleichfalls dem Fieber widerstehen / und soll man den Hecht wieder ins Wasser schmeissen / es muß aber das Hertz aus einem lebendigen Hecht gerissen werden. 3.) Die Hecht-Zähne (Mandibula) seynd insonderlich gebräuchlich / selbige eingenommen / trocknen sie; Seynd gut in dem Stich / Stein-Schmertzen / und weissen Fluß der Weibs-Personen / ingleichem in schwehrer Geburt; gebrennt / und aufgestreuet / stillen das Glied-Wasser / reinigen die Wunden / und thun gut in der guldenen Ader. 4.) Das Creutz-förmige Beinlein im Kopff wird innerlich wider die Epilepsiam gerathen; Aeusserlich solls wider Zauberey helffen. 5.) Das Fett wird an die Fuß-Sohlen geschmieret / und soll zumal kleinen Kindern wider den Husten und Fluß gut seyn. 6.) Die Eyer oder Rogen eingenommen / purgiren oben und unten / bräuchens gemeine Leute.

Persich (Perca) hat ein weiß / zart / angenehm / härtlich Fleisch / hat spitzige Fluß-Federn / damit er sich vor grossen Fischen defendiren könne. In der Artzney nutzet man von ihm die Steine / welche im Kopff liegen / dienen sonderlich wider den Stein / innerlich gebraucht / äusserlich aber zu Zähn-Pulver.

Karpff / welchen die Lateiner Carpum und Carpionem nennen / ist ein herrlicher / gesunder / und guter Schupp-Fisch / doch ist der See-Karpff besser / dann der Weyer-Karpff / sonderlich der Orten / da er seinen Streich in die Flüsse haben mag / dann er sich darinnen mercklich bessert.

Dieser Fisch ist gut zu allen Zeiten / ohn gegen dem Brachmonat / so er verleichet hat. So er leichen will / so lässt er sich auf das Port / da das Wasser warm ist / daselbst streichet er den Rogen aus / darnach ziehen ihm nach zween Milcher / die fassen mit der Milch den Rogen auf / als in ein Tüchlein / und führen den dahin / da er mag fürkommen.

Er leichet im gantzen Junio oder Brachmonden durch / und zur selbigen Zeit ist alles Angeln nach Karpffen vergebens / dann sie beissen in ihrer Leich-Zeit nicht an. Sie leichen nicht in allen Seen und Teichen / auch nicht alle Jahr: Aber wann sie zwischen Ostern und Pfingsten leichen / so kan man sie am Rande / wie auch die Hechte / mit Speeren stechen / und bekommen. Dann da legen sie sich an den Rand hin / oder plodern des Nachts am Ufer.

Wann man Weyd in Honig kocht / und um sich ins Wasser streuet / so fängt man viel Karpffen mit der Angel allda.

Sonsten pfleget man ihnen Hende-Brod / das von Kleyen und Mehl gebacken wird / klein gekrümmelt ins Wasser / einen Tag oder vier zuvor / zu werffen / und sie damit zu ködern / an dem Ort / da man meynet / daß sie sein / so gewohnen sie dahin / darnach angelt man da / und fähet sie aus. Man muß aber tieff sencken / dann sie gehen auf den Grund.

Oder nimm die Haut vom Stockfische / seud sie gar wohl / darnach thue ein wenig Saffran daran / und machs an die Angel.

Vor dem Leichen beissen sie nicht wohl an / aber hernach / wann sie geleichet haben / dann da sind sie hellig und hungerig.

Item / nimm Pfeffer-Kuchen / und köbere damit / darnach beissen sie gerne.

Karpffen sind des Nachts mit den Netzen am besten zu fangen/ dann da sehen sie das Netz nicht/ wie am Tage.

Brachsmen (Cyprinus latus) seynd breite Fische/ den Karpffen am Geschmack nicht unähnlich/ gleichwolen zeucht man den Karpff an der Güte weit vor; Sie wägen insgemein vier/ fünff und sechs Pfund; leben einen lettichten Grund. Von diesem Fisch wird das Mittel-Stück für das beste zum Essen gehalten/ wie bey dem Hecht der Schwantz/ und bey den Karpffen der Kopff.

Barbe (Barbus) ist ein wohl-schmäckender Fisch/ sonderlich so er groß ist/ warm oder kalt aufgestellt. Es sind lange/ geschlancke und dicke feuchte Fische/ haben spitzige Mäuler/ vorne mit Bärten/ schier wie die Welse/ werden in der Oder mit grossen Netzen/ aber in gemeinen mittelmässigen Flüssen und Wassern mit Hamen gefangen. Seine Nahrung ist das Schöllkraut/ Schnecken und Fisch.

Sie legen sich bißweilen an die Ufer der Wasser/ und wühlen mit den Mäulern in der Erde/ so lange/ biß sie Löcher hinein machen/ und sich darinnen verbergen können. Willt du sie angeln/ so nimm Käse/ Schnecken/ die mit ihren Häuslein am Ufer des Wassers seyn/ und Eyerdotter/ stoß diese Dinge unter einander/ daß es wird wie ein Taig/ folgends nimm præparirten Kampffer/ thue ihn auch unter die vorgenannte Stück/ und wann du angeln willt/ so nimm ein rein Tüchlein/ und thue diese Materien darein/ etwann einer Erbs groß/ binds zu/ und stoß es an den Angel-Hacken.

Aal (Anguilla) ist ein fetter und zarter Fisch/ lieblich zu essen/ dem Magen und Nieren aber ist er sehr schädlich/ auch solchen Personen/ die den Stein/ oder Podagra haben; Vergleichen sich mehr einer Schlangen als einem Fisch/ wann die Aalen lauffen/ so werden ihrer viel in den Wöhr-Körben oder Reusen gefangen.

Item thue die Würmlein/ die um St. Johannis-Tag des Nachts auf den Wiesen und Aeckern also leuchten/ (etliche nennen sie Johannis-Würmlein) in ein Glas/ und vermachs oben mit Pech oder Wax/ daß das Wasser nicht hinein kan/ stecks in die Reusen/ so wirst du viel Aal fangen. Dann nach dem Liecht lauffet er sehr/ und will sich verkriechen/ und kreucht häuffig in die Reusen und Aal-Kästen.

Wanns im Sommer donnert/ so ist der beste Aal-Fang. Item/ vier Wochen nach Ostern/ wanns beginnet warm und geschwüllig zu werden/ und wann finstere Nächte seyn.

Wann des Nachts der Mond scheinet/ so beist er nicht wohl an. Aber vier Tage nach dem Wadel oder neuen Mond beissen sie gern an. In der Fasten fähet er an zum erstenmal zu gehen/ sonderlich wann das Erlen-Laub ausbricht/ alsdann ist auch gut Aal fangen. Im neuen Mond gehet kein Aal/ wann es gleich donnert oder blitzet: Aber im Abnehmen des Monds gehet er/ sonderlich wanns donnert und blitzet/ und währet solches Gehen vollend biß zum Ende des Monats.

Wann man todte Barsen/ Krebs-Schwäntz/ Rothaugen oder Persig an die Angel-Hacken macht/ so fähet man sie mit der Angel/ und sonderlich mit den Nacht-Schnüren.

Wann er das Geräusche des Wassers und die Mühlen höret/ so leget er sich oben auf das Wasser/ und schwimmet dem Strohm nach hinunter zu dem Geräusche der Mühlen/ da leget man ihme eine grosse Reuse und Fisch-Körbe hart neben einander/ etwann eines guten Schritts lang über den Fluth-Rinnen/ durch welche das Wasser herunter auf die Räder laufft/ wann er nun zu denselbigen Rinnen kommt/ und mercket/ daß ihn die Fluth ergreiffen/ und mit hinunter auf die Räder reissen will/ so kreucht er unter das Wasser/ drehet sich um/ und will unten auf der Erden wieder zurück im Wasser gegen den Strohm hinauf schiessen/ kommt also in die Reusen/ und wird gefangen. Ergreifft ihn aber die Fluth des Wassers/ und reisset ihn mit herunter auf die Räder/ so hat man unten Säcke vorgestellt an den Rinnen/ darein kommen sie und werden gefangen/ wann man des Morgens die Säcke hebt.

Man fähet sie auch sonsten mit Angeln und Regen-Würmern/ wie andere Fische am Tage/ allein man muß sie tief sencken/ daß der Hacken unten auf der Erden hergehet/ sind aber sehr übel vom Hacken wieder abzulösen/ dann sie krümmen und winden sich sehr/ daß man sie übel handeln kan. Man fähet sie auch also/ man fähret mit einem Kahn dahin/ da sie pflegen zu seyn/ und macht einen Zwirns-Faden vierfältig zusammen/ und reihet grosse Regen-Würmer daran/ darnach bindet man den Zwirn zusammen/ gar käulich wie einen Circkel/ und hält sie also unter das Wasser/ schnellet ein wenig mit einem Finger aufs Wasser/ so kommt er bald/ und will sehen was das ist. Wann er die Würmer gewahr wird/ so beist er drein/ nicht einer allein/ sondern etliche miteinander/ so bekommt er den Zwirns-Faden um die Kiefeln oder Kiemen/ wann man nun fühlet/ daß sie dran seyn/ so zeucht man sie herauf/ und halt sie über den Kahn/ so fallen sie vom Zwirn ab/ und fallen in den Kahn/ darnach ist gut mit ihnen zu handeln.

Wann der Hanff bald reiff ist/ so schneide ihn mit den Kolben ab/ und thue ihn in die Reusen/ da gehen die Aal gerne darnach. Oder thue alt fürnen Schmeer in eine Pfanne/ rühre wild Müntz-Kraut darein/ binds in ein Tüchlein/ und hängs in die Reusen.

Wiewol der Aal 6. Tage leben kan/ wann der Nord-Wind von Mitternacht wehet/ aber wann der Sud-Wind vom Mittag wehet/ weniger Tage/ so muß man ihm doch Hülffe thun/ und in einen nassen Zuber legen/ ohne Wasser/ darinnen dauert er besser/ sonderlich wann man ihn mit grünem Gras bestreuet.

Wann man ihn fortführen oder tragen soll/ so muß es in der Nacht geschehen/ auch in einen genässeten Zuber in Sand legen/ dann der ist seine Nahrung/ so kan man ihn über acht Tage lebendig und frisch behalten.

In der Artzney wird von ihme gebraucht erstlich die Haut/ welche umb die verrenckte Glieder gebunden/

bunden / solche wieder zurecht bringet. Lindert auch das in der Ruhr und sonsten entstehende Bauch-Grimmen. 2. Das Fett äusserlich gebraucht / heilet die Wunden / schärffet das Gehör / und lindert die Schmertzen von der güldenen Ader. 3. Der Kopff soll die Wartzen vertreiben / wann man solchen blutig nimmt / solche damit berühret / hernach in die Erden zu verfaulen scharret. 4. Das Blut noch warm mit Wein getruncken / soll die Colic stillen. 5. Die Leber mit sammt der Galle gedörret / und zu Pulver gestossen / hernach in schweren Kindes-Nöthen einer Frau im Wein eingegeben / hilfft gleich / und treibet die Frucht fort / teste Helmont. Tractat. Jus Duumvirat. §. 46.

Die Treusche / Olritz ('Mustela fluviatilis) ist ein köstlicher Fisch; die grosse See-Treuschen haben sehr kleiner Schuppen / die andern aber gantz keine / vergleichen sich mit ihrer Bewegnuß und schlüpfferigen / glatten Haut dem Aal / insgemein seynd sie schwartz geflecket. Es gibt auch die grosse See-Treuschen / so zu Zeiten dreissig Schritt aus der Tiefe gezogen / daran befinden sich viel Frösche / also / daß sie vielmal mit der Treusche / an welcher sie hangen / als ob sie selbige aussaugen wollen / heraus gezogen werden / dahero etliche vermeynen / die Frösche und Treuschen vermischen sich mit einander / welches doch falsch ist / laichen im Zürcher-See / auf das Ende des Jenners / bißweilen zeitlicher / auch später / nachdem die Wärme oder Kälte ist / von den Lucernern werden sie im August-Monat gepriesen / bey andern im April und Mayen; Im vollen Mond ist ihre Leber am grösten / die in Flüssen seynd kecker / weisser und gesunder.

Die Nase (Naso) von dem obern Rüssel / der hinter sich gebogen / also genennet / hat ein weisses / weiches sehr grätiges Fleisch / so nicht gar gesund / sondern zum Fieber disponiret; Seynd derowegen auch besser gebraten als gesotten / sonderlich im Hornung / da sie fett seynd. Um Ostern werden deren eine grosse Anzahl in der Birß / nahe bey Basel gefangen. Was man für einen Phosphorum oder scheinend Liecht / so man sie mit Salmiac besprengt und faulen lässt / bekommen könne / entdecket Herr D. König in Regn. Anim.

Die Schleye (Tima) also genannt von dem Schleim / seynd gantz schleimigte Fische / wohnen gern in koth- und lettigten Orten / auch in Rohren und im See-Kraut / werden durch den Sommen in den Seen / in den Bahren gefangen.

Einige sagen daß dieser Fisch nicht laichet / sondern werde vom Schlamm und faulem Schilff in den möschten Wassern gezeugt / dann er allezeit im Schlamm wühlet / und durchstreicht denselben / darum man ihn gerne in den Teichen bey den Karpffen hat / darinnen viel Schlamm ist / damit er den Karpffen einen Weg durch den Schlamm mache / daß sie durchgehen können.

Andere hingegen glauben / sie laichen im Jahr zweymal / erstlich balde nach Ostern / und dann wann der Rocken und Waitzen blühet. In der Laich-Zeit kriechen sie gewaltig in die Reusen / sie sind gern in süssen Wassern / und wachsen wohl / und können in einem Jahr sehr groß werden.

Etliche halten viel von dem Fisch / essen ihn gern aus dem Saltz / und sauer oder schwartz gekocht / dann im Sauren wird man des schlammichten Schmacks nicht gewahr / wann er wohl gepfeffert wird / so mag er nicht so gar ungesund seyn.

Vor die Gelbsucht pflegen sie die Häute sehr zu brauchen / binden sie unten an die Fuß-Sohlen.

Forellen (Trutta) seynd die köstliche Fisch / so wegen ihres herzlichen Fleisches / sonderlich im April und Mayen hoch gehalten werden / verändern nach den Umständen den Namen / als Bach-See-Grund-Gold-Schwartz-Wald- und Salmen-Forellen; Diejenigen so mit rothen Tropffen gesprenget / werden denen / so schwartz-fleckicht scheinen / weit vorgezogen / indeme die letztere ein weicher Fleisch haben. Die Kiefel der Forellen sammt der Zungen / gedörrt und gepülvert eingeben / seynd trefflich wider den Stich / wie sonsten die Hecht-Kiefel.

Sie werden mit Angeln / Hamen und Greiffen gefangen / wer nach ihnen angeln will / der muß eine gute Angel haben / und einen starcken Hacken / dann es ist ein frischer / starcker und gesunder Fisch / eine grosse Fohren reist bald den Angel entzwey / und lauffet damit davon / darum muß sie ein Fischer mit dem Angel fein im Wasser umher zu leiten wissen / biß sie müde wird / und er sie schnell heraus aufs Land rucken / daß sie ihm nicht wieder ins Wasser springe.

Wer auf Fohren angeln will / der nehme ein paar Krebs / schele die Schwäntze und Scheeren ungesotten aus / mache gar kleine Bißlein / und stecke sie also an die Angel-Hacken.

Wanns regnet / so beissen sie gerne an / item / wann die Sonne heiß scheinet / allein sie sterben im Sommer bald / so sie aufs Land kommen / wann man sie nicht gleich in frisch Brunn- oder Quell-Wasser bringet.

Wo viel Steine im Wasser liegen / und viel Erlen-Bäume an den Ufern stehen / unter welchen sie sich verkriechen / und ihren Bauch an die Wurtzel streichen können / da sind sie gerne.

So jemand nach Fohren oder Aschen angeln will / der nehme eine schwartze Henne / drey Eyer-Dotter / Saffran / einer Erbes groß / zerstosse die zwo Materien wohl / darnach mache er ein Loch in das Hun / stecke die zerstossenen Materien darein / und stelle die Henne 7. oder 8. Tage an die Sonne in einem Topff.

Folgends thue den Topff auf / und stelle ihn an die Lufft eine halbe Stunde / dann nimm eine gute Hand voll Gersten / die wohl gesotten und verschäumet sey / thue die auch in den Topff: So verzehret sich die Gersten / und wird ein Taig daraus / von dem Taige stecke ein wenig an die Angel / wann du angeln wilt / man mags auch an die Hand streichen / wann man fischen will. Einige legen mit ersthemeldter Materi angefülltes Hun / so viel Wochen in Roß-Mist / biß das Hun faul wird / so findet man alsdann gelbe Würmlein darinnen / dieselbigen stecket man an die Angel / wann man fischen will. Die übrigen werden in einem verschlossenen Büchslein / zu fernerem Gebrauch verwahret.

Item / nimm Honig ein Theil / Rayger-Schmaltz 2. Theil / Campher 1. Theil / und faul Weiden-Holtz 4. Theil / lege über Nacht darein / alsdann magst du damit angeln. Oder nimm Blut von einem Rinde / lege die Regen-Würmer über Nacht darinn / mache sie an die Angel.

Wilt du ein gut Köder zu den Fohren / in den Reusen zu fangen / machen / so nimm Bibergail und Campher zusammen gestossen / in einen Tiegel gethan / und warm gemacht / so wird der Campher zergehen / darnach Lein-Oel daran gegossen: Da man aber nicht Lein-Oel hat / so soll man frische Butter / oder Reinberger-Schweinen-Fett nehmen / doch ist Lein-Oel besser. Wann solches wohl unter einander gemischet und warm worden / so soll man was davon nehmen / dasselbige mit Flachs oder Werck bewinden / und in den Beutel binden / das übrige mag man wegsetzen und zudecken / ist gut / weil es währet.

Je frischer man es aber brauchet / je besser es ist. Oder man mag den Köder einen Tag und Nacht in gebrandten Wein liegen lassen / und alsdann in Körbe thun.

Sie werden auch mit Hamen gefangen / aber man muß Achtung darauf geben / wann sie in den Hamen kommen / daß man bald aufrucket / sonst wischen sie wieder heraus / und mercken den Betrug.

Oder nimm Campher / als zwo Erbs / Bibenel / so viel als drey Erbs / Maria Magdalena-Blumen / so viel man zwischen dreyen Fingern halten mag / 8. Loth Salbey / 30. Körner Wachholder / vor 2. Pfenning Brandwein / und mache ein Köder daraus. Oder nimm kleine Fohren-Angel / und schöne Federn von einem Pfauen oder Endrichen / klein geschnitten / binde sie oben an das Eisen / um den Angel / also / daß die Federn vorgehen / und mit rother Seiden gebunden seyn.

Wäre aber der Angel von Messing / und vergüldet / so zeucht die Fohre darnach eines Steinwurffs lang.

Auch nimm 3. Loth Saffran / eine Hand voll Wachholder-Beer / und eine Hand voll Saltz / und etwas gebrandten Wein / stoß es durch einander / und machs zum Köder.

Forellen in der Menge zu fangen / nimm die Naturalia eines Katers / lasse sie an der Lufft wohl dörren / und mische das Pulver unter Campher-Oel / Spichen-Oel / und Storax-Oel mit etlichen Granen Bisam / Zibeth / und grauen Ambra: Man kan dazu nehmen Aniß- und Fenchel-Oel. Nachdeme sey dir zur Hand eine blecherne Büchsen mit frischem Baum-Moß oder Mieß gefüllet / in dieselbige thue Regen-Würme drey Tage und Nächte / daß sie wohl purgiret und leer werden. Wann solches geschehen ist / so schmiere in das Mooß oder Mieß ein wenig Balsam / so gehet der Geruch durch das Mooß / und die Würmer nehmen es an. Von diesen Regenwürmern / thue an den Angel / schmiere sie mit diesem Balsam / so werden die Forellen Hauffen-weis an den Angel kommen.

Aesch (Thymallus) von der Asch-Farbe also genennet / ist eines trefflichen Geschmacks / und sehr faißt / welcher auch / zu den schlimmen Augen und Narben zu vertreiben / mit Honig gebraucht wird; wohnet in frischen Wassern / und wird in den Reusen / Garnen und mit dem Angel gefangen. Diese Fische haben eine wunderbarliche Natur / dann sie einen Geschmack an ihnen haben / dabey sie die Fischer zu Nachts erkennen / ehe sie gesehen werden / sie seynd gut von Mertzen an / biß im Herbst-Monat.

Grundeln (Fundulus barbatula) halten sich im Grund der Wasser / meinstens unter den Steinen auf / da sie dann Stein- wie die / so am Gestad der Wasser sich aufhalten / Mooß-Grundeln genennet werden; deren die letztern aber nicht so gut als die ersten: Seynd ein sehr wohlgeschmackter und gesunder Fisch / im Hornung / Mertz und April. Wie man sie in einem Teich pflantzen soll / siehe Herr von Hochberg LXI. C. LXXIV. p. 589.

Groppen (Gobii fluviatiles sive Lotti) haben ein weich / angenehm und ring-däuig Fleisch / sonderlich vom Weinmonat biß in Mertzen / dann hebt seine Laich an; Die / so man in den Flüssen fähet / sind grösser und schwärtzer dann die / so man in den Seen fängt / sie fressen alles auch sich selbsten.

Steinbeisser (Cobites aculeata) und Stichling (Pisciculus aculeatus) haben zu ihrer Gewahrsame Stacheln / und seynd derowegen nicht sonderlich zur Speiß æstimirt / obwolen sie im April und Mayen am besten. Die Stichling aber seynd zu unterscheiden von den Heurlingen (Percula, Percula minima) die man / so sie zweyjährig / Stichling nennet / weilen alsdann ihre Grät anfangen zu stechen; Im dritten Jahr hernach nennet man sie Egle / Stechling / so ein gesunder Fisch / und auch den Krancken zugelassen. Die Heurling werden in dem Neuenburger-See häuffig gefangen / und nacher Basel / Straßburg ꝛc. getragen. Zu Genff nennet man sie Hundert-Tausend-Fisch / seynd gebacken eine gute Fasten-Speiß.

Ein Rothforen (Umbla major, Rutilus) ist den Forellen ein verwandter Fisch / nemlichen nach dem Examen. Er hat ein ziemlich langen Kopff und Maul / zweyfache Lufft-Löcher vor den Augen / wie die Salmen / die Kief-Backen voller spitziger Zähnen / auch eine Ordnung Zähne an dem Rachen / auf der Zungen sieben Zähne / vierfache Fisch-Ohren / die Aug-Aepffel groß und schwartz / ein Silber-farben Ring darum / grosse Silber-farbe Ohren-Deckel / an welchen untenher gar ein wenig Gold-Farbe gespühret wird; Auf dem Rucken hat er ziemlich breite / blau mit roth und grün vermengte Floßfedern / der Bauch ist gantz weiß / hat gar zarte kleine und subtile Schuppen. Ist ein köstlicher Schleckfisch / werden im Zürch- und Boden-See nicht / wol aber im Lucerner-See gefunden.

Kleine Rothforen / Rötelein (Umbla minor, Rutilus) haben den Rücken oder Schwantz rothlecht / den Bauch aber gantz weiß; ist über einen Schuh nicht lang; hat scharffe Zähn in dem Maul. In dem Zuger-See seynd die edelsten und köstlichsten Rötelein / so immer in einem See mögen gefunden werden / haben ihren Stand in aller Tiefe / werden allein mit dem Angel von Hand ohne Fisch-Ruthen (so man dieser Enden Hegenen heißt) an Merlen oder Regen-Würmern gefangen. Es hat zwar in dem Lucerner-See auch eine Gattung Rötelein / die werden

viel unter und mit den Adel-Weiß-Fischen und Albulen gefangen / seynd aber bey weitem nicht so geschmackt / herrlich und gut als die im Zürcher-See.

Die Albula (Albula paiva, Lemissous) seynd gute Fische / zum sieden und braten bequem / auf das höchste halb-pfündig / den Kaulingen nicht unähnlich / also daß etliche vermeynen / kein Unterscheid zu seyn / als das Alter / nemlich / daß wann sie drey Jahr alt seyen / hernach Blauling genennet werden / welches aber die alten Fischer widersprechen / indem sie weisser / und die Rücken gantz grau / mit wenig Purpur Blauen vermischt seyen. Sie werden mit Beeren und Garnen gefangen; Insonderheit in dem August- und Herbst-Monat / da sie am keckesten. Im Costantzer-See werden derselben eine unglaubliche Menge auf einmal gefangen; Im Hallweiler-See gibt es deren auch / so sehr wohlgeschmackt und gut seynd.

Blauling / Balchen / Bratfisch (Albula cœrulea) ist ein guter / wo nicht der beste Schweitzer-Fisch / wird fast in allen Seen gefangen / sonderlich im Thumer- und Sempacher-See. Herr Escher sagt: Die Blauling seynd Fische / welche insgemein zwey in drey Pfund wägen; doch seynd auch schon sieben-pfündige gefangen worden / seynd gut zum sieden / werden aber mehrentheils gebraten / und daher Bratfische genennet. Man fanget sie durch das gantze Jahr / ausser / so sie in dem Laichen (doch werden selbige alsdann gleichwol bey der Rapperswеiler-Brücke in grosser Menge gefangen / welche sie in dem Rauch dörren / (weilen sie sich zu keiner Zeit des Jahrs / als in dem Laich daselbsten sehen lassen) sie werden sehr viel mit dem Angel / bey Herrliberg / Horgen / Wederschweil ꝛc. gefangen / die meisten aber mit dem Trag-Garn. Mit diesen Garnen pfleget man zu fischen / von mitten des Mayen biß in mitten des August-Monats. Es werden auch Winters-Zeit viel Blauling / aber sehr kleine mit dem Halingen gefangen.

Neun-Augen (Lampreta fluviatilis) also genennet / voll Löchlein um den Kopff / durch die er Wasser schöpffet; Ist ein délicater Fisch / schlüpfferig und schwartz / fast wie ein Aal / und am Bauch blaulecht / hat den Namen von den 9. schwartzen Düpfeln / so er zu beyden Seiten hat / die 9. Augen fast ähnlich seyn.

Es ist ein fetter guter Fisch / er sey grün oder dörr / dann er hat einen guten Schmack / und ist den Menschen sehr anmuthig zu essen.

Man schreibet / daß sie um Jacobi biß in die Fasten gut seyn sollen / darnach sollen sie verderben und sterben.

Gesnerus schreibet / daß sie im Hornung und Mertzen am besten / im April sind sie voll Rogens / und haben ein zähes Fleisch.

Parschen oder Persing / ist ein fressender verzehrender Fisch / der keine Fische schonet / sondern frisset alles / was er bekommen kan / allein sich selbst läst er andere nicht gern fressen.

Dann wann ihn der Hecht oder ein anderer Fisch fressen will / so streubet und perschet er sich gegen ihm / und hebet seine stachlichte Federn / die er oben auf dem Rücken hat / auf / und sticht fluchs um sich / wiewol er sonst des Hechts guter Freund und Artzt ist: Dann wann ein Hecht von einem andern Fische / oder sonsten von einem Menschen verwundet wird / so wird er gar schwerlich wiederum heil / suchet derowegen den Parß / der muß ihn anrühren / und ihm seine Wunden heilen.

Man setzet Hechte / Parschen und Welsen in keinen Teich zu den andern Fischen / dann sie thun grossen Schaden unter ihnen / und fressen die jungen Fischlein fast alle auf / daß man nicht zu Saamen kommen kan.

Sonsten aber vermehret sich der Parsch / wo er allein in einem sonderlichen Teiche gehalten wird / gar sehr / und bezahlet seine Herberge wohl.

Hat ein ziemlich hart Fleisch / und ist gar gesund / auch krancken Leuten / und den Sechswöchnerin / es mögen ihn auch wol die Febricitanten essen.

Es sind etliche dieser Meynung / daß der Fisch vor seinem Alter mancherley Nahmen bekomme / welches der Wahrheit nicht unähnlich. Dann weil er jünger dann jährig ist / wird er Hürling genannt / wie auch Heuerling / daß er heuer oder in diesem Jahr gebohren ist.

Im andern Jahr wird er Stichling genannt / dann zur selbigen Zeit bekommen sie erst zween oder drey Stacheln auf dem Rücken.

Im dritten Jahr wird er Egling genannt / und wann er älter wird / so nennt man ihn einen Regling.

Wann der Parsch angegriffen wird / so spreusset er sich / und sticht mit seinen stachlichten Borsten und ist solcher Stich eben so schädlich / als des Hechts Biß / dann er blutet sehr / und heilet nicht wohl.

Er pfleget im Mertz und April zu laichen. Er wird bey uns häuffig mit Netzen / Reusen und Angeln gefangen. Wer grosse Parschen in einem See oder Pful hat / der nehme eine Angel mit einem kleinen Häcklein / mache einen Weiß-Fisch daran / werffe sie am Angel hinein / und rucke bißweilen damit / so scheust der Parsch darnach / und verschlinget den Weiß-Fisch sammt dem Hacken / darnach kan man sie gar schön heraus ziehen.

Wann man nur einen Fuß / oder nur ein Biß lein vom Fuß eines Krebses / an den Angel macht so fähet man die besten und grösten Parsche damit.

Im Haupt haben sie zween länglichte / weisse / breite Steine / wie weisse Fisch-Schuppen / sonderlich die Stock-Parschen / die soll ihm ein jeder Haus-Wirth fleissig bewahren / dann sie sind vor allerley Kranckheiten gut.

Man fähet die Parschen auch im Winter unter dem Eiß / mit den Angeln / da kan man in einer grossen Tieffen zu ihnen kommen. Allein man muß im Sommer Regenwürmer in Keller in einem Topff setzen / sie mit Sand wohl bestreuen / und im Winter an die Angel machen.

Auch muß man am Hacken vorne die Schnur mit Bley begiessen / daß sie es nicht abbeissen / und muß breit gemacht sey / so siehts auch fast wie ein Weiß-Fisch / damit fähet man sie gleichfalls.

Man muß aber die Angel nicht stille halten / sondern umrühren / so scheust er darnach: Dann es ist ein begieriger Fisch. Man mag auch lebendige Rothaugen anstecken.

Kaulhaupte sind auch kleine / wohl-schmäckende / gesunde Back-Fischlein; er hat einen grossen breiten Kopff / einen geschlancken Leib / und ein härt Fleisch / wird nicht viel länger als der Mittel-Finger eines Manns.

Um Ostern pflegen sie zu laichen / biß in den April / wiewol man sonsten immer viel Rogen bey ihnen findet / daher vermuthlich / daß sie auch alle vier Wochen streichen. Etliche nennen sie auch Kaulpartz.

Man fähet sie in frischen Wassern / in den kleinen Fisch-Körblein / mit den Hamen / wie die Grundeln / sie sind gern in kalten Wassern bey den Grundeln.

Der Eldritz ist ein gemeiner und kleiner Fleisch-Fisch / der nicht groß wird / soll aber alle 4. Wochen laichen.

Sie sind gar gerne in den Bächlein / da die Grundel und Kaulhaupte innen seyn / allein sie lassen sich bey ihnen unter den Steinen / und auf dem Grunde selten finden / sondern in sandigten Oertern der Flüsse / und mitten / oder oben auf den Wassern / und haben eine bittere Galle. Mit Angeln und kleinen Fisch-Körblein werden sie am meisten gefangen.

Kressen werden nicht allein in kleinen Bächen / sondern auch in grossen Flüß-Wassern mit Angeln / Reussen / Körblein / Hamen / und engen Netzen gefangen.

Etliche wollen / daß sie alle Monat laichen oder streichen sollen.

Im Mertzen / wann sie streichen / so werden sie häuffig gefangen; Man will sagen / daß sie alle sieben Jahr einmal häuffig ziehen / da sollen ihrer viel gefangen werden. Wie auch zu Anfang des Winters / wanns beginnt zu gefrieren.

Der Rott ist ein Schupp-Fisch / nicht ungleich dem Fohren / nur daß er nicht so breit und rogenhafft ist. Gesellet sich zu Zeiten zu den Brachsmen / mit denen laichet er / und wird daraus ein Halbfisch / (wie mans nennet) etwas grösser / dann die Rott / und kleiner / dann die Brachsmen.

Agon ist ein kleines / weisses Schupp-Fischlein / aufs höchste eines Fingers-lang / wird anderswo ein Lagen genennt. Ist zu seiner Zeit ein wohlgeschmacktes Fischlein / wird aber bey etlichen verachtet / von wegen ihrer Weid und Nahrung / dann sie gern bey den Priveten wohnen. Sommers-Zeit wachsen Nesseln in ihnen / das seynd weisse / lange / dünne / zusammen-gewickelte Würmlein / wie eine Häsel-Nuß / alsdann soll man sie nicht essen. Dieser Fische Laich hebt an im Brachmonat / und laichen zu Zeiten mit den Brachsmen und Rotten. So sie mit ihnen laichen / so erwächst aus dem Laich ein Dritt-Fisch / an dem man beyder Fische Natur augenscheinlich spühret / und doch weder Agon / noch Brachsmen oder Rott ist.

Seel / Stüb und Gang-Fisch / ist einerley Fisch / ändern aber den Nahmen nach den Jahren. Im ersten Jahr werdens genannt Seelen / im andern Jahr Stüben / am Zürcher-See werdens genennet Albele (Alburin) entweders ab albedine, das ist / von der Weisse der Schuppen und des Fleisches / oder aber vom Wörtlein Halb / quasi Halbelein / darum / daß es halb-erwachsene Fische seynd / im dritten Jahr werdens genennet Gang- oder Wett-Fisch / in den alten Lateinischen Briefen Vadi Pisces. Nun seynd dreyerley Gang-Fisch im Boden-See. Die erste Gattung wird genennet Sand-Gang-Fisch / und daraus erwachsen Sand- oder Adel-Felchen. Die andere Gattung grüne Gang-Fisch / daraus erwachsen blaue Felchen. Die dritte Gattung weisse Gang-Fisch / und dieselbigen bleiben Gang-Fisch. Etliche werden gefangen um Constantz / und ist ihre Laich in der Fasten / und ihre Lieger-Statt zum grösten in der Clauß / zwischen Bregentz und Lindau. Die andere Gattung wird gefangen um Constantz / und ist ihre Laich im Wolff-Monat / und währet bey sechs Wochen. Ihre gröste Lager-Stätt ist neben Constantz / des Orts / das man nennet in der Grib / da sie jährlich in grosser Anzahl gefangen werden. Im Jahr 1534. wurden in einem Zug gefangen sechs und viertzig tausend Gang-Fische / seynd nicht über Spannen-lang / diese alle seynd gut gesotten / gebraten und gebachen. Diese Fische werden in den Lägeln eingesaltzen / und in frembde Lande geführet. Man dörrts auch / und verkauffts.

Aus den Sand-Gang-Fischen / auch aus den grünen Gang-Fischen / erwachsen Felchlein / aus den Felchlein / Felchen / welche an etlichen Orten Balchen und Blauling genennet werden. Etliche nennen die Mugiles Lacustres, etliche Falcones. Der Felch ist unter den Fischen ein adelicher Fisch / und werden auch genennet Adel-Felchen. Nun ist aber unter den Felchen auch ein grosser Unterschied / der Weid halben. Dann etliche im Sand / heissen Adel-Felchen: Etliche aber im Grund und in der Tieffe / die nennet man Blau-Felchen. Der Blau-Felch hebet an um St. Othmars-Tag: Der Sand-Felchen Laich aber vierzehen Tag davor. Ihre Jungen werden genennet Felchen-Blätterlein. Diese Felchen seynd die köstlichsten Brat-Fischen / die man haben kan / der dann auch gebraten für eine Rarität in weite Lande geführet wird. Es ist auch dieser Fisch gesotten ausbündig gut.

Bauten seynd kleine Schleim-Fischlein / fast in der Längs wie die Grundeln / haben weisse Bäuchlein / seynd gesprenckelt und gespiegelt wie die Pfrillen / daher dann auch das Fischlein / dem Lateinischen nach / Pauellus mag genennet werden. Sie werden auch Bintzbauten genennet / darum / daß ihre Wohnung und Weide in den Bintzen. Seynd gut vom December biß nach Ostern / alsdann hebet an ihr Laichen.

Ein Blick ist ein junger Fürnen / hat rothe Aeugelein / derohalben er ein Roth-Aenglein genennet wird / hat die bitterste Galle unter allen Fischen / ist nicht sonders groß geachtet. So sie jährig seynd / werdens Fürnling / im dritten Jahr Fürn / und am Zürcher-See Schwalen genennt / und bey den Latinis Leuciscus, oder Mugil fluviatilis. Diese Fische allesamt seynd Rogner / und ist unter ihnen kein Milchner. Seine Laich hebt an im Aprillen / und währet biß mitten im Mayen.

Cap. VIII.

Von andern Arten Fischen / auch was die Fisch im Wasser essen / ob sie Athem holen / sehen / hören und schreyen.

Als 1.) die Heringe / welche / wo man sie frisch hat / und wohl gewässert worden / so gar ungesund nicht seynd; Aeusserlich wird er nutzlich im hitzigen Fieber auf die Fuß-Sohlen gebunden. Die weisse Herings-Seele gepülvert eingenommen / neun an der Zahl / befördern unfehlbar den verstandenen Harn. 2.) Plateißlein gedörrt / seynd hart zu verdäuen / und geben eine schlechte Nahrung. 3.) Die Stockfische sollen frisch wohlgeschmackt seyn; Gedörret seynd sie hart zu verdäuen. Wer einen blöden Magen hat / und zum Gries geneigt ist / der hüte sich vor solcher Speise. 4.) Die Austurien oder Osteren-Safft und Fleisch / seynd geschmackter / als gesund. 5.) Bischerschweiff ist zwar für Schleck-Mäuler / aber nicht für die blöden Mägen. 6.) Die hintern Füsse von den Fröschen werden von vielen zu einer Speise gebrauchet / sonderlich sollen sie den Schwind- und Lungensüchtigen gut seyn. Zur Frühlings-Zeit gebähren sie viel Eyer (so man Frösch-laich oder Frösch-malter nennet) in dem Wasser / in welchem alsdann die Frösch in Mitten verborgen liegen / so die Eyer sich zertheilen / werden die Roß-Nägel oder Roß-Köpffe daraus; Dann es erwächset erstlich aus dem Laich ein rund schwartzes Fleisch / darnach der Kopff und der Schwantz / endlich die Füsse. Der Schwantz aber vertheilet sich endlich / die Haut gehet ab / und alsdann kommen hervor die hintern Füsse. Herr Cysat. in Beschreibung des Lucerner-See pag. 113. meldet / wie es ihme Frösche auf den Hut vor der Stadt Lucern geregnet. Den Nutzen der Frösche ist: So ein Frosch im Saltz-Wasser und Honig gesotten wird / biß ein Sälblein daraus werde / und damit die Flecken und Mähler der Haut bestrichen / werden sie dadurch vertrieben. Frösche zerstossen / oder in der Mitte voneinander geschnitten / und ausgelegt / linderen die Glieder-Schmertzen / stillen ingleichem / im Wasser und Essig gesotten / und im Mund gehalten / das Zahn-Wehe. Die Leber gedörret und gestossen / und solche gleich ante paroxysmum einem Febricitanten eingegeben in Aq. Centaur. mix. soll das Fieber vertreiben. Crato. Die Leber von Laub-Fröschen eingenommen / dienet wider Epilepsiam. Die Gall gedörret / und pulverisirt eingenommen ein Quintlein-schwehr / machet das viertägige Fieber weichend. Aeusserlich ists für die Augen gut. Das Fett in die Ohren warmlecht getröpffelt / vertreibet die Schmertzen. Was das Froschlaich anbelangt / wird solches starck in der Artzney gebrauchet; Es kühlet / zichet zusammen / verdicket / und lindert äusserliche Schmertzen / ist gut; Zumal / wann etliche Gran Campffer darzu kommen; Wider das Rothlauff / Entzündungen / hitzige Geschwülste und Flüsse / wider allerley Glieder- als Chiragra- und Podagra-Schmertzen / mit doppelten leinenen darein geduncken Tüchern umgeschlagen / es zichet / aufgeleget / die übrige Röthe am Gesicht heraus / machet die Hände glatt und sauber / vertreibet die Raud / zumal im Mertzen / stillet das übrige Bluten / wo es auch seye / sonderlich / wanns mit Rosen-Essig auf einem Schwamm applicirt wird; Es lindert / äusserlich gebraucht / das Kopff-Wehe / die Schmertzen an den Fingern / der Wurm genannt / welchen er gäntzlich tödtet / kühlet äusserlich die erhitzte Leber ab / und umgeschlagen / ists auch fürtrefflich / wann man sich / womit es seye / verbrannt. 7.) Muschelen klein (Musculus aquæ dulcis) und lang (Concha longa) werden an Seen hin und wieder gefunden / haben in sich ein lebendiges Fleisch / (vide Heyde Anatome Mytuli) so dem Schnecken-Fleisch ähnlich / und derowegen auch undäulich / und leichtlich ein Fieber erwecket. Die Schaalen dienen zum Gebrauch der Mahler / und zerstossen / seynd sie ein Præcipitans antifebrile.

Was ein jeder Fisch isset / das kan man in ihren Därmen gewahr werden / wann man sie reisset / und ihnen die Bäuche aufschneidet. Dann da findet man in etlichen Würmer / in etlichen Fliegen und Mücken / in etlichen Mist oder Lette / in etlichen Kröten / in etlichen Fische / in etlichen Kräuter und andere Sachen / die sie an den Ufern finden.

Man hat auch sonsten andere Sachen / damit man sie nicht allein speiset / wanns die Noth erfordert / sondern auch mästet und fett machet / ja reitzet und locket / daß sie in die Reusen kriechen / wie sonderlich das Weitzene Maltz ist: Dann wann man dasselbige nur auf einen Stein zerklopffet / und darnach den Stein ins Wasser leget / so kommen die Fische / und bleiben alle häuffig darüber stehen / und lecken mit den Mäulern an dem Stein.

Etliche sagen / die Fische haben keinen Athem / weil sie keine Lunge haben / und ohne das unter dem Wasser niemand Athem holen kan. Etliche sagen / sie ziehen das Wasser zu sich / und speyens wieder weg / oder stossens wiederum heraus / das soll ihr Athemholen und Zusichziehen seyn.

So gibts gleichwol die Erfahrung / wann in dem Winter die Teiche oder Wasser hart zufrieren / und man keine Löcher oder Luhmen in das Eis hauet / daß die Fische ersticken / und im lüfftigen Sommer häuffig todt an den Ufern liegen / oder in dem Wasser schwimmen. Item / wann grosser Schnee gefallen / und lange auf dem Eis lieget / so werden die Fische der Vögel und Katzen ihre Speise: Darum müssen ja die Fische Athem holen / und wiederum von sich lassen.

So sehen sie gar scharff / und hören auch / dann man gehe über einen Steeg oder Brücken / und rege die Arme sehr / oder scheuche mit einem Hut / oder schlage auf den Steg / oder auf die Brücke / so wird man bald sehen / wie die Fische voneinander lauffen werden.

Es ist ein kunstreich Ding an den Fischen / daß sie

auf den Seiten solche Federn oder Flügel haben/ die sie zum Schwimmen artig brauchen/ und die Schwänze/ damit sie den gantzen Leib ihres Gefallens lencken können: Dann sie können sich mit den Federn schnell fortjagen/ übersich und untersich schiessen/ wie sie nur selber wollen / ja auch über das Wasser springen / daß man sie in der Lufft sehen kan/ wie die Flincken/ Lachs/ Fohren/ und andere pflegen zu thun.

Die Karpffen springen offt über das Netz hinüber/ daß sie nicht gefangen werden / doch muß man auch das sagen / es ist wol ein Sprichwort / du bist stummer / als ein Fisch / und die Gelehrten sind der Meynung/ daß sie keine Stimme noch Instrumenta zur Stimme haben.

Es ist aber gleichwol auch wahr / daß die grossen Wallfische also schreyen können/ daß man sie über eine Meilwegs auf dem stillen Meer hören kan.

Der Delphinus seufftzet traun im Wasser / wie ein Mensch/ wie Salinus meldet.

Cap. IX.

Von der Fischerey in den fliessenden Wassern/ und vielerley Arten Köder.

In grossen Flüssen / wie auch in den Seen / gebrauchet man die grossen Netze und Zug-Garne. Zu Zeiten folgen auch zwey oder drey Fischer-Kahnen/ die mit Auswerffung oder Legung des Netzes im Wasser beschäfftiget sind / noch ein anderer ausserhalb des Netzes nach/ darinnen die Fischer mit Stangen und Prügeln in das Wasser schlagen; Welches darzu dienet/ daß die in das Netz gebrachte Fische sich scheuen/ über die von Pantoffel-Holtz gemachte Einfassung des Zug-Garns hinaus zu springen; Was die Wurff-Garn anbetrifft / so werden solche meistentheils an den tieffen Oertern gebrauchet.

Bey kleinen Flüssen bedienet man sich auch der Netze / mit denen man sich aber nach der Gewohnheit jegliches Orts und den Fischen richtet / die man einzufangen Hoffnung hat.

Man fischet auch in den gar kleinen Flüssen/ und in den Wald-Bächen mit grossen und kleinen Hamen.

Man sagt / wer viel Fische fangen will / der soll Baldrian-Kraut zu unterst in den Haamen (oder Netz) thun; Dann wann die Fische den starcken Geruch darvon riechen / so sollen sie häuffig darzu schwimmen. Andere nehmen Kalbs-Blut / wohl getoffen/ oder Kalb-Fleisch/ thun es in ein Geschirr/ und lassen es bey 16. Tage stehen / bindens hernach unten in den Hamen oder Netz; Man machet auch Köder daraus/ wann man angeln will. Etliche sieden Schwalben-Wurtz im Wasser/ und stossen den Hamen darein; Oder sieden Liebstöckel im Schmaltz oder Oel/ und bindens in den Hamen oder Netz.

Hieher gehöret auch noch das Fischen mit denen Reussen / die an solchen Oertern in den Flüssen eingesencket werden / wo man weiß/ daß die Fische gerne hinzustreichen pflegen. Solche Reussen nun/ damit man die Fische fanget / sind unterschiedlich / insgemein werden sie aus Weidenen Ruthen / vornen weit/ und hinten enge/ auch groß und klein gemacht/ nach Unterschied der Wasser / die grossen brauchet man an den grossen Wehren/ die andern in seuchten Wassern; Etliche werden auch aus Semden klein gemacht / darinnen man die kleinen Bach-Fischlein fähet/ dann da verleget man den kleinen Fischen ihre Weeg in den kleinen Bächen und Wassern mit den Steinen/ und lässet Löcher / darein man die Reussen leget; Man pflöcket sie auch hinten an / damit das Wasser sie nicht wegschwemmen kan.

Solches Fisch-Werck mit den Reussen währet ordentlich nur biß in den Frühling / oder um Walpurgis / jedoch hernach im Herbst mag man wieder damit stellen.

Damit aber die Fische leichter darein gehen mögen / so leget man Aas oder Köder darein / welches man in ein Tüchlein einbinden kan / und solches ist unterschiedlich; Etliche nehmen Hauß-Wurtz/ und thun solche hinein; Oder Bocks-Blut/ Back-Ofen-Leimen und Honig / zu einer Kugel gemacht/ in ein Tüchlein gethan / und in die Reußen gebunden.

Wann man in ein kleines Gläslein Queck-Silber thut / und hengets mitten in den Reußen / doch daß es mit Hartz und Wax wohl verwahret sey; Oder firnen Schmeer und wilde Deumenten / töstets miteinander in einer Pfannen/ bindts in ein dünnes Tüchlein / und thuts in die Reußen / da Moos ist / und lässet sie über Nachts liegen / so fänget man viel Aal und andere Fische.

Item / stinckende Ziegen-Milch / oder Unschlitt von einem Ziegen-Bock / gestossene Bohnen und Baldrian / Küchlein daraus gemacht / und in die Reussen gethan.

Andere nehmen Käse-Milben von Schaaf- oder Ziegen-Käsen / und raitern andere Würmer / machen es so starck als einen Teig / und streichen es auf eine Leber / und legen es in die Reußen. Oder man nimmt gebratene Bocks-Lebern / bestreuet solche mit etwas Saffran / hernach in ein Kalb- oder Schaafs-Netz geschlagen / und auf ein Bretlein in die Reußen gethan.

Oder Bären-Schmaltz / Honig / Küh-Koth / eine Hand-voll Korn / solches zerlassen / untereinander gemenget / Küchlein daraus gemacht / lassen dürr werden / und solche in die Reußen gethan.

Oder / Rayger-Schmaltz einen Löffel-voll / einen Löffel-voll Honig darzu / dieses zusammen wohl geprägelt / biß es zähe wird / dann noch etwas Saffran darunter gethan / so ist diese Fisch-Salbe gerecht. Man hängets gleichfalls in die Reussen; Man schmieret auch Hände und Füsse damit / wann man fischen gehet.

Will man/ daß einem die Fische nachfolgen sollen/ so nehme man Hanff-Körner / und lasse die so lange

sieden / biß sie aufbersten / darnach zerreibe man sie. Folgends soll man nehmen ein Stück Töpffers-Thon / ein wenig Küh-Mist / geschossene Eber-Wurtz / Honig und Läckeritz oder Süß-Holtz / daraus mache einen Teig / und bestreich die Reußen oder Garn-Säcke in der Einkeile damit / und thue auch etwas davon in den hintersten Beutel. Man mache aus dem auch einen Klump / als ein Ganß-Ey groß / und thue das in ein gestrickt Säcklein / und lege es in ein still Wasser gegen dem Wind / daß es halb im Wasser / und halb herausser liege / so werden die Bölgen des Winds den Geschmack auf dem Wasser treiben. Item / man nehme dessen einen Klumpen in ein eng gestrickt Säcklein / und schleiff es durch stille Wasser / die Fisch folgen hernach.

Deßgleichen nimm ein Raygers-Magen / Marck / Beine und Haupt / und brenne es zu Pulver / thue es in ein Tuch / und binde es in eine Reußen / lege sie ins Wasser.

Etliche nehmen Kalb-Fleisch / oder Widder-Fleisch / thun es in einen Topff / und bratens mit Honig / und machens an den Angel-Hacken.

Nimm Regen-Würm / thue sie in einen nassen Hadern / und setze sie acht Tage in einen Topff in die Erde / darnach nimm Kampffer / und vermenge ihn mit Honig / welchere die Regen-Würme darinnen / und stecke sie an den Angel-Hacken / so wirst du allerley Fische fangen.

Oder nimm weiß Brod und alten Käse / stosse es wohl durch einander / machs mit Milch zum Teige / formiere kleine Küchlein daraus / und laß sie dürre werden / darnach stecke sie an den Angel-Hacken.

Du magst auch Fleisch von einem Widder wohl in Honig sieden / darnach dasselbe mit alten stinckenden Menschen-Harn vermischen / und dann das Fleisch in kleine Stücklein zerschneiden / an die Angel machen.

Wann man einen Fuß von einem Schweine / mit Haut und Haar / sammt den Klauen nimmt / und den zu Pulver brennet / in einem Tüchlein in eine Reußt oder Fisch-Hamen bindet / so fähet man viel Fische damit. Bestreich geröst Brod mit Kampffer oder Rayger-Schmaltz / und stecks in die Reußen. Oder nimm wohlgemahlen Gersten-Mehl / mische Menschen-Blut darunter / und mache ein Teiglein daraus / darnach laß es dürre werden / und thue es in die Reußen. Oder backe einen Kuchen daraus / den thue in die Reußen. Item / nimm den Kuchen von Mohn / oder Mohn-Saamen / beitz ihn wohl in Honig / bind ihn in ein zweyfaches Tüchlein / und lege es in die Reußen.

Oder leg einen Kuchen von Lein-Saamen in die Reuß / so fähest du viel Grundeln.

So man eine Hunds-Leber in eine Blase thut / die voller Löcher gestochen ist / und henget sie in eine Reuße / so lauffen die Fische gewaltig hernach.

Wann jemand Reußen / Netze oder Hamen / eine Nacht über in warme Kleyen legt / und sie folgends zur Fischerey brauchet / würd er damit allerley kleine Fische / und sonderlich Grundlinge oder Kressen fangen.

Nimm Senff-Körner / einen Fuß von einer Wiesel / und gelben Saamen aus den Rosen / und hengs ins Netz-Garn / Hamen oder Reußen.

Item nimm Bohnen-Mehl / menge Unschlitt oder Schmeer von einem Bocke / Igel oder Ochsen / darunter / und binde es ins Netze. Du magst auch das Milz von einem Bock darzu nehmen.

Man mag auch röthe Schnecken nehmen / dieselbige braten / und also gebraten in die Netze / Hamen oder Garn-Säcke thun / so fähet man viel Fische.

Nimm neugebackene Semmeln / weil sie noch warm seyn / thue die Brosamen heraus / und knete den Safft von der Hauß-Wurtz darein / thue darnach die Brosamen wieder in die Semmeln / binds mit einem Faden zu / und hengs in die Reuße.

Es sagen etliche: Wann man Kutteln oder Flecke / so die Fleischer in Fleisch-Bäncken feil haben / in die Schuh unter die blosse Füsse leget / und einen Tag darauf gehet / daß sie nach dem Schweiß der Füsse riechen / und stecket sie darnach an den Angel / oder leget sie in die Fisch-Reußen / so soll man viel Fische fangen.

Item / nimm Galgant / Kampffer / beedes wohl unter einander gestossen / mische einem Löffel-voll Honig / und ein wenig Wein darunter / thue es in ein glässern Geschirr / decke es wohl zu / und laß bey drey Stunden sieden / stelle solches folgends wohl verwachet im Keller / so wird es wie ein Leim / damit bestreiche / nachdem es zuvor ein wenig erwärmet / ein Holtz / und lege selbiges in die Reußen.

Oder nimm einen Rayger (Raub-Vogel) will zwar wanns seyn kan / das Männlein / rupffe solchen zerhacke und zerstosse ihn. Diesen zerstossenen Vogel thut man in ein Glas / und setzt es 20. biß 24. Tag in warmen Mist / da dann das Fleisch binnen solcher Zeit gantz verwesen / und ein öhlichtes Wesen hinterläßt. Wann man nun dieses in dem Glas findet / so bindet man solches auf das genaueste zu / und verwahret dasselbe an einem nicht allzuwarmen Ort. Will man nun fischen / so kan man weiche Brosamen von weissen Brod / gestossenem Hanff-Saamen / und dieses Rayger-Oel nehmen / diese 3. Stück wohl unter einander / knäten / kleine Küchlein daraus machen / die Angel-Schnur / nahe bey der Angel / damit bestecken / und damit angeln.

Auf andere Art / wann man ein Pfund Hanff-Saamen / aus dem schon das Oel gepreßet worden / nimmt / zu welchem man entweder 2. Untzen von einer Mumie / (ausgedorrten und von der Sonnen getreugten Menschen-Fleisch /) oder nur Menschen-Fett / 2. Untzen Schweinen-Schmaltz / 2. Untzen Rayger-Oel / 2. Untzen Honig / 1. Pfund Brosamen von einem altgebackenen weissen Brod / und 4. Gran Bisam / thut; Aus dieser Masse knetet und macht man nach voriger Manier Küchlein / und wann sie es wann nicht zusammen halten wolten / kan noch mehr Hanff-Saamen darunter genommen / und der Teig vester gemacht werden. Diese beede Köder lieben die Karpffen vor allen andern.

Köder an die Angeln / werden auch auf diese Weise gemacht. Nemlich / man nimmt Käß-Würmlein / oder die kleine Wasser-Schnecklein / so bey dem Wasser wohnen / auch das gelbe von dreyen Eyern /

stößt

stosset es untereinander als einen Teig/ und mischet etwas Saffran darunter/ wann man dann angeln will/ so stecket man davon einer Erbsen groß an den Angel in einem reinen Tüchlein. Oder/ es wird Haasen-Fleisch/ zehen oder vierzehen Tage in Honig geleget/ und hernach an die Angel gestossen.

Item/ man nimmt Regen-Würmer/ solche werden in einen neuen Hafen mit Honig gethan/ derselbe wohl vermacht/ und darauf in Pferd- oder Säu-Mist gesetzet/ dann nimmt man es heraus/ und lässet es trocken werden/ und machet es hernach an die Angeln. Etliche nehmen Küh- und faule Schaaf-Käse/ machen Küglein daraus/ ziehen sie durch Lohr-Oel/ und stossen sie an die Angel.

Sonsten sind insgemein im April und Majen die Feld-Haimen zum angeln gut; im Brach-Monat die Brach-Käfer; im Heu-Monat die Heuschrecken/ darnach die Feld-Grillen. Im Herbst braucht man Roß-Käfer/ und bricht ihnen die Flügel ab.

Was endlich die Angel-Hacken/ und Nacht-Schnür anbetrifft/ so werden die Angel von Pferd-Haaren gemacht/ 6. biß 8. fach/ auch eine halbe Ell von dem Hacken/ wann derselbe gar leicht und die Schnur nicht zu das Wasser zeucht/ so hencke ein Stücklein 2. oder 3. Bley daran/ hernach kommt die Senck-Feder/ die jeder Zeit auf den Wasser schwimmen muß.

Die Angel-Hacken werden auch auf andere Weise gemacht/ etliche haben schlechte eiserne Häcklein/ und werden aus eisernen Drath mit einem Wieder-Hacken klein und groß gemacht/ darnach der Fisch ist/ den man fahen will/ dann in ein groß Maul gehört ein grosser Hacken/ in ein kleines ein kleiner. Bißweilen bindet man auch wol drey oder vier Hacken neben einander. Darnach so macht man grosse mit viel Spitzen/ da jegliche Spitze ihren Wider-Hacken hat/ die macht man an Stangen/ daß man die Fische damit sticht/ und aus dem Wasser zeucht.

Wann man auch Wels/ Hecht/ Barschen und dergleichen Raub-Fische angelt/ so muß man ein lebendig Fischlein an den Hacken machen/ und muß der Hacken groß und starck/ bißweilen auch von Ertz seyn/ und der Hacken muß fest an die Angel-Schnur mit gewichstem Faden/ oder mit einem kleinen eisernen oder Messingen Drath darein gebunden werden/ daß ihn die Fische mit ihren scharpffen Zähnen nicht abbeissen.

Im Grunde der tieffen Wasser sind gemeiniglich die grösten Fische/ da muß man die grossen Stück heraus suchen/ und die Angel-Schnur desto tieffer sencken/ daß sie auf den Grund kommen.

Wann auch die Fische den Hacken einmal oder etlichs versucht und gekost haben/ so wollen sie nicht gerne wieder dran: So soll der Fischer an einer schlechten Schnur die Köder etlichmal einwerffen/ daß sie die Speise nehmen und gewohnen/ und darnach die Angel auch mit einwerffen/ so beist er an.

Man muß auch unter den Angeln immer Achtung auf das geben/ dann wann das vom Hacken weg ist/ so beissen sie nicht an/ muß derowegen alsbald ein anderer Köder daran gemacht werden.

Item man muß besehen/ ob sie etwas davon weggefressen haben/ dann so bald sie unten den Hacken unter den Köder sehen/ so wollen sie nicht anbeissen.

Es machens auch etliche in den Seen und Fluß-Wassern/ darinnen es grosse Fische hat/ also: Man nimmt einen langen Bindfaden/ der ein groß Stück des Wassers überreichen kan/ und bindet an demselben von einem Ende zum andern immer einen andern Bindfaden/ oder Klaffter-Schnur/ der etwan zwo Spannen lang ist. Allezeit einen von dem andern etwan eine Klaffter lang/ und macht unten zimliche grosse Angel-Hacken/ an einem jeden solchen Bey- oder Neben-Faden/ daß also offt an einer langen Schnur 100. 120. 130. mehr oder weniger solche Neben-Schnür seyn/ und machet unten Gründlein oder Kressen an den Hacken/ da flicht man mit den Hacken die Quer durch den Leib/ daß sie noch leben/ sich regen/ oder dran zappeln können/ und wirffts also in den See oder ins Wasser/ man muß aber auch zuvor ein Bund oder etliche Bintzen/ oben an die lange Schnur binden: Dann es trägt sich bißweilen zu/ daß starcke Fische daran kommen/ so die lange Schnür entzwey reissen: So kan man alsdann an denselbigen Bünden sehen/ wo sie hingelauffen sind/ dann sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser/ man darffs nicht anbinden/ sondern man läst es im Wasser frey dahin schwimmen.

Die Nacht-Schnüre/ welche bey den Seilern zubekommen/ deren leget man/ etliche nacheinander des Abends ein/ woran grosse Messinge Hacken/ darmit fänget man Hechte/ und andere grosse Fische.

Cap. X.

Von den Krebsen und Schnecken.

Die Fluß- und Bach-Krebse werden in die rothschaligte und Stein-Krebse abgetheilet; Beyderley Gattungen halten sich am liebsten in steingten Bächen und in den Flüssen auf/ deren Gestade mit Bäumen besetzet ist; dann da halten sie die Gelegenheit in den Löchern und unter den Wurtzeln der Bäume ihre Sicherheit zu sehen.

Sie zu fangen/ ist die beste Zeit im Majo/ biß auf den September/ der Zeit sind sie leibig und gefüllet/ absonderlich/ wo es bey vollen Schein geschiehet.

In den Löchern und Flüssen nun/ werden sie von den meinsten mit den Händen gefangen/ und unter den Stöcken oder Wurtzeln der Bäume/ und aus ihren lettichten und tieffen Krebs-Löchern hervor gesucht. Man bedienet sich auch der Reussen/ und der Krebs-Körbe.

Solches aber gehet im tieffen Wasser nicht an/ sondern man muß da mit Angeln das Beste thun. Man verfähret damit so: vor allen erforschet man die Tieffe des Wassers/ worinnen man krebsen will: wie man nun dieselbige befunden/ nachdeme schnitzet man sich schmale lange Stäblein/ die so wohl den Grund erreichen/ als auch noch einer Spannen-lang über das Wasser heraus ragen; an dieses ködert man die hintern Viertel

von

von abgestreifften Fröschen/ und leget sie nacheinander an den Ufer des Wassers hinein/ daß die obere Spitzen heraus siehet. Diesem Aas gehen die Krebse alsobald zu. Nun spüret man es aber gar leicht/ wann sie anbeissen/ denn es bewegen sich oben die Stäblein/ da soll man dann auf Vermerckung dessen mit einem kleinen Hamen fertig seyn/ das Stäblein gemach auf die Höhe ziehen/ wird man/ so bald es seyn kan/ mit dem Haamen unter das Stäblein wischen; so muß der Krebs/ der nit gerne eher von dem Aas lässt/ als biß ihn die Lufft darzu nöhtiget/ sich nothwendig in sein Gefängnis oder in den untergehaltenen Hamen stürtzen. Und auf diese Art kan man nach allen umgelegten Ställen nach der Ordnung sehen/ und so mit ihnen verfahren.

Oder nimm grosse grüne Frösche/ zeuch ihnen die Haut ab / von den Füssen an biß forne auf den Kopff/ darnach must du schlechte Netze haben / binde den nackenden Frosch mitten drauf/ stecke das Netz an ein lang Holtz/ das unten durchs Netz gehet/ 1. oder 2. Spannen lang / und das Holtz auch oben aus dem Wasser reichet/ wanns also im Wasser stecket/ so setzen sich viel Krebs darauf/ und bleiben droben sitzen/ man muß es aber hefftig oder schnell aufrucken mit einem Zug in die Höhe. Dieser Netze mache viele nacheinander/ und gehe immer von einem zum andern/ so fähest du gar viel Krebse.

Man fänget viele/ wann man in eine Reise gerissene Roth-Augen/ Weiß-Fische/ oder Schleyen/ oder auch/ andere Fische/ denen die Haut abgehet/ thut/ so kriechen die Krebse sehr darnach. Es müssen aber die Krebs-Reusen an beyden Seiten offen / und an beyden Enden also gemacht seyn/ daß sie nicht wieder heraus kriechen oder kommen können.

Oder wann man grün Erbes-Stroh mit den Schotten hinein thut/ oder thut Dille in die Reusen/ so fähet man auch viel Krebse/ allein sie schmecken inwendig nach der Dille.

Es machens auch etliche also/ sie nehmen die Leber oder die testiculos von einem Bock/ lassen sie einen Tag oder etliche liegen/ daß sie stinckend werden. Darnach legen sie es in einen Hamen/ oder Reusen/ und stellen es in den Ort/ da man vermeinet daß Krebse seyn. Einige braten eine Bocks-Leber oder auch Hammel-Fleisch/ daß es etwas verbrand wird/ und bedienen sich deren alsdann.

Item nimm einen neuen Topff/ koche darinnen Hirs mit Milch/ saltz ihn nicht/ laß den Hirs am Topff um und um anbrennen/ den übrigen Hirs thue heraus/ laß das angebrannte nur allein drinnen/ sencke den Topff an einem Strick ins Wasser/ darinnen viel Krebse seyn/ laß ihn eine gute Zeit drinnen liegen; Darnach nimm ein Fisch Hamen und umzeuch den Topff damit/ und zeuch in also mit heraus. Oder mach ein Netzlein um den Topff/ und senck es also mit dem Topff ins Wasser/ daß sichs unten ausbreite/ muß sich aber im Aufziehen wieder wie ein Beutel zusammen ziehen.

Oder lege in einen Topff / Eingeweid von Hünern/ senck solchen in das Wasser/ so kriechen viel Krebse hinein/ dann zeuch ihn empor.

Wann man zu Abend im Sommer an die Bäche gehet/ da Krebse innen seyn/ und hat einen brennenden Kühn/ Stroh oder Rohr in der Hand/ sonderlich wann es donnert oder wetterleucht/ so lauffen die Krebse häuffig aus der Tieffe heraus gegen das Land/ da liesest man sie auf.

Die Krebse sind etwas hartdäuig/ so sie aber wol verdäuet / geben sie eine satte Nahrung/ und sind den Schwindsüchtigen sehr bequem. Wann man sie mit Borretsch/ Ochori/ Körbel-Kraut siedet/ geben sie eine herrliche Kräuter-Brühe/ die vier Wochen lang getruncken/ thut den Miltzsüchtigen/ denen mit Kopff Schmertzen behafftet / item den Gliedsüchtigen ein treffliche Hülffe leisten. Aeusserlich werden sie mit Nacht-Schatten- und Stein-Klee-Wasser und Rosen-Essig gestossen/ und umgeschlagen/ zu mal wann noch etwas Crocum und Opium darzu kommt/ sind nutzlich in Hitze und Schmertzen des Haupts/ und den Nieren; ein Gurgel-Wasser ex succo Cancrorum gemacht/ ist innerlich und äusserlich köstlich in der Bräune/ auch im Rothlauff/ und wann man sich verbrannt/ nicht weniger allein/ oder mit Essenz, Myrrh. oder Succo Tartari eingespritzt in unreinen Geschwären und Fisteln; die so genannte Krebs-Augen/ Krebs-Steine (Oculi cancrorum vel Lapides Cancri) werden vornemlich wieder allerhand Gebrechen gebraucht/ insonderheit wider den Stein/ Seitenstechen/ Keichen/ Engbrüstigkeit/ Colick ꝛc. entweder rohe pulversirt oder præparit eingenommen/ wiewohl sie von etlichen (unpræparit) pulversirt/ naß sind besser gehalten werden / mankan die Lapides Cancri auch mit unter die Zahn-Pulver mischen. Die Krebs-Schale (Putamen, Testa) soll eben auch die Kräffte als die Lapides Cancri haben/ und noch darzu eingenommen/ die Fieber vertreiben; äusserlich pulversirt und mit Rosen vermischt / vertreibet es die Räud zumahl den Kindern/ welche ex solis humoribus entstanden; die besten Schalen aber sind/ wann sie noch neu dünn/ nachdem sie die alten Schalen abgelegt. Die Engeländer hauen die Spitzen der Scharen ab/ und vermischen dieselbige mit geraspeltem Helffenbein/ rothen Corallen/ Agtstein/ Bezoar/ ꝛc. zu den Pilulis Regiis, welche in der Miltz-Sucht oder Affectu hypochondriaco, um die Säure zu dünnern/ ein treffliches Mittel. Lebendige Krebse mit safftigen Haus-Wurtzen gesotten/ abgesottenes Gersten oder gemeines Wasser darüber gegossen / hernach durchgezwungen und den Patienten trincken lassen/ auch sie damit gegurgelt/ ist auch wider die Bräune.

Wann ein Schwein von einer Schlangen gestochen ist/ so gebe man ihm Krebs zu essen/ Krebs-Steine eingenommen vertreiben alles Stechen im Hertzen. Wann einer Krebse mit Honig gekocht auflegt/ so ziehen sie die Dörner und andere Dinge aus/ die man ins Fleisch gestochen hat.

Der Krebs widerstehet allem Gifft/ und heilet alle gifftiger schädlicher Thiere Stiche und Bisse/ wann man sie zerstöst/ und in Milch einnimmt/ auch äusserlich aufleget. Die gebrannte Aschen von Krebsen/ nimmt man eben also ein/ und leget sie von aussen Pflaster-weis auf.

Schnecken (Corallen) findet man in den Reben-Gärten/ Wiesen/ ꝛc. häuffig/ seynd wegen ihrer zähen balsamischen Feuchtigkeiten und flüssigen nitrosischen Saltzes innerlich in Husten / Schwindsucht / Blut-Speyen / ꝛc. äusserlich aber in Bäulen und Geschwu-

sten/ sonderlich den Gemächten/ ꝛc. eine treffliche Artzney. Die Schnecken wohl gedörrt/ samt ihren Deckelein/ in einem Wermuth Morgens und Abends zu drey Messer-Spitzen-voll eingenommen/ ist ein bewährt Mittel wider die Wassersucht und den Gries. Wann man die rothen Schnecken mit Saltz bestreut/ und die Feuchtigkeit zu den Wartzen und Geschwulst des Podagrams anschmieret/ ists auch trefflich. Vid. Harderi Tr. de Cochl.

Cap. XI.

Wie man die Teiche ablassen und fischen soll; Item/ Karpffen/ so sich in die Haben/ Barcken oder Löcher verschliessen/ zu fangen.

IM Herbst/ wann die Zeit zu Fischen vorhanden/ nemlich zu Ende des Septembers/ oder im October um Galli/ und zwar im Vollen- oder Zunehmen des Monds/ sollen die Teiche abgelassen werden. In solcher Ablassung des Teiches aber muß sonderlich das Zapffen-Loch wohl verwahret seyn/ daß mit der Fluth kein Fisch wegkomme/ zumalen/ wann unter dem Abgelassenen kein anderer Teich mehr vorhanden; Zu solchem Ende machen etliche eben einen Zaun um das Loch/ und unten von Drath oder eisernen Stangen ein Gegitter vor: Dann lässet man anfänglich nicht zuviel/ sondern nur gar wenig Wasser lauffen/ als etwann erstlich ein Viertel/ darnach ein halbes/ und endlich nach und nach das gantze Brett/ damit der Fisch mit sachtem Ablaß dem Zug folge/ und nichts dahinten in den Gruben stehen bleiben möge/ da man hernach grosse Mühe heraus zu fischen hat. Auch soll man mit dem Fischen nicht allzu lange/ und biß das Eiß gefrieret/ warten/ weiln dadurch leichtlich den Zuber-Fischen/ wie auch den Karpffen und Hechten/ grosser Schade geschiehet.

Bey Fischung aber der Teiche soll man gute Garn haben/ und zwar etwas weit gestrickt/ damit der kleine Fisch könne durchgehen/ daß demselben davon kein Schaden geschehe. Auch sollen etliche Wathen vorhanden seyn/ wormit man fischet; Ingleichem enge Steck-Netze/ welche vor die Haupt-Gräben/ ehe man anfängt zu fischen/ gezogen und eingesteckt werden/ damit die Fische nicht wieder zurück in die Gräben tretten/ und sich verlauffen können. Und weiln es in grossen Teichen allerhand Sorten an Fischen gibt/ als soll man auch zu einer jedwedern Sorte grosse Kübel-Tonnen mit Wasser haben/ darein man die Sorten sogleich bey dem Teiche absondern/ und in dem Wasser abspühlen und säubern könne/ wornach sie entweder verkaufft/ oder in andere Hälter verführet werden. An Körben/ Zubern/ Fisch-Fässern/ Wasser-Kannen/ Brack-Sieben/ Hammen/ und dergleichen Fisch-Geräthen/ soll es ebenfalls nicht ermangeln/ und den Abend zuvor alles bey dem Teich zur Stelle/ wie auch auf dem Morgen früh die Fisch-Fuhren zeitlich dahin verschaffet werden.

Wann man dann die Teiche fischet/ soll eine jede Sorte von Karpffen und Hechten/ sowol als die Zuber-Fische/ bey den Teichen alsobald/ nachdem sie gebracht/ in die Fässer eingezehlet/ in ihre absonderliche Hälter geführet/ dann nachmals daraus verkauffet werden. Bey grossen Teichen ist vor allen Dingen dahin zu sehen/ daß die Hechte zu erst heraus-gefischt werden/ dann sie sonsten Tag und Nacht/ bey Ablassung der Teiche/ den Karpffen und andern Fischen grossen Schaden thun.

Wann man den drey-jährigen Saamen/ so sich den Sommer über erstrecket hat/ fischet/ so wird solcher gleich alsobald bey dem Teich gezehlet/ und zum Wintern in einen geraumen Hälter geführet/ darinnen er biß in den Mertzen/ da man ihn wieder zum Gewächs aussetzet/ stehen bleibet; Alsdann wird er Paar-weise aus den Hältern in die Fässer gezehlet/ und sofort Schock-weise in die Teiche ausgesetzt.

Endlich/ so pfleget man auch die Streich-Teichlein/ welche mit Streich-Karpffen auf zwey Sommer besetzt gewesen/ bald hernach/ oder auch etliche zuvor/ zu fischen; Dieser zwey-jährige Saame aber/ weil er manchmal gar zu klein ist/ und mit dem Zehlen eintzel-weise langsam zugehet/ auch leichtlich darzu Schaden entstehet/ wird nicht gezehlet/ sondern man pfleget insgemein einen Metzen oder ein kleines Schäfflein zu nehmen/ darein zehlet man nur einmal denselben/ biß daß es voll wird/ darnach misst man solchen ungefehr mit eben dem Maas in die Fässer/ und wird er sodann gleichfalls in die Hälter zum Wintern verführet/ worinnen er biß auf die Fasten/ da er alsdann zum Erstrecken an seinen Ort ausgesetzet wird/ stehen bleibet. Die Streich-Karpffen aber/ so aus solchen Teichen gefangen werden/ sollen verkaufft/ oder für das Gesinde verspeisst/ und in keinen Teich mehr gesetzt werden.

Wann ein Haus-Wirth etliche Teiche beysammen hat/ daß das Wasser aus einem Teich in den andern fliesset/ so soll er den untersten zuerst ablassen/ und ausfischen/ hernach den folgenden/ so lauffet der untere wieder allezeit davon voll/ und wann gleich etwas von den Fischen entgehet/ so kommen sie doch dergestalt nur in die nächst-folgenden Teiche.

Wann man den Saamen in der Fasten-Zeit/ oder darnach/ auszusetzen pfleget/ muß man mit dem zwey- und dreyjährigen Saamen gar gemach thun/ und denselben nicht sehr drucken noch stossen lassen/ damit er nicht davon sterbe/ dann es pflegt ohne diß in den Teichen viel ein- und abzugehen.

Aller Saame soll frühe Vormittag im Neumonden/ die Streich-Karpffen aber im Vollmonden ausgesetzt werden/ dauren gleichfalls frühe im Führen besser/ als Nachmittage.

Wann man nun den Saamen zum Aussetzen in die Teich führet/ so soll man denselben nicht so gleich in die Tieffe der Teiche hinein schütten; Dann der Saame/ weilen er sich ohnedem im Führen abgeschla-

schlagen/ und sich hin und wieder im Fasse zerstossen/ auch durch das Hin- und Wieder-Schüttern und Werffen gantz dünnlicht worden/ kan sich sodann in der Tieffe nicht sobald wiederum erholen / sondern muß mehrentheils ersticken/ und umkommen: Derowegen man im Aussetzen den Saamen vielmehr in das Seuchteste führen und tragen soll/ damit derselbe gleichwie ein wenig Lufft mit zu haben könne / so wird er sich nach und nach aufmachen/ und gemählig in die Tieffe ziehen / doch muß jemand eine Zeitlang darbey bleiben / damit er nicht vertragen/ oder grob damit umgegangen werde.

Man muß auch sowol bey Fischung der Teiche / als bey dem Wegladen und Einführen / treue Leute haben/ dann sonsten werden viel Fische gestohlen und vertragen: Es soll aber auch ein Herr den Arbeitern / Auffsehern und Fuhr-Leuten / einem jeden sein gebührend Theil geben / damit sie sich Stehlens enthalten / und mit dem / was ihnen gutwillig gegeben wird/ vergnügen lassen.

Karpffen / so sich in die Haben / Backen oder Löcher verschliefen/ zu fangen. Dieses geschicht mit der Fisch-Flösse. Wann man in dem Wasser dergleichen Haben oder Backen ausspührt / so muß man wohl zusehen / daß keine umgefallene Bäume / oder anderer Unrath/ dieses Garn im Auswerffen verhindern möge / und also die Haben oder Backen nicht beschliessen könne. Sollte der Ort lang seyn / so braucht man auch mehr Flössen; Uber diß gehören auch etliche Arms-dicke gerade Stecken/ so aber nicht geschälet / (damit sich der Fisch nicht vor der Weisse entsetzen möchte) unten aber zugespitzt seyn müssen / zu dieses Garns Richtung. Diese Stangen müssen alle zu nechst an dem Ufer / und zwar eine jede zwey Ruthen-weit von der andern/ starck in dem Grund eingeschlagen seyn / damit sie sich im geringsten nicht bewegen können; Darbey ist dieses zu observiren / daß kein einiger Stecken bey dergleichen Backen soll eingeschlagen werden/ weil hierdurch der Fisch ebenfalls sich scheuen würde. Wann dieses geschehen / so bohret man mit einem Bohrer in alle Stangen / dem Wasser gleich/ ein grosses Loch/ dadurch man einen Finger bringen kan. In diese Löcher kommen Nägel von grünen Holtz/ damit sie kein Wasser mehr an sich ziehen können / indeme sie gar leicht aus- und eingehen müssen / und also nicht verquellen dörffen. An jedem dieser Nägel wird bey dem dickern Theil ein anderthalb Schuh-langer Bind-Faden angebunden / welche Bind-Fäden insgesamt denen Nägeln an ein langes Seil / gerade bey jeder Stange/ angeknüpfft werden.

Darauf wird die Fisch-Flösse an denen Stangen ausgespannet / daß die Bley-Kugeln oder Klötzer / alle nach der Länge auf dem Grund / hingegen das Seil mit dem Pantoffel-Holtz über dem Wasser / längs denen Löchern an den Stangen / zu streichen komme. Wann dieses verrichtet/ so leget man in der Mitten das Garn auch zurechte / und wird das Seil mit denen Nägeln wohl angezogen; Da man dasjenige Seil mit dem Pantoffel-Holtz so lange zusammen faltet / biß man das Ende mit denen Bley-Klötzern erreichet / und dieses alles wird zusammen in die lincke Hand gefasset / mit der rechten Hand aber erfasset man die erste Stange/ und steckt den Nagel hinein/ und legt das in der lincken Hand haltende Garn also darauf / daß die Bley-Klötzer zu unterst seyn. Darnach geht man mit dem Garn der Länge nach / immer von einer Stangen zur andern / so weit / als die Backen gehen / die man überziehen will; Und so etwann ein Garn nicht zureichen sollte / so kan man zwey oder drey nehmen / werden auch alle in angefangener Ordnung über die Nägel gefaltet/ daß die Bley-Klötzer alle zu unterst auf die Nägel zu liegen kommen / darnach das Garn / und auf das Garn endlich das Pantoffel-Holtz. Und dieses muß genau observiret werden / damit / sobald das Seil / woran die Nägel gebunden / angezogen wird / und die Nägel heraus fallen / das Garn alsdann in geziemender Form ausbreiten/ und die Backen umschliessen könne. Wann das Garn niedergelassen worden / so wird das Ende von dem Seil daran die Nägel gebunden / an das Ufer getragen und an einen Baum oder Pflock angeknüpffet. Dieses kan noch darbey remarquiret werden / daß erst etliche Tage / nachdeme die Stecken eingeschlagen worden/ das Garn zu richten sey/ damit sie unterdessen dieselben gewohnen können / welches gewiß eine nützliche Manier/ Karpffen zu fangen.

Daß die Karpffen/ und andere grosse Fische/ nicht über die Garn springen können. Man bedienet sich zwar hierinnen allerhand Garne / absonderlich aber jetzt-besagter Flösse; Dann sobald man vermercket daß sich Karpffen oder andere grosse Fische allerten aufhalten / so verfähret man mit dem Garn/ wie ordentlich zu geschehen pfleget. Man legt nemlich das eine Ende an das Ufer/ und ziehet das Mittlere in dem Wasser in der Rundung herum/ das andere Ende aber / wo es möglich / soll biß an das andere Ufer reichen/ doch so/ daß die Bley-Klötzer auf dem Grund des Wassers kommen. Darauf zihet man das an die Flösse genehte Flug- oder Hoch-Garn mit. Dem Seil so lange zu sich / biß dieses Hoch-Garn eben einen solchen Bogen / wie das Haupt-Garn machet / also / daß mans darauf hin mit der Stöhr-Stange auf dem Grund und an dem Ufer des Wassers hin und wieder stöhren/ und hiermit die Fische in das Garn eintreiben könne. Wann nun diese Fische / ihrer Gewonheit nach / über das Pantoffel-Holtz setzen wollen / so finden sie das Hoch-Garn ihnen im Weege; Wollen sie nun/ weil dieser Paß ihnen verleget / durch die Flöß hindurch trungen/ so bleiben sie in denen Maschen oder Schmasen behängen/ und wird also schwerlich davon einer echappiren können.

Cap. XII.

Fisch-Weide zu machen.

BEy dieser Fisch-Weide braucht man keines Köders oder Flötze / weil sich dieser Fang an offenbahren Orten / allwo es fein sauber und rein ist / vortrefflich anlegen lässet. Dann man sucht einen commoden Platz / da man das Garn auf 6. biß 7. Ruthen weit ausbreiten kan; Wann solcher Ort erwählet / so läst man etliche 30. Bündel Gesträuch / jede von 6. Schuh lang und Mannes dick / an denen 2. Enden binden / und an denjenigen Ort bringen / wo die Fisch-Weide soll angeleget werden. Alsdann leget man sie nacheinander in das Wasser / doch also / daß zwischen zweyen jederzeit ein Schuhbreites Spatium oder Raum sich befinde. Nach dieser Schicht wird wieder eine Quer über die erste gemacht / und diese Aufhäuffung so lange continuiret / biß das Wasser etwann eines halben Schuhes hoch über diese Fachinen oder Bündel gehe; Damit aber die Sonne nicht hindurch scheinen möge / so muß man Gesträuch / Gebüsch und Steine zum Beschweren darauf legen; Dieses jetzt erzehlte läst sich mit gutem Succes und Vortheil in einen See / Weyher oder Teich practiciren. Will man es aber auch in fliessendem Wasser anwenden / so muß man mitten durch diese Bindel einen starcken höltzernen / unten aber mit spitzigen Eisen beschlagenen Pflock in den Grund fest einschlagen / damit diese Weide nicht fort geschwemmet werde / doch aber auch in einer solchen Distanz bleiben möge / damit die Fische ihre geraumige Plätze darinnen finden können.

Diese Machine kan nun in solcher Positur biß 14. Täge in Ruhe gelassen werden / ohne darnach zu sehen; Dann / wie leicht zu erachten / so fürchten sich in der erste die Fische vor dergleichen nie gewohnten Veränderungen / und vagiren nur von weiten um diesen Ort herum / biß sie ihn endlich gewohnen / und sich darunter zu verbergen suchen. Nach Passirung dieser Zeit / kan man von weitem / und nach und nach / in der Nähe dieser Fisch-Weide fischen / und dadurch verursachen / daß sich die Fische bey Vernehmen eines Geräusches in dieselbe retiriren / und ihren Aufenthalt darinnen suchen mögen.

Man findet auch eine noch andere Manier von Fisch-Weiden / in denen sandigten und Fisch-reichen Flüssen / welche denen Sonnen-Strahlen und derselben Hitze / ohngehindert kan unterworffen bleiben / die Fischer nennen sie Boden oder Porte.

Die Art und Weise solche zu verfertigen / bestehet hierinnen: Man sucht sich einen Platz ohne Moos und andern gesammleten Unflath aus; Diesen belegt man mit 10. biß 12. ja biß 24. Pfund schweren Steinen / welche doch / einer von dem andern so weit müssen abgesondert liegen / als sonsten ein solcher Stein einnimmt. Auf diese eingesengte Steine leget man etliche zusammen gefügte Bretter / welche wie ein Thor (Pforte) leicht von dem Wasser könnte weggeführet werden / so beschweret man solche mit Steinen / Holtz und andern Materialien / und versichert die darunter sich haltende Fische / vor der Sonnen-Hitze; Dann wann die Fisch-Weide / gleich an dem offenbaresten Platz / so der Sonnen am meisten exponiret ist / angeleget wird / so können doch derselben Strahlen / die dicken Bretter und andere Sachen / so die Porte bedecken / nicht durchscheinen / und ihnen dannenhero solches zur grösten Beschützung vor denen Sonnen-Strahlen / nicht aber vor die Berückung des Weide-Mannes und Fischers sicher seyn.

Dieses einige fället noch hierbey zu remarquiren vor / daß man sich unterschiedliche solche Porten verfertige / damit man immer was zu fangen hat; Das Wasser muß auch zum wenigsten in der grösten Hitze über 4. oder doch wenigsten 3. Schuhe tief Wasser haben / daferne die Machine mit Nutzen soll können geleget werden.

Wann nun die Fisch-Weide 2. biß 3. Wochen gestanden / so kan man den Fisch-Fang mit dem Flöß-Garn anstellen / und dasselbe nebst deren Stöhr-Stange zu sich in den Kahn nehmen / dann immer von weiten auf das Wasser schlagen / näher der Fisch-Weide rucken / damit der Fisch gezwungen werde / sich in dieselbe zu retiriren. Wann man noch zwey Ruthen von der Fisch-Weyde entfernet / so wird das Garn rings herum gerichtet. So nun alles umzogen / daß nichts mehr entwischen kan / so ergreifft man die Stange / und ziehet eine Fachine nach der andern mit dem Hacken heraus / wie auch alle Bedeckung / und was vom Gebüsch alldorten sich finden möge / alsdann stöhret man in der Flösse mit der Stöhr-Stange herum / biß man vermercket / daß sich alle dort aufhaltende Fische / in das Garn verstricket / dann hebt man solches über sich / nimmt die gefangene heraus / und richtet die Fachinen wieder / wie vormals / auf / da man dann gewiß alle 3. biß 4. Wochen / seine richtige Fische haben wird.

Cap. XIII.

Von Wurff-Garn / item / Koffer- oder Sack-Garn.

DJeses Garn oder Netz zum Fischen bestehet aus gutem gezwirntem Faden / wird mit zwölff zwey Zoll weiten Maschen angefangen / und in die Rundung gestricket / daß es oben spitzig kommet / welches man am allerbesten bey denen Garn-Strickern kauffen kan. An dieses Garn äusserstes Seile werden / nachdeme es weit oder eng / aufs wenigste biß 25. Pfund bleyerne Kugeln / welche wie die Flinten-Kugeln seyn können / und in der Mitte ein Loch haben müssen / gehänget / jedoch / daß zwischen einer

jeden solchen Kugel / allemal ein starcker Knoten an das Seil geknüpffet werde / damit die Kugeln nicht zusammen rollen. Nach diesem knüpffet man etliche Stück starcken Bindfaden bey 15. Zoll lang an das unterste Seil / woran die Kugeln angebunden / die andern Ende aber zu oberst / oder so weit rings herum / und darff also dieses Wurff-Garn in allem nicht höher als 12. biß 15. Zoll seyn. Durch diese Bindfäden bekommt das Garn / wann es nach dem Wurff gezogen wird / lauter Ventres oder Höhlen / darein sich die Fische verfangen / und so dann mit leichter Mühe / durch den obern angemachten Strick / können heraus gezogen werden.

Es wird auch dieses Wurff-Garn gar artig mit einem Ring und solchen Bindfäden gemacht / da dann dieselbe in recta Linea durch den Ring / welcher ziemlich weit und etwann drey Viertel Zoll dick seyn muß / gehen sollen / welche gleichfalls jeder einen Schuh weit von dem andern geknüpffet / oben aber alle zusammen lauffen müssen. Wann nun das Netz oder Garn / wie das vorige ausgeworffen / und wieder mit dem Seil zurück oder heraus gezogen wird / so läst man den Ring hinab zu denen Kugeln rollen / welches dann die Fische in die Höhe des Garns treibet / derselbe aber biß hinab zu denen Kugeln fället / und also das Garn in Gestalt eines Beutels zuschliesset / daß also kein Fisch / er müste dann klein seyn / heraus kommen kan. Dann es raffet dieses Garn (Netz) alles / worauf es nur fället / mit fort / also / daß es auch Steine / Holtz ꝛc. mit in die Höhe bringet.

Koffer- oder Sack-Garn; dieses Garn oder Netz / wird von denen Frantzosen Louve genennet / und ist gantz rund. Es wird dasselbige mit 16. Maschen angefangen / anbey in der andern Reyhe allemal bey der vierdten Schmasen eine eingesetzet / und dieses wird in allen Reyhen continuiret / auf daß diejenigen eingesetzten jederzeit gerade auf die / so in der vorigen Reyhe zugegeben worden / passen müssen. Wann das Garn anderthalb Schuhe lang / so dörffen keine Maschen mehr eingefüget werden / sondern es muß gerade fort gestrickt seyn / biß auf 2. Schuhe / da alsdann eine Oeffnung zu machen / welche auf folgende Art seyn kan; Man strickt nemlich an diesem Garn wieder zuruck (wie sonst die ungeschlossene Netze gemacht werden) biß an diejenige Masche / wo die Strick-Ordnung geändert worden / alsdann wieder zuruck / und dieses wird bey Erreichung des vorigen wieder angefangen / biß es ohngefehr einen Schuh austrägt. Darauf wird wieder bey 3. Schuhe lang mit 16. Maschen angefangen / welche 7. Schuhe die gantze Louve, ohne die zwey Eingänge austragen.

Wann die zwey Eingänge sollen gemacht werden / so kan man allezeit bey jedem Viertel der Garns-Weite 2. Maschen zunehmen / und biß auf 16. Maschen herab steigen. Nachdeme dieses verrichtet / so bindet man das Garn an Raiffe / und zwar den einen Raiff an denjenigen Ort / wo die erste Masche ist eingesetzet worden; Den andern oberhalb des andern Endes an die Louve, den dritten und vierdten binder man in gleicher Weite in der Mitte des Garns an / welche Raiffe so groß als 3. Eimerige Faß-Raiffe seyn sollen.

So nun auch die Eingänge hinein gemacht worden / und die Louve solle gerichtet werden / so nimmt man 4. Arms-dicke Stecken / welche bey nahe sechs Schuhe lang / und an denen Enden durchlöchert seyn müssen / dann mit Stricken um die Raiffe fest gebunden werden / damit dieses Garn rund / wie ein Faß oder Reise-Koffer bleiben möge. In die Löcher der 4. Stecken knüpffet man Bindfaden / und in selbige Steine / damit sie die Louve in die Tieffe ziehen können. An den einen mittlern Stecken kan man gleichfalls einen Strick 3. biß 4. Ellen lang anbinden / um die Louve commod wieder heraus zu ziehen.

Cap. XIV.

Wie man Fische / so in tieffen Seen / oder Wassern sind / mit den Händen fangen kan. Item / wie die Pommerischen Bauren die Wasser-Aale mit dem Pflug fangen.

Brabe im Brachmonat Ochsenzungen / und stoß das Kraut und die Wurtzel / nimm des Pulvers ein wenig / und ein wenig Nepten-Safft darunter / bestreich die Hand damit / und stoß sie in das Wasser / da die Fische innen sind / so kommen sie dir zu Handen.

Oder thue jetzo genanntes Kraut / und ungelöschten Kalch / in einen Hafen / daß er halb voll wird / vermache den Hafen gar wohl / daß kein Wasser drein gehe / wirff darnach den Hafen in den tieffen See oder Wasser / so schwimmen die Fische alle über sich / so kan man sie mit den Händen fangen. Bringe sie darnach bald wieder in ein reines frisches Wasser.

Nimm ein halb Loth Kuckelskörner / so in denen Apothecken zu haben / ein halb Loth Fenchel / Dilsamen etwas weniger / dann dieser zweyen / stoß sie zusammen / darnach nimm ungeschmeltzt Schäfen-Unschlitt / so groß ein Ey ist / und eine halbe Eyer-Schale voll Honig / mit einem Vierling schäfenen Käse / stosse und menge es alles unter einander / thue auch ein wenig Campher darzu / so wird ein Taiglein daraus / mach Kügelein / etwann so groß als die Kuckelkörner sind / und wirff sie hinein in die Tieffe / wann sie anfangen zu blincken / so bedeuts / daß sie das Aas gessen haben. Warte darnach eine halbe Stund / so fahren sie selber an das Land / und kehren das Weisse über sich / so kanst du sie mit einem kleinen Hämlein heraus fangen.

So der übrige Taig hart wird / so erweiche ihn mit gebrandten- oder sonsten mit starckem Wein / so du ihn brauchen willt.

Wann ihrer zween einen Sack mit Kalch in dem stillstehenden Wasser starck umher ziehen / so werden die Fische alle blind / und kommen auf das Wasser / daß man sie mit den Händen fangen kan.

Etliche machens auch also / sie nehmen alten Böh-

mischen Käse / Cardomömlein / Brod und Campher / zerstossens mit einander im Mörser / machen grosse Kügelein daraus / und werffen sie ins Wasser / neugebacken Brod ist zum besten darzu.

Etliche machen die Köder ziemlich starck / und nehmen Reiger-Schmaltz / Campffer / Honig / Rocken-Mehl / oder das besser ist / Waitzen-Mehl / thun diß alles in einen Topff zusammen / und stellens vier Tage in Mist / darnach thun sie Bilsen-Samen und Kuckelskörner darzu / und machen Pillen davon / werffen sie in die tieffe Oerter der See oder Wasser / damit bringen sie sie heraus / daß die grossen Fische hervor kommen / als wann sie todt wären.

Nimm Reiger-Schmaltz / und bestreich die Händ damit / darnach greiff ins Wasser nach den Fischen.

Item nimm Adern von einer Wölffin / von den hintern Schenckeln / und bestreich sie mit Reiger-Schmaltz / schlage sie um den rechten Schenckel / und watt ins Wasser / biß an die Knie oder höher. Die Adern müssen dürre / und nicht grün seyn. Nach dem Fischen hengt man sie wieder auf / daß sie wieder trocken werden. Wann du wieder Fischen willt / so bestreich sie wieder mit Reiger-Schmaltz / wie zuvor: Oder schmiere die Beine mit Gänserich-Schmaltz.

Nimm Creutz-Wurtz und Eisen-Kraut / lege sie in Honig einen Tag und eine Nacht / lege es hernach an die Sonne / und laß es wieder trocken werden. Darnach binde sie an einen Faden / und hänge sie in einen Teich. Alle Fische die darinnen seynd / die kommen darzu / daß du sie mit der Hand ergreiffen kanst. So du dazu thust ein Kraut / das Standel-Wurtz heist / sie muß aber gegraben werden / wann der May drey Nacht alt ist / (hat zween Knoten an der Wurtzel) und schmierest die Händ damit / und wirffs sie in das Wasser / alle Fische die drinnen seyn / kommen an die Hand / und saugen daran / alsdann magst du sie ergreiffen. Oder nimm Springwurtz / wirff sie in ein stehendes Wasser / so greifft du sie mit den Händen.

Nimm Schnecken-Häuslein im Mayen / so viel du ihr bedarffst / thue sie in eine saubere Schüssel / nimm darzu Sal armoniac oder Sal commune, thue es darein / so vergehen die Schnecken / nimm dann Nacht-scheinende Gold-Würmlein und Honig darzu.

Wann du eine Salbe willt machen / so nimm zweymal so schwer Honig / als der Schnecken seyn / und ein Pfund Würmlein / mach eine Salbe daraus / rührs wohl unter einander / behalt diese Salbe in einem Büchslein / wann du nun fischen willt / bestreiche die Hände damit / wirst Wunder-Ding erfahren / man heißts greiffen / weil man ohne Netz nicht allein mit den Händen fahet.

Gleichmässig sind auch im Monat May die Krebse zu fangen.

Die Wasser-Ahlen lieben für allen Dingen zur Nahrung die Erbsen und dergleichen Gemüse derowegen kriechen sie zu Nachts-Zeiten / an denen Orten / wo dergleichen Gemüse auf Aeckern und in Gärten unweit dem Wasser stehet / aus den Flüssen und Bächen / oder Teichen an und über das Land zu solchem Gewächse / und nehmen von demselben ihre beliebte Nahrung. Die Bauren / welche solchen Raub wissen / und darauf passen / saumen sich nicht: sondern machen mit einem Pflug in die Quer des Erdreichs / wordurch diese Fische wiederum zurück müssen / einige Fahrten / in welchen die Aehle auf dem Ruckwege hangen und gefangen bleiben / wie in einem Netze / auerwogen / der Ahl wann ihme das Gras fehlet / nicht fort kan / des Morgens früh / wofern der Mond nicht scheinet / wissen die Bauern solche Aal gar schön und sauber zusammen zu klauben.

Cap. XV.

Von der Fische Mängel und Kranckheiten / wie den verdorbenen Teichen wieder zu helffen / auch wie die Fische zu vermehren.

Plinius hält darfür / daß aller Art Fische ihre Kranckheiten und Mängel haben / und will das erweisen / weilen einerley Art / auch wol in einem Teich etliche schön und fett / andere aber mager und schlecht seyn. Ja es halten etliche darfür / daß die Karpffen von den Blitzen und Strahlen des flimmernden Hunds-Stern erschrecket werden / daß sie abnehmen und mager werden.

Jedoch ist dieses alles ungewiß. Ich halte für wahrscheinlicher / daß die Ungleichheit der Fische in einem Teich daher komme / weilen die Brut und Saame / woraus sie wachsen / ungleich / und auch aus ungleichen Brut-Weyhern heraus genommen / und nachgehends zusammen in einen Teich gesetzet werden; Oder weilen der Boden in dem Teich ungleich / und kan auch aus andern / uns verborgenen Ursachen solche Ungleichheit entstehen. Beyden Karpffen kommt ihr Mangel und Kranckheit gemeiniglich von dem verderbten und stinckenden faulen Wasser des Weyhers her. Dann es lehrets die Erfahrung / daß die Fischer / wann sie wenig und böß Wasser haben / matt und schadhafft werden.

Eben das hat man auch zu hartet Winters-Zeit in Acht zu nehmen / wann die Karpffen unter dicken Eiß stecken / und nicht Lufft haben / wodurch sie aus ihrem Lager getrieben werden / daß sie gantz matt / mit aufgesperrten Mäulern dem gemachten Lufft-Loch zu eilen / und Lufft suchen. Dessen hat man gewisse Vorbotten und Zeichen / wann die schwartze Wasser-Käfer sich sehen lassen / da werden gewiß die matte Hecht und Karpffen nicht lang ausbleiben / sondern mit Hauffen zu schwimmen / dann muß man sehen / daß man sie mit Hamen / oder auf andere Weise heraus fahe / und mit frischem Wasser wieder labe; daß aber / sonderlich in grossen Weyhern / dergleichen Arbeit ohne Schaden abgehen solte / ist unmöglich.

Der beste Rath und gewisseste Mittel ist / wann man Gelegenheit hat / frisches Wasser in Teich zu lassen / daß man das alte fort treibe und erfrische.

Man hat auch wohl viel andere Mittel / die aber schlecht anschlagen und gut thun. Etliche hängen Kämpffer in Teich / oder in Brandwein gebeitztes Weitzen-Brod. Andere werffen glüende Ziegelsteine / Erbsen-Stroh / wie auch Schaaf-Mist hinein. Ingleichen Kürbs-Kern gemahlen / und einen Teig daraus gemacht. Welches alles zwar in kleinen Fisch-Weyhern wohl angehen mag ; Allein in grossen Teichen schwerlich.

Eppich soll ein gemeines Hilff-Mittel allen Fischen seyn / es mag ihnen fehlen was da wolle / so werden sie mit grünem Eppich wieder erfrischet.

Einige sagen / alle Dinge / so gemehret / und in ein Aufnehmen kommen sollen / die müssen erstlich eine Zeitlang geheget und verschonet werden.

Ich meyne und halte aber das nicht vor eine Hegung der Wasser / so gar nicht darinnen gefischet wird / dann es vielmehr eine Verwüstung der Wasser ist. Dann erstlich die Fohren / Aschen / Kanitz und Eldritzen / diese Eigenschafft haben / daß sie unter reinen / lautern Ufern gerne stehen / und ihre Wohnung haben. So nun ein Wasser nicht gefischet wird / werden sich die Ufer mit Schlamm und Laube / sonderlich wo Bret-Mühlen daran gelegen / mit den Säg-Spänen versetzen / so haben die benannte Fische keine Behaltung / und müssen ihren Stand im Klang und fallenden Fluß haben. Wann nun Geflüthe und Eißfahrt entstehen / so können die Fisch kein Behältnüß noch Aufenthalt haben / und werden mit dem Geflüth hinweg gestossen.

Meine Meynung aber ist / daß erstlich die Wasser ziemlicher Weise / zum öfftern mit den Hamen gefischet werden. Dann dadurch werden die Ufer durchstüret und geläutert / alsdann gewinnet der Fisch seinen Stand und Wohnung darunter. Es muß auch darauf gesehen werden / daß die kleinen Fohren / Aschen und andere Fische / wie gemeiniglich geschicht / nicht ohne Unterscheid aus den Wassern genommen / und den Fischern mit dem Streichen zu fischen nicht verstattet werde. Dann solches gehet zwar leichtlich zu / gibt auch viel Fangens / aber es ist eine böse Verwüstung der Wasser.

Zum andern will fürnehmlich darauf Achtung zu geben seyn / wo es auf den Wassern flache Häupter hat / darauf dieselbigen Wehr geschlagen / und dieselbe also angeleget werden / damit das Wasser nicht so gar einen harten Fall darüber habe. Wann dann ein Geflüthe oder Eißfahrt kommt / so kan es den Fisch nicht weg stossen. Dann unter den Ufern kan in Zeit der Eißfahrt und Geflüthe der Fisch sich nicht allein erhalten / aus Ursachen / wann die Wasser Grund-Eiß setzen / und dasselbige ganghafftig wird / so treibet es den Strohm unter die Ufer / davon werden die Fische hervor getrieben. Wann sie dann in den Strohm kommen / so nimmt sie die Eißfahrt und das Geflüthe mit hinweg. Solches alles bewahren die Wehre.

Zum dritten / weilen im September / wann gemeiniglich gegen dem Winter / die Wasser pflegen auszulauffen / und die Fohren auf die Krafft oder Laich treffen will / so dann die Wasser anlauffen / so muß sie die Krafft zum laichen an die Ränder / da es seichte ist / machen / dann sie im Strohm nicht laichen kan. Wann dann Winters-Zeit die Eißfahrten kommen / so rühret das Eiß die Kräffte auf / und stosset den Laich hinweg / das nicht die geringste Verwüstung ist. Dieses zu verhüten / achte ich vor rathsam / daß um die Zeit der Kräffte / etliche Fohren gefangen / weil sie noch voll Rogen sind / und alsobald in stillstehenden Mühl-Graben / oder sonsten in Wasser / die man darzu machen kan / gesetzt werden / da es Kieß und Sand hat. Allda werden sie die Kräffte machen / denen kan das Eiß keinen Schaden thun / doch müssen die Fohren vor Winters / wann sie die Krafft gemacht haben / wieder heraus gefangen werden / sonst fressen sie selbst gegen dem Frühling den Saamen. Was solche Bestellung vor Nutz und Nahrung der Fische geben / auf den Frühling / wann die Laich lebendig werden / wird der Augenschein bezeugen.

Gleicher Gestalt kan es gegen dem Frühling mit den Grundeln und Eldritzen gehalten werden / denen auch sonderliche Einfälle zu ihrem Laich den gantzen Sommer über können gemacht werden.

Cap. XVI.

Wie Regen-Würmer zu allen Zeiten des Jahrs / aus dem Erd-Boden hervor zu bringen.

Es ist bekannt / daß diese Erd-Würmer einen grossen Nutzen in der Medicin schaffen / denen Vögeln und Fischen hingegen einen sonderbaren Appetit erwecken können / und also dieses Insectum oder Wurm / mit allem Fleiß zusammlen. Nachdem aber auch wohl bewust / daß wegen Einfallung eines heissen Sommers / und Ausdörrung des Erdbodens / dieses Gewürm beschwehrlich zu finden / noch auch immer Menschen zu haben / welche die Erde umgraben können / so wollen wir etliche experimentirte und offt probirte Inventiones und Erfindungen / wie solche mit leichter Mühe / zu allen Zeiten und Begebenheiten / zu denen Köbern zu überkommen / hier anfügen.

1. Man nimmt einen starcken / dicken und bey [illegible] Schuh langen Stock / spitzt solchen unten zu / und stösst ihn bey nahe einen Schuh tieff in den Erd-Boden / rüttelt hernach / da man unterdessen mit denen Füssen beständig stehen bleibet / solchen bey einer guten viertel Stund hin und wieder / nicht anders / als wann man solchen wolte heraus ziehen / und wann er ja un[illegible]

ter dem Rütteln auch so locker würde / daß er nicht mehr in dem Erd-Boden hafftete / so kan man solchen nur mit einer Hefftigkeit wieder hinein stossen.

Durch diese un rmüdete Beweg- und Rüttlung / werden sich fast alle Regen-Würmer bey einer Ruthen weit im Umkreiß / heraus begeben / und sich finden lassen.

2. Man kan auch dieses Gewürms habhafft werden / wann man auf einer Wiesen oder grasichten Orthe / wo man muthmasset / daß es alldorten Regen-Würmer gebe / sich bey einer Viertel-Stund / ohne Aufhören mit denen Füssen starck beweget / und gnugsam bemühet / die Erde vest und einzutretten / durch solches herum Trampeln / werden die Würmer rings herum heraus kriechen / und mit guter Bequemlichkeit zu fangen seyn.

Doch ist hierbey zu mercken / daß man mit dem herum Trampeln nicht eher nachlassen darff / biß sie völlig hervor gekrochen / weil sie sich sonsten gar bald wieder zuruck ziehen.

3. Ist auch dieses eine artige Invention, Regen-Würmer zu bekommen / wann man nemlich im Sommer / da die grünen Nüsse noch auf denen Bäumen / von selbigen zwey Vierling / einen Backstein / und eine Schaff (Wanne) mit Wasser nimmt / dann mit dem Stein die Nüß im Wasser immer schrabet oder raspelt / biß die grüne Schelffe herab und zerfället; Hierdurch bekommet das Wasser einen gantz bittern Geschmack / welchen aber die Regen-Würmer ungemein gerne leiden mögen. Dieses Wasser nun / wann es auf den jenigen Orth / wo sich die Würmer aufhalten / gegossen wird / machet durch die Eintrucknung / daß dieselben bey Empfindung des Wassers sich hervor begeben / und demselben biß auf den Erd-Boden heraus entgegen kriechen.

4. Da man des Nachts mit einer hell-scheinenden Latern oder Fackel in einen Garten oder auf eine Wiesen / wo das Gras abgemähet worden / gehet / allda etliche mal auf- und ab springet / worauf sich dann dieses Gewürm / durch diese leichte Erschütterung alsbalden hervor begiebet / und weil es ohnedem nach dem Thau und zu ihrer Begattung sich sehnet / ohne grosse Erwarttung derselben in kurtzer Zeit eine ziemliche Menge zu bekommen seyn. Die Stunde des Nachts kan nach Belieben erwehlet werden / weil sie biß an den frühen Morgen sich oberhalb des Erd-Bodens aufhalten / zumahl wann es in der Nacht kühl- / Regen-Wetter oder Neblicht ist / oder im Winter / wann es leinet oder thauet. In dürren und trockenen Zeiten kommen sie nicht hervor / und muß man also die vorigen Inventiones anwenden.

Cap. XVII.

Von denen zahmen und wilden Schwanen / Storch / Fisch-Rayger / Rohrdommel und Trappen.

Ist der Schwan wohl der schönste Vogel mit unter allen / nicht allein wegen seiner schönen schneeweissen Farbe / sondern auch wegen seiner Grösse und Gestalt / es hat derselbe einen rothen / im ersten Jahr aber / gelblichtem Schnabel / und oben auf demselben / unter denen Augen einen schwartzen Hügel oder Knoten / als eine welsche Nuß / welches ihm sonderlich zieret / und die Füsse sind ihm gantz schwartz / sonsten aber nebst dem Schnabel / wie eine Gantz formiret. Er leget meist fünff biß sechs weisse Eyer zu seiner Bruth / und macht dieselbe gerne an dem Rand / nahe an dem Wasser / welche er auszubruthen vier Wochen zu bringet. So ist auch von dieser Beschaffenheit der Wilde / ausser das derselbe mercklich kleiner als jener ist / und einen beständigen schwartzen Schnabel hat. Auch ist zu mercken / daß die Jungen nicht gleich von Anfang weiß sind / sondern sie haben graue wollichte Federlein / als die jungen Gänse / wann sie aber verkiehlen / so werden sie braun von Federn / biß sie nach und nach sich vermausen / alsdann bekommen sie gantz Weiß. Die Wilden werden hiesiger Landen nicht viel gesehen.

Störche sind zweyerley Arten / nemlich der bekandten / bunten / und hernachmals der schwartzen / welche ihre Horste nicht so gerne an oder auf Häuser / nahe an die Dörffer / zu machen sich getrauen / sondern sind lieber in Wäldern. Sie sind gantz schwartz / haben einen röthlichten Schnabel / und dergleichen Füsse / die andern aber sind weiß / und haben schwartze Fittige / welche / weiln sie vielfältig Sommers-Zeit hier zu Lande in Dörffern und Städten horsten / genugsam bekandt sind; Ihre Nahrung ist allerhand Ungeziefer / sowol vergiftes als unvergiftes / in Morästen und Sümpffen befindlich / auch fressen sie / wann sie Lerchen / Hüner / Wachteln / oder andere Bruten finden / solche gerne hinweg. Sie ziehen / beyde Arten / im Herbst zeitlich hinweg / und kommen im Frühjahr / sobalden sie warmes Wetter / und vor dem Frost frey zu seyn mercken / wiederum zurück / ihre Horste oder Brut währet drey Wochen / und bringen meist drey bis vier Junge aus.

Die Fisch-Raiger sind gar unterschiedlich / und wird man dieselben am meinsten und ersten gewahr / wann sie zu Herbst- und Frühlings-Zeit ihren Zug thun / und sind erstlich die grossen / welche Liecht-grau / auf dem Rücken / am Leibe aber weiß sind / mit schwartzen Flinckerlein eingesprenget / sie haben einen ungemeinen / grossen / langen / geschärfften / rothen Schnabel / und gelbe Füsse. Auch einen ungemeinen weiten Kropff / in welchem man eine gute Maas füllen kan. Weiter findet man kleinere / welche gantz dunckelgrau auf dem Rücken / am Kopff aber schwartz sind / auch einen schwartzen Schnabel / und blaue kurtze Füsse haben. Diese beyde Arten haben auf denen Köpffen ihre schöne Federn / gemeiniglich zwey oder drey / welche ihnen / zumal im Fliegen / hinterwärts auf dem Kopff aufliegen / sie horsten aber beyde nicht

hier. Die dritte Art sind die bekandten grauen/ und hier zu Lande horstende Rayger / welche auf hohen Bäumen/ mehrentheils an sumpffichten und morastigen/ unweit von Seen und Flüssen gelegenen Oertern zu horsten pflegen/ sie bringen mehrentheils drey Junge aus. Ihre Nahrung ist Fisch-Werck/ dem sie sehr schadhafft sind.

Der Rohrdommel ist ein Vogel/ so an Grösse und Gestalt dem Fisch-Weyher sehr gleich/ gar fahl/ hat einen etwas dicken/ runden Schnabel/ fast so groß als ein Rayger. Wann er gehet/ so hebet er immer den Kopf auf und nieder. Wann er den Schnabel in das Wasser stecket/ so gibt er einen dunckeln Laut von sich/ als wann einer einen Schlag auf einer grossen Trummel oder Paucken schlüge/ daß man es über eine halbe Meil Wegs hören kan/ sonderlich des Nachts/ wann es still ist. Hat spitzige gelbe Klauen/ welche theils Persohnen in Gold fassen lassen/ und die Zähne damit streichen/ in Meynung/ daß die Weh-Tagen der Zähne darvon vergehen sollen. Von Couleur ist er gelb/ und mit braunen Federn vermenget/ auf dem Kopf hat er eine braune Blatte/ und blaue Füsse/ wie die Rayher haben. Wenn er brutet/ so hat er meist 4. welche er dann mit aller Sorgfalt aufziehet/ deren Nahrung alsbalden kleine Fischgen oder Wasser-Gewürm ist. Er bleibet nicht immer an einem Orte/ sondern so bald die Sümpffe und Weiher zugefrohren/ begeben sie sich fort/ kommen aber bey Aufdauung derselben gleich wieder. Wann dieser Vogel flieget/ so druckt er den Hals zusammen / und des Nachts schläfft er mit aufgerecktem Schnabel (welchen er in gerader Linie über sich zum Himmel richtet) unverändert fort. Letztens so ist auch zu mercken/ daß dieser Vogel sehr falsch und grimmig/ sonderlich wann er nicht gleich todt / sondern Weyd-Wund geschossen wird / so begegnet er dem Weyd-Mann mit Springen und Beissen sehr gefährlich/ wofern er nicht alsbald mit ihm das Ende machet.

Der Trappe ist gleich dem Auer-Hahn/ und unter das hohe Wildpret zu rechnen.

Es nehret sich derselbe Sommers-Zeit und zwar ehe die Körner werden/ mit grünen Saamen/ hernachmahls geniesset er nichts als Körner / Winters-Zeit aber hat er wieder die Korn und Rübe-Saat/ sonderlich ist dieses zu mercken/ daß ein Trappe/ wenn er Lerchen oder andere kleine Vögel/ auch Hüner/ Endten und Wachtel-Bruthen gewahr wird/ diese Jungen/ wenn sie erstlich auskommen sind / gantz verschlucket/ und zu schanden machet.

Das Pfaltzen der Trappen geschiehet in der Fasten-Zeit/ und hat derselbe nicht ein Hun/ sondern unterschiedliche/ gleich den Auer-Hahn/ er breitet sich bey Pfaltzen mit seinen Federn und Schwanen/ gleich einen Calecutischen-Hahn/ doch ist von ihme kein Laut/ wie beym Auer-Hahn zu vernehmen. Sonsten sind es um diese Zeit/ auf seines Gleichen boßhaffte Vögel/ indeme dieselben sich öffters/ sehr tretten/ und schlagen.

Es leget der Trappe seine Brut oder Eyer gemeiniglich in das im Frühe-Jahre bestellte Hasser-Feld/ und zwar suchet er gerne solche Hange/ welche denen Passagen und Wegen entfernet sind / badelt nur eine unvermerckte Grube in die Erde/ und leget solche seine Eyer auf den blossen Erd-Boden/ hat niemahls nicht als zwey Eyer/ welche weiß-gelbe und der Grösse zwischen Welschen Hun und Ganse Ey sind. Und ist dieses von ihme sonderlich zu mercken/ daß er/ ohnerachtet er sonst eine ungemein scheuer Vogel ist/ dennoch auf seiner Brut sehr feste sitzet/ wann er aber darvon aufstehen forciret wird/ so lässet er seine Brut nicht mehr an diesem Orte/ sondern träget selbige (vermuthlich unter denen Flügeln oder mit dem krummen Halse hundert/ auch weniger/ oder mehr Schritte fort/ und bruttet alsdann dieselbige/ wann er nicht weiter geschrecket wird/ nach vier-wöchentlicher Zeit aus/ führet darnach die Jungen/ so bald sie fortkommen können/ ins Getrayde in Sicherheit. Sonsten ists ein Vogel der Herbst-Zeit / wie anderes wildes Gevögel wegziehet/ und im Frühe-Jahre wieder kommet / doch bleiben derselbe unterschiedliche in denen warmen Feldern/ und erhalten sich Winters-Zeit mit obgemeldtem Grase.

Cap. XVIII.

Von der wilden Ganß/ und wilden Endten.

Diese kommt der zahmen Art an Gestalt allerdings gleich / ausser daß sie schmachtiger / von schärpffern Schnabel und gantz genau ist / sie leget 9. und 10. Eyer/ und bringet nach 4. Wöchentlicher Brut-Zeit/ ihre Jungen in morastigen Orten aus. Es ziehet dieser Vogel vermuthlich nicht aus dem Europæischen Welt-Theile wie andere Arten Vögel thun/ sondern Herbst-Zeit nur nach denen Feldern woselbst er sich nicht weit von Seen oder Teichen gerne aufhält und nähret. Er ist einer von denen scheuesten und wiltesten Vögeln/ welcher mit schiessen nicht leicht an an sich kommen läst.

Einige sagen/ wann man wegen grosser Teiche Gelegenheit hat / und man wilde junge Gänß erziehet/ in die Ställe mit andern Gänßen zu gehen gewöhnet/ und erst nach Martini/ ihnen die vorher zum öfftern abgeschnüttene Federn / damit sie fliegen lernen / wieder wachsen läst/ selbige die angewende Mühe/ mit Nutz und Lust belohnen. Massen eine solche abgerichte Ganß/ offt einen gantzen Sommer/ da sie vermuthlich auf viel Meil-Weegs in die grosse Sümpffe und Seen zum bruten sich begeben/ nicht gesehen wird/ in dem ihr ten Herbst aber/ begleitet mit vielen andern / die man schiessen kan/ wieder kommt/ und nicht das geringste scheuwilder erzeiget / als sie vor gewesen / sondern sich nun Händen fangen läst/ da sie hingegen auf den Feld/ ein Jäger so ungern läst zum Schuß kommen/ als ein gantz wilde.

Die wilden Endten sind hitziger und feuchter Natur/ im ersten Grad/ die so jung und frisch/ seynd die besten.

Sie sind in der Wärme allen andern zahmen Vögeln überlegen/ daran sonderlichen die Flügel und Lenden sehr hoch berühmt / weilen dieselbe eine gute und

schwe

schwinde Nahrung geben/ nicht allein wegen der Feiste/ so eine schöne und gesunde Farbe/ helle und reine Stimme machet/ sondern auch die Reitzung zum Beyschlaff und Vertreibung der Blässe im Leibe.

Absonderlich die Endten-Leber gibt eine gesunde/ liebliche und zahrte Speise/ und stillet die Leber-Flüsse des Menschen.

Die Federn von den Endten seynd besser und gesunder/ dann die Gans-Federn.

Schädlich sind hingegen die zahmen Endten/ weilen dieselbigen allerhand schädliche und unflätige Sachen fressen/ bringen sie eine Melancholische und bleiche Farb.

Sie werden mit unterschiedenen Namen beleget/ nachdem ihre Natur/ Grösse oder Farbe/ es mit sich bringen/ und sonderlich werden solcher 4. benamset/ als: 1. See-Rachen/ 2. Gemeine grosse wilde Endten/ 3. Schmal Endten/ und 4. Pfeif-oder Speck-Endten.

Das erste Genus nemlich die See-Rachen/ bringen ihre Brut in Schwaben/ Bayern und Oesterreicher-Landen/ allda man sie in grosser Menge antrifft. Sie sind sehr groß vom Leibe/ gantz weiß/ der Kopf aber schwartz. Inzwischen ist er einer von denen schadhafftesten Vögeln/ indeme sie die allergrösten Fische verschlucken können/ solche im Rachen und Magen behalten/ biß sie von unten auf verdauet/ und das andere nachrucken können. Zum Schuß ist dieser Vogel auch schwehr zu bringen/ indem er die rechten Stand hält.

Gemein grosse wilde Endten/ diese Art gehet gleichfalls meinst auf den Fisch-Fang/ wie die See-Aalen indeme dieses ihre beste Nahrung. Ihre Jungen bruten sie entweder aus/ an sumpffigten Orten/ Weiden-Bäumen/ ja auch im Raaben oder Hazel-Horsten/ zumahlen wenn sie nahe an denen Weihern oder Seen stehen. Wenn nun die Jungen etwas erwachsen/ wissen sie selbige sehr behutsam/ von und aus ihren Nestern/ in das Wasser herab am bequeme Oerter zu tragen/ zu verbergen/ und mit kleinem Fischlein zu ätzen. Und dienet hierzu so wohl das Männlein als Weiblein/ indem sie einander jederzeit die Last subleviren/ und eines um das andere bey denen Jungen (weil sie solche sehr lieben) bleiben muß. Der Endt-Vogel oder das Männlein ist absonderlich von der Endten oder Weiblein daran kennbahr/ daß er auf den Schwantz 2. krumm gelauffene schwartze Federn/ und sehr heischere Stimme hat; hingegen befindet sich beedes bey der Endten nicht. Denn was die Endte anbetrifft/ so schreyet sie laut/ siehet gantz braun/ sprecklicht/ und hat wol mit dem Männlein grün-gläntzende Federn in denen Fittigen/ allein die 2. krumm-gelauffene finden sich nicht auf dem Schwantz. Wenn sie bruten/ so machen sie sich an vorgedachte Orte ein sehr weiches Genisse/ welches sie noch weicher durch ihre kleinen ausgerupfften Federn machen. Die Eyer sind gantz grün ohne einige Flecken/ so groß als etwan ein Hüner-Ey. Ihr Zug geschicht im Herbst und Frühlinge/ jedoch bleiben viele auch/ wenn sie warme Quellen oder Flüsse antreffen/ im Winter zuruck.

Die Schnabel Endten/ diese sind an Farben den grossen Endten gleich/ jedoch mercklich kleiner/ sie bruten auch hier zu Lande/ aber in grossen Sumpffen und moraßigen Oertern/ sie ziehen auch wenig.

Die Pfeif-oder Speck-Endten/ kommen denen Schmal-Endten an der Grösse sehr gleich/ allein sie haben viel kürtzere Schnäbel und Hälse/ und einen viel rundern Rumpf als die andern/ haben braune Köpffe/ weiß am Bauch/ braune Flügel mit weisen Federn/ ihr Fleisch ist viel delicater/ als eines einigen Vogel/ so sich von Fischen nähret/ sind auch viel eher zu schiessen und zu fangen/ als die andern.

Von dem Wilden-Endten-Fang zu gedencken/ so pflegen um Johanni/ oder kurtz hernach/ wann sich die Endten mausen/ an etlichen Orten/ die Fischer derselben sehr viel zu fangen/ mit Treiben/ dann die Alten so wol als die Jungen/ alsdann nicht fliegen können; dann wann die Alten sich mausen/ so bekommen die Jungen erst ihre Flick-Federn/ darum sie sich gerne im Schiffe/ oder wo sie sonsten in das Dicke kommen können/ dieselbe Zeit verborgen/ da sie alsdann mit dem Netz umringet und gefangen werden.

Wann die jungen Endten noch klein sind/ fähet man sie in einem Schifflein/ mit Schilff oder anderer Materi bedeckt/ und pfeiffet mit dem Munde/ wie ein junges Endtlein/ so fliegen die Alten hart neben einem hin/ daß sie gar leichtlich gefangen werden können/ weilen sie ihre Jungen fast thöricht lieb haben/ und soll man solcher in der Mause alsdann sehr viel fangen.

Etliche Leute nehmen die Wilden Endten Eyer/ legen sie den Hünern unter/ und lassen sie ausbruten/ ziehen sie auch zu Hause auf in den Höfen/ aber sie lassen von der wilden Art nicht sehr ab/ man muß ihnen nicht zu viel trauen/ dann wann sie recht flick/ und die Flügel mächtig werden/ so geben sie bißweilen gute Nacht hinter der Thür/ darum muß man ihnen die Flügel knicken oder beschneiden/ muß sie einsperren/ auch nicht eher wieder hinaus lassen/ biß sie sich vermauset und der Endten Strich vorbey. Darnach werden etliche so zahm/ daß man sie hernach auf der Endten-Schlägen nützlich gebrauchen kan.

Die Weyd-Leute sollen junge wilde Gänse und Endten aufziehen/ und sehr zahm machen: wann dann andere wilde Gänse und Enden ziehen/ und sie dieselben kommen sehen/ lassen sie die gezähmten aus den Hütten/ da fallen die wilden häuffig unter sie/ dann werden sie mit den Wänden berucket.

Sie werden an den Seen und Ufern der Wasser gekörnet/ mit abgeschnittenen Korn und Gersten/ oder mit Maltz/ welches sie sonderlich gerne essen/ sie pflegen auch wohl süß Holtz und andere liebliche Kräuter darunter zu quetschen/ und sieden es mit der Frucht/ damit werden sie dann gepäschet.

Also pfleget sie mancher 14. Täge zu pfaschen/ und hat den Heerd fein zugerichtet/ machet Grüblein darinn Stäbe und Wände verborgen liegen/ die er/ wann er stellet/ mit Gras-Gesäme aus dem Wasser/ oder anderer Materi bedecket/ darnach stellet er sein Netz oder Wände.

Etliche brauchen auch wohl nur ein Netz allein/ die Grube machet man an das Wasser/ wann nun die Endten einmahlen darüber lauffen/ so kommen sie mehr. Es muß hierbey sich nach dem Winde gerichtet werden/ dann sie vernehmen mit dem Geruch gar balden ein Ding.

Die Wild-Schützen beschleichen die Schwanen/

wilden Gänse und Endten mit einem Roß/ gleich den Rebhünern / leiten dasselbige ledig an einem schwartzen Strick / gehen nach der Seiten oder hinten her / und schiessen sie nach ihrer besten Gelegenheit mit Geschrot / welche hernach der Schieß-Hund holet.

Am Rheinstrohm und andern grossen Flüssen oder fliessenden Wassern / da es viel wilde Endten giebt / werden die Heerde auf hübsche Klenge / so flach sind / ins Wasser mit den grossen Schlag-Wänden / so nicht verborgen werden / geleget: Man bindet zwo zahme Endten / die den wilden an der Farbe gleich sind / an Pflöcke auf dem Heerd / darbey eine verdeckte Hütte gemachet / darinn die Wände gezogen werden / und behält den Andtrachen / so der wilden Endten gar wohl gewohnet / und dieselben kennet / in der Hütten; Wann dann andere wilde Endten geflogen kommen / so wird der Andtrach aus der Hütten in die Höhe geworffen / der begibt sich nun unter die wilden ankommenden Endten. Wann nun derselbige seiner bekandten angebundenen Endten gewahr wird / flieget er herab zu ihr auf den Klang / reitzet die wilden mit sich dahin / so werden sie mit den Netzen überzogen / der Andtrach heraus gelanget / und wieder in die Hütten gethan.

Mit gedeckten Wänden werden sie ebener massen um die Wasser und Seen / dahin sie mit gekrönter Frucht / als Haber / Gersten und dergleichen / wie auch Lungen / Miltz und Stücklein Fleisch gepfoschet / jedoch daß sie auch überzuziehen seyn.

Herr Colerus zeiget noch einen andern Weeg also an: Erstlichen körnet man sie mit abgeschnittenem grünen Korn / mit Gersten oder mit Maltz an dem Ufer der See / da man sie fangen will / darnach leget man zwey Netze hin / und bestreuet sie mit grünem Moos / dann das essen sie auch gerne; Man muß aber nicht allein die Netze / sondern auch die Zieh-Stangen damit bestreuen / und ist dann auch sehr viel am Wind gelegen / daß der Wind vom Menschen weg / und nicht auf sie zuwehet / dann sie wittern den Menschen gar leichtlich.

Wann man Liquiritiam oder Leckerlein / wie es die Bauern nennen / sonsten Süßholtz / nimmt / und lässet es fein klein zerstossen / zu Pulver machen / legt es in ein Wasser / und quellet die Gersten oder das Maltz darinn / die man aufstreuen will / und lässet es die Endten essen / so bringen sie viel andere mit sich.

Man muß auch eine Hütte bey dem Netze haben / daß man sich darinnen verberge / bißweilen auch ein Roß / das muß man haben / wo man gar grosse Netze hat / und auf einmalen viel Endten beschleichet / daß man das Netze darmit zuzeucht.

Auf eine andere Art Endten zu fangen. Wann die Endten oder Andt-Vogel fischen / so werden sie gefischt / ich habe gesehen / daß man auf Teiche / wo die Andt-Vögel in der Menge hägen / oder sich zu versammlen pflegen / grosse starcke Faß-Reiffe geleat hat / welche rings herum auf behörliche Weise mit Pantoffel-Holtz empor und auf dem Wasser gehalten wurden / neben dem Pantoffel-Holtz waren an einigen Theilen Steine angebunden / um das Gewicht zu geben / damit die Reiffe schwer wurden / und nicht durch die Endten weggeschleppet werden möchten. Demnach hiengen um die Reiffe starcke Angel mit kleinen Fischen / welche die Endten oder Andt-Vögel lockten. Wann nun die Endten solche Fische herunter schluckten / wurden sie gefangen / wie die Fische; welche Endten-Fischerey gar lustig ist anzusehen.

Endten mit dem Habicht zu fangen. Die Raub-Vögel / so kurtze Flügel haben / verrichten ihren Flug gleichsam in einem Athem / und seynd am schnellesten / wann sie von der Hand scheiden.

Dahero dann kein Vogel die Endten in einem Flug erwischet / als der Habicht allein / wann er von der Hand fleuget.

Zu diesem Flug soll man den muthigsten Habicht nehmen / den man hat / und darmit um die Gruben beiten / je schmäler und tieffer die Gruben / je besser und bequemer sie sind.

Damit man aber nahe gnug hinzu kommen möge / und es die Nothdurfft erfordert / so muß man zuvor von weiten aussehen / um welche Gegend auch die Endten sitzen / darnach schleichet man auf der Seiten / auch von fornen / biß daß man vor die Endten kommet / und setzet sich alsdann an den Graben mit dem Habicht auf der Faust / so ist es gewiß / so balden sie aufliegen / so bleibet dem Habicht eine in den Klauen.

Damit der Habicht aber hierzu desto hurtiger seye / so zeiget man ihme zu Haus eine zahme Endte / an welcher er hernach die wilden erkennen lernet / und zu diesem Flug desto begieriger wird.

Cap. XIX.

Von Horbeln oder Bläßlein / Taucher oder Wasser-Hun / Eiß-Vogel / Wasser- und Meer-Amsel.

Es ist zu bewundern / wie dieser Vogel nebst andern in Herbst-Zeit von hier mit fort ziehen kan / weilen ihm sein Flug gar zu schwer / ledig aufzukommen scheinet / und doch bleibet er nicht hier / er erhält sich aber Sommer-Zeit jedesmal an einem Ort beständig / und hält nicht viel vom fliegen / wann er nicht mit Gewalt forciret wird. Er brutet auf Frischen oder Hügeln / und bringet 4. 5. biß 6. Junge aus / welche er gleich nach ihrem Auskommen mit auf das Wasser führet / und sie zu ihrer Nahrung / als Wasser-Schnacken / Gewürme und Gewurtzel im Wasser anführet; Man hält nicht dafür / daß dieser Vogel sich mit Fischen nähre / weilen er einen schmalen und spitzigen Schnabel / als ein Wachtel-König oder Schnerz hat / forn auf demselben hat er einen weissen oder röthlichen Klumpen Fleisch / als eine halbe Hasel-Nuß / und ist mit einer weissen glatten Haut überzogen. Sonst ist er auf dem gantzen Leibe schwartz als ein Rabe / und hat lange schwartze / zum rudern besonders wohl geschaffene Füsse;

Zu

Zu Essen ist es kein delicater Vogel / weilen er eines widrigen pfulichten Geschmacks.

Der Taucher / oder das Wasser-Hun / kommt mit seiner Art zu fliehen / und sich zu nehren / den Horbeln fast gleich / massen dieselben gleichfalls selten fliehen / wann sie nicht müssen / und sich auch wie jene in dem Rohre oder Gebüsche / in Rändern mit Gewürme nehren / sie haben auch einen solchen formirten Schnabel / und sind im übrigen von Farbe braunsprenglicht / und nicht viel grösser als ein Schnertz. An diesem Vogel ist seine Geschwindigkeit zu bewundern / gestalt derselbe / wann er dem Schützen ins Feuer sehen kan / sich so geschwinde unter das Wasser zu verbergen weiß / als der Blitz / da dann hernachmals die auf das Wasser schlagende Schrote wegprallen / und er ohne Schaden bleibet. Er ziehet auch wie andere Vögel / doch findet man derer selben öffters noch Winters-Zeit auf den Flüssen.

Unter dem Eiß-Vogel / und Wasseln / ist wegen ihrer Eigenschafft kein Unterscheid / massen sie gleich bruten / gleichviel ausbringen / und an einerley Oerter / nemlich am Ufer des Wassers ihre Brut haben / so ist auch ihre Nahrung einerley / nemlich Wasser-Würmer und Schnecken / ziehen auch beyde nicht hinweg / sondern bleiben Winters-Zeit an denen offenen Quellen und Flüssen / woselbsten sie / weilen sie gleich einer Ganß oder Endte mit Pflaum-Federn wohl verwahret seynd / die so genannte Wasser-Schwaden und Würmer unter dem Wasser gar künstlich heraus zu holen / und in der grösten Kälte sich dadurch wohl zu erhalten wissen; Doch sind sie an Farbe sehr unterschieden / gestalt der Eiß-Vogel von einer ungemeinen schönen grünen Farbe / welche auf dem Kopfe biß zum Rücken / wie auch an beyden Seiten hinunter mit weiß und blau Karpffen-schupig eingesprenget / und vermenget ist / auf denen Fittigen zeigen sich blau und weisse Federlein / welche sich im setzen als ein halber Finger breit / im fliegen aber noch eins so groß præsentiren / unterm Halse / wie auch unter denen Augen nach denen Fittigen hinunterwärts findet sich etwas weisses / mit Ziegel-braunen Flecken / Wechsel-Weise versetzet / die gantze Brust aber biß zum Schwantze ist Ziegel-braun oder roth / die Füsse sind ihme geschaffen wie der Meyse / nur daß sie hoch-roth / und in denen Gelencken weiß-streiffig sind / der Schnabel ist von einer ziemlichen Länge / und scharff-eckigt / vorn einem Roth-Specht nicht ungleich.

Die Wasser-Amsel aber siehet nur schwartz mit unvermerckten Sprenckeln / und unter der Kehlen gantz weiß.

Einige sagen / die Wasser-Amsel pflege / auch so gar im December / an denen Wassern einen angenehmen Gesang von sich hören zu lassen / und glauben / daß solche auf gleiche Art / wie die Nachtigallen / zu fangen / und mit noch leichterer Mühe fort zu bringen.

Von der Meer-Amsel. Die hecken hier zu Lande gar nicht / ziehen aber Herbst- und Frühlings-Zeit wie andere Vögel hier vorbey. Es ist ein schwartz-grauet Vogel / etwas wenig weiß eingesprenget / und etwas grösser als die schwartze Amsel / hat eine weisse Kehle / fast wie eine Wasser-Amsel. Er ziehet auf starcken Flugen / ist ein sehr tummer Vogel beym Heerde / massen die Vogelsteller wahrnehmen / daß wann bey dem Rücken einer etwann unversehens unter dem Garne wiederum hervor und davon kommt / derselbe sich auf die Krackeln oder Tritt-Reiser setzen soll / biß der Vogelsteller sein Rücken fertig gemacht / alsdann deser Vogel wiederum einfallen / und sich zum andermal rücken lassen soll. Sie sind sonsten von ungemeiner Fettigkeit / darinnen sie fast allen andern Mittel-Vögeln vorgehen.

Cap. XX.

Von der See-Schwalbe / Rohr-Sperling / Bachstelzen und dem Brach-Vogel.

Die See-Schwalben sind zweyerley / wiewol von einer Farbe / als Silber-weiß / ausser daß die eine Art etwas grösser / und wie die Endten dann und wann zu schwimmen pflegen / welches aber die andern kleinen nicht thun / sondern den gantzen Tag / auf Schwalben-Art über denen Seen und Teichen herum schweben / und ihre Nahrung vom Gewürme des Wassers suchen. Sie bruten hier zu Lande im Röhrig 3. biß 4. Junge / ziehen aber wie andere Vögel / wieder hinweg.

Den Rohr-Sperling / als einen kleinen Wasser-Vogel / auch vicht vorbey zu gehen / so siehet derselbe an Grösse wie ein Aemmerling / an Farbe aber wie eine Holtz-Muschel / nur daß er an der Brust weißlicht / und von einem geschmeidigern Schnabel als eine Lerche ist. Er hecket Sommers-Zeit in dem Röhrig / bringet 4. bis 5. Junge aus / ziehet aber Herbst-Zeit unvermerckt hinweg. Er hat sonsten nach seiner Grösse eine ungemeine starcke Stimme / und reget sich damit biß in die Nacht.

Der Bachstelzen sind zweyerley / jedoch haben sie einerley Eigenschafft / massen sie beyde ihre Nahrung an denen Sümpffen und Flüssen vom Gewürm / am meisten aber Wasser-Schnacken suchen / ausser daß eine Art grün und weiß / mit schwartzer Kehlen / welche hier zu Lande in hohle Bäume oder Gemäuer / auch unter den Dächern und Holtzstössen hecken / und 4. biß 5. Junge ausbringen / welchen sie gleich den Stiglitzen vor Liebe nachziehen biß an die Häusser / wann sie ihnen genommen werden / und dieselben auferziehen / die andere Art aber siehet gelb am Bauch als ein Weyrauch / und hat hell-graue / auf dem Rücken mit gelb vermischter Farbe. Diese bruten hier zu Lande wenig oder gar nicht / halten mit jenen den Hinaus- und Zurück-Zug zu einer Zeit / nemlichen im Früh-Jahr kommen sie eher nicht / als biß sie derer in ihrer Natur empfindenden warmen Nächte versichert sind / und ihre Nahrung von Gewürm erlangen können / weßhalben auch der Ackermann im säen genaue Acht auf diesen Vogel hat. Im Herbst-Monat aber

gehen sie am allererſten wieder fort / halten ſich am liebſten / in ſchattichten Gründen / wo Bäche flieſſen / auf / und laſſen im Frühling an ſolchen Orten ein helles Geſang von ſich hören / dardurch ſie ſo wol / als durch die ſchöne Farb / von der erſten Art / ſich unterſcheiden.

Brach-Vögel giebet es dreyerley. Erſtlich die Keilhacken oder Faſten-Schlier genannt / ein Vogel an der Gröſſe als ein verkühltes Calecutiſches Hun / und von Farbe als ein Trappe / mit langen Füſſen / dahero ſie ſchnell lauffen als ein Pfeil / in gewiſſer Zeit auch ſich wiederum zu ducken und zu verbergen wiſſen / haben auch einen Schnabel und Kopf nach Proportion in Form wie ein Trappe / ſind ſchnell vom Flug / und pflegen helle zu pfeiffen. Sie ziehen Herbſt- und Frühlings-Zeit hier zu Lande vorbey / bruten aber ſelten allhier / doch hat man dieſelben auch auf Brach-Aeckern und Stein-Ritzen wohl ehe gefunden / bruten zwey Junge / ſie ſind mit nichts anders als mit der Flinte zu bekommen. Ihre Nahrung iſt Gewürme / ſonderlich Regen-Würme.

Die andere Art wird Saat-Hüner genennet / ſie ſind von der Gröſſe als eine Taube / und von ſchönen bund-farbig- und ſprenglich-grünſchilderigen Federn / pflegen gerne Herbſt-Zeit auf den Saat-Feldern zu ſeyn. Ziehen in Menge / als die Kibitze. Ihre Brut geſchicht nicht hier zu Lande / dahero man auch nicht wiſſen kan / wie viel Junge ſie ausbringen.

Die dritte Art aber nennet man Dittgen / ſeynd die kleinſten unter dieſen dreyen / und von ſchönen bunden Federn / jedoch etwas weiſſer am Bauch / als die Saat-Hüner. Sonſten halten ſie ſich gleichfalls auf denen Saat-Feldern / ziehen auch zu gleicher Zeit / bruten wie jene nicht hier zu Lande. Sie ſind mit nichts anders als mit ſchieſſen / (wiewol ſchwehr / wegen ihrer Klugheit / und weilen ſie meiſtens in freyem Felde liegen) zu betriegen.

Cap. XXI.

Von vielerley Art Schnepffen / Kibitz und Waſſer-Läuffen.

DJe Ried-Schnepff iſt an Gröſſe ſo wohl als Delicateſſe, gleich der Wald-Schnepffe / wie auch an Farbe und Geſtalt / doch iſt ſie / in ihrem Fluge geſchwinder als jene / ſie ziehet auch wie andere Vögel / nachdeme ſie hier zu Lande / doch anders nicht / als in denen groſſen friſchen Moraſten ihre Jungen vier biß fünff ausgebracht hat. Ihre Nahrung iſt gleich der Wald-Schnepffe / nehmlich von denen weiſſen zarten Würtzelein / welche ſie in denen Sümpffen zu ſuchen wiſſen.

Der Pfuhl-Schnepffe oder Himmels-Ziege. Man findet an Farben keinen Unterſcheid mit der Ried-Schnepffe / auſſer daß jene etwas gröſſer iſt / dieſe aber darinnen differiret / daß / wann ſie geſprenget wird / dieſelbe in die Lufft hinaus ſteiget / und hernachmals einen krummen Bogen wiederum herabwärts flieget / und einen ſolchen vernehmlichen zitternden Laut / welches ſie mit denen Fittigen thun ſoll / von ſich hören läſſet / daß man ſich darüber verwundern muß / ſo wird ſie ſich auch öffters auf der Erden / wo ſie am Waſſer oder Sümpffen ſitzet / zumahlen bey Veränderung des Wetters durch ein / mit zweyen Thonen wechſelten Laut / hören laſſen. Sie brütet an Sümpffen und auf Hügeln ohne zugetragenes Gemiſte vier Eyer aus.

Der Haar-Schnepff / iſt etwas kleiner als erſtbemeldter / jedoch an Farb und Natur / iſt ſie derſelben allerdings gleich.

Moos-Schnepffen / fallen im Frühling und dann zeitlich / faſt noch vor angehenden Herbſt im Strich / an ſumpfichten Orten ein / und bruten nirgends anders / als in gar groſſen Sümpffen / allwo man ſie zu Zeiten auch jung bekommen kan.

Kibitz / dieſer Vogel iſt der erſte mit hier zu Lande im Frühe-Jahr / und zwar ſo bald als der Sumpff vom Froſte offen wird / darinnen er ſich nähret. Und ob er gleich ſonſten ein ſehr vorſichtiger und ſcheuer Vogel iſt / welcher Herbſt-Zeit nicht wohl an ſich läſſet / ſo iſt er doch wegen ſeiner Neidſichtigkeit in Brut-Zeit ſo kühne / daß er Menſchen und Hunden auf den Kopff flieget / und dahero im fliegen wohl zu ſchieſſen iſt. Seine Geſtalt iſt bekannt / maſſen er Sommers Zeit in allen Sümpffen anzutreffen iſt / er iſt am Schnabel wie eine Taube geſtaltet / hat auf dem Kopff drey oder vier Federn / als ein Reyher / iſt delicat zu eſſen / aber noch delicater ſind ſeine Eyer wann ſie zu finden / ehe ſie beſeſſen werden. Er bringet drey biß vier Junge / nachdeme er vierzehen Tage geſeſſen hat / aus / dieſelben ziehet er mit allerhand in Sümpffen befindlichen Gewürme auf.

Waſſer-Lauß. Dieſes Thier hat zackichte aus unterſchiedenen Gliedern beſtehende Hörnlein / einen ſehr langen Schwantz / wo der Leib hinten am ſchmälſten wird / theilet er ſich in zwey Theile / aus der Mitten dieſer Theilung kommen wieder zwey Schwäntzen / welche um die Mitten an der innwendigen Seiten noch einmal getheilet werden. Dieſer Schwantz beſtehet aus vielen Gliedern und Ringen / mit vielen rauhen Haaren beſetzt; Der Unter-Leib aus einer groſſen Menge Floß-Federn oder Füßlein / auch an dem Hinter-Leibe zwey groſſe rauhe Floß-Federn / mit welchen es vornehmlich zu ſchwimmen pfleget. Etliche ſind was röthlicht / andere was weiſſer / doch beyde durchſcheinend. Sie ſchwimmen ruckweiſe ſich fortſtoſſend / und wann ſie von ſchwimmen nachlaſſen / ſincken ſie mit dem Kopffe vor ſich nieder / wann ſie wieder anfangen / ſchwimmen ſie wieder nach oben zu. Wann das Waſſer was bewegt wird / halten ſie ein / und ſincken nach dem Grunde.

Cap. XXII.

Von den Weiden-Bäumen und Aspen.

SO ein Holtz bekannt / so ist es wohl die Weiden / weil ja fast kein einiger Mensch / wenigsten in Teutschland / der nur was von Bäumen gesehen / seyn wird / so nicht dergleichen kennen solte. Weil aber doch eines und das andere verborgen seyn mag / sonderlich die Vielheit und Unterschied derer Namen / so unter dem Wort Weiden stehen / zur Exempke, die

Band-
Bruch-
Gelbe-
Krebs-
Müthen-
Saal-
Sand-
Satz-und
Zähe-

} Weide.

So wollen wir nur mit wenigen berichten / was jeder dieser Specierum Eigenschafft seye.

Dienen demnach die Band-Weiden zum einbinden / Zäunen / Gehägen / Geländern / Spalieren / zu Ambulgacris (Spazier-Gängen) und andern Lust-Häusern. Ihr Wachsthum bestehet nicht so gut in abgeschnittenen und eingesteckten Zweigen / sondern wann junger Auf-Flug mit sammt der Wurtzel ausgehoben / und an bequemer Oerter transplantiret wird. Die Zeit zum setzen kan erwehlet werden im Frühling / da sie dann allemal ein paar Schritte voneinander stehen sollen / damit sie desto bessere Weitschafft / sich auszubreiten / finden mögen / und daß sie desto besser und stärcker treiben / können sie nur in ersten zwey Jahren beyde Frühlinge nacheinander / im zunehmenden Mond glatt bey der Erden abgeschnitten werden / wie sonsten die Weiden gestümmelt und beschnitten werden soll / braucht keines Unterrichts / weil es alle Bauren wissen / und damit umgehen können.

Die Bruch-Weide treibet am allererstẽ ihre Blätter mit einem solchen Uberfluß vom Safft / daß das Holtz nicht capable ist / denselben zu behalten / sondern lässt ihnen häuffig ohne gemachte Rißе mit denen Blättern ausschiessen. Es macht aber diese Mastigkeit / daß gedachtes Holtz wenig dauert / sondern gleich brüchig wird.

Gelbe-Weide / kommen in vielen Stücken / mit denen Band-Weiden überein / nur daß jene eine Pommerantzen-gelbe Schelffen bringet; Ausser diesen dienet sie gleichfalls zum binden / Zäunen / Gehägen / ꝛc. so gar / daß sie sich wie ein Strick winden und binden lässet.

Krebs- oder Müthen-Weiden können ebenfalls vor eine stehen / indem sie einerley Wachsthum und Verrichtung haben. Wann sie erwachsen / so braucht man sie statt derer Zaun-Pfähle / weil sie denen Eichenen nichts nachgeben / sonderlich in der Dauerhafftigkeit.

Saal-Weiden / haben ein gantz graulichtes Holtz und rauhe Blätter / treiben nicht sehr hoch / sondern bleiben gemeiniglich im Busch; Und kan man dieses Gebüsch nicht besser nutzen / als wann man solches denen Büttnern / Körb- oder Sieb-machern verkauffet / weil es nicht lange dauret.

Sand-Weiden halten sich gemeiniglich an denen Flüssen / Weyhern (Teichen) und andern sumpffigten Orten am besten / absonderlich / weil sie starcke Wurtzel schlagen. Man braucht sie zu Reißen / Verzäunung und andern mehr. Sie führen ein gröβres Blat / dann die andern Weiden / und ist das Holtz inwendig gelblicht.

Satz-Weiden sind die jenigen Laaß-Reißer / welche von denen Ständen im zunehmenden Monde des Früh-Jahrs gehauen und eingesetzet werden. Wann die Satz-Weiden gleich / nachdem sie abgehauen / eingesetzet werden / so bekommen und treiben sie nicht so wohl / als wann sie vierzehen Tage oder drey Wochen aufgerichtet in einen Bindel gebunden im Wasser gestanden. Im Einsetzen kan man ihnen allezeit einen feinen breiten Feld-Stein unterlegen / und und dann die Weiden darauf setzen / dann weil dieser Stein immer schwitzet und kühl dabey ist / so gibt es denen Weiden gute Krafft. Es ist auch zu observiren / daß diese Weiden nicht müssen zu lang seyn / sonsten können sie nicht wohl bekleiben / sonderlich setze man sie im sandigen Boden anderthalb / im feuchten aber eine Elen tieff ein / und behaue sie das dritte Jahr nach dem Einsetzen / so wachsen solche desto gerader und schöner.

Von der Zähen-Weide ist über obige Band- und Gelbe-Weide nichts zu bemercken / weil sie eben die Eigenschafften als jene hat. Ausser daß diese eine röthlichte Schelffen zeiget / und das Laub viel später als die andern treibet.

Das Aspen-Holtz ist zu gebrauchen / so wohl zu Geschirren als Back-Trögen / Muldern und andern Sachen / als auch zum bauen und brennen / es bleibet die Aspe an denen wenigsten Orthen lange gesund / und zwar gehet dieselbe an im Kern / woselbst sie durch einen in sich selbst gezeugten Wurm angefressen / hernachmals schwartz in demselben / und endlich mollmicht wird. Sie ist in dem Wetter von gar keiner Daurhafftigkeit / massen dieselbe / wann ein Ast abgehauen / gleich in demselben Flecke moderich wird / welches hernachmals der Specht / der ohne dem gerne in derselben wohnet / aushölert / und seine Junge darinnen ausbringet. Sein Saamen bestehet in langen rauhen Kätzgen / wie ein Finger lang / welcher gleich im Mertz eilig heraus schiesset / und so bald er von der Sonnen abgedorret / von einander stäubet und zerfället. Es führet auch dieses Holtz einen Sand bey sich / welcher aus der Erden durch den Safft in demselben mit in die Höhe läufft / und einwächset / welches die Muldern-Hauer an ihren hierzu beson-

ders scharffen Waffen mercklich / und nicht ohne Incommodität erfahren. Seine Blätter sind sonsten rund und glatt / doch etwas zackicht / und hängen an langen Stiehlen / wann der Wind gelinde streichet / ist dieses Laub in steter Bewegung / da es sich immer mercklich an einander schläget und rühret / daß man es hören kan.

Cap. XXIII.

Vom Ellern- und Eschen-Baum.

DJese Art Holtz ist am allermeinsten zu finden an den Wassern und sumpffichten Orten / weiln derselbe / wie einem jeden bekandt / sein Wachsthum guten Theils von der sümpffigten Fettigkeit hat / dahero er auch jehling in die Höhe scheusst / und an denen rechten fetten Orten jährlich halben Fingers-breit offtmals im Saffte aufsetzet / und ob er zwar unter die harten Gehöltze gerechnet / und sein Holtz zum Brennen besonders / wegen der dauerhafften Kohlen / æstimiret wird / so ist es doch ein weiches / brüchiges / und in dem Regen nicht daurendes Holtz / welches in weniger Zeit / gleichwie das Roth-Buchene / stöckicht und brüchig wird. Hingegen gehet es in den Wasser-Bauen allem Gehölte vor / massen dasselbe / wann es vom Wasser oder Sumpff beständig bedeckt bleibet / undenckliche Jahre dauret / daß man gar dafür hält / es werde solches endlich in solcher Nässe zu einem Steine / wie dann solches auch an etlichen Orten in dieser Verwandelung gezeiget werden soll. Es schläget sonsten am liebsten vom Stamme aus / lässt sich leichtlich schneideln und in die Höhe bringen / weiln das Wetter seinem Hiebe oder Beschädigung nichts schadet / sondern / wegen der sonderbaren Fettigkeit / bald wieder verlaufft. Seine Frucht ist nichts besonders / ausser nur / daß er vielfältige Träublein / in der Grösse der Arls-Beere / zusammen hänget / welche hernachmals Winters-Zeit / wann er verdorret / sich wie die Kieffern-Zapffen voneinander thun / und ausfallen / so hernachmals eine sonderliche Nahrung der Zeißlein wird.

Der Eschen-Baum ist mehrentheils an denen Oertern / allwo die Eller wächset / zu finden / doch wächset er auch an trocknen Orten / und in denen Wäldern. Ist ein zähes Holtz / dahero denen Wagnern nicht unbrauchbar / hat grobe Jahre / ist ungemein porös / und kömmt dem Nuß-Baum / sowol wegen seines Holtzes als Laubes / nicht ungleich / nur daß es etwas härter / das Laub aber mercklich klein-blätterichter ist. Es träget dieser Baum einen Saamen / welcher weißlicht und vielfältig in Forme derer Schotten an und neben einander auf Knopffbel hänget. Er ist leichtlich zu schneideln und in die Höhe zu bringen / weiln er im Wetter sehr dauerhafftig ist / schläget eine starcke Wurtzel / und ist also wegen seiner ungemeinen Sömmerung am allerbesten an denen Wassern / auf Wiesen / nicht aber in Gärten / oder aber wenigsten in denenselben nur in denen Hecken zu zeugen.

Cap. XXIV.

Einen Trast zu machen / so dem Wasser widerstehet / in denen Kellern und Gewölbern / oder Cisternen zu gebrauchen; Item gute Wasser-Kütte.

MAn nimmt wilde Dauch- oder Tufft-Steine / stösset sie zu Mehl / rädet solche durch ein Sieb / thut darunter frisch abgelöschten Kalch / macht es mit Wasser an / und arbeitets zum zweytenmal wohl durcheinander.

Wasser-Kütte. Nimm gestossen Glas / Hammer-Schlag / Ziegel-Mehl / Staub-Mehl und Leinöl / eines so viel als des andern.

Oder Ziegel-Mehl / Schweffel / gestossen Glas und Hammer-Schlag / jedes gleich viel / dann dreymal so viel Hartz / sämtlich untereinander zu einer Kütte gemacht.

Innhalt aller derjenigen Capitel / so in dem Zwölfften Buch des dritten Theils begriffen.

CAPUT.

I. Wie das Holtz zu pflantzen.
II. Von der Mannigfaltigkeit der Arten Geholtzes / in denen Waldungen oder Geholtzen.
III. Höltzer / welche unter die Weichen gerechnet werden.
IV. Busch-Höltzer / anbey zu beobachten / daß man solche / nach Beschaffenheit zu starcken Stämmen solle erwachsen lassen.
V. Wie das Alter der Bäume / item / die Baum-Stämme zu erkennen / auch was bey einem Schlag zu beobachten.
VI. Regeln / die Forstnerey haubtsächlich belangend.
VII. Was denen Forsten schädlich; Ob ein Eigenthums-Herr seinen Forst / ohne sonderbare Noth / zu Schaden richten dörffe. Item / von Forstlicher Servitut und Beschwerlichkeiten.
VIII. Ein junger Hund soll nicht in tieffem Acker / Getraid oder Grase / gearbeitet werden / sondern auf kahlen und festem Erdboden oder Erden. Item / von dem Leit-Hund.
IX. Von dem Hirschen / und was von ihnen zur Artzney dienlich.
X. Von Bären / Wölffen und Luchsen.
XI. Von dem Fuchse.
XII. Von den Haasen / Dachsen / und Otter.
XIII. Von dem berühmten Einhorn / wo es zu finden / und wie es gestaltet sey.
XIV. Von Raub-Vögeln.
XV. Von dem Amt und Verrichtung eines Falconier und Habichters / auch was er für Bereitschafft haben soll.
XVI. Von Auerhahnen / Fasan- und Birck-Hünern.
XVII. Von Rebhünern / Hasel-Hünern / und Sand-Lauffer oder Gries-Hun.
XVIII. Von den wilden Tauben.
XIX. Von denen Spechten / Weyrauch- oder Kirsch-Vogel / Mandel-Krähe oder Blaracк / Tannen- und Nuß-Heyer.
XX. Allerhand anderer Arten Vögel.
XXI. Von den Sang-Vögeln / und wie man solche solle pfeiffen lernen.
XXII. Von der Hetze / Staar und Papageyen.
XXIII. Vögel zu fangen / und Kugeln zu giessen / sie damit von den Bäumen schiessen zu können.
XXIV. Von der Natter oder Heck-Otter / so man sonsten insgemein die Viper-Natter nennet.
XXV. Vom Nutzen des Saffts unterschiedlicher Bäume; Item / Tugenden des Holtz-Ruses.

Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens
Dritten Theils
Zwölfften Buchs
Nutzliches Supplementum, oder curieuser Zusatz
Vom
Holtz- und Weidwerck.

Caput I.
Wie das Holtz zu pflantzen.

Nun man das Holtz pflantzen will/ so ist zu beobachten/ daß man genau nach dem Boden sehe; Dann wann er sandig/ so muß auch tieff gepflantzet werden/ damit man die Feuchtigkeit erreiche; Im Gegentheil aber/ wo es leim- oder thonicht/ muß man schwartze und tüchtige Erden in Forchen/ welche ebenfalls etwas tieff seyn sollen/ werfen. Wann nun die Wurtzeln verbrochen/ so dieselbige gerade im Bruch abgeschnitten/ und die Filamenta oder Zäserlein daran gelassen werden. Nach diesem legt man die Wurtzeln gebogen unterwärts ein/ und beschüttet selbige mit habiler und

ter Erden/ bedeckt solche auch mit etwas Haber und Kühe-Mist / und begiesst sie / so bickt die Erde an die Wurtzeln / und wächst Schnur-gerade in die Höhe.

Wann man aber mit ausgehobenen Bäumen fortpflantzen will/ so ist diß dabey zu bemercken / daß die Gegend / so zuvor gegen Mitternacht gestanden / auch wieder im Einsetzen gegen Mitternacht komme/ welches leicht kan bemerckt werden / wann man zuvor ein Zeichen an die Rinde des Baums gemacht hat. Diejenigen Bäume/ so eine glatte und geschlachte Rinde haben/ werden für die allerbequemsten zum Fortpflantzen gehalten.

Bey denen ausgehobenen Bäumen ist zu beobachten / daß / wann sie sollen verpflantzet werden / sie nicht tieffer als eines Schuhes tieff mit der Rinden/ von der Wurtzel an/ in der Erden stehen sollen/ und darff auch die Gruben nicht gantz wieder gefüllet werden / sondern muß etwas offen bleiben / damit der Regen / durch ein gemachtes Rinnlein vom Hange her/ in die Grube lauffen/ und sich allda versammlen möge.

Wann man Eicheln säen will/ so müssen sie / sobald sie aufgegantzen/ unten aufgeschnitzt werden/ welches geschehen soll im Martio, da sie dann schön gerad in die Höhe wachsen.

So aber die Ver- oder Fortpflantzung mit denen Bäumen geschehen soll / so bedient man sich dieser folgenden Manier. Dann / sobald die Bäumlein zum Ausheben und zum Verpflantzen groß genug seyn/ so erwählet man im Früh-Jahr/ wann der Mond ist/ einen Tag/ da es nicht regnet/ beschneidet und behauet die Aeste an den Bäumlein ohngefehr sechs Schuh über der Erden / alsdann rüttelt man dieselben fein gemächlich / damit die Stamm-Wurtzel gantz bleiben möge/ ziehet sie zusamt der Wurtzel heraus / und setzet sie / wie erst gemeldet / in die darzu bereitete Gruben. Die Buchen müssen länger im Stamm wachsen/ und wann sie dann oben abgehauen worden/ so pflantzt man man sie 2. Schuh tieff in die Erde.

Die Bircken werden im Augusto oder September versetzet/ wann es nicht gefrieret; Jedoch ist dieses dabey in Obacht zu nehmen/ daß sie nicht zu hoch seyn/ dann sonsten sie Winters-Zeit/ wegen des steten Rüttelns sich übel bekleiben würden; Wann nun diese Art in die Höhe kommt / so gibt sie / ohne ihren Stamm zu verderben / noch einen andern Nutzen; dann man kan Besem-Reiß von selbigem schneiden/ welches dem Eigenthums-Herrn ein nicht geringer Vortheil ist; Nur ist dieses darbey zu beobachten / daß die Forst- und Wald-Bediente fleissig nachsehen müssen / damit / wann das Besem-Reiß-Schneiden verpachtet wird/ es ohne Schaden der Stämme zugehen möge. Dann so man das Schneideln an allzu jungem Holtze vornimmt / oder zu hoch an dem Gipffel der Bircke hinauf schneidelt / solches bringet mehr Verlust/ als Nutzen. Ist derohalben am allersichersten / daß/ wann man dergleichen verpachten will/ solches an gesessenen Leuten überhaupts mit diesem Beding beschehe / daß/ wofern durch sie oder ihre Leute Schaden verursachet würde/ sie dafür stehen sollten. Und ist auch die Verpachtung nicht eher zu gestatten / als biß die Bircke anfänget / ihre Seiten-Aeste abzutrucken / welches man wahrnehmen kan / wann sie mit Holtz belauffen sind / und dürr werden wollen.

Cap. II.

Von der Mannigfaltigkeit der Arten Gehöltzes in denen Waldungen oder Gehöltzen.

Folgende werden unter das Harte gerechnet: 1. Eichenes / 2. Roth-Buchenes / 3. Stein- 4. Ahornes / 5. Messellernes / 6. Ilmenes / 7. Leimenes / 8. Birckenes / 9. Arls-Beer-Baumenes.

Der Eichen-Baum ist fast der bekandteste in Europa / und werden wenige Länder seyn / so nicht dergleichen bringen. Es befinden sich aber unter dem Wort Eich / nebst andern / die Haag- Hasel- Stein- Buch- und Zirn-Eichen; Welche zwar alle einerley Geschlechts/ von starcken und vestem Holtz/ Früchten/ Blätter/ Wurtzeln/ auch alle tieff und groß/ nur bestehet der Unterschied in denen Stämmen; Dann die erstern Arten haben einen niedrigen und starcken Stamm/ aber dabey grosse ausgebreitete Aeste / und diese tragen am meisten Eicheln/ so zur Mastung der Schweine absonderlich dienen / doch sind sie nicht so nützlich zum bauen / wegen ihrer Kürtze und ästigen Wuchses / specialement über der Erden / widrigen Falls / wann man sie zu andern Fundamental-Gebäuden brauchen will / sind sie sehr dienlich / indeme sie mit der Zeit unter der Erden schier wie zu Stein werden.

Die Hasel-Eich hält ihren Stamm gerade und hoch in die Höhe / hingegen hat sie desto weniger Zweige und Aeste / auch viel wenigere und kleinere Frucht.

Die Zirn-Eiche steiget über alle in die Höhe / mit gleichfalls wenig Früchten.

Von dem Eich-Baum ist zu wissen / daß dieser nützliche und starcke Baum / nie mit Nutzen kan beschneidelt werden / dann der Safft dringt auf allen Seiten des Hiebes heraus / in die Schößlinge / und benimmt also denen Gipffel-Aesten ihren Safft/ daß derselbige nicht hinauf komen kan/ dennoch der Baum von wegen der Nässe / von oben hinein faulet / müllmicht und Kernloß angetroffen wird. Wann es aber nicht geschneidelt wird/ so ist es einer von denen dauerhafftesten Bäumen / im Wetter Hitze und Kälte. Die Knopffen sind zwar an diesen Baum sehr sentibles, und können leicht vom Frost Schaden leiden / und eben dessentwegen bekommt er so spät in das

Jahr hinein seine Knopffen / damit dieselbe nicht mögen zu Grunde gehen. Die Frucht ist jederman bekannt / und siehet man solche alsbalden / so bald er nur seine Blätter voneinander thut. Von diesem Baum kan man alles nutzen / so wol Laub / Frucht / Holtz als Rinden ; Dann auch diese letztern einen nicht geringen Profit machen / sonderlich wo Loh-Mühlen seyn / dieweil die Loh-Gerber solche häuffig gebrauchen / welche hernach wieder genutzet zu Loh-Ballen kan gemacht / und statt des Holtzes im Winter in Oefen verbrandt werden.

Der Eich-Baum kommt aller Orten leichtlich fort / allein an der Winter-Seiten und Gründen wächst er viel mastiger / als an denen steinigsten Höhen und Sommer-Bergen. Jedoch sind die an andern Orten einer erwachsenen Eiche / in den Gründen weit vorzuziehen / weil sie viel dauerhaffter zu arbeiten.

Die jenige Eiche / so unter kieferichten Gehöltzen stehet / wächset zwar schön gerade in die Höhe / weil sie sich wegen der Engigkeit nicht also in die Seiten-Aeste ausströmmern kan / allein sie ist zum Bau / Brettern / Krippen ꝛc. nicht wohl zu nutzen / weil sie schattricht erwachsen / und also brosch und brüchig wird. Auf denen Schlägen ist sie wohl zu dulten und nützlich / in dem sie dem jungen Unterwuchs gar nicht / wie andere Bäume / schädlich im Unterdrucken ist / sondern behält seine Wurtzel viel enger / als die Buchen oder Linden beysammen / empfängt auch nur am meisten seine Geilung und Safft von der Hertz-Wurtzel.

Roth-Buche. Es ist diese Art Holtzes fast so vielfältig unter denen schwartz- und harten Gehöltze / als die Eiche zu finden / es wächset aber dasselbe viel mastiger / zumal an Winter-Leiten und Tieffen / als jene / ist auch auf denen Schlägen / weiln es zum Geschirre brauchbar / und meist auch gerade wächst / wohl zu dulten / nicht weniger wegen seiner Mast / die vors Wildpret sehr diensam ist. Es kan solches zu Rade-Felgen / Achsen / Brettern / Rollen / Tellern / Wurff- und Korn-Schauffeln / Löffel / Streich- oder Molch-Breten an die Pflüge / Kannen und dergleichen gebrauchet werden. Dieser Baum schläget starcke / breite / vielfältige Wurtzeln weit um sich / und zwar gantz flach auf der Erden weg / welche Wurtzeln / wann sie recht gegraben und loß gemachet / hernach mit dem umgefallenen Stamm ausgebrochen / zu reinen Schlitten-Kufen ausgeschnitten werden können. Er dauret nicht so lange als eine Eiche / massen derselbe vom Wetter leichtlich / so hart er sonsten / brüchig und stöckig wird / dahero auch / wann von selbem ein Ast gehauen / in wenig Jahren solcher Hieb müllmicht wird / daß die Spechte den Mulm heraus hacken / und ihre Jungen darinnen aufbringen.

Das Steinbuchene Holtz ist von ungemeiner Festigkeit / und wächset sehr wömmericht und knötig / meist ineinander / auch sehr niedrig und zwieselicht / dahero dieser Baum / ob er gleich in denen harten Gehöltzen vielfältig gefunden wird / demnach nicht wohl zu Laaß-Reisern zu nehmen ist / weilen er sich sehr oben in denen Aesten so wol verbreitet und Schatten verursachet / als auch in der Wurtzel weit um sich greiffet / und den Unterwuchs entkräfftet und verdrucket. Es wird dieses Holtz von seinem Saamen gezeuget / und ist in dem Bnsche gar brauchbar / besser / als ein Stamm. Der Stamm dienet anders zu nichts / als ins Feuer / dahin es sonderlich dauerhafftig in der Kohle / und länger als sonsten ein Holtz Hitze hält. Von seinem Saamen nähren sich die Kern-Beisser / Herbst- und Winters-Zeit / die etwann auf dem Zuge zurück bleiben / sonderlich gerne. Sonsten ist er im Wetter ein dauerhaffter Baum / und soll dieser Baum in dem Alterthum der Eiche gleich kommen / deshalben er auch zu Brahnen und Marcken in denen Gehöltzen sehr schicklich ist.

Ahorn. Dieser Baum ist nicht viel hier in denen harten Gehöltzen zu finden / sondern er stehet gantz eintzeln unter denseben / wächset gern gerade / wiewol meist etwas knotig und kügelich / er hat ein schönes / hartes / Kreiden-weisses Holtz / welches als ein Spiegel gearbeitet werden kan / dahero die Bretter zu Tischen / Rollen / Schräncken / Tellern / Löffeln / kommen / und dergleichen Geräthe sehr schicklich sind. Es ist ein mastiges / und schnellwächsiges Holtz / dessen Sommer-Latten so starck und lang gleich denen Aschenen ausgehen / schläget auch gerne vom Stamm aus / jedoch ist es besser / aus dem Saamen zu zeugen. Seine Blätter sind fast geformet wie die Arlsbeer-Blätter / wächset gern hoch und ohne sonderbare Seiten-Aeste ; Seine Wurtzel greifft nicht so weit um sich / dahero er auf denen Schlägen zum Laaß-Reissen sehr dienlich und vortheilhafft zu ziehen ist / massen er nichts sonderliches von Unterwuchs verdrucket. Ist im Wetter dauerhafft / und ist dem Mulm oder Stocken nicht unterworffen / hat eine gelbliche Schale / welche durch das Wachsthum nach und nach sich ablöset / auf Art des Fichtenen Holtzes.

Messelrne Holtz / ist vielfältig in denen harten Busch-Höltzern zu finden / massen dasselbe mehr ins Gesträuche / als in den Baum gehet / wiewohl es auch zum Baume gezogen werden kan / es gehet mit seinem Wuchs langsam zu / indem dasselbe gantz köpffig in einander wächset / unartig und höckerig / dahero selches gerne zu denen Hecken gepflantzet und zu denen Brahnen gezogen wird / weilen es sich sonderlich von andern Holtze in einander flicht / und dauerhafftig ist. Es ist sonsten dieser Baum zu denen Büchsen- und Pistolen-Schäfften / auch zu Zierung der Fuß-Boden und Schräncken sehr brauchbar / weilen solches fladerich und masericht. Hingegen nicht nutzbar zum Laaß-Reissern / trägt einen harten flüchtigen Saamen in Form eines Zwifalters.

Ilmen-Baum. Man hat diesen Baum nicht viel in denen Gehöltzen hiesiger Oerter / doch findet man denselbigen an sandigen Oertern mehr / als an schwartzerdigen. Und zwar stehet derselbe gerne an Quellen oder Brunnen. Es ist ein Holtz / welches erwächset / jedoch sehr unartig / seine Blätter sind dem Stein-Buchen an Gestalt gleich / doch aber noch eins so groß. Es wächset in seiner Wurtzel sonderbar masserich und knotig / dahero es auch zu Büchsen- und Pistolen-Schäfften / nicht weniger zu ausgelegter Tischler-Arbeit / gleich dem Messelleren / gebrauchet wird.

Leim-Baum. Dieser ist so wol an Holtz als Blättern / der Ilmen gleich / dahero man denselben vor das andere Geschlecht des Ilmen-Baums hält. Doch findet sich der Unterscheid / daß dieser Leim-Baum viel zärter und klein-jähriger als jener ist. Dahero er auch von den Tischern und Geigenmachern eher als jener gesucht wird.

Der Bircken-Baum ist einer von dem nutzbaresten Gehöltze mit / so wol wegen seiner Brauchbarkeit zum Geschirre / als auch zum brennen / dann die Wagner ihn zum Karn- und Leiter-Bäumen / zu Kutschen / Kisten / Schubkarn-Bäumen und dergleichen / wegen seiner Zähigkeit sonderbar suchen / nicht weniger ist derselbe denen Böttigern / wann er erwachsen / zu Bottichs- und wann sie noch klein / zu Dösen- und Faß-Reiffen nicht unangenehm. So ist er auch ins Feuer sehr gut / massen dieses Holtz als ein Liecht / nicht alleine wohl brennet / sondern auch im Feuer sonderlich daurende Kohlen hält. Dieses Holtz wächset meistens und am allerliebsten in sandigtem Boden / und zwar am allerlängsten und schicklichsten in dem schwartzen Holtze mit / zwischen welchen dasselbe in die Höhe gezwungen werden kan / daß es so glatt als an Bau-Stamm bleibet. Er ist im Wetter ziemlich dauerhafftig / und ob er zwar im Früh-Jahr viel Safft an sich zichet / dergestalt / daß man mit einem Bohrer dessen häuffig aus seinem Stamme abzapffen kan / nichts desto weniger so setzet er seinen Safft nicht hoch auf / hat sein Nutriment guten theils vom Salpeter. Träget zum Saamen ein länglichtes Glöcklein / in forma der Hasel-Katzen / welche aber anzeln Hägen / im Früh-Jahre sich abstreiffen / und in unzehligen Blätterlein eines in der Lufft fortfliegenden Saamens bestehen. Es gehet dieses Holtz mit seinem Laube langsam auf / daß auch der Landmann sich nicht ehe vor Frösten sicher zu seyn achtet / biß diese Knöpffe sich aufthun.

Das Bircken-Wasser / welches im Frühling aus der Bircken fliesset / ist gut für Lung und Leber / und heilet die Schmertzen der Augen.

Das Oel von der Bircken-Rinde ist gut für alle Geschwäre und Wunden. Es dienet auch / das Juchten-Leder zu machen. Schwindet einem ein Glied / so binde man darauf die Rinde von einer weissen Bircken / die zichet aus dem gantzen Leib die Nahrung zum schwindenden Glied; Hernach schmieret man das Glied mit dem Oleo Philosophorum, welches mit Kalch-Geist / Mumia und Spiritu Vini tartarisato durchzogen sey / wohl ein.

Zu alten Schäden an Armen oder Schenckeln / wickle eine frische Birckene Rinden darum / so heilet es / wann sie viel Jahr alt wären.

Die Bircke giebt gute Wünschel-Ruthen / um Wasser-Quellen zu finden.

Das Oel von denen Rinden vertreibt die Wantzen.
Die Ruthen davon machen fromme Kinder.

Mehrere Tugenden zu der Artzney / geben die Kräuter-Bücher.

Arlsbeerbaumen-Holtz ist den Birn-Bäumen nicht ungleich / weilen es mit selbigen / was die Fettigkeit und Klätte betrifft / guten theils überein kommet / ausser daß das Arlsbeer-Holtz etwas broscher und brüchiger als jenes. Es wächset sonsten / ob gleich feste und dauerhafftig / dannoch sehr scharff in die Sommer-Sprossen / ist im Wetter dauerhafftig und auf denen Schlägen wohl zu leiden / weilen es nicht sonderlich verdruckt / hingegen aber mit seinen fast alle Jahr vielfältigen Früchten / dem Wildpret so wohl als denen Vögeln (wiewol denen Vogelstellern eben nicht vortheilhafftig) dienet. Dieser Baum hat ein Laub an Gestalt fast wie Maulbeer-Laub oder Ahornes / ausser daß es röthlicher als jenes aussiehet.

Cap. III.

Welche Höltzer unter die weichen gerechnet werden.

1. Kühn-Baum. 2. Fichten. 3. Tannen. 4. Linden. Der Kühn-Baum hat seinen besten Wachsthum in dem sandigten Boden / sein Stamm / wann er abgehauen / schläget er niemals wiederum aus. Es ist sonst dieses Holtz zu vielen nöthig / als zum Bauen / zu Brettern / zu Bolen / und Wasser-Bau / weilen es seines in sich habenden Kühnshalben sehr dauerhafftig ist / item zu Schleissen und dergleichen. Es wächset sehr geschwinde / zumahln an denen Winter-Lagen / und seynd seine Jahre / wie lange der Stamm gestanden / so wol auf dem abgeschnittenen Stocke als auch an denen jedes Jahr austreibenden / und hernachmals an dem Schafft gar merklich-ästigen Querlein zu sehen.

Es sind etliche Wald- oder Forst-Verständige in dieser Meynung / daß man in stämmigem oder holtzbarem Holtze die zwey- oder dreystämmige / und also die stärckesten Bäume zum Bauen oder andere Nutzen dienlich heraus ziehen / und verkauffen solte / damit hernachmals die kleinen desto besser / und eher hernach wachsen / und der vorigen Grösse erreichen möchten. Es gibt es aber die Erfahrung / daß es eine höchst-schädliche Meynung ist / indeme diese stärckeste Bäume / wann sie gefället werden / nicht allein beym Umschlagen mit ihren Aesten und Gipffeln die kleinen mit umdrücken / oder wenigstens die Gipffel mit herunter brechen / sie auch an den Schalen beschädigen / sondern es wird auch hierdurch denen Winden Lufft gemacht / welches alsdann diese vormals bey denen grossen in der Gedult und Windstille gestandene Bäume / desto besser und stärcker bewegen / dieselbe in ihrer Wurtzel loßdrücken und biegen können / wordurch sie zum Wachsthum nicht mehr tüchtig / sondern nach und nach dürre werden / und dem Eigenthums-Herrn zum Schaden stehen. Weilen auch / wann die grössern heraus gezogen sind / alsdann der Saamen in der Erde beginnet anzufliegen und Wurtzel zu schlagen / durch diese noch stehende Stämme aber seinen rechten völligen Trieb nicht erreichen kan / und also in ein Kröpffiges Gebüsche sich verwandelt.

Ist demnach die beste und nützlichste Weise / daß wann man ein nunmehro zu holtzen zeitiges Fleck- oder Stück-Holtz holtzen will / erstlich zwar aus selben das beste zu Schindeln / Bretter / Bohlen / Bau-Böttiger und andern nutzbaren Holtze heraus ziehe / jedoch daß kein grösser Diſtrict, als man gedencket mit den Scheiten nachzukommen / vorgenommen werde / so dann gleich die Scheit-Hauer angeleget / das ausgerichtete nieder- und in Scheite hauen lasse / so gewinnet man die Zeit zum Nachwuchs oder Anfluge / und gehet das junge Holtz alles zugleich in die Höhe / gibt auch wiederum geschickliches gerades Holtz.

Woher dieses Holtz zum öfftern in grosser Menge verdorre / werden vielerley Ursachen angegeben / wordurch offtmals viel Holtz unnütz und zu Schanden wird. Und zwar so ist die erste / wann der Baum in der Erden an der Wurtzel / vielleicht wie etliche wollen / durch das widrige schwefflichte Erdreich entkräfftet / und ihm sein Safft entzogen wird / so fänget er an von dem Erdboden hinauf zu dorren / so / daß wann derselbe offtmals unten am Stamm hinauf keine Schale mehr hat / dannoch im Gipffel seine Nadeln so lange behält / biß ihme nach und nach der Safft hinauff zum Gipffel vertrocknet / und er endlich vollends angehet.

Diese Art Dörrung ist die schadhafftigste / massen allezeit eine Menge dieser Bäume beysammen zu finden sind / und immer einer den andern / durch die in der Erden zusammen und übereinander lauffende Wurtzeln / anstecket und krancket.

Die andere Ursache kömmet her vom dörren / dann wann die Regen aussenbleiben / so wird man in diesen Jahren / zumal an Sommer-Wänden und Bergen gar bald mercken können / daß dieser Baum vertrocknet. Doch pflegt diese Verdorrung nicht so weit / wie vorbenannte um sich zu greiffen / sondern kömmt nur dieser Schade auf die hin- und herstehende einzelne Bäume / welche an Wurtzeln entblösset / oder sonst auf magere Kranckheit / und dieser Wärme unterworffen stehen / solche werden nun allezeit von oben hinein / biß auf des Stammes Wurtzel zugleich verwelcken.

Drittens ist nicht die geringste Ursache an Ausdorrung / wann das Holtz nach einig-vorangezogener Meynung sehr ausgenommen / oder gelichtet wird / und die stärcksten Stämme heraus gehauen werden.

So ist auch vierdtens vielmal observiret worden / daß gewisse fliegende Würme / welche von Gestalt braun und hart / als ein Pferd-Hornisse / dergleichen Baum anstechen / und sind etliche Holtz-Verständige in denen Gedancken / es vermöge ein solcher Wurm durch sein Anstechen einen gesunden Baum zum Verdorren zu bringen. Allein es ist vielmehr zu glauben / daß ein solcher Wurm durch die Lufft empfinden kan / welcher Baum zu verwelcken inclinivet oder angefangen hat / dann / wann ihme der Safft anfängt zu vertrocknen / so wird er von einem solchen starcken Geruch / daß ihn auch ein Mensch empfinden kan / nach welchem dem Wurm angenehmen Geruch er hernachmals flieget / und sich häuffig anhänget. So ist auch zu wissen / daß die im dürren Holtz / zwischen der Schalen so wol als inwendig sitzende weisse Würme / in Gestalt der Engerlinge / keine Ursache an dem Verdorren des Holtzes sind / sondern es wachsen dieselbe gleichfalls erst / wann das Holtz anfängt zu welcken / aus der Fäulung des Saffts.

Dieser Baum hat seinen Saamen oben in dem Gipffel in kleinen Zapffen / als die Fichte oder Tanne / und wird solcher durch die Sonne (in der Herbst-Zeit) auskäumet / daß sich durch derselben Hitze die Zäpfflein von einander und in die Höhe geben / der Saame mit denen von Natur versehenen dünnen Blätterlein als Käfer-Flügelein / vom Winde hin und wieder verstreuet wird. Auch ist zu mercken / daß dieser Saame lange Jahre in der Erden / wann er keinen Raum oder Lufft zum Wachsthum bekommt / sich conserviren kan / weilen das Korn gleich dem Tannen / in nichts als einer lichten Materie als ein Terpentin bestehet / welches sich auch nicht ehe verwandelt / als wann es anfähet zu käumen. Es muß dieses Holtz in der Jugend durchaus nicht geschnedelt werden / dann sonsten der Safft aus denen Hieben heraus tritt / und hergegen oben im Gipffel zurück bleibet / daß es alsdann einen knötichten und mit Hartz belauffenen unartigen Stamm gibt. Obwolen dieser Baum / wegen seines allzugrossen Kühns (welchen er in seinem Holtze und Schalen hat) eine starcke Bitterkeit mit sich führet / so wird er doch / deme ungeachtet / vom Wildpret / zumal Winters-Zeit nicht wenig genossen / gestalt dasselbe den jungen Wuchs / wann er Manns hoch ungefehr gewachsen / und seine Schale noch zart ist / zwischen seinen Querlein mit den Zähnen so schädlich abschälet oder schabet / daß das Holtz zu nicht geringem Schaden des Eigenthümers / weilen es mehrentheils das beste und glätteste beschädiget / verdorret und zu Schaden wird. Sonsten ist dieser Baum im Wetter sehr dauerhafftig / welcher im Wasser / wie schon gemeldet / sonderlich diensam; Jedoch ist auch zu mercken / daß dieses Holtz / wann es zu Röhren genommen wird / nicht an moosigten Orten oder Winter-Seiten gehauen werden muß / sondern an der Sommer-Seiten / weilen jenes / seines fetten Wuchses wegen / wenig Kern und viel weissen Spint hat / welcher wenig Jahre in der Erden dauret / dieses aber / so dürr erwachsen / hingegen viel klein-jähriger / und stärcker von Kern ist / dahero noch einst so lange als jenes dauret.

Der Fichten-Baum schiesset gerader und länger in die Höhe als Tannen und Kiefern / muß auch mit Schneideln verschonet / wiewol man doch an etlichen Orten solches zu thun pfleget / es muß aber damit behutsam umgegangen werden / daß man nur die dürren / durchaus aber nicht die grünen Aeste ab- und die von dem stärcksten und vorwächsigten Stangen allbereit sichtbar zurück gedruckte und knopffige dürre Stangen hieraus haue / sonsten gehet es nicht ohne Schaden ab / und werden gleichsam einem solchen Baume dadurch die Adern geöffnet / und die Lebens-Kräffte zum Wachsthum abgezapffet. Dieses Holtz gehet neben einander gerade in die Höhe / und beflauffet sich mit der Wurtzel gantz flach auf der Erden hinweg / daß es also / zumal es keine Hertz-Wurtzel schläget / vorm Winde sich fast gar nicht / wann es Lufft bekommt / erhalten kan. Es ist auch dieser

Raum so voller Hartz / daß / wann er lochet oder gerissen wird / er jährlich ein merckliches von sich heraus treibet / und zum benöthigten Peche dargibt / wiewol mit diesem Lochen oder Reissen auch sehr behutsam verfahren werden muß / angesehen solches an keinem Orte rathsam / als wo das Holtz gantz unwerth / und gar nicht an den Mann zu bringen ist. Dann wann die Fichte / ehe sie zwey- biß dreyspännig ist / gerissen oder gelochet wird / so wird sie von dem Risse 10. 12. und mehr Ellen hinaus roth / und dahero zu Bret- oder andern Nutz-Holtze untaugbar gemacht / auch der Klöpffel / so weit der Riß gehet / zum Floß-Holtze nicht diensam / weilen er durch das ineinander gelauffene / und von Jahren zu Jahren verwachsene Hartz schwer worden. Dieser Baum aber / wann er gerade erwachsen / kan auch zu Schindeln genutzet werden / massen dieselben im Wetter dauerhaffter als die Tännenen / weilen sie nicht so mastig vom Holtze sind / jedoch ist manche Fichte voller Hartz Gallen / welche in dem Holtze nach und nach zwischen deren Jahren oder jährigen Trieben mit wachsen / und in der Länge fast als ein Finger zu befinden seynd / die hernachmals / wann die Schindel ins Dach gedecket / von der Sonnen ausgeschmoltzen wird / und durch die leeren Ritzen und Klüffte / alsdann der Regen eindringet. Dieses Holtzes Saamen ist kleiner als der Tännene / und in Forme eines ungenaueten Hirsen-Korns / ausser daß er breite dünne Flügelein hat / vermittelst welchen er durch den Wind auf eine unglaubliche Weite fort getraget werden kan. Dieses Saamen Körner sind eines süssen Geschmacks. Man hat in Acht zu nehmen / daß dergleichen Fichten-Kiefern- und Tannen-Art Holtzes / wann es je vermieden werden kan / nicht nach West oder Abend anfahe zu holtzen / massen wann dieses Holtz Lufft bekömmt / alsdann von denen aus diesem Ort meist und stärckesten kommenden und entstehenden Winden / die Bäume nacheinander umgedruckt / und zu grossem Schaden des Eigenthümers zu schanden werden. Auch ziehet dieses Holtz / wann es so dann nicht gleich zum Bauen oder Brennen aufgemacht werden kan / die Nässe / zumal im Früh-Jahre / an sich / und wird dadurch Bleyschwer / auch die hartzigte Feuchtigkeit oder gleichsam sein Leben durch solcher Wasser-Feuchtigkeit verhindert / daß es also vor ein todtes und nur halbes Holtz geachtet wird.

Der Tannen-Baum ist wegen seines Hartzes fast geartet wie die Fichte / wächset auch meistentheils gerne unter- und mit derselben in die Höhe. Er wird aber doch in diesem von der Fichte unterschieden und erkennet / weiln er eine weisse Schale / und von Nadeln etwas stärcker und grüner ist als jene / so wird auch sein Saamen eben in solchen Zapffen dergestalt / wie der fichtene gezeuget / ausser daß diese Zapffen alle aufwärts stehen / hingegen die fichtene unterwärts hangen / auch ist der Unterschied hierinnen / daß der fichtene im Früh-Jahr des andern / dieser aber im Herbste desselben Jahrs / da er gewachsen ist / auch ausflieget; Item / daß der Tännen-Saamen nicht in mehlichter oder körnichter / sondern in lauter hartzigter Materia / gleich als ein Terpentin von Geruch / bestehet / dahero er auch von der Fäulang lange in der Erden conserviret bleiben und dauren kan. Es ist sonsten dieser Baum wegen seines gleichfaltigen Wuchses / vornehmlich sehr brauchbar / zu Gefässen und zu Schindeln / auch ist er zu Wasser-Bauen und in den Wettern daurhafftiger als der fichtene / weiln er das Wasser nicht so leichtlich als jener an sich nimmt / jedoch etwas schwehrer / dahero der jenige / so bauen will / die Fichte dennoch lieber als die Tanne nimmt / er ist von der Natur mit einer Hertz-Wurtzel versehen / dahero er in denen Weiden ehe als die Fichten sich conserviren kan. Hat am allermeisten die Wispeln auf seinen Zweigen / welches eine Fettigkeit des Baums ist / so er von sich in Forme eines Corallen-Zinckens (ausser daß es grün ist / und Blätter gleich dem Portulac hat /) heraus treibet / welches ein sonderbahres gutes Gesäse vor das Roth-Wildpret ist / auch der Land-Mann dasselbe Winters-Zeit bey vorfallenden Futter-Mangel / pfleget nicht ohne Lebens-Gefahr herunter zu brechen / und sein Viehe / weiln es demselben so gut als Kraut / damit zu erhalten. Es wollen etliche davor halten / als komme diese Wispel vom Geschmeiß des Krammet-Vogels her / und zeugete also derselbe den / zu seiner eigenen Vertilgung / brauchbaren Vogel-Leim / durch sein Geschmeiß. Es ist aber dieses alles ohne Grund / und ist nichts anders / wovon die Wispel entstehet / als die übrige Fettigkeit des Baums. Doch mag der Erd-Boden hierzu auch etwas thun / dann diese Wispel zwar an vielen Bäumen / als an Tannen / Weiden / Aepffel-Bäumen / Eichen / doch nicht aller Orten gefunden wird. Sie ist sonsten die Materia / wovon der Vogel-Steller seinen Leim præpariren kan.

Linden-Baum. Dieser ist so wohl in dem Busch / ist aber nicht wohl mit Nutzen auf dem Schlage als Laaß-Reißer zu dulten / massen derselbige eine solche unglaubliche starcke Wurtzel in der Erden weit um sich schlägt / daß er das Holtz dadurch um sich herum vertilget / und durch seine Breite der Aeste erstücket. Sein Saame ist in Form eines kleinen Kirsch-Kerns / doch leichter zu erbeissen / als jener. Seine Blüthe von schönem Geruch / und dahero in der Artzney nicht undienlich / dem Busch-Holtze ist solches Holtz dahero nutzbar / massen dasselbe sehr mastig / und also zu Nutz des Hauß-Wirths vor andern bald anwächset. So hat es auch eine ziemliche Hitze im Feuer / hält aber gar keine Kohle. Es brauchen sonsten dieses Holtz die Drechsler und Bild-Hauer oder Schnitzer / weiln es schön weiß / auch zähe / und zum Figuren dahero nicht unschicklich ist. Im Wetter hat es fast die Eigenschafft als das Weidene / und jemehr man den Stamm köpffet / jemehr treibet er in die Höltzer oder Aeste / dahero ist er vor andern sonderlich zu Marck- oder Mahl-Bäumen schicklich / weiln er sehr daurhafftig vor der Fäule ist.

Cap. IV.

Buch-Höltzer / anbey zu beobachten / daß man solche / nach Beschaffenheit / zu starcken Stämmen solle erwachsen lassen.

1. Weiden-Baumenes-Holtz. 2. Ristern-Holtz. 3. Schießbeer-Holtz. 4. Hollunder-Holtz. 5. Rother Hollunder-Holtz. 6. Tax-Baum-Holtz. 7. Weiß. 8. Schwartz und 9. Hagedorn-Holtz. 10. Sanguinuß-Holtz. 11. Brillo oder Brill-Baum. 12. Herlocken-Bäumenes-Holtz.

Der Wiede-Baum ist ein zähes und fasichtes Holtz / welches ein grosses / graues / dickes / und wie das Holtz / fasichtes Blatt / und eine schwartze Beere treibet / welche / als die Arlsbeer in Träumeln wächset / die man geniessen kan. Es treibet dieses Holtz keinen hohen Stamm oder Busch / sondern hält sich gerne niedrig.

Das Ristern-Holtz pfleget am allermeisten in denen Hecken als ein dreischlichtes und stockichtes Holtz gefunden zu werden. Es hat dasselbe eine gras-grüne Schale / mit vier dürren grauen Streiffen umgeben und trägt ein grünes Blat / etwas breiter als ein Weiden-Blat. Seine Frucht bestehet in Pfirsch-Blüth-Farben / viereckichten Glöcklein / in Form einer Rauten-Knopffe / doch etwas grösser / welche Herbst-Zeit / wann sie von der Sonnen-Hitze / nach dem sie reiff / sich aufthut / vier gelbe Saamen-Körner / in Form eines halben Hagedorn-Kerns zeiget / und sehr angenehm ist.

Das Schießbeer-Holtz ist dreyerley / als erstlich ein dunckel-braunes von Farben / mit weissen kleinen Pünctlein auf der Schale bemercket / welches die Pulvermacher wegen seiner hierzu sonderlich diensamen Kohlen / gerne suchen / und führet ein Laub / fast wie eine saure Kirsche. Hernachmals ist eine Art / welche schwartze Beere trägt / in Form einer Wachholder-Beer / ausser daß sie in solchen / doch etwas kleineren Träublein / als die Arlsbeere wachsen. Sein Holtz ist feste / auch denen Schustern nebst dem Hollunder zu Schuh-Pflöcken sonderlich angenehme. Das dritte ist gleichfalls licht-grau von Schalen / und hat ein Blat / fast gleich dem Maulbeer-Laube / trägt in eben solchen vorgemeldeten Träublein formirte / doch stinckichte rothe weiche Beere / welche gleich wie das Holtz / von einem sonderlichen starcken und dem Menschen sehr unangenehmen Geruch ist.

Das Hollunder-Holtz ist zum öfftern in denen Höltzern / und zwar meistentheils auf denen Tax-Bäumen zu finden / und hält man davor / daß solches daselbst eben durch die Dächse / als welche dessen Beere Herbst-Zeit sonderlich gerne geniessen / aus dem von gedachten Dachsen dahin geschmeisten Kern gezeuget werde. Wie dieser Baum vom Wüchse / Blättern und Frucht beschaffen ist / habe zu melden nicht nöthig geachtet / massen derselbe jedem Hauß-Wirth auf dem Lande und in den Städten gnugsam bekandt ist.

Der rothe Hollunder wächset in denen Tannen-Höltzern von einer solchen Fettigkeit / gleich wie der gemeine Höllunder / ausgenommen / daß derselbe gantz röthlicht von Knopffen und Holtze siehet / trägt eine Beere von Gestalt wie die andere / auch inwendig mit zweyen Kernen / ausser daß / wie die andere Beere schwartz / diese hingegen roth siehet / auch nicht in solchen breiten Zwiefeln / sondern wie eine Wein-Träube formiret / seine Frucht trägt / auch wird solche in medio Junii zeitig / und ist derselbe Kern in der rothen Ruhr sonderlich heilsam zu gebrauchen / wird auch wie andere Hollunder-Beer von denen Vögeln / welche dergleichen zu ihrer Nahrung haben / sonderlich gesuchet / am liebsten aber von denen Hasel-Hünern.

Der Tax-Baum ist ein Holtz / welches zwar hiesiger Gegend nicht aller Orten wächset / doch wird er mehrentheils an steinigten Bergen gefunden / ist ein Winters- und Sommers-Zeit grünes Holtz / und gleichet dem Tannen-Holtz so / daß man wenig Unterschied darbey findet / ausser daß es in keinen sonderlichen Stamm treibet / sondern nur um sich wächset / gleich dem Wachholder-Holtze / dahero es auch die Gärtner in die Gärten pflegen zu pflantzen / und daraus / wann es in der Scheere gehalten wird / allerhand Figuren ziehen können.

Weiß-Schwartz- und Hagedorn / sind schlechte Höltzer / und wäre besser / daß sie gar nicht in denen Gehöltzen zu finden / weiln / wann das andere Holtz in die Höhe kommt / diese Arten Holtzes verderren / da es dann gleich von denen Spännern oder Holtzlesern weg getragen wird; Jedoch ist solches zu nutzen / wann man es in der Zeit abhauen / zusammen bringen / in lange Wellen binden lässet / und zum Ausbessern der Zäune und Hecken / worzu es sonderlich tauglich / verkauffet.

Es bestehet aber der Unterscheid dieses dreyerley Dorns darinnen: Erstlich der Weiß-Dorn hat eine weisse glatte Schalen und ein zackichtes Blat / in Form einer Messellernen / ausser / daß es etwas kleiner und glatter ist / mit sonderlichen langen harten und scharff-gespitzten Stacheln wohl versehen / trägt eine rothe glatte Frucht in Form der Arlsbeer / nur daß sie von meelichtem Geschmack / und einen doppelten Stein-harten Kern in sich hat / durch welchen es sich auch fort artet und aufgehet. Die andere Art ist der Hage- oder Rosen-Dorn / ein weiches starck-kernichtes Holtz / welches zwar in einem Sommer ungemein in die Höhe schiesset / aber von keiner langen Dauerhafftigkeit / sondern bald wiederum verdorret. Hat viele an einander einer Luchs-Klauen nicht ungleich formirte / und mit ihren spitzigen unterwärts stehenden Stacheln / welche denjenigen / durch dergleichen Gebüsche hindurch muß / nicht wenig anhalten und incommodiren kan. Seine Frucht

ist roth und glatt/länglich gleich einer Herlsken gestaltet/ und hat eben eine schwartze Schnuppe/ welche wenn sie Winters-Zeit teig wird/ nicht alleine wie die weißdorne von Menschen kan genossen werden/ sondern es suchen solche auch die Füchse Winters-Zeit gar gerne/ das beste an dieser Art Holtzes ist seine wohlriechende und zur Medicin sehr taugliche Blüthe/ nemlich die Rose. Die dritte Art ist der Schwartz-Dorn/ und ist derselben auch zweyerley/ nemlich der erste von der kleinen Art/ welcher auf den Steinritzen und Rainen wächset/ und die sogenanten Heckschleen trägt. Dieses Holtz ist so stachlicht und hart/ daß der/ welcher es abhauen will/ sich mit dicken Handschuhen gnugsam verwahren muß/ wann er nicht unzehliche Stiche bekommen will. Seine Blüthe ist von kleiner weiß-blätterigen Art/ denen Zwetschgen Blüthen gleich. Es wird aber dieselbe niemals anders als mit Schnee-Graupen oder kalten Winde hervor kommen/ welches dem Land-Mann zu seiner Gersten-Saat zu gewissen Merck-Zeichen dienet. Die andere Art ist zwar auch von solcher schwartzen Schaale und Stacheln/ es wächset aber und treibet dasselbe länger in die Höhe/ und ist in Blüthe und Frucht fast kein Unterschied/ ausser/ daß die Schleen etwas gröser als jene ist/ und dahero dieses Holtz von etlichen die wilde Schleen genennet wird.

Sangerius wird so wohl an Teutsch-Land/ sonderlich aber in Oesterreich und gegen Tyrol zu gefunden/ welches nur einen Busch machet/ jedoch ist er sehr dienlich zum binden/ wie die Saal-Weide/ hat aber ein viel härter Holtz als jenes; Es wächst in denen Zäunen sehr dick/ doch ohne Dornen. Das Holtz dienet sehr wohl zu Kloben/ Vögel mit dem Kautz zu fahen/ und aus denen dünnesten Rüthlein macht man die Riet/ durch die der Zettel bey denen Webern gehet.

Brillo oder Brill-Baum/ dieses Gesträuch wird in vielen Gehöltzen des Teutsch-Landes gefunden/ und ist zu weiter nichts nütze/ als daß man aus seinen schwanken Ruthen/ welche im April/ da sie im vollen Safft stehen/ geschnitten und geschälet werden/ Körbe/ Fisch- und Käß-Reusten machet; Die Wurtzeln hingegen dienen zu Eichel- und Wein-Hiepp-Stielen.

Das Herlscken-Bäumene Holtz/ welches ein hartes Holtz/ und am meinsten und liebsten auf denen Klippichten Orten/ auch steinichten Erd-Boden wächset/ hat ein braunes Holtz fast geartet in seinem Wuchs als das Meßellerne/ hat aber ein länglichtes Blat/ gleich dem schwartzen Schieß-Beer-Holtze/ es trägt mehrentheils in grosser Menge Früchte/ welche längelicht/ roth und auf dem Baume teig werden/ und vor eine sehr gesunde Medicin vor den Stein gehalten werden/ sie haben in sich einen länglichten steinigten Kern/ einem Dattel-Kern gleich/ durch welche diese Art Holtzes sich fort zeuget/ und wird mit recht unter die harte Art gerechnet/ weiln es als ein Horn ist/ wenn es dürre wird.

Es ist vor allen Dingen dahin zu sehen/ daß man die Busch-Höltzer in dergestaltigen Wuchs kommen/ und ihnen genugsame Zeit lässet/ daß davon hartes Scheid-Holtz geschlagen werden kan. Welches freylich ohne 40. bis 50. Jahr nicht wohl zu dieser Stärcke gelangen kan. Jedoch hat der Forst-Verständige wohl zu distinguiren/ mit was Arten Holtzes jedes Stuck Holtz bewachsen ist/ da denn freylich/ wenn dasselbe mit Saalweidenen/ Weiß-Dornen und dergleichen vermenget/ am allernützlichsten/ wenn man dergleichen Wuchs in 15. oder 16. Jahren einmahl abholtzen lässet/ anerwogen dieses Gewächse/ wenn das Lindene/ Meßellerne/ Weiß- und Roth-Büchene/ Ahornene/ und dergleichen anfangen in die Höhe zu gehen/ alsdann dieses erste benennte Holtz wiederum auszudorren/ welches hernachmals durch die Spähne nach und nach ausgeholtzet und weggetragen würde. Ist dahero vortheilhaffter/ wenn die Abholtzung solches Holtzes in 15. Jahren einmal geschicht.

Ist aber dergleichen untaurendes Holtz nicht mit denen harten Holtzen vermenget/ so ist ohnbedencklich nutzbarer/ wenn man demselben Zeit zu seinem Wachsthum lässet/ biß es zu Scheiten geschlagen werden kan. Denn es ist leicht zu schliessen/ daß wenn eine solche Art Holtzes erstlich in die Dicke und Länge geräth/ es alsdann in einem Jahre mehr Safft und consequenter Holtz auflegt oder sömmert/ als wenn es noch in kleinen Reiff-Stäben bestehet.

Cap. V.

Wie das Alter der Bäume/ item die Stämme zu erkennen/ auch was bey einem Schlag zu beobachten.

Es ist vorher schon gemeldet/ daß jeder Baum jedes Jahr rund herum seinen Safft auflegt/ welches/ wann der Baum abgeschnitten oder gehauen/ mercklich als ein Ringel zu sehen/ und von der Schale bis zum Kern zu zehlen ist/ und weiset dieses das Alter des Baumes sehr genau. Das Alter am Fichten-Tannen und Kiefern-Holtze daran zu mercken/ wann man die Quirl oder Aeste/ welche eine Elle ungefähr von einander/ von der Erden an biß in den Gipffel zu stehen/ zehlet. Es wollen etliche Holtz-Verständige zwar behaupten/ es wüchse und streckete sich diese Art Bäume nach und nach/ gleich einem saftigen weichen Gewächse/ als Hopffen/ Schwammen und dergleichen/ und käme also in die Aeste oder Quirl durch das Wachsthum nach und nach höher. Es ist aber diese Meinung falsch/ denn dieses und alle Arten Holtzes wachsen und stossen nur das erste Jahr aus der Erden in die Höhe/ welches hernachmals beständig stehen bleibet/ und in die Höhe sich nicht weiter strecket/ sondern von Jahren zu Jahren oben in der Spitze seine Höhe nach und nach austreibet und erreichet.

Einen Bau-Stamm zuerkennen/ ist freylich derer Zimmer-Leute Meynung/ daß je länger das Holtz/ je lieber sie solches haben/ doch kan auch/ nachdeme die Gebäude sind/ das kürtzere gebraucht werden. Es muß aber ein Bau-Stamm wenigstens/ wann er spännig

nig / 24. biß 30. Ellen bauen wiewohl im wüchstiger Holtze man auch Stämme findet/ welche 40. biß 42. Ellen bauen.

Hiernechst gehöret auch zu einem geschicklichen Bau-Stamme/ daß er nicht hohl sey / welches der Schlag mit der Axt an selben durch den hellen Klang gleich anzeiget. Daß er nicht zu ästig sey/ denn die starcken kernichten Aeste nicht allein den Zimmermann beym Ausschlagen Mühe geben/ sondern auch der Stamm an sich selbst nicht geschüllig zu arbeiten ist/ daß er schöne gerade Länge habe/ nicht faul fleckicht/ wenn es aber Fichten/ ob er roth-seitig sey/ bey solcher Bewandnis er nicht zum bauen taugbar ist.

Der Schindel-Stamm soll von einer solchen Beschaffenheit seyn/ daß er gleich spaltig/ welches der Holtz-Händler oder Schindel-Macher gerecht nennet/ denn wie alle Art Holtzes/ wenn es zumahlen im Wetter oder Winden erwachsen/ sich drehet und windisch herum lauffet/ gleich wie andere brahnige Gewächse/ als Hopffen/ Baum-Winden/ ꝛc. jedes mahls gegen die rechte Hand ihren Anflug nehmen/ also auch dieses Holtz. Gehet nur ein solcher Baum ein wenig gedrehet/ so ist er zu schindeln undienlich/ dieses wird schnellgehend genennet/ gehet er aber gerade in die Höhe/ so gehet er gerecht. Hernach muß er nicht wommerlicht gewachsen seyn. Denn mancher Baum spaltet wohl gerecht oder gerade/ er ist aber wommerlicht/ das ist/ er reisset nicht gerad hindurch/ sondern splittert und zasert sich beym Spalt/ dergestalt ist er unbrauchbar. Und diese beyde Stücke oder Fehler kan der Hauer inne werden / wann er aus dem Baum ein Spähnlein eines Fingers lang und Hand breit heraus hauet/ und selbiges ein parmahl spaltet / welches zwar nicht gerne nachgesehen wird / dann weiset ihme dieses gleich die Güte des Baumes. Es muß auch ein zum Schindeln dienlicher Baum nicht Kern-ästig seyn/ das ist/ wenn er starcke Aeste hat/ welche er von Jugend auf getrieben und ihme aus dem Kerne gehen/ denn solche drücken das Holtz nach und nach/ daß es nicht gerade oder gleichspaltig bleibet. Ferner auch nicht rothe Seite haben/ nemlich wenn er etwas krumm an einem Rande heraus und nach und nach wieder in die Höhe gewachsen ist/ so wird die äusserste Seite roth/ und wann man dieselbe spalten will/ so springet das Holtz oder Spähne hinweg / und dieses schicket sich zu schindeln keinesweges. Nicht Eiß-klüfftig/ viel weniger Kern-schalig/ welches letztere an vielen zumahl Tannen-Stämmen gefunden wird/ und doch am allerwenigsten zu erkennen ist/ dann man davor hält/ daß bey starcken Winden die Jahre inwendig im Baume zerschoben werden/ welcher hernachmals/ weiln das Holtz inwendig allezeit trocken/ nicht wieder zusammen wächset/ und dergestalt zu Brettern und Schindeln unbrauchbar befunden wird. Es muß auch der Schindelmacher jedes mahl dahin sehen/ daß er solches Holtz in Gründen oder Winter-Seiten suche/ allwo es schattig und mastig erwachsen ist/ denn solches spaltet gemeiniglich gerne/ weil es grob-jährig/ das ist/ wie jedes Jahr die Ringel auf dem Stamm anzeigen/ daß es noch eins so hoch oder dicke als das in der Sonnen im Safft aufsetzet/ wie dann dergleichen Schindeln im Wetter kurtze Zeit dauren/ denn solches Holtz sehr porös und schwammich ist/ und alsobalden vom Regen gefressen wird.

Es dienet auch das meiste dürr erwachsene Holtz zu Schindeln/ deßwegen nicht/ weiln es erstlich selten recht faltet/ wegen seiner Festig- und Zähigkeit/ die es von der Sonnen erlanget/ hernachmals auch in selbigen Holtze der Kern meistentheils nicht in der Mitte/ sondern ein Drittheil gegen der Sonnen Anfang zu/ zufinden ist/ und dieses dahero/ weiln die Sonne die Jahre gegen Aufgang und Mittag durch ihren hitzigen Schein kleiner/ hingegen aber horniger und härter erhält/ als auf der Nord-Seiten/ allwo sie den Stamm nicht so bescheinen / und dahero der Safft höher aufsetzen kan/ welches der Holtz-Verständige die hohe Seiten nennet/ wiewohl bißweilen auch an diesem ungleichen Kern hauptsächlich die stärckste Wurtzel des Baumes Schuld ist/ daß wohin dieselbe stehet/ auf selbiger Seiten der setteste Safft in Baum gehet.

Es hat auch der Schindelmacher im Früh-Jahre bey der Zeit/ als in welcher das Holtz borsch und mastig ist/ dahin zu sehen/ daß er keine Schindeln mache/ denn dieselben sind beym Wetter nicht von solcher Dauerhafftigkeit / als die Herbst- und Winter-Schindeln/ denn um selbe Zeit/ ist das Holtz wiederum in seiner vollkommenen Reiffe/ und der Safft in Holtz und in Hartz verwandelt worden.

Ein Schleussen-Stamm; Hierzu wird Kiefern-Holtz gesuchet / und zwar so muß dasselbe wie das Schindel-Holtz gleichspaltig uud ohne Aeste seyn/ vornemlich aber klein-jährig oder dürr erwachsen / denn je kleiner der Stamm von Jahren/ je dünner und wohl brennender wird die Schleusse/ welches man mit Aushauung eines kleinen Spänleins/ wie man bey dem Schindel-Stamm/ gewahr werden kan. Es wird aber dieses Holtz zu Spaltung der Schleussen sonderbar gut zubereitet/ wenn es gefället/ und so lange im Wetter liegen bleibet/ biß die Schale herunter gehet/ und dasselbige in dem Spint oder in dem äussersten weissen Holtze/ welches biß auf den Kern gehet/ grau worden ist/ alsdann ist es tauglicher/ als wenn es frisch ist.

Ein zum Brettern diensam erwachsener Stamm/ so wohl Tannen/ als Fichten und Kiefern/ muß/ wie beym Schindel-Stamm gemeldet/ weder Eiß-klüfftig noch faul-fleckicht oder Kern-schälig/ item von starcken Aesten rein seyn/ sonderlich die Tanne/ in welcher am ersten die Aeste beym Schnitt loß gedrucket werden/ und beym Herausfallen die Bretter unwerth machen/ so ist auch kein dürrer Stamm oder Wind-Bruch hierzu dienlich / massen diese Bretter / wann sie zu Tischen oder Schräncken verarbeitet werden/ beständig pflegen zu knacken / denn dieser Baum beym Bruche dergestalt starck erschüttert worden / daß er zwischen denen Jahren sich gleichsam loßgeschoben/ und dahero diese knäcken/ wann solche Geräthe ein wenig geschoben oder gereget durch Widersetzung von sich hören läst. Es muß auch der Stamm/ wann er fichten/ keine rothe Seite haben/ welches dahero kommet/ wenn der Stamm in seiner Jugend zu Bechschaben gerissen/ oder gelochet/ item: Wenn er angehauen worden/ und dieser Hieb nach und nach wieder zugelauffen/ so gibt es etliche Ellen in dem Stamm hinauf durch die Ausflieſſung des Sasftes oder Hartzes aus solchem Hiebe ein rothes od-

gleichsam Todten-Flecke / und solches machet alsdann kein taugliche oder reine Bretter. Er muß auch nicht wammig oder knotig seyn / welches alles der Augenschein gleich weiset. Und dieses insgesammt ist so wohl beym Bolen / als auch beym Böttiger- oder Spannen-Holtze in acht zu nehmen.

Wann ein Schlag in dem Anflug nicht verhindert / sondern zum baldigen Wachsthum gebracht werden soll? so ist zu mercken / daß ein junger Schlag im schwarten Holtze nicht / wie etliche wollen / die ersten 2. biß 3. Jahre durch das Viehe betrieben werden soll / welches ihrer Meynung nach dem Saamen / welcher im Mooß oder Graße hienge / in die Erde wohl hinein trette / und denselben dadurch zum zeitigen Keymen und Wachsthum befördere; Welche Meynung im Grunde falsch / und der Herrschafft zum höchsten Schaden ist / denn wenn der Schlag geräumet / und das Holtz abgeführet worden ist / so muß er billich gleich das erste Jahr durch Hege-Wische bestecket / und vor den Trifften fleissig bewahret werden. Dann wann dem Saamen durch Abholtzung des Gehöltzes Lufft gemacht wird / so gehet er gleich im ersten Jahre aus / kommt nun das Rind- oder Schaaf-Viehe dahin / so tritt dasselbe die Jungen Pflantzen / welche noch zart / nicht alleine in den Erd-Boden / sondern es genieſſet auch dieselben das Schaaf-Viehe zu mahlen das Tannen sonderlich gern / und beisset denselben die Spitze ab / macht also hierdurch diesen Anwuchs in wenig Stunden zu schanden / massen diese verbissene Fichtlein oder Tannen das andere Jahr zu keinen brauchbaren Stamm Hoffnung geben / sondern auf der Seiten ausschiessen / daß es alsdann besser / wann dieselben gantz und gar vom Schlage weg wären. Will man aber einen Schlag in zeitigen Anwuchs bringen / so lasse man nicht alleine das Viehe denselben meiden / sondern man lasse solchen auch nicht begraſſen / denn das alte Gras muß eben diesem Wuchs nebst den am allererſten anfliegende Bircken / den Schatten geben / welcher anfänglich diesem Holtze gleichsam sein Leben ist / und wenn es hernachmals 6, 8. bis 10. Quirl erreichet / so verdrucket es die Bircke wiederum / und leidet derer selben mehr nicht / als was müglich zwischen demselben schandächtig in die Höhe hinaus wächset / da dann der Forſt-Bediente zu beobachten hat / daß er die verdruckten Bircklein zu reiffen / oder wie sie an den Mann zu bringen anweise / und aushauen lasse / anbey aber in acht nehmen muß / daß dasjenige / was stehend bleiben / und von dem Holtze gelitten werden kan / nicht mit hinweg gehauen werde.

Cap. VI.

Reguln / die Forstnerey hauptsächlich belangend.

IM Jenner sollen die Jäger dem Wolff fleissig aufpassen / dann er würgt das Wildpret auf dem Eiß / und frisst Erden / wann er sonst nichts bekommen kan / reisset auch Menschen und Vieh darnieder.

Das Brenn- Bau- und Zaun-Holtz / Item Pferchgerten / Stozen / Raif / Taugen / Wagner-Holtz / und andere Nothdurfft aus dem Wald / an seine Behörde bringen: Auch das Reisich auf Büschelein binden zu lassen / damit das Wild seinen Lauff / und das zahme Vieh zu erſaubter Zeit seine Weide ohnhinderlich haben könne.

Hasen- und Füchs-Jagden anzustellen.

Dächse aus ihrem Lager graben zu lassen.

Im Februario: In diesem letzten Monats-Viertel ist das Busch- und Schlach-Holtz abzuhauen / auszugeben / darbey aber zu beobachten / daß man die junge wilde Obst-Bäume und Eichen stehen lasse.

Wo auch der jungen wilden Stammen zuviel beyeinander stunden / sollen selbige ausgegraben / auf die Bau-Güter gesetzt / und mit guten Obst-Zweigen geimpffet werden.

Wofern man einige neue Gebäue künfftigen Sommer über aufzubauen gewillet wäre / solle man in diesem Monat das Holtz auszeichnen / ehe der Safft einschiesset / fällen / und vor Georgii aus dem Wald führen / auch das Abholtz hinweg raumen.

Die Richt-Statten sollen diesen Monat auch ausgeschneyt werden.

Denen Auerhahnen im Faltzen aufzupassen / und sie nach dem Schuß zur Kuchen liefern / die Hennen aber unverirret lassen.

Haasen-Jagten anzustellen.

Im Martio: Weilen sowol der Herrschafft als Unterthanen sehr viel an der Nach-Zucht der jungen Eichen-Bau- und Obst-Bäume gelegen; Als ist dahin zu sehen / daß jährlich gantze Communen oder Privati, welche Bau-Holtz genossen / hinwieder eine erkleckliche Anzahl junge Stämme in die Först einsetzen / solche mit Pfosten vorm Wind und Wild bewahren / an den Trag-Eichen die Gipffel etwas abstutzen / an den Bau-Stämmen aber völlig übersich schiessen lassen.

Die Füchse- Haasen- und Rehe-Jagden zu continuiren.

Dannen-Saamen zu suchen / und an öden Orten einer Hauen-tieff einhacken zu lassen.

Im April: Weilen sich die Vögel nun beginnen zu paaren / als ist der Vogel-Fang gäntzlich abzustellen / auch ernstlich zu verbieten / daß niemand sich solle gelüsten lassen / die wilde Enten- Schwanen- Reb- und Hasel-Hüner-Eyer auszunehmen.

Das in denen Wäldern vorräthige Holtz solle vor Georgii hinweg geführet / und der Wald geräumet werden.

Junge Eichen setzen zu lassen.

Fichten-Wälder anrichten und besämen.

Im Majo: Allda ist / was vom vorhergehenden Monat noch reſtirt / ins Werck zu richten.

Im Junio: Daß die jung-auffschossende Wäld mit dem Vieh nicht betrieben / die obere Spitzen abgefretzet / und zu Kropff-Holtz verwüstet werden / ist genaue Obsicht zu haben.

Sobald aber die junge Wäld so hoch erwachsen / daß das Vieh den Gipffel nimmer erreichen kan / so ists nutzlich / wann das Vieh dahin getrieben / und

das Gras samt dem Holtz bey Aestlen abgefressen werden / wordurch der Stamm desto mehr in die Höhe zu wachsen getrieben wird.

Auf Johannis gehet der Vogel-Fang wieder an / und kan man durch Donnen und Roß-Harletze / mittelst ansteckender Kirschen / die Lager-Vögel hinweg fangen.

Welche Lager-Vögel und ihre Jungen / wann sie nicht weggefangen werden / die Strich-Vögel zu vertreiben pflegen.

Die Rebhüner gehen vor Jacobi nicht ins Feld / sondern halten sich / gleich den Hasel-Hünern und Schnepffen / in den Vor-Büschen unter kleinem Gestäud auf / daselbsten sie dann mit Last austräumender kleiner Weglen / ansteckender Boden-Gerichlen oder Tannen / und dahin-streuenden Kirschen / Erdbeer oder Heydelbeer / gar leichtlich zu fangen / und in die Kuche zu bringen seynd.

Im Augusto: Weilen der Safft im Holtzwerck nun wieder zuruck gegangen / als kan man Bau-Brenn-Kohl-Wagner- und dergleichen Holtz in Wäldern ohne Schaden fällen und hauen.

Weilen von Johannis biß Bartholomäi man pfleget in Feldern die Vögel mit der Leim-Ruthen zu fangen.

Also gehet man nun von Bartholomäi biß Martini auf den Herd. Item / man richtet die hoch und untere Thannen-Gerichten nach Streich-Vögeln in den Wäldern an.

Aeckerichs Bericht von den Fürsten zu fordern.

Nicht weniger kan das in der Frucht sich bißhero gemästete roth und schwartze Wildpret nach Belieben gejagt / geschossen / und zur Kuche gebracht werden.

Im September: Nun ist Zeit / auf Michaelis die Aeckerich-Wäld mit Schweinen zu beschlagen / und richtige Specificationes darüber zu halten / am nutzbarsten ist aber dasjenige / so man nicht selbst beschlägt / überhaupt zu verleihen.

Wann wenig oder gar kein Aeckericht gerathet / kan der Grund-Herr den Weid-Gang selbst betreiben / oder aber um ein Benahmtes verleihen lassen.

Die Hirsch-Jagden anzustellen.

Auch mit Schwein-Jagden den Anfang zu machen / und biß Andreä continuiren / um welche Zeit sie beginnen schiltig und mager zu werden.

Den Vogel-Fang zu treiben / junge Enten auf denen Seen zu schiessen.

Das Brenn-Bau-Wagner- und Blöcher-Holtz anzuweisen und auszuzeichnen.

Im October: Allda continuiret das Jagen mit roth und schwartzen Wild.

Item / der Vogel-Fang.

Dann ist das Büsch-Holtz zu hauen / und in Büschel zu binden / damit es noch etwas auströcknen kan.

Nicht weniger ist auch das ander gefällte Holtz aus dem Wald zu schaffen.

Im November: Daselbst seyn bey dem fallenden Schnee die Füchs / Lux und Wölff zu jagen.

Ingleichem die Schwein-Hetze anzustellen.

Im abnehmenden Mond Bau- Brenn- und Wagner-Holtz zu fällen.

Im December! Bey der Winter-Bahn solle alles Bau- und Brenn-Holtz / soviel möglich / aus dem Wald geführet werden.

Weiln der Schwein-Hatz auf Andreä sich endet / als seyn die Reh- und Hasen-Wolff und Füchs-Jagden anzustellen.

Item / der Rebhüner-Fang mit den vorstehenden Hund und Tyraß.

Cap. VII.

Was denen Forsten schädlich; Ob ein Eigenthums-Herr seinen Forst ohne sonderbare Noth zu Schaden richten dörffe. Item / von Förstlicher Servitut und Beschwehrlichkeiten.

SInen mercklichen Schaden in denen Fürsten verursachen die hin und wieder fahrende Fuhr-Leute / dann dadurch machen sie nicht nur offtermalen neue Weege / sondern sie verderben und zerknicken gäntzlich den neuen Anwuchs / und machen das Wild schüchtern.

Es dienet auch zu keinem geringen Schaden / wann Bauern und Frembde / nach ihrem Plaisir, Wagen-Leiter-Bäume / Deichseln / Bind- und Höb-Knittel / ꝛc. abhauen. Dann hierdurch werden nicht nur viele Bäume verderbet / sondern auch zu vielen andern Excessen Thür und Thor denenselben aufgethan.

Das unachtsame Feuer-Machen stifftet auch öffters grossen Schaden an / indeme nicht allein das Wild verscheucht / sondern auch der Forst wohl gar durch Feuers-Brunst vieles leiden muß.

Item / wann die Wald-verzeichneten Bäume zu hoch abgestammet und gefället / absonderlich die Stöcke nicht alsobalden mit abgeschmatzet werden.

Es ist über diß ferner schädlich / wann die Limites foreſti und Holtz-Gräntzen nicht eigentlich marquiret sind; Dann hieraus entstehet ein ewiger Disput, und kan dem Forst-Herrn unbeschreiblicher Tort und Schaden geschehen / indeme die Benachbarten mit Jagen / Hetzen / Pirschen / Wild-Verfolgen / Hüten und Treiben / ꝛc. ihn jederzeit turbiren / Verdrüßlichkeiten verursachen / und / zum grösten Nachtheil des Gehöltzes / ihr vermeyntes Recht prosequiren.

Dahero ist es gut / daß ein jeder Forst- und Eigenthums-Herr die Limites und Gräntz- oder Holtz-Marckungen / wo keine zu finden / bey Zeiten setzen lasse.

Obwolen einige Gewinn-süchtige Forst-Bediente sich finden / die entweder / wegen des Accidens der Stöcke / oder anderer Ursachen halben / einem Eigenthums-Herrn beybringen / daß ihme frey stünde / Holtz in seinem Eigenthum zu fällen / wie / wann / wo /

und wieviel er wollte/ also hätte er auch Macht/ die gesunden/ grossen und tragbaren Mast- und Werck-Bäume heraus zu ziehen / damit das andere dabey bessern Wuchs bekommen möchte; So wollen wir einiger Rechts-Gelehrten Meynungen anführen/ welche durchaus diese ohne besondere Noth vorgenommene Holtzung widerlegen / und ihre Raisons kürtzlich mittheilen. 1. Könnte solches Gehöltz so bald nicht wieder wachsen. 2. Müsse es auf Casus necessitatis, (Kirchen oder sonst öffentliche Gebäude aufzubauen; Item/ wann Orte mit Feuer heimgesucht würden) verspahret werden. 3. Auf allerhand Mißwachs; da dann es darnach zu spät seyn würde/ die vorige Ruinirung der besten Stämme zu bereuen/ wann alsdann ein Mangel entstehen solte/ nicht so wol nach Brod als nach Hol; Wie dann der berühmte JCtus Limnæus l. 3. de jur. publ. c. 2. n. 66. klaget/ daß schier an vielen Orten nicht so viel Holtz übrig/ als zu Verbrennung der falschen Müntzer/ nach Darthuung des l. 2. C. de fals. monet. Klock. de ærar. l. 2. c. 2. n. 6. Daher auch an dem Käyserlichen Cammer-Gerichte zu Wetzlar einige Zeit her wider die Wald- und taugbaren Baum-Verwüster/ Käyserliche Befehle ausgefertiget worden.

Mindan. l. 2. de Mandat. c. 39. n. 4. Dieses ist auch/ absonderlich auf diejenigen Eigenthums-Herren zu restringiren/ da ein anderer die Jagd- und Forst-Gerechtigkeiten hat. Vid. Noë Meurer vom Jagd- und Forst-Recht. Vid. & L. Servitutes. 20. §. Stillicidium. 5. ff. de S. P. U. L. certo generi. 13. §. Si totus. 1. ff. de S. P. R. it. citat. Gail. loco jam allegato n. 5. 7. 8. Ut & Mindan. L. 2. de Mandat. c. 39. n. 5. & seqq. Hieraus erhellet nun klar/ daß nicht ein jedweder Eigenthums-Herr die schönen/ grossen und taugbahren Bäume ohne Noth/ und nur des Lucri und Gewinnstes wegen/ fällen lassen darff. Weilen aber dergleichen Mangel an dem Acker-Schlag- und Brenn-Holtz sich ereignen kan/ so ist gleichfalls auch hierinne Maaß und Ziel gesetzet. Dann gewiß einem Land und Unterthanen viel daran gelegen/ daß die Wälder nicht ruiniret werden mögen/ weilen dadurch sie in das äusserste Verderben können gebracht werden. Und versichern viele/ welche vom Holtz-Wuchs und denen Waldungen eine zimliche Connoissance haben/ daß die vielen Schmeltz-Eisen und Glas-Hütten/ wie auch andere Holtz-bedürffende Fabriquen/ die vielen Saltz-Söde/ Bergwercke/ und Kohlen-Heerde/ absonderlich aber/ und welches von einer Christlichen Obrigkeit oder Eigenthums-Herrn/ billigst mit dem schärffesten Nachdruck solte gestrafft werden/ die höchst-frevelhaffteste Umhauung des schwartzen und kieferichten Holtzes zu Meyen oder Tannen-Setzung/ da pure keinem Menschen damit gedienet/ grossen Nachtheil und Schaden verursachen.

Förstlicher Servitut sind unterschiedliche/ etliche erblich/ etliche nur ad certum tempus & personas; Dann manche haben das Weydwerck (nemlich alle wilde freye Thiere/ sie mögen seyn auf dem Erdboden oder in der Lufft) nach Forsts-Gebrauch und Herkommen/ jedoch mit sonderbar bewilligter und beschriebener Maaß zu gebrauchen/ welches dann proprie ein rechter Forst ist; Etliche aber bedienen sich des Weydwercks/ da nemlich noch gewisse Onera und Beschwerden dabey angedungen worden/ dieses wird ein limitirter-Forst benamset.

Es wird aus dem Unterscheid grösser oder kleinerer Thiere/ der Forst erkannt. Das hohe Wildpret wird das rothe oder schwartze/ Haasen/ Füchse ꝛc. item Vögel werden das kleine Wildpret benennet.

Ferner das Jagen/ nachdem es einem oder mehrern zustehet/ ein Eigen- oder Mit-Jagen genannt.

Es gibt auch die Art des Ortes oder Platzes/ und die Zeit einen Unterschied. Dann/ wann zu rechter Zeit der Hirsch feiste/ (solches geschicht nach Laurentii) im Schwein-Hatz gejagt wird/ da heißt es ein Haupt-Jagen/ wann aber vor oder nach dieser Zeit solches geschicht/ so nennt man es Bey-Jagen. Wie dann auch/ an Plätzen und Orten/ da weder Wildnüsse/ rechte Haupt-Höltzer/ Berg noch Thal/ sondern allein Hecken/ und der meiste Theil angebaute Felder/ kein Forst/ sondern eine Hecken/ und das Jagen nur ein Heck-Jagen genennet wird.

Es ist bekandt/ daß an vielen Orten zwo zertheilte Herrschafften/ oder Appanagirte Herren leben/ auch nebst denen Unterthanen die forstliche Gerechtigkeit getheilet sind/ da dann einer Seits das Jagen oder die Wild-Bahn/ ander Seits aber der gantze Forst eigenthümlich worden ist. Was nun dergleichen Diverse in einem Umkreiß/ waltende Jura vor Strittigkeiten und Beschwerden/ bald auf dieser bald auf jener Seite (wann auch schon die Eigenthums-Herren auf das beste contentiret wären) causiren/ ist ohne deme denen meisten bewust/ damit aber doch auch denen Unwissenden etwas mit beygebracht werden möge/ als wollen wir nur hier wenige mit berühren. Es ist demnach keine von denen geringsten Molestien/ wann

1. Ein Eigenthums-Herr gehalten wird/ seine in dem Forst und Wald liegende und angebaute Felder und dergleichen/ nicht wie er will/ und sein Profit es erfordern möge/ verbauen und verzäunen darff/ sondern nach vorgeschriebener Höhe und Weite seine Umzäunung machen muß/ wann ihme gleich solche Verzäunung wenig oder gar nichts helffen sollte. Und ist dieses darbey das aller verdrüßlichste/ daß/ da man sonst bey andern Umzäunungen die Pfähle spitzig/ wegen Einbrechung des Viehes/ machen darff/ hier in diesem Fall der Eigenthums-Herr im geringsten keinen gespitzten Pfahl an seiner Verzäunung einsetzen darff/ wo er ihn nicht mit Gewalt will heraus gezogen wissen.

2. Daß bey Hegung des Wildes/ alle Hecken zu Forst gemacht/ und der gantze Wald voller Wildpret gezogen werde. Daher dann der andern Parthie nicht nur ein mercklicher Schade an denen Bau- und liegenden Gütern/ wie auch Bäumen und andern geschehe/ als auch ein grosser Abbruch an der Wachsung der Weid zu spühren ist.

3. Macht auch viele Beschwehrungen und Verdrüßlichkeiten die stetige Verbitterungen unter denen Bedienten/ da dann bald diese bald jene Parthie zu klagen und was vorzubringen hat/ und es gemeiniglich auf gerichtliche Processe hinaus laufft/ die dann

so wol auf Unkosten / des Forsts- als Eigenthums-Herrn geführet werden.

4. Wann sich der Eigenthums-Herr des Tags als Nachts biß an seinen Sitz / Stadt und Schloß / auf seinen Grund und Boden mit dem Geschrey der Jäger und Bauern / wie auch entsetzlichen Hunde-Geheul muß turmantiren lassen.

5. So beruhet auch ein grosses Dispendium Lucri darinnen / wann der Eigenthums-Herr ohne einige Begrüssung oder Ent-Geld / seine Bäume / item Eicheln / Buchen und dergleichen muß stehen / ligen und abfressen lassen / und nicht einmal befugt seyn / etwas davon / ohne einen fremden darum zu begrüssen / von seinem Eigenthum heim zu schaffen.

6. Ist der Eigenthums-Herr auch gehalten / nicht nach seinem Plaisir Holtz schlagen zu lassen / sondern muß erst erwarten / wo und wie weit der Forst Herr es ihme gestatten will / weil sonsten die Forsten und Stände des Wildprats dadurch verderbt würden.

Allen diesen und andern Beschwerlichkeiten zu entgehen / soll ein Eigenthums-Herr bedacht sein / daß gleich Anfangs bey der Convention denen Beschwerden in dem Instrumento, so beederseits aufgerichtet wird / möge vorgebauet / und die daraus entspringende Inconvenientien / abgegraben werden / nach dem bekandten Ovidianischen Sentenz:

Principiis obsta, sero Medicina paratur,
Cum mala per longas invaluêre moras.

Cap. VIII.

Ein junger Hund soll nicht in tieffem Acker / Geträide / oder Grase gearbeitet werden / sondern auf kahlem und festem Erdboden oder Erden. Item / von dem Leit-Hund.

Es ist des Wildprets Witterung / welche es in die Ferte eindrucket / also beschaffen / daß je tiesser es in die Erde tritt / oder je mehr es an Geträide oder Gras anstreichet / je stärckere Witterung findet der Hund von demselben / massen die zwischen denen Schalen befindliche Feuchtigkeit / welche fast continuirlich nasset / wann das Thier tieff eintritt / und also mit gespaltenem Fuße gehet / von der Erde so starck angenommen wird / daß ein Hund die Witterung davon gar starck empfindet / auch die Tritte meistens sehen kan. Wann nun der Hund erstlich und zum öfftern auf solchen Ferten gearbeitet wird / und man kömmt mit ihme hernachmals auf harte Leeden / wo die Witterung subtiler ist / so fället er solche entweder gar nicht / oder doch wenigstens kaltsinnig an / und suchet nicht fort / so ist es alsdann nicht möglich etwas mit demselben zu Holtze zu richten.

Man pfleget die Lait-Hund zu Anfang des Monats May auszuführen / doch nachdeme die Morgen lieblich und warm seyn / auch sich das Wildpret abgehaaret hat / dann ausser dem hat der Hund von der Ferte keine gnugsame Witterung / weilen durch die Kälte die Atomi oder Dienste (Witterung) in der Ferte des Thiers allzusehr gedämpfet werden / auch das Wildpret ohne gäntzlich geschehene Verhärung von einem noch allzustarcken Geruch ist / und also der Hund mit der Nasen nicht wohl bey der Erden zu behalten / sondern gerne und lieber mit dem Winde suchen lernet. Im Herbst hingegen führet man sie bey kalten / und reiffenden Morgen / auf die schwartze Wildprets-Ferten / weil / weil die Sau / eine ungleiche stärckere Witterung in ihre Ferte giebet / massen selbige jedesmal mit Schalen und Geäfftere (Affter-Klauen) den Erdboden bedrücket.

Das Hauptstück an einem guten Leit-Hunde ist / daß er mit der Nasen bey der Erden bleibe / dann auf diese Art wird derselbe nichts übergehen / auch bey hartem Boden / wann das Thiere kaum mit den Schärffen derer Schalen zu erkennen ist / mit der Nasen dem Weidmann den Tritt zeigen. Wann er aber mit der Nasen hin und wieder schwermet / und nicht zum Stande zu bringen ist / so vermag der Jäger das Thier nicht zu spühren und gewahr zu werden / wohin oder woher es wechselt. Diesem nach ist der Leit-Hund beym Zuge wohl zu verwahren / daß er kein lebendig Thier in die Augen bekomme / dann dadurch wird derselbe zum Schwarme und zum Umsehen verwähnet / und verlässet hernachmals oder übergehet die Ferte.

Cap. IX.

Von den Hirschen / und was von ihnen zur Artzney dienlich.

Mit die Hirschen ist ein schönes ansehnliches Thier / und hat das Männlein schöne Geweihe oder Hörner / die nur aus der Haut wachsen / alle Jahr im April abfallen / erst mit dem andern Jahre hervor kommen / und des Thiers Alterthum an Jahren / denen Zanken nach / zu erkennen geben; das Weiblein hat selten Geweihe.

Es seynd etliche Arten / als: gemeine Hirschen / Dann-Hirschen / Palm-Spieß-Roß-Bock-Brand- und Rehe-Hirschen. Sie halten sich gern in Wäldern auf. Werden sehr alt / und sollen auf hundert Jahre leben. Das Weiblein / so acht Monat trächtig / gebieret gar leichtlich.

Die Artzneyen / welche der Hirsch von sich dem Menschen zu Nutz giebet / seynd vielerley. Sein Fleisch ist sehr gesund / wohlschmeckend / soll im Winter besser als im Sommer seyn. Das Hirsch-Horn gibt köstliche Medicamenten; Das Cornu crudum widerstehet eingenommen der Fäule und Gifft / erwecket Schweiß / stärcket den Lebens-Balsam / ist gar

nützlich

nutzlich in Maseren und Blattern/ Fiebern und giffti-
gen Kranckheiten; es pfleget geraspelt auch in De-
coctis und Infusionibus gebraucht zu werden; Am
besten soll es seyn/ das man zwischen dem 15. Augusti
und 8. September sammlet. Das gebrannte Hirsch-
Horn besänfftiget das aufwallende Geblüt/ stillet die
Hitze/ dämpffet die Säure/ hemmet den Durchbruch/
tödtet die Baum-Würm ꝛc. Das Cornu Cervi phi-
losophicè præparatum, oder ohne Feuer præparirt/
ist ein herrlich Mittel wider giftige Kranckheiten/
treibet Schweiß/ dienet wider die Flüsse ꝛc. und ist
dessen Dosis ein Scrupel oder ein halbes Quintlein.
Die Hirsch-Gallert stärcket das Hertz/ lindert die
Hitze/ dämpffet das Gifft ꝛc. Der Hirsch-Horn-
spiritus, Oel und Saltz seynd drey herrliche Medi-
camenten wider den Gifft und giftige Kranckheiten/
contra Epilepsiam, Apoplexiam, Schwindel/ Schlaf-
Sucht/ Mutter-Beschwerung ꝛc. inn- und äusserlich
Dos. 16. biß zu zwantzig Tropffen. Das sogenann-
te Hirsch-Kolben-Wasser hat treffliche Kräffte in
hitzigen Fiebern/ auch ists für die Sechswöchnerin-
nen gut. Das Hirsch-Horn-Sälblein dienet äus-
serlich den Augen und lindert ihre Schmertzen/ ist
auch gut in der Colic oder Bauchgrimmen. Aus
dem Hirsch-Fell schneidet man Riemen/ und lässet
solche in der Mutter-Beschwerung und schweren Ge-
burt die Weiber um den Leib binden. Das Hirsch-
Creutzlein/ welches eine am Grund des Hertzens na-
türliche Zusammentrettung der Puls-Adern/ woraus
mit der Zeit ein fast Creutz-förmichtes Beinlein wird/
ist wider Hertz-Beschwerung/ Gifft/ giftige Kranck-
heiten ꝛc. gut/ kommet auch zu unterschiedlichen Gifft-
abtreibenden Compositionibus, als: unter die Spec.
Liberantes, lætificant. Galeni, de Hyacintho, Dia-
margarit. Frigid. &c. Die Frucht solls in Mutter-
Leib gesund halten/ und den schwangern Weibern
sehr nutzen. Das Membrum virile (priapus) trei-
bet den Urin/ machet venerisch/ hilfft in der rothen
Ruhr/ und wird pulverisirt/ auch in Decoctis adhi-
birt/ sind dardurch viele Personen von der rothen
Ruhr befreyet worden/ da sonst nichts helffen wol-
len/ man nimmt eines Ducatens schwer/ in forma
pulveris, in rothen Wein. Die Geburts-Gailen
gedörrt und pulverisirt mit Wein eingenommen/ ma-
chen gleichfalls venerisch. Das Hirsch-Blut in ei-
ner Brat-Pfanne also gedörret/ daß es sich hernach
leicht pulverisiren lässt/ ist dienlich in der rothen Ruhr
und allerhand Druchflüssen/ auch in Gifft und gifti-
gen Kranckheiten/ ingleichen Hüfft- und Seiten-
Wehe/ äusserlich/ mit Oel gekocht und aufgesalbet/
und solches thun auch die daraus præparirten Spiri-
tus, Oleum, Sal, &c. Fürnemlich aber ist der Bal-
samus antipodagricus daraus sehr berühmt/ welcher
äusserlich aufgeschmieret/ die Schmertzen und Con-
tracturen benimmt. Wann man die interiora vi-
scera, als das Hertz/ Leber und Lunge zerschneidet
und zerstücket/ und mit Blut macerirt/ wird eine
treffliche Essenz daraus/ welche aufgestrichen vortreff-
lich im Podagra ist/ nicht weniger in allen Contra-
cturen/ massen sie starck resolviret und zertheilet. Das
frische Hirsch-Hertz wird in Stücken zerschnitten/ und
mit Hinzuthuung allerhand Gewürtze eine Zeitlang
in guten Wein eingebeizet/ und alsdann ein Wasser
daraus destilliret/ da es dann eingenommen in Hertz-
klopffen/ Wunder thut. Die Hirsch-Thränen/ die
sich in der sehr alten Hirschen Augen-Winckeln wie
hart Wax anlegen/ und Anfangs etwas übel/ her-
nach aber wohl riechen/ seynd braun-gelbe/ gemei-
niglich mit vielen Haaren vermenget/ und sehen fast
aus wie ein Stein/ stärcken eingenommen das Hertz/
treiben Schweiß/ und sind gut wider Gifft und gifft-
tige Kranckheiten/ ja wider die Pest selbst/ sollen dem
Bezoar an Kräfften gleich kommen/ in Kinds-Nö-
then seynd sie ein zuverlässiges Mittel/ auch in Ab-
treibung der todten Frucht/ Dosis drey/ vier/ biß
neun Gran/ wie J. D. Horstius an Schrœderum
schreibet. Das Hirsch-Marck hat für andern Marcken
den Vorzug/ dienend zu alten bösen giftigen Schä-
den/ zumal an Füssen und Schienbein. Das Hir-
schen Unschlit wird vielfältig in der Artzney unter Sal-
ben und Pflaster gemischet/ erweichet die harte Ge-
schwulst und Beulen/ ziehet die Wunden etwas zu-
sammen/ stillet den Schmertzen/ und heilet die Ent-
zündungen an Händen und Füssen/ so zumal vom
Frost entstanden; Man hat in den Apothecken auch
ein Oel davon/ welches starck erweichet/ lindert/
und das Zipperlein besänfftiget. Denen Steinen/
die man zuweilen in der Hirschen Hertzen/ Mägen
oder Gedärmen ꝛc. findet/ schreibet man insgemein
gleiche Kräffte/ wie dem Bezoar zu/ absonderlich
wird derjenige Stein/ der manchmal ex utero einer
Hirsch-Kuhe genommen wird/ für ein geheimes Præ-
servativ gehalten/ für schwangere Frauen/ die/ da-
durch für allerley Zufälle also befreyet werden sollen/
daß sie ihre Kinder auf die rechte Zeit tragen/ und
alsdann glücklich auf die Welt gebähren. Des Hir-
schen Schwantz soll giftig seyn. In den Apothecken
seynd von Hirschen vieler/ als: 1. Cornu Cervi ra-
spat. 2. Corn. Cerv. phil. præp. 3. Corn. Cerv. ust.
4. Magisterium. 5. Galtena, seu Galatina. 6. Li-
quor seu Spiritus. 7. Oleum. 8. Sal volatile. 9. Aq.
è Typhis cervinis (Hirsch-Kolben-Wasser) 10.
Unguentum C. C. anodynum. 11. Balsamus antipo-
dagricus ex sanguine, ingleichen 12. Spiritus, und
13. Oleum ex sanguine. 14. Ol. stillat. levi vel a-
xunguiæ, &c. NB. Die Stücke hält man für die be-
sten/ welche man von dem Hirschen bekommt/ zu
der Zeit/ da er in der Brunst gangen/ nemlich um
Egydi im Anfang des Septembris. Wir könnten
noch viel vom Hirsch und dessen Nutz reden/
allein wir befleissigen uns der
Kürtze.

Cap. X.
Von Bären / Wölffen und Luchsen.

DEr Bär ist unter die Raub-Thiere mit zu rechnen / denn es ist öffters von denen Jägern befunden worden / daß solcher in Kalbe-Zeiten Wild-Kälber gehoben und zerrissen hat / so wird er auch die Luder / wie nicht weniger vielmals das Rind-Viehe angehen; Auch suchet er die Fisch-Bäche aus / streiffet den Haber und geniesset solchen gerne. Item / Hindbeer / Obst / Weinbeer und dergleichen / am allermeisten aber bedient er sich gleichsam seiner Würtze der Ameisen / gestalt derselbe am allererstẽ in denen faulen Stöcken / welche er nacheinander zerbricht / und daraus die Ameisen suchet / gespühret wird / so siehet auch die Losung von ihm meistentheils als ein zusammen gedruckter Balle Ameissen aus / muß also derselbe / weil er gleich andern Raub-Thieren seine Fänge im Rachen hat / vor ein Raub-Thier gehalten / auch seine Ferte gegangen und nicht getrabet / item / seine Füsse Tatzen und Klauen genennet werden.

So bald der Schnee und Winter hart anfällt / verbirget sich der Bär gleich dem Dachsen an einem gewissem / von ihme sonderbahr ausgesuchten / und mit holtzigen Gebrüche und Mooß zusammen-getranem Behältnüß in Wildnüssen oder Klüfften / biß gegen Lichtmeß / alsdann aber / weiln die Bärin um dieselbe Zeit anfängt zu bären / (hitzig zu werden) wieder um sich gehet / und seine obbemeldte / um diese Zeit zu habende Nahrung / wiederum suchet.

Die Bärin suchet um ihre Bär-Zeit einen wilden und stillen Ort / und dückig oder Klufft / und bekommt daselbst in einem mit Holtz und Mooß zusammen gerafften Lager ihre Jungen / deren sie 1. 2. biß höchstens drey gemeiniglich hat / und selbige mit zweyen Gesäugen / so ihr vorwärts nach dem Brust-Kern zu / gleich einem Weibs-Bild / hangen / saugen und aufbringet.

Es ist denen Einwohnern in Africa / Asia und Europa der Wolff / was vor ein böß-reissend und schadhafft Thier es sey / wol bekannt / von wegen grossen Nachtheils / Verlusts und unwiderbringlichen Schadens / so nicht allein sie selbst / sondern auch an ihren Kindern / Vieh / Geflügel und dergleichen Thieren erfahren. Wie dann gleichmässige Gefahr ausstehen die Einwohner in den Insuln America / und Brasilien genannt / die Antilles / Florides / und Frantzösische Länder / Conada / Ochetage / Sanguere / und der neuen Landen / auch die Schweden / Norwegen und andere Orientalische auch Occidentalische Länder und Völcker.

Der Wolff ist ein Thier / so graue Haar hat / zwar mit schwartzen vermischt / und weißlicht am Bauch / einen grossen mollechten Kopff / mit einem starcken und langen Gebiß versehen / kurtze und aufrechte Ohren.

Der weit berühmte Plinius in seinem VII. Buch am 22. Cap. von natürlichen Geschichten sagt: daß / so einem ein Wolff unversehens aufstosse / solches denen Menschen sehr zu wider und gefährlich sey / und darinnen der Wolff zuvor ersehe / denselbigen dermassen erschröcke / daß ihm die Rede eine Zeitlang gestehe. Und Isidorus schreibet / so der Mensch dem Wolff zu erst ersiehet / dem Wolff dadurch das Hertz entfalle / daß er verzagt werde.

Der Wölffe ihre grimmige Boßheit ist im Jenner / zur Zeit der Brunst / und da sie nach der Wölffin lauffen / viel hefftiger / sorgfältiger und ungestümmer; Item / zu Winters / und der Zeiten / da es sehr kalt ist.

Es ist auch eine andere Art der Wölffe / so Hirsch-Wölffe genennet werden / deren Häute Fürsten und Herren zu Beltz-Futtern gebrauchen / dieselben / so balden sie ein Thier zerrissen und gefressen / heben sie den Kopff in die Höhe / und sehen sich nach einen andern um.

Ferner giebet es Wölffe / so Thões genennet werden / welche länger vom Leibe seyn / und den Rücken und Füsse viel kürtzer / dann die andern haben / von grosser Geschwindigkeit / erhalten sich des Wildprets / und thun den Menschen keinen Schaden / seyn sehr haarigt im Winter / und im Sommer roth von Haaren.

Die Wolffs-Brunst ist im Jenner / oder Anfangs des Februarii / und die Wölffin gebähret im Mayen.

In Cirener Land sollen die Wölffe mit den Hunden zugleich / wie in Griechen-Land die Hunde sich mit denen Tieger-Thieren vermischen.

Im August-Monat oder September führen die alten Wölffe ihre Jungen zu Feld / ausserhalb des Orts / da sie auferzogen werden / und tragen ihnen Aufenthaltung und Nahrung zu.

Wann aber die Wolffs-Brunst angehet / treiben die Alten die Jungen mit Beissen und Gewalt aus / wollen / daß die Jungen ihre eigene Wohnung und Gelegenheit suchen / und ihre Quartiere selbst innbehalten / welches auf zwey Meil Weegs sich gewöhnlich umher erstrecken thut.

Die Wölffe ziehen und wandern weit von einem Gehöltze zum andern / und hält man für gewiß / daß aus grossem Gehöltze ein Jahr um das ander / etwann roth oder schwartz Wildpret / und dann auch zu anderer Zeit / die Wölffe Hauffen-weiß ausziehen / und sich hin und wieder austheilen.

Es bringen auch Krieg und Feld-Schlachten / Wölff ins Land / dann ein Wolff folgt den Feld-Lägern nach / von wegen der todten Cörper / so von Menschen und andern Thieren gefunden werden. Und die jenige / so niemalen zu Menschen-Fleisch gewöhnet / wollen auch hernach kein ander Fleisch nicht anschmecken / sondern suchen und stellen denselben für und für nach / und da sie es todt nicht haben können / fallen sie die lebendigen Menschen an / wo sie die allein und ohne Hülff erschleichen und antreffen können.

Man saget / daß / wann ein Kleid von Schaafs-Wollen / so ein Wolff erbissen / gemacht oder zugerichtet / oder da solche Wolle unter andere vermischet werde / dasselbe Kleid ohne Unziefer nicht bleibe / sondern zu allen Zeiten damit behänget sey.

Des Wolffs Natur / ist den Schaafen gantz und gar zu wider / darum gesagt wird: Wann eine Saiten von einem Wolffs-Darm / und eine andere / von einem Schaafs-Darm gemachet / und zusammen auf einer Lauten / oder sonst einen Instrument gezogen werde / sie allezeit ungleich / und einander zu wider lauter / und die Schaafs-Saite viel eher / dann die andere zu Trümmern gehe.

Es ist auch eine grosse Antipathie, Uneinigkeit und Feindschafft der Naturen / zwischen den Wölffen und Pferden / daß es einem Mutter-Pferde / nicht allein / wann es auf einen Wölff tritt / sondern auch / wann es mit den Füssen in die Fuß-Stapffen des Wolffs geräth / alsobalden mit der Frucht unrichtig ergehet.

Es bezeuget auch die Erfahrung / daß ein Pferd / es sey gleich so muthig und tapffer als es immer wolle / wann es in die Fußstapffen der Wölffe tritt / gleichsam erstarre / und ihm die Füsse schwach und matt werden; Ja daß sich ein Pferd vor einem todten und in der Erden liegenden Wolff entsetzen thue.

Dieses sollen / nach Pererii Bericht / etliche listige und verschlagene Leute beobachtet haben / welche / wann sie verspühret / daß vornehme Herren / eine allzu grosse Begierde / nach ihren auserlesenen Pferden getragen / und sie ihnen doch ihren Begehren nicht wohl abschlagen konnten / dieselbe also betragen / indeme sie an den jenigen Weg / wo das Pferd einem Fürsten / oder grossen Herrn solte vorgeführet werden / heimlicher Weise Wolffs-Därmer vergraben; Woraus hernachmals erfolget / daß das auf solchen Weg gebrachte Pferd / so balden es die Wolffs-Därmer verspühret / weder durch gute Wort / noch Sporn und Schläge weiter zu gehen / nicht gezwungen werden / und ist auf solche Weise manches Pferd von manchen grossen Herrn / entweder vor ein solches / das gerne abwirffet oder vor unbändig / oder vor widersetzlich gehalten / ausgeschlagen und seinem alten Herrn wieder zuruck geschickt worden.

Einen Wolff aus dem Land zu bringen / daß er zum Stande stehen solle / so machet man eine Hütten von Aschen-farber Leinwand / oder die mit Laube umstellet seye / daß man sie kan tragen / und bey sich / wo der Wind in den Wald gehet / haben kan: Dann machet man ein Feuer und brätet ein Stuck Fleisch / worunter das Schweinen-Fleisch das beste darzu ist / siehet aber zu / daß der Wind den Rauch in Wald treibe / so bald nun der Wolff den Rauch verspühret oder vermercket / so schleichet und gehet er demselbigen nach / aus dem Walde; darnach nimmt man einen Karpffen-Fisch / der etliche Tage zuvor abgethan worden ist / mit demselben bestreichet man einen Flecken vor dem Walde / einen Büchsen-Schuß etwann von der Hütten / so kommt der Wolff dahin / und wältzet sich da herum / und stehet also einem zum Schuß.

Wölffe zu tödten. Nimmt man Wolffs-Wurtzel 4. Loth / Blätter von Erlen-Baum 4. Loth / Rinden von Buchs-Baum / Glas / ungelöschten Kalch / gelben Arsenicum, jedes 3. Loth / süsse Mandel-Kern 3. Stuck / und Honig / so viel als genug ist / daraus man Küchlein formiren kan / einer Hasel-Nuß groß / und sie mit Speck überschmieren. Wann sie solche fressen / müssen sie sterben.

Wie der Wolff jedesmal das Thier mit Force jaget / und es entweder Winters-Zeit auf dem Eise oder sonst ermüdet / fänget; So thut gegentheils der Luchs demselben mit Vortheil Abbruch / gestalt derselbe / so bald er etwas in Wind bekommt / sich stille und unvermerckt an selbiges anschleichet / auch wol auf einem Stock oder ihme bequem deuchtenden Hügel oder Bruch / gleich einer Katzen sich setzend / so lange biß er sein Vortheil ersehen / verhält / alsdann aber durch ein oder etliche / wohl manchmal an die 12. biß 15. Schritte weite Sprünge dem Thiere beykommt / an dasselbe sich hänget / und an dem Halße mit Klauen und Fängen so lange würget / biß er es überwältiget und gewürget hat. Er suchet den Rieß nicht über ein oder zweymal / und zwar die erste Nacht / und ist daherò ihm mit dem Eisen beyn Rißen nicht so wohl / wie dem Wolffe beyzukommen / weßhalber er auch vor schädlicher als jener gehalten wird / weil er immer frischen Fraß haben muß.

So viel man in der Erfahrung / so hat die Luchsin über drey oder zum höchsten vier Junge nicht / und gleichet damit denen Katzen ziemlich / wie sie dann auch gleich einer Hündin oder Katzen 9. Woche dicke gehet / und begehret oder lässet den Luchs um Lichtmesse und Fastnacht bey. Die Jungen aber suchet sie gerne in Klüfften oder Felßigten Oertern zu haben / dann der Luchs ohne diß gerne daselbst oder doch in Dunckten / Dickigten sich des Tages über verhält / baumet aber nicht leichtlich / als wann er mit Hunden oder sonsten geschrecket wird.

Cap. XI.

Von dem Fuchse.

Es muß diesem schlauen Gaste alles Gethier zu seiner Nahrung zinsen / denn derselbe bey Nachtzeit in Höltzern und Feldern herum trabet / und alles was er daselbst von Rehen / Haasen / Hünern / allerhand auf der Erden bleibenden Vögeln / zumahl in der Brut-Zeit / wie auch von Jungen Haasen in der Setz-Zeit / item von Ungezieffer / als Fröschen und dergleichen antrifft / das wird von ihm erwürget und gefressen / so bald aber der Morgen wieder herbey kommt / suchet er das Holtz oder im Felde den Flucht-Bau / und verbirget sich darinnen. Wann er dann im Holtze sich gestecket / und krumm und rund sich zusammen geleget hat / giebet er auf alles genau Acht / und wann er das geringste vermer-

cket / nimmt er gleich die Flucht / bißweilen lässet er sich den Schlaff so weit bemeistern / daß er im Lager geschossen wird / welches er zwar nicht leicht versiehet. So nimmt er auch / wann er in lichten Feld-Höltzern bleibet / und nicht dickig genug zu haben vermeinet / seine Retirade auf die Eichen oder andere knotichte und ästige Bäume / auf welche er so meisterlich auf- und ab zu kommen weiß / und steiget oben auf dieselben hinauf / leget und drücket sich in die Zwiesseln oder auf die Aeste. Ja er ist geschickt sich auf dergleichen Bäume / wann sie schon anderthalb Mann hoch / von unten auf glatt und ohne Aeste sind / dannoch durch einen Zulauff hinauf zu kommen.

Füchse in einen Ort zusammen zu bringen. Man bestreichet ein Katzen-Fell mit Honig / und brät es beym Feuer / und besprenget es mit Pulver von jungen Fröschen / bindet es nach diesem mit einem Sack / und schleiffet es auf der Erden nach / biß hin an den Ort / da man die Füchse haben will / man kan auch kleine Stücklein von einer Schweins-Leber mit Honig bestrichen / werffen / so folgen die Füchse dieser Spuhr / und werden also gar leichtlich gefangen. Man bestreichet auch die Schuh-Sohlen ohngefehr einer Spannen lang / mit fetten Schweinen-Fleisch / doch muß man es zuvor über einem Feuer rösten.

Item / man fänget oder brät eine Katze über dem Feuer / daß sie wacker stincke und rieche / bindet sie darnach an einem Strick / und schleiffet sie von den Oertern / da die Füchse ihre gewöhnliche Gänge haben / in Winters-Zeit / von dannen biß an das Hauß oder Scheuren / wo man des Nachts auflauren thut / etwann 20. Schritt von dem Loch oder Fenster / daselbsten pflöcke oder binde die Katze an / wann nun der Fuchs kommet / und will dabey fressen / oder die Katze gar weg tragen / so muß man wachsam darauf seyn / und ihm fein zeitlich mit einem Schuß auf den Beltz brennen / daß er sitzen bleibet.

Man nimmt altes Gäns-Schmeer / je älter je besser / dessen 2. Theil / und Honig 1. Theil. Lässet es untereinander zergehen / und wieder kalt werden / darnach nimmt man etwas davon / und lässt es wieder zergehen / röstet würflicht geschnitten Brod darinnen / lässet es wieder kalt werden / so hat man rechte Fuchs-Grieben / das übrige zerlässet man hernach ebenfalls / und duncket einen alten Lumpen darein / nimmt dann einen alten Schuh / schneidet die halbe Sohlen hinweg / und bindet den Lappen gewiß an den Fuß / und gehet dann um ein Holtz / da Füchse innen sind / so folgen sie der Spuhr nach / und so man einen Schritt vier oder fünff gethan hat / so lässet man von den Grieben etliche fallen / und dann immer weiter / biß zu dem Spuhr-Bret / alsdann leget man ihm noch etliche / so kan man ihm aufwarten.

Füchs zu fangen mit dem Fang-Hacken / auch auf andere Art. Dieses Instrument wird von Eisen oder starcken Drath gemachet / und drehet sich in seinem Würbel herum.

Die Bauren in Franckreich hängen solches an die Zweige verschiedener ihrer Bäume / nahe beym Boden / um den Fuchsen / Wolff oder Hund / meistens aber den Fuchsen damit zu fangen. Sie hangen es hoch von der Erden / daß der Fuchs darnach springen muß / ehe er solches erhaschen kan / an diesen Hacken wird ein Anbiß gestecket / und bedecket mit Thier-Lebern oder anderen Fleisch.

Wann er den Hacken in seinem Mund ergreifft / so kan er sich nicht mehr davon loß machen / sondern bleibet hangen / und drehet sich mit dem Hacken im Munde herum.

Diesen Fang und Anbiß bereiten sie mit einigen Eingeweide / Abends gegen Nacht. Durch dieses Instrument werden sehr viele Füchse umgebracht.

Vor die jenigen / welche nahe am Wasser wohnen / allwo keine Bäume sind / ist es beguemer / kleine Galgen aufzurichten / und die Fang-Hacken daran zu hängen / und kan man also in kurtzer Zeit der Füchse loß werden.

Der Fuchs kan sonsten auf unterschiedliche Weise gefangen werden: Als mit dem Netze / wie die Hasen / oder auch mit Schleiffen.

Bißweilen legt man ihme auch ein Fuchs-Arm-Brust / das ein eisernen Bogen hat / und stellet ihn mit einem todten Huhn; Wann er das ein wenig fort reisset / so ziehet er das gespannte Arm-Brust an einen Schnürlein mit loß / und erschiesset sich selber.

Der Fuchs hat ein zähes Leben / und kan sich stellen / als wäre er todt / und wann er dann seine Gelegenheit siehet / so beisset er gewaltig um sich.

Man fähet sie auch in der Gruben wie die Wölffe / wann man ihnen eine lebendige Endten auf einen Teller bindet / und machet den Teller oben auf die Stange / und stecket die Stange in die Gruben / daß oben die Stange der Endten gleich stehet / und über all umher Stroh oder klein Reissig leget / daß sie die Gruben nicht sehen.

Wann sie darnach zur Endten wollen / so fallen sie mit dem Stroh hinein in die Gruben / alsdann wirfft man ihn darinnen mit Steinen zu todt / setzet eine Leiter an / und holet ihn heraus / will man ihn aber lebendig haben / so schiesset man ihn mit einem eisernen Pfeil an die Erden / und leget ihm einen Strick um den Halß / er beisset sonsten sehr / wann er aber an den Strick kommet / so lässet er es wol bleiben.

Füglicher werden sie gefangen in ihren Gruben / weil sie junge haben / dann bey denen sind sie allezeit. Da muß man ihnen erstlich alle Löcher verstopffen und vermachen / daß sie nicht heraus können / sonsten haben sie viel Löcher / daß sie entrinnen können / wann man ihnen gleich eines vermachet / wie man sonsten im Sprichtwort sagt: Wann der Fuchs nicht mehr Löcher wüste / dann eines / so wäre er bald gefangen.

Die Füchse werden auch mit dem Fuß-Eisen gefangen / aber man muß sie zuvor anlocken mit Hünern und Küchlein / darnach stellet man das Eisen auf. Es ist wie ein Buch / das zusammen und wieder voneinander gehet. Wann es gestellet ist / ist es wie ein halber Mond. Schlosser und Circulschmid pflegen es zu machen.

Hieher gehören auch die Marder / welche sich auch ne in Wäldern auf hohen Bäumen aufhalten / sie gar oben in die Gipffel begeben / und fressen den Bienen ihr Honig aus / darum muß man Spühr Hunde haben / die sie fleissig suchen / und verrathen / wann

sich in den dicken Bäumen verborgen haben. Wann man solche nun findet / so schlägt man starck an die Bäume / daß sie zu oberst von dem Baum herunter fallen / und von denen Spühr-Hunden zu todte gebissen werden.

Bewährte Fuchs- auch Wolff-Kuglen / man nimmt Krähen-Aeuglein / Wolffs-Wurtz / Mucken-Pulver / Vitrum antimonii, weissen und gelben Arsenicum, jedes 4. Loth / Waitzen-Mehl / 20. Loth / vermischet es wol untereinander / und macht es mit Honig zu einen Teig / formiret Küchlein daraus / in der Grösse wie Muscaten-Nüß / duncket hernach solche in ein zerlassenes Bocks- und Geyßen-Unschlit / und last es dann von sich selbsten erkalten / wo man nun solche hinleget / und die Füchse davon fressen / müssen sie bald sterben.

Oder man nimmt Wolffs-Wurtz / Venedisch Glaß / Eisen-Glaß / Arsenicum, Mucken-Schwamm / Pilsen-Saamen / Kräen-Aeuglein / Nieß-Wurtz / Kobold / Mucken-Pulver / Mehl und Honig.

Vermischet es untereinander / und macht Kügeln daraus / die duncket man in ein zerlassenes Schäfenes Unschlicht / welches aber weder zu heiß / noch zu kalt seyn solle / dann verwahret man solche auf das beste.

Wann man es legen will / so muß mans zuvor durch ein Honig ziehen.

Cap. XII.

Von den Haasen / Dachsen / und Ottern.

Es ist zu wissen / daß diejenigen / welche in denen Waldungen oder Geholtzen gesetzet werden / gar wenig in die Felder kommen / welche aber in denen kleinen Feld-Höltzern gesetzet werden / dieselben laufen alle Nächte ins Feld nach ihrer Nahrung / und frühe / zumahl wenn es windig / wieder zu Holtze. In denen grossen Waldungen aber bedienen sie sich Winters-Zeit derer Quellen und Kräuter zu ihrer Nahrung. Diejenigen aber / so in denen flachen und weiten Feldern gesetzet werden / dieselben bleiben auch meist daselbst beständig / ändern aber ihr Geesse im Jahre unterschiedlich mahl: als nemlich Winters-Zeit bey tieffem Schnee machen sie sich in die Windwehen und an die Ränder / und zwar alles nach dem Winde. Denn es dienet zu wissen / daß sich der Haase frühe niemahls in den Wind setzen / sondern allezeit die Schauer suchen wird. Dahero der verständige Hetzer allemahl frühe / ob und woher der Wind gehet / zu observiren hat / welches ihm hernachmahls auf den Tag gute Nachricht giebt. So setzen sie sich auch gerne in die Weiden und Ellern-Gründe / und dergleichen. Im Früh-Jahre aber bey aufgehenden Wetter setzen sie sich in die Mist-Stücke oder klumperigte Aecker und Ränder; wenn aber der Saamen so weit heraus kommt / daß sie sich darinnen bergen können / so retiriren sie sich in denselben und verbergen sich so lange darinnen biß zur Enden-Zeit / da sie sich denn immer aus einem Stück Getraidig in das andere jagen lassen / biß es alles nieder geschnitten oder gehauen ist / alsdenn sie sich ins alte noch stehende Graß / und in die Hafer-Schroden setzen / entkommt ihnen aber auch dieses / so machen sie sich in die Kornstoppeln / Flachs / Kraut und dergleichen. Ihr Geesse ist allerhand grüner Saamen / Kraut / Haffer auch / was die Holtz-Haasen sind / zur Herbst-Zeit / Eicheln. Im Winter aber nehren sie sich / wenn sie / zumahl in tieffen Schnee nicht zum Saamen kommen können / von denen Schalen des Holtzes / welches die Gärtner und Haus-Wirthe öffters mit ihrem grossen Schaden erfahren. Wie sie aber alle Morgen beym Einlauff in die Gehöltze / oder in denen Feldern / wenn sie sich setzen wollen / mit ihren Wiederlauffen und Absprunge beginnen / solches kan im Schnee Winters-Zeit am allerbesten erkennet werden / und hat solches auch Herr Tentzer im seinen hohen und niederen Jagd-Geheimnissen in einem Kupffer Numero 94. sehr deutlich / und wie es an sich selbsten wehrhafftig ist vorgebildet / und zuerkennen gegeben / als wohin ich in diesem passu den geneigten Leser gewiesen haben will.

Die Haasen rammeln in dem Mertzen / auch wohl im Februario. Die Anzahl ihrer Jungen aber sind beym ersten Satz meistens zwey / auch wohl beym Erstlingen nur einer / hernachmahls beym andern Satz 3. beym dritten 4. biß 5. / so daß die alten Jäger haben pflegen zu sagen / der Haase gehe im Früh-Jahr selbander vom Holtze ins Feld / und gehen um Bartholomäi selb 15. biß 17. wieder zu Holtze / wie mich denn erfahrne Hetzer versichern wollen / daß sie biß acht junge Haasen in der Mutter gefunden hatten. Sonsten ist die Häsin eine ungetreue Mutter / denn sie lässet ihre Jungen über 4. biß 6. Tage nicht an sich saugen / darnach verlässet sie dieselben / und lauffet als ein sonderlich geiles Thier dem Rammler wieder nach.

Es werden zwar die Haasen auf unterschiedliche Manieren gehetzt / gejagt und gefangen / aber unter allen gefället mir eine Art / welche bey den Sachsen im Brauch / und billich für die lustigste Hetz und Jagt zu halten ist. Sie wird auch auf folgende Weise in Ubung gesetzt. Nemlich / vor der Sonnen Nidergang gehet man mit dem Haasen-Garn vor ein Holtz / welches an einem Weide-Feld / oder sonsten einem mit Habern oder andern Getreid gebauten Land ligt / legt das Garn längst dem Holtz hin mit der zugehörigen Rüstung / damit es alsobalden möge aufgerichtet werden. Wann nun die Sonne untergangen ist / so spatzieret der Haaß zum Wald hinaus / um seine Weide zu suchen / derowegen gehet man mit eingefallener Nacht mit den bestellten Leuten / zu dem Wald / spannet und stellet die Garn auf / und die Jagt-Leute stehen von beyden Enden des Garns in gewisser Distanz voneinander um das Feld / ein jedweder mit einem Streh-Busch / Lunten und Schwefel-Holtz in der Hand. Der Jäger aber mit den gekuppelten Hunden hat seinen Stand unten am Acker / und wann alle Ding in guter Bereitschafft sind / so bläset der Jäger das Horn / lässet die Hunde los / und alle Jagt-Leute zünden ihre Stroh-Büsche an / und marschieren also gegeneinander / die Haasen aber nehmen alle dero Zuflucht zu dem Walde / wo das Garn selbige

aufhält/ da sie entweder gefangen/ oder todt geschlagen werden.

Es ist genug bekannt daß die Dachsen von solcher Eigenschafft / daß sie Winters-Zeit unter der Erden liegen/ und zwar so bald als der Erd-Boden vom Froste verschlossen wird/ denn weil sie alsdann nicht mehr in die Erde nach denen Regen-Würmern und Kühe-Käfern / die nebst Krötten / Molchen/ Fröschen / und Heuschrecken und dergleichen Ungeziefer ihre Nahrung sind/ kommen können/ so bleiben sie in den Bauen/ und saugen indessen das aufgelegte viele Fett auf eine verwunderungs würdige Art hinten zwischen dem Weyde-Loche und Schwantze/ durch das so genannte Saug-Loch nach Nothdurfft widerum vom Leibe/ und brauchen es zu ihrer Nahrung/ biß auf Lichtmesse/ zu welcher Zeit sie den præcise ihren Ausgang wieder anfangen/ und ihre vorige Nahrung suchen.

Der Dachs rantzet oder laufft ungefehr im December/ eigentlich zwar weiß man es nicht/ weil diese so genante Begattung zu der Zeit/ wenn sie unter der Erden sind/ geschicht/ doch muthmasset man solches daher/ dieweil/ wenn öffters bey gelinden Wintern ihnen nachgegraben worden/ man zu Ende des Novembris in den Dächsinnen keine Anmerckung spüren könne / ihre Heckzeit aber ist im Martio und April/ massen ich derer-selben um solche Zeit selbst mit den Hunden aus den Bauen heraus bekommen/ und also gehen sie tragbar 12. Wochen. Und so viel man aus der Erfahrung weiß/ so haben sie meistentheils 3. biß 4. Es ist aber auch nicht unmöglich daß sie derselben 5. haben/ jedoch geschiehet solches selten/ und ist hierbey dieses zu bewundern/ daß die Dächsin um diese Zeit/ da sie am magersten ist/ ihre Junge bekömmet/ und dieselbe durch nichts anders als ihre Milch (denn sonst hat sie nichts/ weil der Dachs memahls etwas einträget/ ernehret und auferziehet.

Die Dachsen zu fangen/ wann man erfahren will/ ob der Dachs zu Hause ist/ den du fangen wilt?/ so gibe Achtung auf das Loch/ da er aus und ein pfleget zu kriechen.

Man stecket ein Holtz vornen in das Loch/ da er heraus muß/ das in formam crucis gemachet ist/ kreucht er nun heraus/ so stösset er das Höltzlein weg/ alsdann stellet man bald einen Sack vor das Loch/ und stösset das Ende des Sackes gar hinter ins Loch/ daß fornen im Eingang der Sack offen sey/ und also über den Loch angemacht ist/ daß er sich zuschnieren kan/ wann nun der Dachs wieder nach Hause kommet/ so bleibet er ferner im Loch sitzend/ und kehret den Kopf zum Loch heraus/ so muß man zu ihm schleichen/ und auf ihn gehling zufahren: ihm erschröcken/ so lauffet er zuruck/ und will in das Loch/ stöst hinten an den Sack/ und streichet oder schnüret ihn auf solche Weise vornen zu/ es muß aber der Sack oben fest angemacht seyn/ sonsten reist ihn der Dachs loß/ und nimmt ihn mit sich in das Loch hinein. dann kan man mit ihnen anfangen/ was man will.

Die Otter rantzet meistens um die Fasten-Zeit. da sie dann des Nachts beym Ausgange sich mit sonderlicher hell-lautender Pfeiffen / gleich einer einzelen Menschen-Pfeiffe/ zusammen ruffen. Gehet 9. Wochen dicke/ und bekommt meistentheils 3. biß 4. Junge/ welche sie unter denen Rändern erhält/ und dieselben/ wie andere Thiere/ eine gewisse Zeit sauget. Des Otters Klauen sind fast einem Dachse gleich gestaltet/ ohne daß die Ballen in seiner Fette nicht so vollkommen/ als beym Dachse/ zu sehen sind/ setzet meinstens seine Tritte zwey/ und zwey zusammen wie ein Marder.

Cap. XIII.

Von dem berühmten Einhorn / wo es zu finden / und wie es gestaltet sey.

DAs Einhorn ist das berühmteste unter allen Thieren/ gleich wie unter denen Vögeln der Phœnix, der Pelican / und der Paradeiß-Vogel: Die Welt kennet solche mehr durch Einbildung der Prediger und Poeten/ als aus Erkundigung des Landes/ wo solche gezeuget und hervon gebracht werden/ davon weiß man wenig oder nichts; sondern man muß sich vergnügen an dem blossen Vorgeben/ daß in der Natur sie sich befinden / wie dann über alle angewandte Mühe und Fleiß derer/ welche sich bearbeitet/ verborgene Dinge auszuforschen/ man noch nicht erfahren können/ wo der Phœnix und Paradeiß-Vogel ausgebrütet werden. Etliche wollen/ Arabia bringe hervor den Phœnix; es wissen aber die Araber nichts von diesem Vogel/ und überlassen die Ausfindung dessen der künfftigen Zeit.

Der Paradeiß-Vogel wird todt gefunden/ mit dem Schnabel in die Erde gestecket/ in einer Insul nahe bey den Molluccis, unweit von Macaca gelegen/ dahin er unwissend kommet/ und ob man ihn wol alles Fleisses nachgeforschet/ hat man doch von seinem Ursprung nichts erfahren können. Es tragen auch die Kinder derer Orten der Paradeiß-Vögel Schwäntze vor einen Federbusch: Die Federn sind zart und subtil; Der Leib hat nicht viel Fleisch/ und vergleicht sich einer Turteltaube; Die vielfältige und lange Federn / (von bleichlichter Farb/ welche mehr weißlicht denn Aschen-Farb ist) so ihm bedecken/ machen ihn sehr schön. Man sagt von diesen Vögeln/ daß sie von ihrem Anfang biß zu dem Ende ihres Lebens stettig fliegen/ wie dann an den meisten keine Füsse zu finden/ und nehren sich von Mucken/ die sie in der Lufft fangen/ und wie ihre Nahrung gering/ also nehmen sie wenig Ruhe / fliegen sehr hoch/ und fallen mit gebreitetem Fliegeln auf die Erde. Ihre Vermehrung betreffend/ wird gesagt/ daß die Natur in des Eers oder Mannes Rucken ein Loch gemacht/ in welches das Weiblein ein Ey lege/ und dasselbe ausbrute/ und das Junge so lang ätze/ biß es zum Flug tüchtig: Welches eine grosse Arbeit und Lieb der Eltern zu erkennen gibt. So viel ists was der Autor/ als warhafftig angezeigt.

Nun kommen wir zu dem vielberühmten Einhorn/ welches sonderlichen hoch zu achten/ weil die Heilige Schrifft desselben Meldung thut/ auch zu vielen Dingen ja zu GOTT und Menschen vergleichet.

Das

Daß das Einhorn nicht mit den Thier Abada zu confundiren/ (wie gemeiniglich zu geschehen pfleget) erhellet aus den unterschiedlichen Namen/ in dem eines Rhinoceros, das andere aber Einhorn genennet wird/ welche beede Namen dann einem Thier zugleich nicht zu geben seyn/ dieweil auch diese Thier am Leib und Gliedmassen mercklich unterschieden seyn/ wie in dem bekannten Abada und gemahlten Einhorn klärlich zu sehen. Dieses hat ein langes und gerades Horn/ von vortrefflicher Würckung; das Rhinoceros oder Abada aber hat derer zwey/ etwas gebogen/ und nicht so kräfftig wiewol es auch wider das Gifft gebraucht wird.

Das Land/ in welchem das Einhorn (ein Africanische Creatur/ und daselbst allen bekant) fället/ ist die Provinz Agaos, in dem Königreich Damotes; wiewol nicht unglaublich/ daß sie solches an andere Ort verlauffe: Dieses Thier ist so groß/ als ein mittelmässiges Pferd/ schwartzbraun an der Farb/ und einen schwartzen Schweif und Mähne/ beedes dünn und kurtz (wiewol anderer Orten in eben dieser Provinz, solche länger und dicker gesehen worden) mit einem schön gewundenen Horn in der Stirn/ 5. Spannen lang/ auch länger/ und ist weißlicht an der Farb: Sie enthalten sich in dicken finstern Wäldern und Gesträuß/ zu Zeiten kommen sie in die Felder und werden selten gesehen/ sind furchtsam/ zerstreuet/ und verborgen in den Höltzern: Die barbarischen und wildesten Völckern in der gantzen Welt/ haben diese Thier um sich/ und nehren sich von solchen/ wie von andern Thiern.

Ein Jesuit/ welcher eine Zeitlang sich in dieser Gegend aufgehalten/ auf erlangten Bericht/ daß dieses Thier sich derer Orten aufhalte/ trachtete alles Fleisses/ dergleichen zu überkommen: Die Land-Leut brachten ihme ein gar junges Füllen/ welches so zart gewesen/ daß es in wenig Tagen gestorben.

Ein Portugesischer Haubtmann/ eine betagte/ ansehnliche/ und bey vielen Fürsten desselben Landes werthgeachte Person/ der sich daselbst in Kriegs-Diensten befunden/ gab hiervon diesen Bericht: Er sagte/ daß er einsmals/ als er von der Armee (welche er alle Sommer neben den Käyser Malac Segued zu besuchen pflegte) samt 20. andern Portugesischen Soldaten zu ruck reisete/ in einem kleinem Thal/ mit dicken Holtz umgeben/ sich nieder gelassen/ auszuruhen/ und etwas von Speisen zu sich zu nehmen/ auch ihre Pferde in dem Graß/ welches häuffig daselbst gewachsen/ zu füttern/ indeme sie sich nun kaum nieder gesetzt/ wäre aus dem dickesten Gehültz ein vollkommenes Pferd/ von Gestalt/ Haaren/ und Farb/ wie oben beschrieben/ unversehens heraus gesprungen; Sein Lauff war so schnell und muthig/ daß es der andern Pferde nicht wahrname/ biß es unter dieselbe gekommen; da es dann anfangen zu stutzen/ und wieder zuruck zu gehen/ aber so/ daß die Anwesende Zeit genug hatten dasselbe wohl zu betrachten: Das Anschauen seiner Gliedmassen und Gestalt/ erweckte bey ihnen sonderbahres Belieben und Verwunderung/ sonderlich/ als sie das gerade Horn aus seiner Stirn hervor gehen sahen; Es schiene in seinem Lauff voll Furcht zu seyn; Die andern Pferde/ welche es von ihrer Art hielten/ liessen auf dasselbe zu/ und die Soldaten/ denen es so nahe kam/ daß sie es mit der Mußqueten erreichen kunten/ und aber dieselbe zum Schuß nicht fertig hatten/ bemüheten sich/ dasselbe zu umgeben und zufangen. So bald nun das Einhorn ihrer gewahr wurde/ kam es denselben zuvor/ und mit eben so schnellen Lauff/ als es ankame/ ereylete es wieder das Holtz/ und hinterließ die Portugesen vergnügt/ daß sie dieses berühmte/ doch seltsame/ Thier mit Augen gesehen/ dabey aber leidig/ daß sie dieses so edle Raub/ sollten verlustiget seyn.

An einem andern Ort/ vorgedachter Provintz (im rauhesten und äussersten Gebürg genannt Namia) wird dieses Thier/ unter andern Thieren waidend offt gesehen. Und weil dieses der äusserste Ort der Provintz ist/ werden diejenige/ welche der Käyser sicherlich verwahren will/ dahin verbannet; Sie endet sich in hohe Gebürge/ von denen man viel grosse und weite Ebene und Wälder/ so von unterschiedlichen Arten wilder Thier bewohnet werden/ übersehen kan.

Cap. XIV.

Von Raub-Vögeln.

DEr Adler/ als der König der Vögeln (Aquila Chrysactus ob aureum colorem) wegen seiner Stärcke nistet auf den höchsten Gipffeln der Alpen zwischen den Steinritzen. Er hat eine erschröckliche Stimme/ daß auch vor solchem harten Hall die andern Vögel gleichsam erzittern/ die Augen sehr gräßlich und fast feurig/ seine Farb ist schwärtzlich und unlieblich/ von Grösse meinstens einer Ganß gleich. Ist sehr hitziger Natur/ ein Raubbegieriger Vogel/ also daß er raubet und frisset/ wo ihm möglich was zu erschnappen/ es sey von Hünern/ Gänßen/ Haasen ꝛc. und fehlet ihm dabey nicht an Großmüthigkeit und Stärcke/ dannenhero er sich auch unterstehet/ Hirschen und andere grosse Thiere anzugreiffen/ und zu seinem Raub aufzuopffern.

Und ist absonderlich der Stein-Adler gleichsam der König unter denen allhiesigen bekandten Raub-Thieren/ nicht alleine wegen seiner Grösse/ dann ihme kein Mensch seine Fittige ausklafftern kan/ sondern auch wegen seiner Kühnheit uud Grimmigkeit/ welche er an Rehen und Haasen/ an meinsten aber an den letztern zu practiciren weiß/ weiln gnugsam erfahren worden/ daß/ wenn er an ein Rehe kommt/ es solches zu schanden schläget/ seine Horst hat er in denen Wäldern an einsamen und düstern Oertern/ auf hohen Tannen/ da er sich so wohl wahrzunehmen weiß/ daß wann der Weidmann ihn zu schiessen sich verborgen dabey anstellet/ er es so balde vermercket und seinen Raub denen Jungen im vorbeyfliegen/ ohne daß er fusset/ sehr klüglich und geschwinde vorzuwerffen weiß. Er bringet über zwey Junge nicht aus/ ziehet auch nicht/ sondern bleibet das gantze Jahr hier/ und nehret sich meist von Haasen auch Luder/ welche erstere er an denen Bergen und Höhlen wohl zu suchen weiß/ und von vielen alten

Jägern observiret worden / daß er in seine Fänge Steine fasse/ selbige über denen Dorn-Büschen fallen liesse/ und damit die Haasen sprenge. Er wirfft alle Morgen sein Gewölle / wie alle andere Raub-Vögel.

Habicht (Accipiter) nistet auch auf den höchsten Alp-Felsen / wo man / so er noch jung / sie dann herhölet/ indeme die Jäger jemand auf einem Bengel in der Alpen Höle herab lassen / und so sie etwas erwachsen / heraus nehmen lassen / und hernach auferziehen/ damit sie in Franckreich/ Italien/ &c. theuer können verkauffet werden / dann er ein Vogel / welcher bey grossen Herren im Werth ist/ wie man dann in Historien hat / daß wol eher dieser Raub-Vogel um etlich hundert Gulden verkaufft worden. Demetrius Constantinopolitanus hat / auf Befehl seines Königs/ ein weitläufftig Buch vom Habicht geschrieben / worinn er meist die Zeit / in Erzehlung der vielen Kranckheiten/ wormit der Habicht geplaget/ und auf was Weise ihm Hülffe zu thun / zubringet. Es ist dieser Vogel mit einem trefflich scharffen Gesicht begabet/ nicht viel weniger/ als der Adler / darbey ist er von trefflicher Schnelligkeit / daher ihn die grosse Herren/ um andere Vögel zu fangen/ lassen zahm machen/ und hernach brauchen. Er ist auch auf den Raub so erpicht / daß er keines Thiers / das ihm zu überwinden möglich / verschonet / sondern aufopffert/ und fehlet ihm gar nicht an Stärcke/ viele Thiere zu zerfleischen / ist auch sehr listig darbey / den Raub zu erjagen.

Und obwolen sich diese Vögel / sowol Winters- als Sommers-Zeit / hier zu Lande nähren können / so findet man doch / daß solche in der Zug-Zeit mit fortgehen / im Früh-Jahr aber zeitig wieder hier seyn/ und ihre vorige Horst/ welche sie auch vielfältig auf hohen Bäumen in den Wäldern/ wo es am stillesten ist / zu haben pflegen/ wiederum suchen. Ihre Jungen/ welche sie nach vierzehen-tägiger Zeit ausbruten/ und zwar zugleich/ sind zwey/ drey/ auch wol vier. Sie ätzen sie nicht aus dem Kropff / sondern tragen die Speise im Schnabel zu / und legen ihnen solche vor / alsdann müssen die Jungen selbst essen. Und wann die Habicht ihre Jungen zum Rauben und Fangen anführen / so fangen die Alten in der Lufft die Vögel/ drücken solche ein wenig/ und lassen sie wieder fliegen/ damit die Jungen selbige desto leichter erhaschen mögen.

Weyhe (Milvus) ist dreyerley Art / nemlich schwartz und starck / roth und groß / und roth und klein / hat eine sehr weiche Stimme / daß man ihn kaum höret / wann er schreyet / und ist zwar grösser/ als der Falck und Sperber/ aber nicht so starck und großmüthig / kan die Kälte nicht vertragen / deßwegen er sich langsam bey annahendem Frühling in die Lufft begiebet/ und ist ein gewisses Zeichen/ daß/ wann er ankommt / die Kälte völlig vergangen / und der warme Frühling da sey. Er ist so geschwind in dem Fliegen/ und im Stossen/ daß er auch ein in die Höh geworffenes Stück Fleisch / ehe es zur Erden fället/ erhaschen sollte; Kan sich lang in der Lufft unbeweglich halten / desto eher einen Raub zu ersehen / stellet den jungen Gänsen und Hünlein sehr nach / sie zu fressen. Wann man den Weyhe zu Aschen verbrennet / und davon einem Podagrico offt eine Scrupel eingiebet / solls gut thun / wie auch den Epilepticis, und dieses wird auch von dem Kopff und Leber gesagt. Mit dem Blut/ wann es mit Brenn-Nesseln vermischet wird / salbet man die Podagrischen Glieder zur Linderung; Und die Gall aufgestrichen/ hilfft den Augen. Der Koth auf die schmertzhafften Glieder gebunden / vertreibet die Gicht / wie auch / wann das Fett von ihm dahin gestrichen wird. Aldrovandus läßt einen lebendigen Weyhen in Roß-Mist vergraben / und verfertiget aus den Würmen / welche aus ihm generiret werden / ein köstlich Sälblein wider die Dolores podagricos.

Falck (Falco) hält sich in den Hölen der höchsten Berge auf/ sonderlich findet man ihn in der Clus der Land-Vogthey Falckenstein/ Solothurner-Gebiets / auch bey Käyserstuhl. Man nimmt ihn aus dem Nest/ wie wir von dem Habicht gemeldet. Werden auch zum Jagen verkauffet.

Es gibt auch Baum-Falcken / welche auf dem Rücken blau / und unterm Halse gelblicht / mitten aber schwartz sehen. Sie streichen am allerlängsten. und zwar um Jacobi/ erstlich von ihrem Horste ab und seynd zum Lerchen sonderlich zu gebrauchen/ welche/ wann man diesen Vogel in der Lerchen Mauser-Zeit/ das ist zu Ende des Augusti/ auf der Hand träget/ sich sonderlich drücken/ durch Thyras oder Haar-Schlingen mit Plaisir gefangen werden können. Es hat dieser Falcke die Art / daß/ wann er einen Weide-Mann / oder sonsten jemanden / mit Hunden im Felde suchen siehet / er beständig bey demselben bleibet / und über ihn herum revieret / damit / wann etwa eine Lerchen gesprenget wird/ er dieselbe verfolgen kan.

Geyer (Vultur) ist Kesten-braun / grösser als ein Adler/ und von einer grausamen Stärcke in den Klauen; Cysatus, in Beschreibung des Lucerner-Sees p. m. 183. meldet / daß die Geyer um diesen See gantze Lämmlein / Geislein / Murmel-Thier/ junge Gemsen und Haasen / hinweg tragen / ja sie dörffen auch wol die Menschen angreiffen/ wie dann offenbar/ und sich An. 1610. im Jenner zugetragen/ daß ein starcker Mann aus Lowerz / dem löblichen Ort Schweitz zuständig / dem Lowerzer-See nach auf Schweitz / durch einen kleinen Wald gereiset / hat er daselbst im Wäldlein/ eben an dem Weeg/ einen starcken Geyer-Vogel/ auf ihn am Boden wartend / gefunden / da der Vogel sich auf das wenigste nichts gescheuet / noch sich schröcken lassen / sondern den Mann mit solcher Ungestümmigkeit (welches zuvor niemalen erhöret worden) angefallen / und mit seinen grausamen Klauen ihn zu Boden gefällt / ehe daß er sich erretten mögen/ also/ daß dieser ungeheure Vogel angefangen/ diesem Mann den Leib aufzubeissen / und aus ihme zu fressen / weil aber er sich/ von den greulichen Klauen des Vogels starck behafftet/ und zu dem Widerstand zu schwach befand / hat er durch Geschrey seine Noth zu verstehen geben / und ist aus Schickung GOttes ein anderer Land-Mann/ so auf gleichem Weege gewesen/ ihme zu Hülff kommen/ und ob gleichwol der leidige Vogel den darzu-

kommen.

kommenden Helffer mit einer Klauen bey dem Schenckel ergriffen / so hat er doch denselbigen mit einem bey sich habenden Band- Degen oder Blauten / gleichwol schwehrlich genug / umgebracht / und den Vogel in den Haupt- Flecken Schweitz getragen / allda man anderthalb Klaffter gemessen / so das Spatium seiner gestreckten Flügeln. Anderer Exempel zu geschweigen.

Es gibt auch mehrerley Arten Geyer / als der Fisch- Geyer / dessen Raub in Fisch- Werck bestehet / welcher / weilen er von der Natur mit Pflaumen- Federn / gleich andern Wasser- Vögeln / versehen / die Fische aus dem Wasser heraus zu fangen / und fortzubringen weiß / daß es zu bewundern. Er ziehet Herbsts- Zeit hier weg.

Der Mäuse- Geyer / dessen Raub ist gemeiniglich Mäuse und Frösche / jedoch sind sie denen jungen Haasen / auch Gevögel / mit schädlich. Sie horsten auf die Art / wie andere Raub- Vögel / ziehen zwar auch / alleine nur zu Lande / von einem Ort zum andern / als nemlich / wann ein Paar an einem höltzigten Orte oder Gegend / wo Teiche oder Sümpffe / geherstet / und dieselben zufrieren / so machen sich diese Vögel in die ebenen Felder / und bedienen sich der Mäuse / fallen auch wol / wann sie Gelegenheit finden / auf die Luder. Sie sind sonderbar mit Teller- Eisen / wann ein Frosch darauf gebunden wird / daß der Bauch oben kommt / zu fangen.

Dann der Rittel- Geyer / und mag man diesen Vogel wol unter den Raub- Vögeln den unnützesten nennen / massen sein Fang in nichts als Mäusen / oder jungen unflugbaren Vögeln bestehet. Er horstet mehrentheils auf Kirch- Thürmen / oder alten Gemäuern / und incommodirt die Menschen mit seinem unangenehmen Schreyen. Ziehet / wie andere Vögel / weg / und kommet zu der rechten Zeit wieder.

Wannenwädel (Tinnunculus) ist auch ein dergleichen Raub- Vogel / den die Hüner von weitem mercken und fliehen.

Eule (Noctua, Ulula) ist wegen der Grösse unterschiedlicher Art / dahero die Namen: Nacht- Eule / Ohr- Eulen / Horn- Eulen / Stein- Eulen / Schleyer- Eulen / Kautz / ꝛc. Die Alten haben eine todte Nacht- Eule genommen / die Flügel voneinander gesperret / und also in den Gärten in die Höhe an einen Pfosten / wider den Hagel / aufgehängt; Weil sie einen starcken Geruch / vermeynet man / sie seyen Vorbothen des Sterbens. Verwunderlich ist / was Herr Doct. Wagner in Helvet. Cur. p. 195. meldet / daß um Zürch Anno 1654. eine Ohren- Eul mit einem Adler einen halben Tag lang gestritten habe / und daß der Ohren- Eul seine Klauen dem Adler also starck eingedruckt / daß er Meister worden / und mit dem todten Adler / aus dem er sich nicht auswicklen können / aus der Lufft hinab gefallen / und in die Stadt Zürch getragen worden seye.

Horn- und Stein- Eulen sind einander fast in allem gleich / ausser daß die Stein- Eulen lieber in alten Mauer- Wercken / diese aber lieber in hohlen und klüfftigen Bäumen sich aufhalten. Sie suchen beede ihren Raub / als Mäuse des Nachts / welches ihr Gewölle / so sie alle Morgen werffen / und in klaren Mäuse- Haaren bestehet / genugsam anzeiget / des Tages aber halten sie sich verborgen / weiln sie sonsten / wann sie erblicket werden / von allen und jeden Vögeln nicht allein hefftig angeruffen / sondern auch vielmal von denen Habichten gefangen und verzehrt worden. Sie ziehen nicht wie andere Vögel.

Kautz / und kleine Stein- Kautz. Diese beyderley Arten sind einerley Gestalt / Art und Natur / ausser daß die Stein- Käutze etwas kleiner / sie bleiben Winter- und Sommers- Zeit hier zu Lande / und halten sich in wüsten Gebäuden / auch hohlen Bäumen / auf. Ihre Nahrung ist mehrentheils Mäuse / welche sie des Nachts / gleich denen Eulen / suchen / und weilen auch zwischen diesen Vögeln / und allen andern / eine sonderbare Antipathie stecket / so werden dieselbe / und zwar am besten die Grossen / zu der Leim- Stange gebraucht / wormit die kleinen Vögel herbey gelocket / und gefangen werden. Man will auch gewiß dafür halten / daß / wann dieser Art Vögel einer ein nackendes Weibs- Mensch sehe / so würde er gleich des Todes seyn / weilen ich aber hiervon keine Probe habe / so will solches an seinem Ort gestellet seyn lassen. Doch ist dieses gewiß / daß diejenigen Vogel- Steller / welche mit der Leim- Stange nach Vögeln gehen / und diesen Vogel darzu haben müssen / niemanden von Weibs- Personen zur Wartung dieses Vogels zulassen / und haben mich auch einige versichern wollen / daß sie es obbemeldter massen in Erfahrung gebracht hätten. Sie werden nicht anders gefangen / als daß man ihre Hölen und Löcher / worinnen sie des Tages sind / verstopffet / und heraus arbeitet.

Rabe / (Corvus) der schwartzen siehet man aller Orten sehr viel / (aber die weissen sind sehr rar / siehe Happel. Relat. Cur. T. II. p. 72.) wie nicht weniger die Dohlen / Krähen / ꝛc. welche auch ein Raben- Geschlecht / und sehr räuberisch / also / daß sie öffters ohnvermerckt kleine silberne Sachen im Schnabel aus den Gemächern wegtragen; In der Artzney junge Raben zu Pulver verbrannt / und in Aq. H. Til. cum Essent. Castor. mixtâ ad ʒj. Morgens und Abends eingeben / gibt ein Specificum antepilepticum.

Blau- Fuß / solcher ist geschickt / Haasen zu fangen / item / Enten und Feld- Hüner / welche er nicht / wie andere Vögel / bey dem ersten Schlage greifft / sondern mit seinen Ballen schlägt / daß sie gleich fallen / und alsdann von ihme erst gegriffen werden. Er horstet hier zu Lande in Wäldern sowol / als auch auf alten wüsten Thürmen und Gemäuer. Wird / wegen obbenannter seiner würgischen Art / von denen Falckenierern sonderlich gesuchet / und zu Haasen und Enten gebraucht / man fängt selbige in der Rinne / und mit dem Sattel. Er ziehet zur Herbst- Zeit hinweg.

Sperber ist zwar etwas kleiner / auch kleiner gesperbert von Federn / als der Habicht / und hat gelbe Fänge / ausser deme kommt er ihme mit Horsten / Abstreichen und Ziehen / in allem gleich. Er wird auch abgetragen / doch brauchet man ihme nur auf Feld-

Hüner / (wann sie noch nicht gar zu starck) Wachteln und Sperlinge.

Schmerl/ diesen pflegt man im gemeinen Sprichwort derer Lerchen Zucht-Meister zu nennen/ weiln selbige / wann sie mit ihm von hier wegziehen / und wieder kommen/ sich ungemein vor ihm fürchten. Es ist ein kleines / zartes / gesperbertes Vögelein / gelber Fänge / und in der Grösse / als ein Crammets-Vogel / ist wohl abzutragen / und behertzt zum Beitzen/ dann ob man denselben nur zu kleinen Vögeln / als Lerchen und dergleichen/ braucht/ so sollen doch/ wann man derer zwey oder drey an ein Feld-Huhn liesse/ sie dasselbe fangen. Sie horsten hier zu Lande sehr wenig.

Neuntöder. Es gibt deren unterschiedlich: Die Grossen / die im Winter bey uns bleiben / lassen sich abrichten / daß man sie von der Hand hinweg / wie die Hund auf die Haasen/ auf andere Vögel hetzen/ und allerhand kleine Vögel / ja wohl auch Lerchen und Wachteln / mit ihnen fangen kan; Dann diß untersteht sich ein Neuntöder/ der recht gewohnt ist/ auch anzugreiffen/ ob er sie gleich nicht hinwegzutragen vermag; Welches ohnedem seine Gewohnheit nicht ist / als allein bey denen allerkleinsten Vögeln: Dann er fängt nicht mit den Klauen / wie die Habicht; Auch selten in der Lufft/ wie dieselben pflegen/ sondern mit dem Schnabel / mitten in den Bäumen und Stauden; Auf denen Gipffeln sitzend / er aller Vögel Geschrey / sie zu betrügen und herbey zu locken / nachmachet. Jedoch übertrifft ihn hierinn die kleine Art/ die im Winter nicht bey uns bleiben/ und am Rucken / fast wie ein Sperling / roth-bräunlicht sind/ dann diese machen nicht mit das Geschrey / wie die andern / sondern das Gesang aller andern Vögel / so Verwunderungs-würdig / nach / daß sie alle Augenblick die Vögel betrügen: Wie ich dann ein Gemähl gesehen / daß eine Nachtigall / die gar nicht gern gar zu nahe Nachbarschafft von ihres gleichen leiden mag / in Meynung / daß es eine Nachtigall sey / mit grossen Zorn und Geschrey auf den Neuntöder zugeeilet / und ihn von seinem Sitz hinweg gejaget hat; Dann der Neuntöder hat ihr nichts zu thun begehrt: Und zweiffle ich gar / ob diese kleine Art / es triebe sie dann ein grosser Hunger / Vögel fange? Zum wenigsten habe ich es nicht gesehen/ weder von diesen roth-bräunlichten / noch von denen/ die blaue Köpffe haben / welche beede in Oesterreich grosse Dornreich genennet werden / weil sie in denen Dörnern bruten; Da sie doch nach dem Schnabel/ Flug/ und allen übrigen Eigenschafften / nicht unbillig unter die Neuntöder gehören. Wann man sie aus dem Nest aufziehet/ werden sie zahm/ und lassen sich / die von der kleinen Art / zu allerhand Speise/ die grossen aber/ nur zum Fleisch gewöhnen. Beyde Arten aber belohnen die Mühe / die man an sie wendet / mit Ergötzlichkeit / die sie machen; Müssen/ wie gemeldet worden / der eine mit ungemeiner Behändigkeit seinem Herrn einen Vogel holen/ der andere aber alle Vogel-Geschrey / die er nur einmal gehöret/ nachmachet/ worzu freylich einer/ der drausen schon geflogen / tauglicher ist / als einer/ der vom Nest genommen wird; Weil man diesen nicht alle Vögel kan hören lassen/ die der ander in der Wildnüß bereits nachahmen gelernet. Die grossen sind von ihren Weiblein nicht zu erkennen / die kleinen aber gar leicht / und bruten diese in grossen dicken Stauden / allwo man in ihren Nestern vier / fünff/ auch sechs Junge findet/ die andern aber machen ihr Nest auf hohe Bäume / jedoch nur auf die untersten Aeste / öffters auf Birn- oder Aepffel-Bäume / die in denen Feldern / weit von andern Bäumen / entfernet stehen / und haben gleichfalls fünff biß sechs Junge.

Schuhu. Ob zwar dieser entsetzliche Vogel an Grösse dem Stein-Adler nicht viel nachgibt / so ist er doch eine Eulen-Art / indeme er derselben nicht allein mit schleyrichtem Gesichte und Farbe / auch mit Federn bekleideten Fängen / sondern auch mit der leichten und hagern Gestalt des Leibes und großschwingichten Fittichen sehr ähnlich kömmt / auch seinen Raub nicht / wie andere Raub-Vögel des Tages/ sondern bey der Nacht siehet. Er horstet gerne an felßigten und klüppigten Oertern/ woselbst er in die Klüffte / dahin er vor denen Wettern gesichert sey / seine Eyer auf blossen Boden leget / und über zwey nicht ausbringet. Seine Nahrung suchet er wie die Stein-Adler meist an Haasen; und ist zu bewundern / daß ungeachtet dieser Vogel so ohnmächtig von Leibe nach aussiehet / er dennoch einen gantzen Haasen in seinen Horst fort tragen kan.

Rücken. Diese Art horsten auf Bäumen in unzehliger Menge zusammen / so / daß man wol auf einem Baum 30. biß 40. Horste zu finden pfleget / sie haben ein sonderlich heuschern Schrey / und einen schifferichten Schnabel / bringen 3. biß 4. Junge aus / pflegen auch / wann ihnen die erste Brut verstöhret wird / zum andernmal zu hecken. Sie sollen sonderbar zartes Wildpret haben / dahero die Falckenirer ihre krancke Vögel mit dergleichen zu ätzen pflegen. Ihre Nahrung ist Körner und Gewürme.

Aglaster. Ist so wol in Feldern/ am kleinen Weidewerck / als auch in Höfen und Gärten / an Küchel- und Eyern sehr schädlich / darbey sind sie sehr listig und lassen sich nicht leicht mit Schiessen oder sonsten zu fangen beykommen. Sie horsten mehrentheils nahe an Dörffern und Städten/ damit sie nicht weit zu den Höfen haben mögen. Sonderlich ist zu mercken / daß sie ihre Nester oder Horsten oben mit Genisten zu wölben / damit sie von Wettern und Schlossen gesichert sind / auf der Seiten aber lassen sie ein rundes Loch / daß sie kaum hinein kommen können / bey welchem Eingang der Landmann zu mercken pfleget / wo dasselbige Jahr die meisten Ungewitter herkommen / massen ihn die Natur lehren soll / daß sie diesen Eingang allezeit gegen über machen sollen.

Kuckkuk. Ob zwar dieser seltsame und bey vielen vor einen Raub-Vogel geachtete Kuckkuk hieher nicht gehöret / anerwogen er nichts weniger als ein Raub-Thier ist / so habe doch wegen seiner Gestalt / die einem Sperber in allem (ausser Schnabel und Fänge) sehr gleichet / mit in der Reihe gehen lassen / und von selben etwas hieher schreiben wollen. Und zwar was seine Nahrung anbelanget / so genisset er nichts als Raupen und Würmer/ dann er keinen Raub-Schna-

bel

bel / sondern in Gestalt einer Tauben / hat auch dergleichen ohne Raub-Klauen befindliche kleine Füßlein / wie die Tauben. Er kommt Frühlings-Zeit mit Rückung derer Knopffen / und gehet gleich nach Johanni wiederum weg / daß aber etliche Unerfahrne / so gar auch Weid-Leute / davor halten / er verändere sich nach Johanni in einen Sperber und Raub-Vogel / solches ist wider die Natur / massen GOtt seine Geschöpffe nicht zweymal im Jahre ändert / sondern wie er sie einmal geschaffen / beständig lässet. Dieses aber ist gewiß / daß ob sie sich wol paaren und zusammen züchten / sie noch niemals ihre Eyer in einem von ihnen selbst zusammen getragenen Neste ausbringen / sondern sie legen sie in andere Vogel-Nester / als der Gras-Mücken / Bachstelzen / und solcher Vögel / welche ihre Jungen mit Gewürme fräßen / und lassen sie aufziehen. Wie ich dann solches selbst mit Bachstelzen erfahren habe / welche dergleichen eingelegtes Ey ausgebrutet / und hernachmal in einem Vogel-Bauer / allwohin man ihre Brut mit diesem Huren-Kinde gesetzet / auferzogen haben. Daß er aber / wenn er so weit auferzogen und flüchtig worden / alsdann seine Wohlthäter selbsten wieder fressen sollte / ist abermal falsch / gestalt er nach seiner obbeschriebenen Gestalt derer Füsse und Schnabels solches zu thun nicht vermag. Daß er aber denjenigen Vögeln / welchen er seine Eyer einleget / die Brut verderbe oder aussauffe / dasselbe ist nichts unmögliches: doch habe ichs nicht erfahren.

Cap. XV.

Von dem Amt und Verrichtung eines Falconier und Habichters / auch was er vor Bereitschafft haben soll.

EIn Falconier oder Habichter soll ein hurtig und fertiger Mann seyn / nicht schwehr-leibig / anbey unverdrossen / der fein sitt- und bedachtsam gegen die Vögel sich aufführe / sie nicht übel anfahre / zucke oder schlage / sondern des Vogels Mißhandlung mit Bescheidenheit und Sanfftmuth wisse zu verbessern / und den Vogel unbeschwerlich auf rechte Art und Fahrt bringe / ihn glimpflich berichte und zu Hülffe komme / das Feder-Spiel desto fertiger zu suchen.

Er soll auch fleissige Acht geben / um die Natur und Gelegenheit des Vogels erkennen zu lernen / damit er wisse / welche er früh / und welche er solle spat abfliegen lassen. Soll die Vögel auch fleissig warten / reinigen und säubern / auch lieber dieselbigen etwas vollkommener als mager erhalten.

Auf ihre Purgierung soll er besondere gute Achtung geben / und ihnen zu rechter Zeit mit Rath wissen zu begegnen.

Diese Vögel können gegen den Abend zu an die frische Lufft gebracht werden / es darff aber des Nachts keiner draussen bleiben / und wann einer davon etwann Wasser an sich genommen / so soll er ihn selbigen Abend auf eine Stange in eine warme Kammer oder Gemach stellen / und ihn enthauben / alsdann erläutert er mit Lust seine Federn / und wird frischer darvon; Jeden Morgen soll er ihn auch bey guter Zeit in die Lufft bringen / und wann er zuvor nicht purgieret / erst reinigen.

Mit dem Aezen oder Speisen soll er genau seyn / auch nicht zweyerley Speisen auf einmal / auch nicht übel-riechende noch schmeckende Speisen reichen / welche ihnen alsobalden Kranckheiten verursachen.

Es soll auch ein Falconier / wann er hinweg gehen will oder muß / die Vögel nicht auf eine Stange stellen; Dann in seinem Abwesen sich leicht zutragen könne / daß sie herab fallen / oder einander hart schlagen / auch mit den Füssen behencken blieben / oder sonst verwickelten / und sich also beschädigt und verderbten; sondern er setze sie auf einen Stein / und so weit voneinander / daß sie einander nicht erreichen können.

Ein Falconier soll zur Bereitschafft haben: 1. Die Kappe oder Haube / so man den Falcken aufsetzet / welche von guten und wohlgearbeiteten Leder / fein zierlich formieret / und nach dem Kopff gemacht seyn soll; innwendig um die Augen herum muß sie räumig / nicht zu enge / sondern tief und herausser gedruckt / auch von aussen und in die Runde hoch erhaben seyn.

Diese Hauben muß oben auf der Platten gegen dem Halse zu / zertheilet und mit Zug-Riemlein wiederum räumig und nach Nothdurfft zum Haupt gefüget / unten aber eng und wohl zusammen geschlossen werden / damit sie dem Vogel auf dem Kopffe bleiben könne.

2. Das Geschirz soll man von zweyen ledernen Riemen machen / und diese müssen eines Fingers lang seyn / die Ende an diesen Riemen muß man zusammen fügen und legen / hernach einen andern schmalen weissen Riemen / einer Spannen lang / darum legen / und biß zu beyden Enden durchziehen / also / daß es auch durch den weissen gehe; man soll aber zu denen Enden zwey Knoten knüpffen / und diesen Riemen nennet oder heisset man

3. Den Wurff-Riemen / damit soll der Vogel fliegen; Darum auch ein kurtzer Riemen zweyfach eines Fingers lang / am andern Ende des Riemens seyn muß / das minder und geschmeidigste Ende solle am Werzel rühren / und vornen am Werzel soll ein langer Nestel seyn.

Wann der Falck steigen soll / so muß man den langen Nestel und seinen Riemen allewege zuvor abnehmen / und ihn also ledig und unverhindert seyn lassen.

4. Handschuhe. Des Falconiers Handschuhe sollen lang und weit seyn / damit derselbige seine Arm desto besser darmit beschirme. Sie sollen auch dick / steiff und starck seyn / also / daß der Falck nicht durchgreiffe / und der Falconier den Falcken desto härter und frischer werffen könne möge.

Wann der Falconier den Falcken auf der Hand trägt / so soll er dem Vogel das Angesicht nicht nahe halten / daß er ihn nicht etwan mit dem Schnabel oder Klauen / wann er zornig ist / beschädige. Man kan dem Falcken bald an den Augen ansehen / ob er zornig ist oder nicht / darum muß man denselben sittiglich und vorsichtig auf der Hand führen und tragen.

Der Falconier soll seine Hände von dem Wind / und der Falck gegen dem Winde / gekehret seyn.

Er soll die Hände fein gerad / eben / zierlich und musterlich / weder zu niedrig noch zu hoch / halten.

Mit der Hand auch nicht hin und her schwancken / noch die Ellenbogen an der Seiten halten / noch auch dem Kleid zu nahe / damit er dem Falcken seine Flügel und Federn nicht verbreche.

Wann der Falck sich etwann auf der Hand wild und ungebührlich aufschwingen wird / so soll der Falckner ihme sittsamm und lieblich zusprechen / und ihn sanfft streichen / leidiglich an seine Brust greiffen / und ihn also bescheidentlich wieder zurecht bringen.

Ingleichen / wann man den Falcken auf die Sitz-Stange stellet / so soll man wohl wahrnehmen / daß er mit dem Schwantz die Erde nicht erlange und anrühre / und soll man ihn ziemlich lang anbinden.

5. Würffer / die soll man dem Falcken über seine Hände nicht zu lang machen.

6. Stick oder Stange / soll eines Manns hoch und auch wohl höher seyn in der Mitte gekerbet / daß man den Fessel daran binden möge.

7. Soll der Fessel also gemacht seyn / daß er an den Stangen umreiten und umlauffen möge / und soll nicht lang seyn.

Der Stick soll auch die Länge haben / daß der Falck nicht möge darauf zu den Wänden reichen.

Wann der Falconier den Falcken an einem langen Fessel / welcher nicht umlauffen soll / anlegen würden / so soll er ihn nicht auf einen runden / sondern viereckigten Baum binden / so kan er sich alsdann nicht umdrehen.

Er soll den Riemen fest anbinden / auf daß / wann der Falck sich schwinget / er sich wieder auf der Seiten aufschwingen möge / da er sich hinab geschwungen hat.

Der Stick soll auch so groß seyn / daß ihne der Falck nicht umgreiffen möge; Zu deme soll der Falconier nicht leichtlich zwey Falcken zusammen binden / damit sie nicht etwann mit einander zu kämpffen Gelegenheit haben mögen.

8. Das Feder-Spiel anbelangend / so soll der Falconier den Vogel auch zum Feder-Spiel angewohnen.

Es ist aber das Feder-Spiel oder Vorloß ein Instrument, gleich wie von zwey zusamm gebundenen Vogel-Fittigen / daran hanget ein Wind-Strick / und an dem Ende ist ein Häcklein von Haaren gemacht.

Mit diesem Vorloß soll man den Falcken fleissig locken / so wird er nicht anderst meynen / dann es seye ein lebendiges Hun / oder sonst ein anderer gleichförmiger Raub.

9. Schellen sollen wohlklingend / und um des Falcken Fuß / auf zwey ledernen Riemen angehefftet werden.

Was ein Falconier für Bereitschafft haben soll / wann man auf dem Felde beitzen will. Erstlichen ein gutes Pferd / damit man dem Vogel nachfolgen und denselbigen wiederum zuruck holen kan / dann in Mangel dessen zum öfftern ein Vogel verlohren wird. Welches nicht allein kostbahr / sondern verdrießlich / bevorab / wann man einen guten wohl-abgerichteten Vogel gehabt hat.

Zum andern erfordert es eine gewisse Anzahl Vögel / welches doch bey eigenen Belieben stehet / und ist am besten / daß man die Mittel-Strasse erwähle / und solcher nicht zu viel / noch gar zu wenig habe.

Drittens / was für / und wie viel / aber ein Falconier Hunde haben soll / ist am besten / daß man nicht mehr / als sechs Hunde / auf einmal mit auf Jagd die führe / dann sonsten wären es zu viele / und verhinderten solche einander nur selbsten auf dem Felde. Was es aber für Hunde seyn möchten / so sollen solche wohl abgerichtet seyn / auch weder zu groß noch zu klein / sondern mittelmässig.

Dann die grossen Hunde sind gar zu schwehr / und können nicht aushalten / und befürchten solche / bevoraus in einem harten Grunde / ihre Füsse.

Die kleinen Hunde aber fürchten sich für der Kälte / können auch nicht wohl durch den Schlam / Bach oder Wasser setzen.

In Erwehlung aber der hierzu tüchtigen Hunde / ist es am besten / nach den lang-haarichten zu trachten; Dann wann sie besser bekleidet als die Braccken / so kan ihnen weder durch die Kälte / noch in einem Gebüsch so leicht nicht Schaden zugefüget werden.

Man kan sie im Sommer / wann es gar grosse Hitze ist / scheeren / auf daß sie die Flöhe nicht zu sehr plagen / und muß man sie für denselbigen verwahren; worzu dann die Seiffe das beste Mittel seyn möchte / so man sie darmit reibet / welches aber im April geschehen solle. Dann wann man zu lange wartet / so werden sie an statt der Flöhe räudig / sintemalen die Flügen auf sie sitzen / und sie wund fressen.

Wann man gute Hunde zur Falcken-Beitze haben will / so muß man sie von einerley guten Art aufziehen / und zusehen / daß man diese erwähle / so meistentheils einerley Haar haben / welches dann nicht allein sehr zierlich / sondern auch den Falcken sehr annehmlich ist.

Man stelle alle Jahr von guten Hunden sich etliche Jungen an / damit man deren keinen Mangel haben möge.

Man soll sich auch insonderheit vorsehen / daß die Hunde nicht räudig werden; Derowegen muß man sie sauber und an guten Brod / auch nicht viel eingeschlossen / halten.

Wann man zwey oder drey Vögel hat / so muß man zu sechs Kuppeln Hunde / auch eine Strick-Wande haben.

Cap. XVI.

Von Fasanen / Birck-Hühnern und Auer-Hahnen.

BIllig wird der Auer-Hahn unter das hohe Wildpret gerechnet / indem solcher in allen Jagd- und Waidwercks-Ordnungen / von dem kleinen Weidwerck entschieden gefunden wird. Dahero derselbe / wann ihm das Geschеide aus dem Leibe genommen wird / aufgebrochene genennet werden muß / auch seine Nahrung billig Geäße zu nennen ist; Item / seine Füsse nicht Klauen / sondern Füsse genennet werden müssen. So ziehet er auch nicht wie andere Vögel / sondern hält seinen Stand Jahr aus / Jahr ein.

Wie es mit seiner Pfaltze zu gehet / haben die alten Jäger hierinnen grosse Schwachheiten begangen / indem sie zum Theil statuiren wollen / es lasse der Hahn bey anbrechenden Morgen / wann er pfaltzete / wegen seiner grossen Begierde und Geilheit / den Saamen von sich unter den Baum fallen / welchen dann auf den Tag / das nicht weit von selbigem gemeiniglich stehende / und herbey-fliegende Huhn / suchet / und genösse / wovon es hernachmals seine Fruchtbarkeit empfinge / auch sonsten der Hahn mit dem Huhn gar nicht / wie andere Gevögel concurirte: Weiln aber dieses eine solche Schwachheit / die nicht alleine wider die Göttliche Ordnung in der Natur / sondern auch wider die gesunde Vernunfft laufet / weil man leicht ermessen kan / daß das jenige / was in den Magen kommt / von selbigem verdauet und wieder fort gebracht wird / zu geschweigen / daß einem Huhn dergleichen aufgesammletes / und durch die Kälte getödtetes Wesen / zu keiner Fruchtbarkeit mehr tauglich sey. So ist hingegen gewiß / und von vielen Jägern gesehen worden / daß / wann der Hahn nach geschehener seiner Pfaltze auf den Tag / ab- und auf den Erdboden gestrichen ist / alsdann das Huhn / welches meistentheils nahe bey ihme stehet / daß es seine Pfaltze hören kan / herbey und zu ihme kommt / daß selbiges von ihme / wie anderes Feder-Wildpret thut / getretten worden ist.

Es sind auch etzliche unerfahrne Weid-Leuthe in der Meynung / es habe der Auer-Hahn / weiln er meistens / zumal Winters-Zeit / Tag und Nacht auf denen Bäumen stehe / mit seinem Huhne die Bruth auf denselben / und horste wie ein Raub-Vogel / alleine es ist nicht also / sondern / wann der Hahn mit seinen Hühnern / deren er mehr als eine versiehet / verpfaltzet hat / (welches aufhöret / wann die Roth-Buche ihre Knopffen öffnet / und die Blätter auseinander gehen /) so suchet das Huhn seine Gelegenheit / und zwar meistentheils auf Schlägen / allwo Zimmer- oder Wellen-Genüste zu finden / leget daselbst ohne Zusammentragung vieles Genüstes / seine Eyer / und bringet oder brutet dieselbigen ohne Hülffe des Hahns / nachdem sie vier Wochen zubracht / aus.

Und obwohlen man findet in den Bruten / daß die Auer-Hühner meistens 8. 9. biß 12. Eyer legen / darnach sind sie gar schwehrlich zuvermehren / weiln dieses Wildpret von denen Raub-Vögeln und andern Raub-Thieren / so wol des Nachts als Tages verfolget wird / am allermeisten aber geschicht solches in der Brut-Zeit / und ehe die Jungen flüchtig werden / wie auch hernachmals mit Lauf-Schlingen / am allermeisten aber mit Schnepffen-Fallen.

Einige glauben / wann man die Eyer von Indianischen Hühnern ausbruten liesse / und die Jungen anfänglich mit Ameiß-Eyern speisset / möchten solche wol zahm zu machen seyn / dann die meisten Vögel / die über Winter bey uns bleiben / sind sehr daurhafft / und leicht an schlechte Kost zu gewehnen / warum solte nicht auch das Auer-Hahnen Geflügel zu gewehnen seyn / wann man es mit einer Indianischen Hennen ausgehen liesse.

Der Auer-Hahn oder Huhn hat Winters-Zeit / wann ihm der Schnee der Erdboden bedecket / seine Nahrung auf den Bäumen / und genieſſet die Roth-Büchenen Knopffen am allerliebsten / hiernechst nehret er sich auch mit Fichten-Nadeln / wann er aber an der Erden Sommers- oder Herbst-Zeit isset / so genieſſet er Wachholder-Beer / Mehl-Heidel- und Brom- wie auch Hind-Beere und dergleichen; Item / von Kräutern / als Heidel- und Mehlbeer-Kraut / und so mehr. Continuirlich aber hat er zu seiner Cur kleine Steinlein bey sich in seinem Magen / welche er Sommers-Zeit auf dem Erdboden / Winters-Zeit aber aus denen Quellen auffammlet und verschlucket.

Wie man Fasanen fangen soll. Solches kan auf vielerley Weise geschehen / als erstlich:

Man machet Strick von Pferd-Haaren / bindet selbige an ein kleines Seil / spannet selbiges in eine Karn-Fuhr / etwas höher von der Erden dann der Vogel ist / und die Letsch im Stricke ein wenig nieder und offen / also / daß der einlauffende Vogel mit dem Halß in den Strick komme / darinnen hangen bleibe / und den Strick zu ziehe.

Zu Nachts fänget man sie auch mit dem Netze / so man Wolcken nennet.

Am Tage aber richtet man ein Netze auf / nimmt hernach einen Rock über den Kopff / erhält selbigen mit zwey Stecklein / und beweget also den Rock / und gehet damit fort / so fürchten sich die Fasanen / und wollen für den Schatten des Rocks fliehen / lauffen also in das Garn / und werden gefangen.

Oder es bedecket sich der Vogel-Fänger mit einem Tuch / worauf ein Fasan gemahlet ist / so wird ihme der Fasan nach und nach folgen / und nicht von ihme weichen / dadurch wird er dann heimlich mit dem Garn gefangen.

Dann so man ein weiß viereckigt Tuch in eine leichte Rahm ausspannet / und ein Fasan darauf gemahlet wird / so stellet man dasselbige auf / und gehet damit fort / davon erstaunet der Fasan / daß er des Vogelfangers nicht achtet / sondern also hinter sich in das Garn getrieben werden kan.

Unweit davon wird ein Netz zugerichtet / also / daß das gemeldte eingespannte Tuch in dem Rahmen /

welches zugerichtet worden / daß es leichtlich fallen möge. Hernach eine Schnur an einen Stecken gebunden / so unter dem Schnee oder Laub biß zu des Vogelfängers Hütte gezogen ist.

Unter diesem Garn ist Haber gesprenget / zu welchem die Fasanen fliegen / und also mit dem Garn überzogen werden.

Die Fasanen können auch mit Habichten gefangen werden.

Phasanus ein Fasan / hat seinen Nahmen von Phasi oder Phaside, einem fürnehmen Fluß in Calecude, dessen in Argonautica Historia von Apollonica gedacht wird / von dannen sollen sie die Griechen in Græciam gebracht haben / wie Isidorus meldet / und aus Græciâ sind sie hernach in diese Länder kommen.

Es werden aber die Fasanen in Teutschland mehrentheils von fürnehmen Fürsten und Potentaten gehalten / der Wollüsten halben / und daß sie auch etwas seltzames haben mögen.

Wir wollen aber hier nicht von den wilden / sondern von denen zahmen Fasanen handeln / und anzeigen / wie solche aufzuziehen / zu warten / zu pflegen / und zu mästen sind.

Die Fasanen werden in absonderlichen Gärten / so mit darzu verordneten Gebäu und Gärten versehen / solcher Gestalten aufgezogen.

Man muß sich Anfangs junger Fasanen befleissigen.

Und sind hierzu am besten / welche das vorige Jahr jung worden / dann alte sind nicht fruchtbar.

Sie bringen das Jahr einmal Junge / eines legt ungefehr zwantzig Eyer / die sind roth-sprenglicht / fangen im April an zu legen / an etlichen Orten auch im Martio.

Sie bruten ihre Jungen viel besser aus / dann die Hüner / aber man darff einer nicht mehr dann 15. Eyer unterlegen / und thut man solches mit Aufmerckung des Monats und dem Tage / wie man sonsten die Hühner zu setzen pfleget.

Etwann 15. Tage nacheinander gibt man ihnen ein Gersten-Mehl mit Wein besprenget / hernach streuet man ihnen Weitzen vor / dann Heuschrecken oder Ameisen.

Man muß sie nicht zum Wasser kommen lassen / dann sie kranck davon werden / und den Schunder oder Pips bekommen / solcher wird aber curiret / wann man ihnen den Schnabel mit Knoblauch / der mit weichen Pech gestossen / reibet.

Die Fasanen-Gärten / worinnen sie gehalten werden / sollen an niedrigen Bäumlein und grossen Gras seyn / das tretten sie nieder / und halten sich darunter auf / oder spatzieren unter denen Bäumlein auf dem grossen Gras herum.

Es nennen etliche diesen Vogel Gallum Sylvaticum, einen Wald-Hahn / daß er in grossen Gärten oder grünen Feld muß gehalten werden.

Ist sonsten gar ein schöner Vogel / hat schöne gleissende Federn / Himmel-blauer / grüner auch rother Farbe / und hat ein Ansehen / als ob er zwey Ohren hätte / wegen der Federn / die ihm aus dem Kopffe heraus reichen / die kan er niederlassen und aufheben / wann er will / und ob er schon auf seinem Haupt keine Strauß-Federn hat / wie der Pfau / und unten an den Füssen anfänglich keine Klauen / Nägel oder Sporen / damit er sich wehren kan / wie der Hahn / so ist er doch ein beherzter und kühner Vogel.

Aristoteles sagt / daß die Fasanen nur beysammen seyn / wann sie sich paaren und begatten / sonsten aber zur andern Zeit seyn sie von einander abgesondert / er bekommet nicht balden einen rothen Bart / oder Sporen / an den Füssen / sondern mit der Zeit / wann Regen-Wetter einfället / so wird er traurig / verkreucht sich unter das Gebüsche oder Gesträuch / oder in die Wälder / aber um den Abend und Morgen kommet er wieder heraus / und alsdann ist er leichtlich zu fangen.

Wann sich der Fasan verbergen will / so stecket er seinen Schnabel in die Erden. Er lässet die Federn wegen der Fettigkeit offt ausfallen / und verneuert oder verjüngert sich wieder.

Der Fasan hat ein subtiler Fleisch dann alle andere Wald- oder Feld-Vögel / ausgenommen die jungen Reb-Hühner.

Der Birck-Hahn ist ein Vogel / welcher nicht in solcher Enge bleibet / als der Auer-Hahn / dann er zu mancher Zeit im Jahre weit wegstreichet / doch ist er in der Pfaltz-Zeit meisten an dem Orte / allwo er jung auskommen / wiederum anzutreffen. Und zwar pfaltzet er auf Bäumen so wohl / wie auf der Erden / machet seine Federn straubig / wie ein Calecut scher Hahn / springet im pfaltzen offtmals / wann er an der Erden stehet / in die Höhe / und hat meist sein Huhn bey- oder doch nicht weit von sich.

Der Hahn und Huhn sind von einander wohl zu entscheiden / dann der Hahn ist so schwartz als ein Raabe / und hat auf und unter denen Fittigen / auch hinten unterm Schwantze viel Weisses / ist mercklich grösser / und hat über denen Augen mehr Rothes / gleich einem Fasane / als das Huhn / auch einen schwartzen Schnabel / in Gestalt eines Feld-Huhns / und einen ziemlichen langen steiffen Schwantz / in welchem die Federn unten zu beyden Seiten auswärts gekrümmet stehen / gleich zwey krummen Wein-Messern; Das Huhn aber hat nicht nur dieses im Schwantze nicht / weil es schwartz ist / sondern ist auch gesprecklicht / und siehet auf dem Rücken fast einem Schnepffen ähnlich / beeden aber seynd die Füsse mit Federn von Natur / gleich dem Auer-Wildpret / bekleidet.

Man wird Winters-Zeit die Birck-Hühner meistentheils auf den Bircken finden / von welchen sie biß ins Früh-Jahr / da der Baum grün wird / das junge Holtz zerbeissen / die Schalen von selbigen herab hilssen / und solches Holtz klein / als Heckerling lang geniessen. Sommers-Zeit aber ist sein Gesätze meistentheils Beere und Kräuter / gleich dem Auer-Wildpret / als grüne Wachholder-Beer / Hahnen-Fuß-Kraut / Bombauen-Kraut / und die Blumen davon / die Knöpffgen von hundert Gülden Kraut / auch Johannis-Kraut / und dergleichen.

Cap. XVII.

Von Reb-Hühnern / Hasel-Hühnern und Sand-Lauffer / oder Grieß-Huhn.

Es gibt der Reb-Hühner zweyerley Art / rothe und graue: Davon die ersten / die an der Farb die schönsten / und an vielen Eigenschafften sehr different, in Teutschland wenig bekandt; Die andere aber / so etwas kleiner / an allen Orten / wo es Felder / sonderlich wo es Hügel gibt / zu finden sind. Dieser Vogel kan fast ein Symbolum, einer verständigen und sorgfältigen / angestelten Hauß-Regierung / abgeben; Dann es wachet der Hahn überaus fleissig vor seine Familie; So lang dieselben noch klein sind / und von der Henne zu ihrer Nahrung herum geführet werden / laufft er immerdar ziemlich weit woran / um zu sehen / ob von den Fuchsen / Hunden oder Katzen / keine Gefahr vorhanden sey; Welche Gefahr er / so bald er etwas mercket / mit einer gewissen warnenden Stimme / so gleich anzeiget / und dadurch verursachet / daß die Henne sich mit denen Jungen in eine Staude verkriechet; Die Henne aber / wann der Feind gar zu nahe kommt / pflegt / (wie zwar andere Vögel mehr) mit ausgebreiteten Flügeln / auf eine Art / als ob sie nicht fliegen könnte / vor dem Feind vorbey zu fahren / und sich auf der Erde herum zu wältzen / damit derselbe / in Hoffnung sie zu erhaschen / (welches zu Zeiten auch geschiehet /) ihr nachlauffen / und darüber von dem Ort / wo er die Jungen antreffen würde / abgewendet werden möge. Wann aber die Jungen fliegen / und sich selbst in etwas schützen können / so wenden so wohl die Henne als der Hahn / da sie zerstreuet werden / recht Verwunderungs-würdige Geschicklichkeit an / dieselben zusammen zu bringen; Dann wann sie noch nicht so starck sind / daß sie über einen gantzen Wald / oder ein weites Feld hinüber zu fliegen vermögen / und ein Jäger durch öfteres Auftreiben / sie sehr ferne von ihrem gewohnten Ort weggebracht hat / so gibt die Erfahrung / wie nicht nur den gantzen Tag über / die beyden Alten / offt ohne Ruffen / herum lauffen / und in allen Stauden die Jungen aufsuchend / zusammen zu bringen trachten; Sondern wie dieselbe / wann der Abend herbey kommt / und die Zeit / den Wald zu verlassen / vorhanden ist / (dann es bleibet kein Reb-Huhn über Nacht in einem Wald /) sich so lisig bezeigen; Dann die Henne begibt sich alsdann mit so viel Jungen / als sie etwann wieder versammlet hat / oder auch wohl allein / meistens auf den Platz im freyen Feld / wo sie über Nacht bleiben wollen / und fängt daselbst an sehr laut zu ruffen / da dann die Junge / die sie hören können / ihr zueilen: Der Hahn aber / ruffet indessen auf allen herumliegenden Gräntzen / und in dem Wald hin und her / biß es gantz dunckel wird / und er kein Junges mehr höret / alsdann ruffet er der Henne / die indessen schweiget; Auf seinen Ruff aber sich so balden wieder mit etlichen Schreyen hören läsft / damit er wisse / wo sie mit denen übrigen sey; Da dann der Hahn mit denen / die er bey sich hat / und die er im Fliegen / ihme nachzufolgen / anfrischet / sich erhebet / und zu ihr flieget / worauf es alsobald still wird.

Wann sie auch nicht zerstreuet sind / pflegen sie meistens / doch nicht allezeit / und mit wenig oder gar keinem Ruffen / wann sich Tag und Nacht scheidet / sowol in der Früh / als zu Abends / einen Flug oder Fall zu thun: Welches darum ihnen von Natur / vermuthlich / eingepräget worden / damit der Fuchs sie desto weniger finden könne: Dann sie thun solchen Fall nicht gewisser / als wann sie den gantzen Tag über an einer Stelle haben können liegen bleiben; Da dann der Fuchs auf der Spuhr nachschleichen könne. Es leget zwar öffters eine Henne zwey und zwantzig Eyer / so / daß man alsdann ein Volck von vier und zwantzig fangen kan; Mehr aber hab ich auf einer Schaar niemals gesehen / ausser / wann sie am bergichten Orten sich in Strich begeben / und wann / welches gar selten geschiehet / zwey Volck zusammen stossen. Im Herbst streichen nicht alle Rebhüner / sondern nur diejenige mit samt ihren Jungen / die an bergichten Orten / wo es bald zu wintern pflegt / gebrütet haben; Im Frühling aber streichen die Jungen / die an ihrem Geburts-Ort nicht Platz finden / alle hinweg / sie seyen wo sie wollen / und theilen sich auf viel Meil Weegs auseinander: Daher diejenige ihre Unerfahrenheit zeigen / die die Rebhüner dadurch zu hegen und zu vermehren vermeynen / wann sie deren wenig fangen / und darneben fein sorgfältig sind / daß die Alten ausgelassen werden; Da sie doch wissen sollen / daß ein alter Hahn alle Jahr einen grössern Platz einnimmt / und um soviel weniger die Paare sich vermehren können: Die Junge aber / wo sie nicht in der Nähe gar besondere gute Gelegenheit / und dieselbe leer finden / wie gesagt / viel Meil Weegs hinweg streichen. Werden aber die alten Hahnen hinweg geraumt / so bleibet doch allezeit / wofern Platz ist / etwas von jungen Hünern / die sich meistens nicht mit ihren Brüdern / so zu sagen / (dann die streichen / nach anderer Vögel Art / voraus / und sind um die Zeit / da sie sich würcklich paaren / schon verstrichen) sondern mit frembden herbey-kommenden Hahnen gatten. Daher gut ist / daß man einige Hüner / sonderlich aber die Alte / über Winter in dem Zimmer aufhebe / und zu Ende des Februarii wieder hinaus setze / zu welchem Ende man sie / ohne Abschneidung der Federn / entweder in einem niedern Kasten aufbehalten / oder zu Ende des Januarii die Federn ausreissen muß / damit sie um die rechte Zeit im Februario fliegen können. Da man dann eine grosse Vermehrung spühren wird. Es sind Hahnen und Hennen gar leicht voneinander zu kennen / dann die Hahnen haben / des blauen Schnabels / der an denen Hünern etwas blasser ist / zu geschweigen / an der Brust einen roth-braunen

Schild / in Gestalt eines Huf-Eisens ; Und ob die jungen Hüner schon auch dergleichen etwas haben / so ist derselben Fleck doch viel schmähler und dunckler : Die alten Hüner aber haben gar nichts / sondern es bleibet bey denenselben solches Plätzlein mit weissen Federn besetzet. Doch gibt es auch eine gewisse Art solcher alten Hüner / bey denen der Schild so groß / als bey denen Hahnen / nur etwas schwärtzlichter ist. Mit Zahnmachung ist mit diesem Vogel sehr viel Lust zu haben / und kan man / wann man ein Paar hat / es dahin bringen / daß sie an einem Ort / wo keine Katz hinkommt / beständig bleiben / und sich von dar in eine Stuben / wo sie gewohnt sind / hinein treiben lassen. Es ist aber eben nicht nöthig / sie zu solcher äusserstenZahmheit zu bringen / man kan / wann sie halb zahm sind / fast eine grössere Lust mit ihnen haben. Dann wo ein Gärtlein / das von der Katz sicher / und am Feld gelegen / auch also verwahret ist / daß ein Rebhuhn / dem die Flügel gestutzet / nicht hinaus kommen kan ; Da lässt man zur Herbst-Zeit ein paar Hüner hinein / behält sie den gantzen Winter darinnen / mit abgeschnittenen Federn / und füttert sie mit Waitzen / an einer Ecke / wo es nicht hinschneyen kan / damit sie nicht erhungern : Wann alsdann die Zeit herbey nahet / daß die Hüner bald legen sollen / welches zu Ende des May geschiehet / ziehet man ein Monat zuvor / nemlich im April / der Henne ihre abgestutzte Federn aus / damit sie gegen selbiger Zeit die Stärcke habe / über den Garten hinaus zu fliegen ; Welches sie dann / sobald sie ihre Kräffte mercket / bald thun / draussen brüten / indessen öffters zu ihrem Hahn herein fallen / und wann ihre Junge fliegen können / dieselbe dahin gewöhnen wird / daß sie den gantzen Tag in dem Garten liegen werden / da man sie dann jährlich fangen / und zugleich die Henne wieder stutzen / oder auch wol fliegen lassen kan. Noch besser aber ist / wann man nur zu Anfang des Martii eine Henne / mit abgeschnittenen Federn an den Flügeln / in ein solches Gärtlein / welches nur mit Brettern verschlagen / und oben herum mit Dornen vor denen Katzen verwahret werden kan / hinein lässt / da wird sich dann in wenig Tagen selbst ein Hahn einfinden / welcher die Henne nicht mehr verlässt / wann man ihn schon des Tags zwantzig mal hinaus jagte. Wann er nun also den gantzen Martium hindurch aus- und eingeflogen / und die Henne zu imprægniren angefanget / so ziehet man / zu Anfang des Aprils / der Henne die abgeschnittene Federn oder Stümpff an denen Flügeln / in einer Stund / jedoch einen nach dem andern / aus / (hat auch nicht zu sorgen / daß es ihr im geringsten etwas schade) und lässt sie wieder in den Garten lauffen / wie vor / dadurch dann erfolget / daß der Hahn auch noch den April hindurch seine Gewonheit im Aus- und Einfliegen continuirt / zu Anfang des Mayens aber wird alsdann die Henne sich capable befinden / mit ihren heran-wachsenden jungen Federn sich aus dem Garten hinaus zu schwingen / und dem Hahn zu folgen. Von solcher Zeit an pflegt man weder Hahn noch Henne in dem Garten / den gantzen Sommer über / und biß im spaten Herbst hinein / mehr zu sehen / man halte aber den Garten nur fleissig zu / daß kein Hund / oder sonsten etwas / hinein kommt / und fange im November wieder an / unterweilen eine Hand-voll Waitzen hinein zu streuen / so wird man / wo nicht ehe / doch gewiß / wann es schneyet / erfahren / daß der Hahn nebst der Henne / und wann sie Junge gebrütet / mit ihnen eine gantze Schaar Junge an ihre alte Stelle sich einfinden werden / da man dann die Jungen nach Belieben fangen / hätten sie aber das erste Jahr keine Jungen gebrütet / oder wären darum kommen / sie mit Waitzen / ohne sie zu fangen / in dem Garten füttern / und versichert seyn kan / daß sie ihre Kost doch das andere Jahr bezahlen werden. Und ist zu wissen / daß / wann man von denen jungen Hünern etwan zwo oder drey junge Hennen wieder fliegen lässet / man alsdann das folgende Jahr zu gewarten hat / daß mehr als eine Schaar in den Garten falle / welche jedoch / wann zwo Schaaren zusammen treffen / einander sehr beissen / und deßwegen nöthig haben / daß man sie nacheinander wegfange. Der Garten oder Verschlag ist groß genug / wann er zehen Schritt lang / und soviel breit / nemlich viereckigt ist / es muß aber auch in dem Garten ein kleines Hüttlein in einer Eck gemachet werden / ohngefehr drey Ellen lang / und anderthalb Ellen breit / das soll nicht höher seyn / als daß ein Rebhuhn aufrecht darinne stehen kan / und wird ein Thürlein daran gemacht das man mit einer Schnur in die Höhe ziehen / und wieder fallen lassen kan. Dieses Hüttlein wird nur gebrauchet / wann man etwan Eulen oder Marder vermerckte / daß man die Henne bey Nacht da hinein treibe / und muß es um deßwillen so niedrig seyn / damit / wann der Hahn / welcher gar wild ist / ohngefehr auch mit hinein liefe / er sich nicht todt stossen könne / welches gewiß erfolgete / wann das Hüttlein nur Manns-hoch wäre : Hingegen thut er sich / wann es so nieder ist / gantz keinen Schaden / sondern lauffet den andern Morgen / sobald man aufmacht / gantz frisch heraus / und fliegt davon. Es dienet solches Hüttlein auch darzu / daß man die Jungen hinein treiben / und sie darinnen fangen kan / bey welchen allen nur dieses noch zu mercken / daß man die Henne nicht eher / als wann es gantz dunckel / oder wohl gar bey Mondschein / oder bey einem Liecht / erst eintreiben / und hingegen sehr früh wieder auslassen soll / damit sie des Hahnes Gesellschafft / so lang möglich / geniessen kan. So lang man nun die Henne einzutreiben pfleget / nemlich den Martium und April hindurch / muß im Garten kein Gebüsch gelitten werden / sonsten versteckt sich die Henne / daß man sie nicht finden und eintreiben kan / dann um solche Zeit braucht es auch kein Gebüsch / weil vor dem Habicht die Henne sich in dem Hüttlein gnug bewahren kan / allwo sie / sobald sie etwas mercket / sich hin retiriret / und auch ihr Fressen / nebst einem Geschirr mit Wasser / darinnen findet / folglich / wo Gefahr vorhanden / heraus zu gehen nicht nöthig hat. Sobald aber die Henne / samt dem Hahn / in dem Majo den Garten auf ein halb Jahr lang verlassen / kan man solche Zeit über wol etwas hinein säen / damit / wann sie im Herbst wieder kommen / sie etwas hohe Stoppeln / und etwas grünen Waiß-Saamen darinnen finden /

den / massen dessen ungeachtet alsdann ein Jäger / der nur ein wenig damit umgehen kan / sie schon im das Hüttlein zu treiben / oder sonsten zu fangen wissen wird. Es geschiehet auch wol / wann der Garten nahe bey dem Feld / oder sonsten bequem gelegen ist / daß der Hahn nicht erst im spaten Herbst / sondern gleich nach Bartholomäi / seine Familie nach Haus bringt / da dann gut ist / wann er / um sich verstecken zu können / Getraid im Garten findet. Solte er aber gar ausbleiben / und weder um Bartholomäi / noch wann es schneyet / wieder kommen / so ist es ein Zeichen / daß er durch ein Raub-Thier das Leben eingebüsset / und muß solchen Falls das folgende Jahr wieder aufs neu eine Henne / im Martio, in den Garten gethan werden.

Nicht ohne Ursach hat GOtt dem Rebhuhn die Eigenschafft gegeben / daß / ob es wol keines von einer fremden Familie um sich leidet / ausser was gar selten aus natürlichen Ursachen geschiehet / es dannoch an Begierde / die Seinigen um sich zu haben / alle andere Hüner-Arten übertrifft / dann wann es im Winter Schnee hat / nähret sich eines allein gar kümmerlich / weil ihm die Arbeit / den Schnee zu zerscharren / zumalen / wann er gefroren / gar zu sauer wird / welches auch eine von denen Ursachen ist / warum sich / wiewol gar selten / in harten Wintern zwo Schaaren zusammen schlagen / wo aber nun die Schaar groß ist / da können sie mit leichter Müh zu dem grünen Waitz-Saamen / auch durch den tiefsten Schnee / hindurch arbeiten / und des grünen Waitzen-Saamens geniessen.

Da auch sonst bey allen Hüner-Arten das Männlein oder Hahn sich wenig an die Jungen kehret / ja öffters sie nicht einmal zu sehen bekommt / so hat hingegen der allweise GOTT in der Rebhüner Natur gelegt / daß / obschon die Henne die Eyer allein ausbrüten muß / der Hahn sich doch der Jungen / sobald sie ausfallen / auf das sorgfältigste annimmt / und selbige sowol brütet / als die Henne / weil sonsten / wegen ihres Aufenthalts im Feld / ohnmöglich wäre / daß die Henne / bey Sturm-Wetter / zwantzig und mehr Junge bedecken und schützen könnte / zu welchen der Hahn und die Henne / wann es regnet / zusammen in ein Grüblein sitzen / und die Jungen zugleich unterkriechen lassen. Für diejenige / welche die gefangenen Rebhüner zum Verspeissen aufbehalten wollen / ist noch zu erinnern / daß es nicht wohl gethan ist / wann man / wie insgemein zu geschehen pfleget / die Hüner mit abgeschnittenen Federn in eine Kammer lauffen lässt / worbey sehr viele / theils / weil sie sich aus Wildigkeit nicht satt fressen / wann sie schon noch soviel haben / sondern vermatten / theils darüber drauf gehen und umkommen / weil diejenigen / so eher in die Kammer kommen / sie todt beissen / zu geschweigen / sich auch viel zu Schanden stossen / wann man hinein gehet. Dahero das beste ist / daß man einen Kasten / auf die Art / wie einen Bücher-Schranck mit Fächern / mache / der auf einer / jedoch nur auf der schmahlen Seite / ein Gitter habe / und da jedes Fach nicht höher ist / als so hoch / daß die Rebhüner aufrecht stehen können. In solchem Kasten wird in jedes Fach gut eine Hand-hoch Sand gestreuet / und der Kasten also gestellt / daß das Gitter an die freye Lufft kommt / und werden die Hüner ohne einige Beschneidung der Flügel / jedes Volck in ein besonders Fach gethan / da bleiben sie viel besser / und wann sie bißweilen Kraut bekommen / werden sie sehr fett. Wann der Kasten zwo Klafftern lang / und eine breit ist / ist er groß genug / und stehet einem jeden frey / wieviel Fächer er übereinander machen will.

Die Hasel-Hahn und Hennen sind an Farbe überein / ausser / daß der Hahn ein klein wenig grösser ist / als das Huhn / auch wie das Feld-Huhn am Kopffe und unterm Hals rothe Federn hat / so ist hingegen dieses schwartz / und zwar der Hahn etwas mehr als das Huhn gezeichnet / hat auch merklich-dickere Backen / dann das Huhn / und über denen Augen röthes / wie ein Feld-Huhn.

Ihre Begattung geschicht in der Fasten-Zeit / im Frühe-Jahr / da sie einander pfeiffen / und sich zusammen ruffen / (wird gespisset genennet) dahero man mit einer ihrer Stimme und Ruff gleich-lautenden Pfeiffe dieselbigen in dieser Zeit zu sich locken / und dieselben nicht ohne sonderbare Lust schiessen kan.

Das Huhn hat seine Jungen gleich dem Auer- oder Birck-Wildpret auf der Erden / und bringet derselben sechs / sieben biß acht / ohne Hülffe des Hahnes / alleine / in einer Zeit von drey Wochen aus. Sonsten ziehet dieser Vogel nicht / wie anderes Feder-Wildpret / Herbst-Zeit hinweg / sondern hält seinen Ort oder Gegend / Jahr aus Jahr ein / accurat, wird auch Herbst-Zeit im Schnepffen-Fall / (weiln es viel auf der Erden läufft) wie auch in Dohnen / mit Schiessen oder Schlingen gefangen. Dieses Wildpret gehöret sonsten zur Nieder-Jagd.

Sand-Lauffer oder Grieß-Huhn. Ist eine Art derer Wasser-Schnepffen / doch sind es die kleinesten / sie sehen schwartz-gesprencklich / und haben weisse Brüste. Sonsten aber sind sie am Schnabel und Füssen gleich denen Schnepffen. Sie bruten hier zu Lande auf grossen / in denen Flüssen liegenden und umflossenen Insuln oder Griesen / auf bloßen Sande / haben zwey biß drey Junge / nehren sich vom Wasser / Gewürmer / und ziehen gleich Anfangs des Herbsts / nach Jacobi / kommen auch zu erst wieder auf dem Rück-Zuge / wie sie dann durch ihren hellen Ruff / welchen sie / wann sie gesprenget / auch Herbst- und Frühlings-Zeit / sowol Nachts als Tages / bey ihrem Zuge von sich hören lassen / ihre Ankunfft gleich zu vernehmen geben.

Cap. XVIII.

Von den wilden Tauben.

DJe wilden Tauben werden nach Johanni / Jacobi / oder auf das längste einen Tag oder zehen vor Bartholomäi / entweder bey den Saltz-Klossen des Wildpretes im Walde / auf abgemäheten Habern und andern Felde / auf Schotten / Stoppeln / der Tränckе und grossen fliessenden Wassern / auf dem Klenge der Kiesen / da sie zu trincken nieder fallen / auf der Brache / besaameten Aeckern / und sonsten im Holtz und Felde / sonderlich aber mit unverdeckten Schlag-Wänden gefangen / die seynd von 80. Schuhen ; wiewolen etliche derselben bey den Saltz-Klössen nur von 20. und wenigern Schuhen / gar subtil und grün gefärbet brauchen / und lassen die Sailer in der Mitten wohl über einander schlagen / wegen der Stärcke der Ringel-Tauben.

Auf diese Heerde oder Tränckе / und im Felde werden gehalten ein Paar oder zwey wilde oder zahme Tauben / so den wilden an Farben gantz gleich / welche die andern desto eher herbey bringen.

Deren werden eine oder zwo auf einem Löffel oder Tauben-Flick oder Rundel gehalten / das auf einem kleinen Hügel von Rasen gemacht liegt / damit es wegen Schwere der Tauben desto eher in die Höhe zu bringen / und um so viel ringfertiger zu ziehen ist.

Dieselben Tauben werden mit zwey kleinen Riemen oberhalb den Knien gefasset / und mit einem Schnürlein / so einer Spannen oder guten Schuh lang / hernach schleiffet / damit die Taube an das Flicke geschleiffet / und die Rege-Schaur daran gebunden wird.

Auf den Saltz-Klössen / und auf den kleinen Brunnen / so etwas Saltz mit sich bringen / oder Tränckеn in den Wäldern / und Fliess-Wassern / werden sie auch mit Schlag-Wänden und Saltz-Klössen gefangen.

Solche Saltz-Klösse werden bald Anfangs des Frühlings geschlagen / damit die alten Tauben ihr junges Geheck darauf führen / und von ihrem Ausflug darzu gewohnet werden.

Zu den Saltz-Klössen oder Lacken nimmt man unterschiedliche Gesäme / als Coriander / Anis / Fenchel / Kümmel / Schaafmillen-Saamen / Eberwurtz / Süssholtz / Hanf-Saamen / Linsen / Wicken / Haselwurtz / Meisterwurtz / Eisenkraut / gemein Saltz / ausgebrandten Backofen-Leimen. Zusammen in einem Kessel mit altem Manns-Urin gesotten / dann thut man ihnen die Massam in kleine höltzerne Kästlein / auf dem Tauben-Heerd / auf der Erd / hin und her vorgeben.

Andere nehmen Eberwurtz / rothen Ofen-Leimen / Honig / Menschen-Harn und Härings-Lacke / machen es zu einer Massam. Oder Härings-Lacke / Hanf-Saamen / Wicken / Erbsen / gebrandten Leimen / Urin / Saltz / Baum-Oel und Honig / vermischen es in einer Pfannen wohl untereinander / lassen es wohl sieden / dann erkalten / und ätzen die wilden Tauben darmit an / dann welche Tauben nur davon fressen / die bringen dann wegen des Geruchs / andere Hauffen-Weise hernach mit sich.

Die Ringel-Taube ist von mercklicher mehrerer Grösse als die zahmen Tauben. Hat einen weissen Ringel um den Halß / von übrigen Farben schön grau / und am Halse blau-spieglicht / rothe Füsse / Augen und Schnäbel / und in den Flügeln etwas weisse Federn. Ist ein sehr scheuer Vogel / der weder im Felde noch in dem Holtze anders nicht / als im Anstellen / wann sie von denen Feldern auf dürre Bäume fussen / oder beym Nest oder Tränckе sind / wohl zu schiessen. Ihre Nester machen sie von wenigem Gemste auf Eichen oder Tonnen an- und auf die starcken Aeste / bringen niemals mehr als zwey junge / und gemeiniglich Taubert und Täubin aus. Es ist ihnen wie Hohl- und Turtel-Tauben mit Garn nicht anders beyzukommen / als auf den Höltzern befindlichen Plätzen oder Tränckеn / welche hierzu bereitet / und in einer Hütten wie auf dem Heerde / gerücket werden können.

Die Hohl-Taube ist ebenfalls wie die Ringel-Taube gestaltet / ausser daß sie den Ringel nicht am Halse hat / auch etwas blaulichter als jene siehet / nicht weniger im Heulen unterschieden wird / indem diese geschwinder als jene heulet. Ihre Brut ist jener gleich / ausser daß diese allezeit in den hohlen Bäumen brutet.

Die Turtel-Taube ist unter diesen dreyen Arten die kleineste / wie eine Lach-Taube / nur auf dem Rücken etwas bräuner / am Bauche aber weisser / sie ist auch im Schwantz an jeder Feder mit einem weissen Strich unten am Ende bemercket / welches / wann sie im Fliegen den Schwantz auseinander breitet / einen weissen Zirckel giebt / worbey sie bald zu distinguiren ist. Sonsten brutet sie / und trägt ihr Gemste auf den Baum wie die Ringel-Taube / sitzet gleicher Gestalt so lange Zeit und bringet gleiche Junge aus.

Alle bemeldte vier Arten / fliegen im Herbst hinweg / und kommen im Frühling wieder ; Jedoch die Turtel-Tauben erst zu Ende des Aprils / sie gehen alle / wann sie kommen / sehr begierig auf den Ruff / brüten den Sommer über zweymal / und haben diß vor andern in den Bäumen wohnenden Vögeln / besonders / daß sie sich im Strich öffters über Nacht / sonderlich wann sie aufgejagt werden / auf das freye Feld nieder setzen. Vor denen meisten / wo nicht allen Vögeln / haben die Tauben dieses besonders / und dahero remarquables an sich / daß so wol das Männlein als das Weiblein / über den Eyern brütet ; da hingegen andere Vögel dieses allein denen Weiblein überlassen. Wann man nahe bey einem Wald wohnet / und einen Tauben-Kobel hat / der hell / groß und sauber ist / lassen sich alle diese wilde Gattungen von Tauben / mit andern Tauben aus- und ein zu fliegen gewohnen : wann sie in den Eyern / andern untergelegt / und alsdann / biß der Strich völlig vorbey / innen gehalten / im Winter aber von der Kälte die

sie nicht / wie gemeine / vortragen können / bewahret / und in dem Frühling mit gemeinen Tauben gegattet werden / so lang sie nemlich / die alten zahmen Tauben / die sie ausgebrütet / noch ätzen / läßt man sie mit ihnen fliegen / und streuet in den Kobel täglich etwas Waitzen / daß sie hinein zu gehen / und darinnen zu fressen gewohnen / so bald sie aber völlig selbst fressen / müssen sie gefangen / und erst das andere Jahr im Frühling / mit andern gegattet / wieder ausgelassen werden. Die Bastarten aber die davon kommen / sind zwar wegen des weiten Ausflugs / und offtmaligen langen Aussenbleibens beliebt; legen aber wenig gute Eyer / so daß sie / ob die beyden Species der zahmen und wilden Tauben / schon nicht so nahe mit einander verbunden sind / doch etwas von der Sterilität / so denen Bastarten insgemein anhänget / gleichwol auch an sich haben.

So wol an denen zahmen als auch wilden Tauben / ist nach einiger Meynung dieses etwas Wunderwürdiges / daß eine Täubin / wann sie schon von andern Taubern getretten wird / von solchen doch nicht / sondern nur von ihrem Tauber zu concipiren pfleget / und hält man davor / es könne keine Täubin / wann sie gleich ein Tauber tritt / einig Ey legen / wofern sie nicht / ehe sie sich tretten läst / mit dem Tauber vorher schnäbelt / wodurch einige gar auf die Gedancken gerathen / es geschehe die Imprægnation mehr durch das Schnäbeln / als durch den würcklichen Congress. Was nun dabey zu urtheilen / weiß ich selbst nicht / und mag nichts asseriren / so ich nicht selbst erfahren; Dieses aber kan ich versichern / daß ich eine Täubin in einen Schlag / wo sechs ledige Tauber waren / gethan / und sie des andern Tags mit selbigen fliegen lassen / da sie dann bald dieser bald jener Tauber / ohne mit ihr zu schnäbeln / getretten / dabey die Täubin / ob es gleichwol 14. Tag gewähret / kein Ey gelegt; als ich aber die übrigen Tauber eingesperrt / und nur einen bey ihr gelassen / hat sie mit diesem so balden 2. Eyer geleget. So daß ich der Meynung / daß keine Täubin / die nicht schnäble / ob sie gleich congredirt / nicht legen könne / selbst beypflichte / daß sie aber durch das Schnäbeln concipire / kan ich doch nicht glauben.

Cap. XIX.

Von denen Spechten / Weyrauch- oder Kirch-Vogel / Mandel-Krähe oder Blarack / Tannen- und Nuß-Geyer.

DEr Schwartz-Specht oder Hohl-Krähe ist unter denen Arten Spechten der grösseste / massen derselbe in Grösse als ein Krähe / ist Raben-schwartz / und hat eine rothe Blatte auf dem Kopff. Sein Schnabel ist von sonderbarer Stärcke / und formiret in Gestalt eines zugedruckten Geometrischen Zirckels / mit welchem er die Bäume an denen Orten / allwo sie wandelbar worden / öffnet / und die Würme oder den Krebs mit seiner Fingers-langen / hinten und forne mit vielen harten Wiederhäcklein / versehenen Zungen / als einer Pfriemen dick / heraus holen / und zu seiner Nahrung geniessen kan. Seine Jungen hat er in solchen hohlen Bäumen / in welcher er ein Zirckel-rundes Loch hinein arbeitet / und selbiger gemeiniglich drey biß vier darinnen ausbringet. Er ziehet niemals weg / sondern bleibet Winters-Zeit / da er sich meistens mit Ameisen und Bienen ernehret. Es hat sonst diesen Vogel die Natur mit besonders harten Federn / als ein Fisch-Bein so steiff / in seinem Schwantz versehen / vermittelst welchen er sich an den Bäumen hinauf schieben und stämmen kan. Er kan anders nicht gefangen werden / als daß man ihme bey Nacht diese Löcher / worinnen er bleibet / verstopffet / und darinnen haschet. Doch wird er auch / wiewol selten / auf denen Leimgestellen betrogen / indem er an solchen / als dörren Gipfeln / seine Nahrung suchen will / und also behangen bleibet.

Der Grün-Specht gibt der Hohl-Krähen wenig an Grösse nach / und ist / zumal der Hahn / recht sittig-grün / und wie die Hohl-Krähe / roth auf dem Kopffe / das Weiblein oder Sicke aber ist nicht so schön grün / sondern etwas blasser / hat auch nicht so viel rothes auf dem Kopffe. So ist dieser Vogel in allem an Gestalt wie die Hohl-Krähe / suchet solche Nahrung auf solche Art / bringet auch solche seine Jungen aus / und ziehet wie jene Winters-Zeit hiesiger Orten nicht hinweg.

Bund- oder Roth-Spechte sind dreyerley Arten / und ist immer eine kleiner als die andere. Sonsten aber sind sie so wol an Farbe einander gleich / nemlich schwartz-geschäckt / auf dem Kopff und unter dem Schwantz roth / suchen ihre Nahrung wie der schwartze und grüne Specht / und sind in allem also geartet.

Blau-Specht ist etwas kleiner als vor-beschriebene / und bey nahe / wie ein Eiß-Vogel / er ist an Farbe blau auf dem Rücken / und Ziegel-röthlich am Leibe / hecket wie jene in hohle Bäume / und suchet seine Nahrung auf denen Bäumen im Gewürme / ziehet auch Winters-Zeit nicht weg / sondern suchet zu seiner Nahrung die todten Fliegen / wie er dann öffters in die Gebäude und Gemächer einkriechet / selbige zu haben.

Weyrauch- oder Kirsch-Vogel / kömmt im Früh-Jahre nicht eher / als biß die recht beständig warme Nächte angehen. Es ist ein von Farben schön Dotter-gelber Vogel mit schwartzen Flügeln / und einem wie Pfirsch-Blüh-Farben Schnabel / in Form eines Krammets-Vogels / dessen Grösse am Leibe er auch bey nahe haben wird / hat kurtze blauliche Füsse / und rufft auf eine sonderbare starcke und liebliche Art. Seine Nahrung sind Kirschen / mehrentheils auch Gewürm / er brutet hier zu Lande / und zwar formiret er sein Nest auf eine seltzame Art / massen er dasselbe mit Wolle und Baste zusammen getragen / an einen Ast zwischen einer Gabel länglicht mit Linden-

Baste bewunden / so künstlich anzuhängen weiß / und dasselbe länglich als ein Klingel-Sack bauet / daß es verwundernd zu sehen ist / bringet 3. biß 4. Junge nach vierzehen-tägiger Zeit aus.

Mandel-Krähe oder Blarack. Ist von Grösse als ein Nuß-Heger / hat schöne blaue Farbe / und auf dem Rücken bräunlich. Sie brutet hier zu Lande nicht alle Herbst dieser Gegend vorbey / oder doch wenigstens sehr einzelen. Ihre Nahrung ist um diese Zeit / da sie ziehet als in der Ernde / Körner / massen sie gantze Korn-Aehren verschlucken kan / sie hat einen schwartzen Schnabel / von Gestalt wie der Nuß-Heger / ist sehr fett und wohlschmeckend.

Tannen-Heyer. Dieser hält sich in Tannen-Wäldern auf / dahero er auch vermuthlich seinen Nahmen führet / ist am Bauch schwartz und weiß gesprenckelt / als ein alter Staar / oben auf dem Rücken dunckelbraun / hat einen schwartzen Schwantz mit zwey weissen Federn auf beyden Seiten / und einen schwartzen scharffen doch etwas gebogenen Schnabel / er nähret sich meistentheils mit Tannen- und Fichten-Saamen / wie auch Gewürme.

Den Nuß-Heyer könnte man mit bestem Recht wild Elster neñen / weilen solche mit Füssen und Schnäbeln denenselben sehr gleichen / auch sich mit Luder und Gevögel / welches sie in denen Geschneiden zu suchen pflegen / nicht weniger mit Ungezieffer / als Frösschen / Molchen / Ottern mit Eyderen nähren / Winters-Zeit aber pflegen sie sich mit Eicheln / Buch- und Hasel-Nüssen / welche sie im Kropffe Herbst-Zeit in hohle Bäume und spaltige Klüffte eintragen / zu erhalten / und ist dieses remarquabel, daß dergleichen Vogel unter dem Schnee die Aecker so accurat zu finden weiß / daß es ihm / wo er hinein hacket / selten fehlen wird. Er ist von Ziegel-brauner Farbe / hat einen schwartzen Schwantz / und auf dem Kopff lange Federn / welche er als eine Crone in die Höhe richten kan / besonders aber hat er in denen Fittigen blau-weiß und schwartz-färbigte Federlein / welche man mit Lust ansiehet / seine Brut hat er an und auf Eichenen und andern Bäumen / welche er von wenigem Geniste zusammen trägt / und meist 5. biß 6. Junge ausbringet. Er ziehet Flug-Weise beysammen.

Cap. XX.

Allerhand anderer Arten Vögel.

DEr Krammets- oder Krannebet-Vogel / brutet hier zu Lande nicht / sondern wie man davor hält / in den Morgen-Ländern. Er pfleget sich gerne zu der Wein-Drossel zu finden / auch zu derselben auf dem Zuge / bey Herbst-Zeit etwan um Burckhardi und um Frühlings-Zeit im Martz / zu halten. Man hat bey diesem Vogel in denen Stuben wahrgenommen / daß wenn man ihme Frühlings-Zeit junge Schnerren im Neste hingesetzet / er dieselben angenommen und auferzogen hat. Seine Farbe und wie er zu fangen / ist genug bekannt / daß selbiger auf dem Herd in Dohnen / oder Lauff-Schlingen in Menge gefangen werden kan.

Schneer / dieser Vogel ist fast geartet wie der Krammets-Vogel / daß man ihne von weiten im Fliegen nicht gleich unterscheiden kan / er ist aber etwas grösser und Licht-grauer und am Bauche bund geschacket / fast wie das Hasel-Huhn / er brutet hier zu Lande an Eichen und andern Bäumen / wie die Amsel oder Zippe / bringet 3. biß 4. Junge aus / bleibet auch vielfältig Winters-Zeit hier zu Lande / da er sich dann von denen Mispel-Beeren / welche auf denen Tannen auch andern Bäumen wachsen / auch von Wachholder-Beeren erhält. Er ist nicht so leicht auf dem Heerde / als wie mit Leim zu fangen / indem er nicht gerne einfält. Sonsten siehet der Hahn und Sicken einander dermassen gleich / daß man auch den geringsten Unterscheid nicht wird machen können / ausser daß der Hahn unter denen Flügeln auf jeder Seiten zwey schwartze Flecklein auf denen Federn neben einander sitzend hat / welches jedoch genau will wahrgenommen seyn.

Zipp Droschel brütet häuffig hier zu Lande / setzet sein Nest auf oder zwischen die Aeste / bringet 4. biß 5. Junge aus / nachdeme sie 14. Tage gesessen hat. Man findet ihre Brut auch öffters in Klafftern oder Wellen-Hauffen / sie bleiben Winters-Zeit nicht hier / sondern ziehen eher als die Krammets-Vögel und Wein-Drosseln. Sie sehen fast wie die Drosseln / ausser daß sie unter deren Flügeln nicht so roth als jene / doch unvermerckt grösser / auch am Bauche / Halse und Kopffe weisser geschäcket sind. Sonsten lassen sie sich auf dem Herde wohl fangen / wiewol nicht leichtlich in grosser Menge.

Wein-Drossel wie dieser Vogel mit dem Krammets-Vogel zu einer Zeit kommt / und hier vorbey ziehet / also wird auch davor gehalten / daß sie zusammen ihre Jungen an einem Orte ausbringen / denn man niemahls hierum dergleichen Brut funden hat. Es ist diese Drossel von Gestalt fast wie die Zippe / ausser daß sie ein wenig schmächtiger als jene / auch mehr röthlich / und hat gelblichte Striche unter den Augen hinweg. Es ist ein Vogel / welcher gerne auf die Heerde und Leim-Gestelle fället / und dahero in der Zug-Zeit in Menge gefangen wird. Seine Nahrung suchet er / wie der Krammets-Vogel und Zippe nemlich in Wachholder- Drossel- oder Eber-Eschen-Arls- wie auch Heydel- und Erd-Beeren: Nicht weniger geniesset er allerhand Schiß-Beere / und am meinsten / zumahl in Früh-Jahre kleine Schnecken und Gewürm.

Seiden-Schwantz / diese Art Vögel findet man nicht alle Jahr / sondern sie ziehen wohl öffters in 4. 5. und mehr Jahren erstlich / und hält man insgemein dafür / er ziehe alle sieben Jahr einmahl / welches aber ungewiß. Es ist seine Brut / weiln er hier nicht brutet / unbekannt / er ist sonderbar schön von Federn / massen derselbe an Bauche Ziegel-röthlich / doch etwas blasser / gleich einem Gümpel oder roth-Schlegels-Sicken / und auch in solcher Grösse ist / hat schwartz-graue Fittige und einen schwartzen Schwantz / in welchen auf jeder Feder am Ende / nemlich auf der Grete ein hoch-rothes

Pünctlein sitzet wie ein Lein-Saamen-Korn/ wie auch auf denen Fittigen. Auf dem Kopffe hat er eine erhobene Kuppe/ welche er im sitzen mercklich in die Höhe recket/ und an Augen und unter dem Halse schwartz gezeichnet ist. Seine Nahrung ist hier zu Lande Wachholder-Beer/ die er sonderlich gerne suchet/ deßwegen er auch auf denen Heerden öffters in Menge gefangen wird/ weil er ein tummer Vogel ist/ welcher mit schiessen leicht zu bekommen/ und auch in grosser Quantität geschossen werden kan/ denn er die Art hat/ daß wenn er fusset/ gantz nahe an einander hupfet.

Kern-Beisser an Grösse wie ein Seiden-Schwantz/ oder Grenitz/ siehet aber gelb-braun von Farbe/ und hat schwartz und weiß-gescheckigte Federn auf denen Fittigen/ wie auch weisse Flecken unten an den Schwing- und Schwantz-Federn/ daß man ihn dadurch im fliegen gar wohl erkennen kan. Sonderlich aber ist er mit einem dicken Schnabel versehen/ worinn dieser Vogel eine dergestalt grosse Stärcke hat/ daß er damit einen Kirsch-Kern in Geschwindigkeit und zwar alle auf den Spalt zerspalten kan/ so daß man sich dessen verwundern muß. Er brutet den Sommer über zweymal/ auf Buchen und Eichen ꝛc. bringet gemeiniglich vier Junge aus/ ziehet Herbst-Zeit bey starcken Flugen vorbey/ und wird sonderlich auf dem Leime vielfältig gefangen. Es bleiben ihrer viel Winters-Zeit hier zu Lande/ in welcher Zeit sie sich mit dem Stein-Büchen-Saamen/ welches ein hartes Gewächse und inwendig ein kleines öhlichtes Kernlein in sich hält/ zu nehren pflegen.

Zitscherling ziehet hier zu Lande wie der Seiden-Schwantz sehr selten/ und zwar so wird von denen Vogelstellern davor gehalten/ es bedeutet desselben Vorbeyziehen theure Zeit/ es scheinet aber zu dieser straffbaren Anzeige dieser Bote etwas zu klein zu seyn. Es ziehet derselbe/ wenn er kommt/ in grosser Menge als der Zeisig/ ist auch von solcher Grösse und Gestalt/ aber an der Farbe weit schöner/ zumahl das Hähn- oder Männlein/ welches an der Brust sonderbahr roth gesprengelt/ auf dem Rucken aber grau spräcklich ist. Seine Nahrung ist Gesämig/ und wird auf dem Leim Gestelle als ein dummer Vogel häuffig gefangen.

Wiede-Hopff sehen gelb-bräunlich/ und in denen Flügeln sind sie schwartz und weiß gantz dichte geschäcket/ daß es in Flügeln scheinet/ als ein Bret-Spiel/ so hat er auch im Schwantze/ und in seiner Crone auf dem Kopffe dergleichen schwartze und weisse Flecken/ welche er gleichfals im Schwantze beym Flügen zeiget/ die Crone aber lieget ihme im Fluge hinterwärts/ wann er aber sitzet oder läufft/ so thut er dieselbe aus einander/ als eines Thalers groß/ welches ihn sehr angenehm zu sehen machet. Es ist sonst so ein heßlicher und unflätiger Vogel/ so schön als er von Federn ist/ massen er zu seinem Neste/ welche er in hohle Bäume bauet/ den garstigsten Koth zusammen trägt. Er brutet vier Junge aus/ und suchet seine Nahrung von Gewürm/ welche er meist aus der Erden suchet/ als ein Schnepffe. Dieser Vogel ist sonst eine gewisse Anzeige der Aenderung des Wetters/ gestalt derselbe vielfältig pflegt zu ruffen/ wenn er selbiges bey sich vermercket. Er kommt im Früh-Jahr fast am letzten/ und ziehet Herbst-Zeit gleich anfänglich und zwar im Augusto wieder fort/ kan also die Kälte nicht vertragen.

Der Fliegen-Schnepper bringet hier zu Lande seine Jungen aus/ und zwar auf dem Busche oder Zweig in denen Hecken/ hat derselben meist 4. biß 5. ziehet alle Herbst und zwar Anfangs weg. Es ist ein graues Vögelein/ welches continuirlich in Hecken und Gebüsche herum kriechet/ und seine Nahrung suchet/ ist in denen Geschneiden zu fangen/ und als ein feister und wohlschmeckender Vogel wohl zu essen.

Graß-Mucke ist von Grösse als ein Roth-Kehle/ hat aber einen etwas kürtzern Schwantz/ und siehet von Farbe sprenglich grau/ und am Bauche gelblicht/ es hält sich und suchet seine Nahrung allezeit in Wiesen und daselbst befindlichen Büschen/ unter welche es auch seine Brut leget und ausbringet/ hat gemeiniglich 4. biß 5. Junge/ und ist bey dieser Brut sonderlich remarquabel, daß/ wie anderer Vögel ihre Eyer mehrentheils sprenglicht/ diese hingegen recht himmel-blau sind/ es nähret sich mit nichts/ als Geschmeiß und Gewürm/ und weil es am allererstlen wiederum wegzihet/ so kommt es auch sehr späte/ weilen es keine Kälte leiden mag/ wiederum dieser Orten an.

Zaun König. Es hat dieses zwar kleine Thierlein doch eine solche starcke Stimme/ daß wenn er anfänget zu singen/ (welches mehrentheils bey Aenderung des Wetters zu geschehen pfleget) man ihne vor einen weit grössern Vogel halten solle/ da es doch nechst folgenden Weiden-Zeisig der kleineste ist. Er ist von Farbe braun und gantz subtil weiß und schwartz eingesprenget am Leibe/ auf dem Rücken aber ist er schwartz/ und braun gesprenget/ ernähret sich mit Spinnen und kleinen Gewürm in Hecken/ Gemäuren und alten Stöcken und Rändern/ in welchen er auch seine Brut ausbringet/ und ist zu bewundern, daß dieser kleine Vogel dennoch eine solche Menge Waß zu seinem Nest zusammen träget/ wie er dann dasselbe zwischen Erde oder Steine so künstlich einsetzen/ und rund zu wölben kan/ als ein Maas-Topff/ daß nichts als ein kleines Löchlein zu seinen Eingange bleibet. Er bringet 8. biß 9. Junge aus/ und ziehet wenig weg/ die meisten bleiben Winters-Zeit/ und erhalten sich von obbenanter Nahrung.

Weiden-Zeisig und Gold-Hähnigen. Diese beyde Vögel seyn von Grösse und Gestalt einander gleich/ suchen auch ihre Nahrung an kleinen Gewürmen auf denen Weyden und andern Bäumen/ in steter Bewegung/ ausser daß das Hold-Gähnigen etwas gelblichter als jenes aus siehet/ auch auf den Kopf ein gold-gelbes Küpflein hat/ als ein Gersten-Korn/ wie auch dergleichen Federn auf denen Fittigen. Sie haben beyde ihre Brut in Büschen und Gesträuch/ bringen 4. biß 5. Junge in 12. biß 14. Tägen aus/ ziehen alle Herbst mit weg/ und zwar am allerspätesten.

Cap. XXI.

Von den Sang-Vögeln/ und wie man solche soll pfeiffen lernen.

DJe Nachtigall ist dem Gesang nach/ der edelste Vogel/ und übertrifft alle andere/ an der hellen Stimm/ und an der zierlichen Anordnung ihrer Schläge. Damit dieser Vogel dem Menschen zu seiner Lust desto besser bekannt werden und dienen soll/ hat GOTT und die Natur ihm die Eigenschafft gegeben/ daß er sehr leicht zu fangen ist; Nemlich mit einen kleinen Körnlein/ wann vorhero ein wenig Erden aufgegraben wird/ so suchet die Nachtigall darauf nach Würmern/ welche sie wie auch die Hollunder-Beer gerne essen/ und wird auf solche Art gefangen/ hingegen/ wie alles/ was köstlich auch mühsam ist/ also brauchet es auch anfänglich Mühe/ sie zu solcher Speise zu gewöhnen/ die man ihr das gantze Jahr durch geben kan. Wann man sie in einem Vogel-Bauer thut/ denselben mit einem Tuch oder Papier rings herum vermacht/ daß sie sich nicht stossen kan/ dabey aber doch an einem hellen Ort setzet/ daß sie/ so viel nöthig/ sichet; fängt sie zwar gleich den ersten Tag an/ frische Ameisen-Eyer/ und Mehl oder andere Würm zu fressen/ die man ihr in einem gläsern Schälchen/ mitten in den Vogelbauer zu setzen pfleget/ damit sie die Würmer fein sehen/ und selbige doch nicht heraus kriechen können/ so bald man aber anfängt/ ihr diese Speise zu entziehen/ und ihr gehacktes Hertz mit dürren Ameisen-Eyern/ oder zu was man sie gewöhnen will/ vorsetzet/ so fängt sie an betrübt auszusehen. Sind sie hingegen einmal gewöhnt/ so dauren sie viel Jahr/ wiewol nicht rathsam ist/ eine gar zu lang/ und über 6. oder 7. Jahr zu behalten; weil sie alsdann mit dem Singen nicht mehr so emsig sind.

Man pfleget die Jungen aus dem Nest zu nehmen/ und aufzuziehen/ die zur rechten Zeit/ nemlich gleich Anfangs Junii/ oder wo sie das erstemal um die Eyer kommen/ auch später/ in der zweyten Brut/ Anfangs Julii/ sehr leicht zu bekommen sind; weil die Alten/ mehr als andere Vögel/ ihr eigenes Nest/ durch hefftiges Schreyen verrathen. Es kommen aber solche junge aufgezogene Vögel/ vor sich selbst auf ihr natürliches Gesang nicht/ wofern sie nicht bey einer Alten hencken/ und ihnen ein anders Vogelgesang lernen zulassen/ worzu sie sehr fähig sind/ ist nicht rathsam/ weil es ein übler Tausch zu seyn scheinet. Darum halte ich nichts darauf: dann ob man schon die Zahmigkeit eines solchen Vogels rühmen wolte/ so ist zu wissen/ daß eine jede wildgefangene Nachtigall/ wann sie in einem Zimmer herum flieget/ nach Art aller solcher Würmfressenden Vögel/ gantz zahm wird; aber zum aus- und einfliegen/ eine zu gewöhnen/ bleibt dannoch darum unmöglich/ weil man ihnen in dem Zimmer/ nichts so gutes geben kan/ als sie daraussen finden: zwar will ich nicht läugnen/ daß es doch alsdann angienge/ wann man an einem Ort wohnete/ wo ohnedem eine Nachtigall/ gleich vor dem Fenster zu singen pflegte/ diese möchte/ wann sie gefangen würde/ wol darzu zu bringen seyn/ daß sie nach frischen Ameiß-Eyern/ in die Stuben geflogen käme. Wer aber dannoch junge Nachtigallen aus dem Nest nehmen will/ dem will ich/ damit er sich nicht selbst betrüge/ den Vortheil sagen/ wie er die Männlein/ von denen Weiblein unterscheiden soll; nemlich/ daß er nicht die bräunlichsten und röthesten erwehlen/ sondern die weißfärbig oder bleichlich anzusehen/ aussuchen müsse; Welches Kennzeichen gantz unfehlbar/ und so gewiß ist/ als gewiß es hingegen ist/ daß man die Alten/ ob sie Männlein oder Weiblein seyen/ nicht kennen kan. Es halten etliche davor/ daß alle Nachtigallen/ ob sie gleich das erste Jahr/ da sie gefangen werden/ nicht bey der Nacht/ sondern nur bey Tag singen/ im andern oder dritten Jahr/ doch solches zu thun anfangen; Aber es ist dieses sehr falsch/ dann ob es gleich bey einigen also erfolget/ weiset doch die Experienz, daß es nicht allezeit angehet; wiewol auch hingegen dieses nicht gewiß ist/ daß eben eine gewisse Art seyn soll/ die vor Mitternacht so wol als nach Mitternacht schlagen/ so gar daraussen in ihrer Freyheit/ da sie zwar nach Mitternacht/ alle zu schlagen pflegen/ singen sehr wenige vor Mitternacht/ und muß man/ wer einen rechten Nacht-Vogel/ der doch öffters hernach nicht gerath/ haben will/ mitten im May/ wann die Weiblein brüten/ vor Mitternacht hinaus gehen/ um zu erforschen/ an welchem Ort er alsdann bey Tag/ einen solchen Vogel finden/ und fangen müsse. Dann es ist gewiß/ daß im Aprill/ gleich wann sie kommen/ ihrer gar viel/ ja die meisten/ vor und nach Mitternacht sich hören lassen/ die es nur aus Verlangen nach einem Weiblein thun/ und so bald sie das erlanget/ ihr Gesang/ biß nach Mitternacht verfahren; So/ daß einer/ der nicht auf erstgemeldete Weiß/ einen Nacht-Vogel aussuchet/ um so viel mehr betrogen wird/ weil alsdann ein solcher nach gerathwol ausgesuchter Vogel/ den er nur entweder gleich/ wann die Nachtigallen kommen/ die gantze Nacht durch/ oder aber zu anderer Zeit/ nach Mitternacht singen gehört/ in dem Kefig gar nur bey Tag zu schlagen pflegt/ bey Nacht aber stillschweiget. Wer nun gleich das erste Jahr/ da er den Vogel fänget/ dessen Gesang zu Hauß geniessen will/ der hat über diß zu trachten/ daß er noch vor Georgi eine Nachtigall bekomme; dann die nach dem Georgi Tag gefangen werden/ lassen sich denselben Sommer nicht/ sondern erst in Advent/ oder gar erst nach dem Neuen Jahr hören. Es kan auch/ wer vor Georgi/ oder nur zwey Tag hernach eine fängt/ versichert leben/ daß er ein Männlein bekomme/ weil diese allezeit/ wie bey mehr Vögeln geschichet/ voraus streichen/ und um 14. Tag ehe kommen. Ich hab aber allezeit lieber diese Gedult/ und fange mir einen gewissen Nacht-Vogel/ als daß ich wegen dieses Vortheils/ sie bald zu hören/ eine ungewisse Wahl treffen solte. Wiewol ich auch ein Mittel weiß/ alle Nachtigallen/ die in der rechten Begierde

gierde zu singen begriffen sind / (als welche bey denen Jungen aus dem Nest genommen / im Februario / bey denen andern aber im Martio anfängt) dahin zu bringen / daß sie bey Nacht schlagen; nehmlich / man fängt zu solcher Zeit an / den Tag über / sie an ein stock-finsters Ort zu setzen / daß sie weder sehen / noch fressen können / und hencket hingegen bey Nacht / nechst ihrem Freß-Tröglein / ein Licht / so werden sie / wann sie diß 3. oder 4. Tag lang gewohnen / so balden anfangen / ihr Gesang / so sie sonst bey Tag hören lassen / bey Nacht zu verrichten / ohne daß es ihnen an der Gesundheit Schaden bringe. Im übrigen / daß die Nachtigallen / wo man sie in einem Zimmer frey herum fliegen läßt / viel besser schlagen / als eingesperrt in einem Kefig; Und daß die kleinsten allezeit die besten seyn sollen / davon will ich hier nichts melden; Weil das erste / nebst noch viel mehren / einen Liebhaber solcher unschuldigen edlen Lust / die Erfahrung selbst lehren kan; das andere aber / ob es gleich nicht gar zu verwerffen / doch etwas ungewisses ist. Wann man will / ist es gar leicht / die Nachtigallen so zahm zu machen / daß sie in der Stuben bruten; ja es braucht nicht einmal / daß sie beyde zahm seyen / sondern wann nur eine davon über Winter gefangen gesessen / kan man / wann sie kommen / ihr einen Gatten fangen; Dergleichen Müh aber / wird doch nur vergebens angewendet / weil man / wie schon gemeldet worden / die Jungen ohnedem draussen in der Wildnüß / nach eigener Wahl / im Nest bekommen kan / und überdiß ihnen so viel frische Ameiß-Eyer / als sie zum ätzen nöthig haben / stets zu schaffen / gar eine beschwehrliche / oder kostbahre Sache ist.

Man vermeinet an etlichen Orten / die Nachtigallen dadurch zu vermehren / daß man sie zu fangen scharff verbiethet / aber es ist ein gantz vergebenes Verbot / und wird die Erfahrung zeigen / daß / obgleich ein solches Verbot viel Jahr lang nacheinander gehalten wird / dannoch so lang sich nicht etwann das Gebüsch und Hecken selbigen Orts vermehren / in jedem Garten oder Gebüsch / wo eine Nachtigall schlägt / das folgende Jahr wieder nur eine / und niemalen deren mehr sich hören lassen; Dieses ist wohl nicht ohne / daß / wo man eine Nachtigall nach den 24. oder höchstens 26. April hinweg fängt / an solchen Ort selbiges Jahr über / keine mehr gehöret / und also dem Herrn / dem der Garten gehört / die Lust beraubet wird / weil der Strich zu solcher Zeit vorbey / und der leere Platz nicht besetzt werden kan / welcher hingegen das folgende Jahr / oder wann der Fang von dem 19. biß den 24. April angestellt wird / nicht einen Tag unbesetzt bleibet. Dann es ist zu wissen / daß die Zeit des Strichs über / der bey schönen Wetter den 17. 18. oder 19. April anfängt / und nach Beschaffenheit des Wetters 8. biß 10. Tag wehret / sich an eben die Stelle ordentlich wieder eine Nachtigall einfindet / wo des Tags vorher eine hinweg gefangen worden; Biß / wie schon gemeldet worden / nach Beschaffenheit des Wetters / höchstens in 14. Tagen des Strichs Anfang / die Weiblein endlich denselben beschliessen / und in 2. biß 3. Tagen alle auf einmal kommen / so daß man denen Bürgern eines Orts vergebens eine unschuldige Lust abstricket / wann man ihnen biß den 24. April / das unschädliche Nachtigall-Fangen nicht verstattet / noch erlauben will / daß sie Junge aus dem Nest nehmen oder fangen / gestatten / so bald die Jungen vorhanden sind / die Alten ohnedem ihr Gesang beschliessen / die Junge aber alle verstreichen / und wann man um eine Stadt etliche hundert singende Nachtigallen hinweg fienge / der künfftige Frühlings-Strich dannoch alles wieder ersetzen würde. Ist demnach gewiß / daß / wann man sie aber vorerwehnter Zeit / oder erst nach vollendeten Gesang / den 8. Junii fange / das Hinweg-Fangen gar niemanden schade noch seine Lust stöhre.

Was das Bruten anbetrifft / bin ich selbsten noch ungewiß / ob die Nachtigall ordentlich zwo Bruten verrichten / vielmehr glaube ich / daß sie nur eine thun / und selbige mit dem Monat Junio völlig beschliessen.

Es haben einige eine Nachtigall zu einen Canarien Weiblein gethan / auch von denenselben Junge bekommen / selbige aber nicht aufgebracht / und also wird es wol meistens mit denen jenigen Bastarden gehen / die von zweyerley Vögel / nehmlichen von einem / der aus dem Kopf / und einem / der aus dem Schnabel ätze / erzeigt werden / daher ich auf solche Gattung nichts / sondern aller dings vor nöthig halte / daß man Vögel zusammen thue / die ihre Aetzung auf gleiche Weiß verrichten.

Der Canari-Vogel / von den Canarien-Insuln / daher er kommen / also genennet / ist ein Zeißlein-oder aber ein Spatzen-Art / (Canirien-Spatz daher auch genennet) wegen seinen vielerley Farben der Federn; An der Grösse gleichet er den Distel-Fincken oder Stigelitzen / die gemeine Art ist am Rucken und Schwantz dem Zeißlein fast gleich / indem er daselbst mit grünlicht-gelb-und schwartzen Federn durcheinander vermischet / überkleidet ist / und seynd so gar die schwartze Federn etwas gelblicht einportieret / am Kopff spielen sie grün / gelb und blaulich durcheinander / die Brust ist überaus schön gelb / der Unter-Leib zwischen den Beinen etwas weißlicht / die Weiblein hingegen seynd an der Brust um ein merckliches weisser und bleicher.

Ausser diesen findet man noch andere Arten / deren einige über und über schwartz gefedert seynd / wie der Rucken und die Fliegel bey den gemeinen. Andere seynd gantz weiß / ausgenommen / daß sie eine gelbe Brust und überaus helle rothe Augen haben / so über alle massen schön stehet / allein sie seynd gegen den andern gar weicher Natur. Noch andere seynd Elb-oder Semmel-Farb / und etwas dauerhaffter als die weisse; Wieder andere über und über gelb / wie die gemeine an dem Bauch / führen den Namen der Citronenfarben Canarien-Vögel / und seynd nebenst den weissen und gelben in sondern Werth; Jetziger Zeit hat man so gar einige / so von obigen Farben meliret / und von allen jetzt-beschriebenen Arten etwas an sich haben / daher man sie auch die Schecken nennet; Noch eine andere Art / welche gleich den Turtel-Tauben / Ringe um den Halß haben / und diese beyde letztere Arten seynd die allerrareste und theureste.

Ihre Speise ist zwar gemeiniglich ein wenig zerknirschter Hanff-Saamen / doch mischet man noch einige Species darunter / als Haber-Körner / Salat- und Rettig-Saamen / und nennet es also zusammen das Canarien-Essen.

Einige sagen / wer seine Vögel lang behalten will / soll ihnen keine Haber-Körner / hingegen / Dotter unter den Hanff mischen. Zugeschweigen / daß sie sich an dem ihnen vorgegebenen Kraut / die Hühner-Salbe genannt / bevorab in dem Frühling / sehr ergötzen / und selbiges ungemein gern essen: So dienet auch der Zucker ihnen zu einer sonderbahren Labung und Artzney / als welchen sie in ihrem Vatterland so zu reden / gemein / und denen Canarien-Inseln / woher auch der Canarien-Zucker seinen Namen hat / häuffig geniessen; Solchem nach thut man sehr wohl / wann man diesen Vögeln je zuweilen ein Stücklein schönen weissen Zuckers zwischen die Drätlein ihrer Käfige stecket / welchen sie dann gleich so bald mit ihrem Schnabel anpicken / und sich damit bekräfftigen und erquicken. Daß ihr Gesang sehr anmuthig seye / ist mehr als zu viel bekannt / zumal man sie deßwegen bloß-hin unterhält / damit man sich daran ergötze / welches um so viel desto mehr geschiehet / wann sie so gar gewisse Melodeyen und Lieder pfeiffen können / als wozu sie sonderlich geschickt und fähig seyn / wann man sich nur die Mühe nicht verdriessen lässet / solche ihnen zum öfftern vorzupfeiffen.

Es ist noch zu erinnern / daß ein junger Canari-Vogel / den man seines gleichen nicht hören lässet / unvergleichlich wohl der Nachtigall nachsingen lernet / wann man ihn / so bald dieselbe nach Weynachten / in denen Zimmern zu singen anfänget / ohne einen anderen Vogel darzu zu thun / neben derselben / so lang die Nachtigall schläget / biß hinaus in den May / hangen lässet.

Die Canarien-Vögel zahm zu machen / daß sie auf die Hand fliegen / ist etwas angenehmes. Solches zu wegen zu bringen / muß man sie also tractiren / wie von den Sperlingen gemeldet wird / und sie den neundten Tag aus dem Nest nehmen / da sie dann mit frischen Ameiß-Eyern / auch wohl Milch und Semmel aufgeätzet werden. Jedoch / wann sie zur äusserSten Zahmigkeit gebracht werden sollen / muß man sie nicht / wie die Sperlinge / hinaus auf die Bäume lassen / sondern nur in dem Vogel-Hauß behalten / und so offt sie hungerig sind / etwann alle zwo Stund / auf die Hand fliegen lassen / womit / wann der junge Vogel schon capable wäre / nunmehr in dem Vogel-Hauß selbst zu fressen / doch 4. biß 5. Wochen continuirt werden muß.

Endlich ist von dem Canari-Vogel noch dieses zu melden / daß / wann man einen jungen Vogel / der in der besten Sang-Begierde ist / ohngefehr zu End des Januarii / bey Tag an ein Ort stellt / wo es stockfinster ist / und dieses etliche Tage nacheinander continuiret / bey Nacht aber allezeit eine Lampe oder anders Licht an sein Vogel-Hauß hängt / er in wenig Tagen / manchesmal auch gleich den ersten Tag bey Nacht zu singen anfängt / und dabey bleibt er alsdann / so lang man ihn bey Tag finster zu stellen sich die Mühe nimmt.

Es ist auch recht verwunderlich / daß die aus so fernen Ländern zu uns gebrachte Canarien-Vöge so häuffig nunmehr in denen Häusern / Kästen und Zimmern eingefangen / bey uns zusammen fliegen / Eyer legen / und wol gar des Jahrs biß dreymal ihre Jungen ausbruten.

Das Zusammenwerffen geschiehet auf folgende Art: Man trachtet sich fürnehmlich einen viereckichten höltzernen Kasten / von beliebiger Höhe zu machen / so daß man etwann nur ein paar Vögel darinnen halten kan / oder aber so er grösser / unterschlage man ihn in der Mitten / und lasse zwey paar Vögel / und zwar ein jedes in seiner besondern Abtheilung hinein und zusammen fliegen; Dieser Kasten muß wenigstens vornen her / oder auch auf dreyen Seiten mit einem eisernen Drat zusammen geflochten- oder eingesteckten Gitter versehen seyn / an der vierdten Seite aber / nachdem es auf ein oder zwey Paar eingerichtet / ein oder zwey Thierlein oder Schieber haben / die Vögel dadurch hinein fliegen zu lassen / und die Aetzung samt dem Tranck hinein zu geben / ober denen Thieren oder auch gantz zu oberst muß man ein und anders Löchlein bohren / um in die ohnweit davon angemachte Nester ohnvermercket des Vogels hinein und nach den Eyern und Vögeln sehen zu können: Viel versehen die Kästen auswendig / vornen bey dem Gitter / mit Glas-Fenstern / welche man nach Gefallen auf- und zuschieben kan / die legende und brutende Vögel vor einfallender Kälte / Wind und Wetter zu beschirmen / und vor andern Unfällen zu bewahren / und diesen Kasten muß man also an ein Fenster zu stellen anordnen / welches / wo möglich / gegen Morgen siehet / dann gegen Mittag ist den Vögeln die Hitze gar zu starck. Innwendig muß man die Wände um und um mit Tannen-Reisern überkleiden / damit alles grün / und einem Wald ähnlich anzusehen seye / man muß auch zwey biß drey runde Stänglein hinein machen / damit die Vögel sich darauf setzen / und nach Belieben hin und wieder hupffen können: Zwey oder drey Nester / entweder von Stroh / oder aber abgeschälten weissen und klaren Weiden-Rüthlein geflochten / werden an die Ecken oder andere dergleichen bequeme Oerter hinein gemachet oder sonst befestiget / damit man / wie schon erwehnet / nach Belieben oben hinein sehen könne: Man muß den Boden über und über mit trockenem rothem Sand bestreuen / frisches grünes Baum-Gemös / sammt etwas Baum-Wolle darauf legen / damit sie denen Vögeln zur Materie dienen mögen / die Nester davon zu bauen / oder die strohene oder von Weiden-Ruthen geflochtene Nestlein damit anzufüllen: Man leget ihnen auch etliche Eyerschalen in den Kasten / daß sie selbige zerpicken / und nicht nur der neu-angelegten verschonen / sondern die Eyer / so sie legen / desto bessere Schalen bekommen / und so dann kan man die Vögel zusammen fliegen lassen. Belangend die Zeit / wann solches geschehen solle / seynd die Meynungen hierinnen ungleich / indeme einige hierzu den Mertzen erwählen / andere den April / das sicherste aber ist / daß man Wind und Wetter beobachte / dann wann die Lufft zu kalt / kan der Vogel ohnmöglich dauren / und gehet gemeiniglich die erste Brut zu

Schanden / daher dann der Aprik vor dem Mertz zu erwehlen; die meinsten seynd hierinnen abergläubig / indeme sie meynen / man müsse die Vögel an einem solchen Tag zusammen fliegen lassen / der zum Merckmahl einen Manns-Namen habe / nemlich den 24. Mertzen an Gabriels / den 4. April am Ambrosii / den 23. an Georgen / und den 1. May an beyder Apostel Philippi und Jacobi Tag / womit sie zugleich auf den zunehmenden Mond sehen / welches alles der Zeit nach nicht übel gethan / wann nur der ungegründete und unbesonnene böse Wahn davon bliebe / daß man an diese Männer-Namens-Täge solche Zusammenfliegung der Vögel anstellete / und ist sich nicht genugsam zu verwundern / daß solcher thörichter Wahn so undenckliche Jahr nach einander auch bey klugen und verständigen Leuten Platz findet / da doch die jährliche Erfahrung die Unwahrheit solcher falschen Meynung genugsam entdecket.

Wann nun die Canari-Vögel zusammen geflogen / giebt man ihnen frische Hüner-Salben / und setzet zwey erdene Geschirrlein in den Kasten / deren eines mit ihrer Speise angefüllet / bestehend aus Hänff / Rettich-Saamen / und Haber-Körnen / als wovon sie etwas frecher werden sollen / das andere aber mit Wasser / wobey zu mercken / daß man nöthig habe / dieses mit einem besondern / mit etlichen Löchern / in der Grösse eines Groschens versehenen Deckel zu bedecken / damit die abfliegende junge Vögel nicht hinein fallen / und ersäuffen mögen / die Alten aber sich nicht baden können / weil sonst die Eyer gern lauter werden / und solche Wasser-Geschirrlein muß man ihnen des Tags zweymahl frisch anfüllen / um sich in grosser Hitze zu erfrischen / weil sie ungemein sehr darnach lechtzen. Wann sie aber bereits bruten / und die junge Vögelein bald ausschlieffen wollen / welches gemeiniglich in 14. oder 17. Tagen geschiehet / giebt man ihnen zugleich nebenst solcher Speise in einem besondern Trögelein des Tages zwey- oder dreymahl frische Ameisen-Eyer hinein / um die Jungen damit aufzuätzen. Seynd nun diese Junge abgeflogen / muß man Achtung geben / wann sie selbst zu fressen anfangen / und so dann ein kleines Spring-Hauß / so auf der Seiten mit einem besondern Thürlein versehen / in den Kasten setzen / selbige heraus fangen / das besondere Thürlein eröffnen / gedachte junge Vögelein desto bequemer dardurch in andere nächst daran zu haltende Häußlein heraus lassen / und mit Hüner-Salben / Ameiß-Eyern und Hanf / welche man auf den Boden des Häußleins und das Wasser-Geschirr ebenfalls dahin setzen muß / anätzen / biß sie solche ihre Speise in den auf der Seite der Käfige angehängten Geschirrlein selbst zu finden wissen. Sollte es geschehen / daß etwann ein Weiblein nicht bruten wollte / oder das Männlein die Eyer aufbicken / und ausfressen sollte / muß man sie einem andern Weiblein / nebenst seinen Eyern zugleich mit unterlegen / wiewohl sie auch nicht alle solche frembde Eyer annehmen / sondern wiederum aus dem Nest heraus werffen. Einige geben jedem Männlein zwey Weiblein zu / allein auch dieses gehet nicht allezeit wohl ab / indeme eines das andere gern aus dem Nest verjaget / wodurch beyderley Eyer zu Schanden gehen / und daher weit besser / einem jeden Männlein nur ein Weiblein zuzuwerffen / doch lassen wir jedem seine Meynung. Andere füllen gantze Kammern damit an / setzen in die Mitte derselben einen oder zween Gipffel von Thannen-Bäumen / lassen etliche paar Vögel darein zusammen fliegen / hängen hier und dar viel Nestlein an die Wände / und erwarten so dann ihr Glück / welches sich ihnen offt günstig / manchmahl aber wiedrig erzeiget. Hierbey ist zu erinnern / daß man mit weissen Weiblein und gemeinen Vögeln zwar wieder weisse Weiblein ziehen könne / aber keine Männlein / es seye dann / daß das gelbe Männlein von einer weissen Art gezogen worden. Will man Bastarte haben / vermischet man die Männlein von Distel-Fincken / oder Stigelitzen / Zeißlein / Hänfflingen / zc. mit einem Weiblein von Canarien-Vögeln / so bekommet man überaus schöne Bastarte / allein wann die Canarien-Weiblein zu legen pflegen / muß man absonderlich die Stigelitzen aus dem Kasten heraus fangen / dann sonst zerbicken sie die Eyer / fressen den Dottern heraus / und wird also mit den Bastarten nichts daraus.

Amsel ist theils die gemeine / theils die sogenannte Ring-Amsel. Die gemeine / sonderlich das Männlein / hat über und über sehr schöne schwartze und glänzende Federn / an den Weiblein aber spielen sie mehr bräunlicht / und der Schnabel ist gelb / doch verändern sie mit der Zeit die Farb / beydes an dem Schnabel und Federn. Die Ring-Amsel aber hat weit schönere Farben / nehmlich weiß- und schwartz-braun durch einander geschecket / und hat einen Ring von gantz Schnee-weissen Federn um den Halß. Sie pfeiffet nicht nur an und vor sich selbst sehr schön / sondern lernet auch gantze Lieder / Arien und Melodeyen überaus wohl nachpfeiffen / so gut sie ihr vorgepfiffen werden / welches bald nach Weyhnachten geschehen muß / dann so bald der Frühling anzufangen beginnet / geben sie keine sonderliche Achtung mehr darauf / und was sie nicht schon begriffen haben / das lernen sie so dann nimmer; Doch ist an ihnen sonders lobwürdig / daß / was sie einmahl pfeiffen lernen / nimmermehr vergessen / und sich daran im geringsten nichts irre machen lassen / ob sie schon unter hunderterley Vögeln sitzen / und ihr so vielfältiges Geschrey mit anhören sollten. Die Häußlein und Käfige / darinnen sie verforget werden / müssen ablang seyn / und mit Tuch überzogen. Sie fressen / wann sie in ihrer Freyheit seyn / Würmer / Heuschrecken / Aries-Holder- und rothe Vogels-Beere / im Käfige aber speiset man sie mit Hirß / Waitzen-Kleyen / und in Milch eingeweichten Semmel-Brod. Auch gekochtes Fleisch. Oder / welches noch besser / von bemeldten Beeren.

Meisen-Mönche. Diese seynd die kleineste unter allen Meisen / weiß von Brust / und das übrige Leiblein ist grau oder Aschen-farb / der Kopf aber etwas schwärtzlicht / und hat zu oberst einen Kohl-schwartzen Flecken. Ihr Gesang ist von ungemeiner Lieblichkeit / so / daß sie der Nachtigall / ausser ihrem ungemein wohllautenden Trillo / an Lieblichkeit nichts nachgiebet / und unsers Erachtens gar übertrifft. Sie müssen in Nachtigall- oder etwas ablangen / und oben mit Tuch bedeckten Häußlein aufbehalten werden / dann in denen oben mit Drat geschlossenen Häußlein zerstossen

sie sich gleich die Köpffe / daß sie todt niederfallen / indem sie gern in die Höhe zu hupffen im Gebrauch haben; so müssen sie auch ziemlich finster gehalten werden / weil sie sonst nicht leichtlich singen: Solches ihr Gesang fangen sie wie die meiste Vögel / bald nach Ostern an / und fahren damit fort / biß um Bartholomäi. Wann man sie in Käfigen erhalten will / mag man ihnen Ameisen-Eyer / Milch und getrieben Eyer-Brod geben / allein sie seynd gar zarter Natur / und dauren nicht lang / wie es dann was gar besonders ist / wann man sie über das Jahr auswintern und erhalten kan.

Haußsperling / ein von jedermann verachteter Vogel / ist doch daneben einer von denen / die Zeit-Vertreib machen / wann man ihn recht zu tractiren weiß / und geschiehet ihm dahero groß unrecht / daß man ihn / nicht nur wegen des zwar unlaugbaren Schadens / so er an Getrayd thut / hasset / sondern ihm auch alle Gelernigkeit / oder anders / mit was die Vögel denen Menschen einen Lust machen können / gäntzlich abspricht; ja man bleibt dabey nicht / sondern man sagt noch darzu diesem Vogel / mit Unwahrheit / ferner nach / er habe angebohrner Weise / die böse Kranckheit / und daher lebe er auch nicht länger / als ein Jahr; welches ein solcher Sachen Unverständiger / dadurch unwiedersprechlich zu beweisen vermeint / da er schreibet / die alten Sperlinge hätten Kohl-schwartze Schnäbel / wann aber der Herbst komme / so sehe man keinen solchen mehr / welches ein Zeichen sey / daß sie nicht länger / als von einem Sommer / biß zu Ende des zweyten Sommers ihr Leben erstrecken können: Gleich als ob die Fincken / ihre schöne blaue Schnäbel / die Hänfling / ihre rothe Köpffe / und die Emmerling / ihre gelbe Köpffe / nicht auch mit der Winter-Farb bekleideten / und doch lebend blieben? Daß sie aber in keinem Kefig / noch auch in der Stuben / wann man sie gleich herum lauffen läst / nicht wohl ein Jahr dauren / das ist wahr: und weil die Junge / so entweder vom Nest genommen / oder ehe sie vermaust / gefangen worden / die Gefangenschafft am allerwenigsten ausdauren können; so entstehet daher / weil man es füglich nicht probiren kan / die falsche Meynung / daß sie nichts lernen. Hingegen befindet man das Gegentheil / wann man ein junges Sperling-Männlein / mit gedrucktem Hanff / und in Milch geweichter Semmel speiset / damit er die Gefängnüß ertrage / und ihn zu einem andern singenden Vogel hängt / oder in einer Stuben dabey fliegen läst: dann da wird er fast jedes Vogel-Geschrey / oder gar Gesang mit Verwunderung deren / die ihn für gantz untüchtig achten / bald nachmachen. Wann man einen nun nicht nur / daß er zum Fenster aus- und einflieget / gewöhnen / sondern selbigen auch daneben zahm haben will / daß er auf die Hand flieget / und gar aus dem Mund trincket; so muß man zween junge Sperling / ehe sie noch abzufliegen tüchtig sind / aus dem Nest nehmen / sie / mit was man will / dann sie nehmen auch mit in Wasser geweichter / und wieder wohl ausgedruckter Semmel vorlieb / aufätzen; im Nest sauber halten / damit sie durch Besudlung der jungen Federn / nicht gar zu langsam fliegen lernen; und so bald man sieht / daß sie etwann 10. Schritt lang fortfliegen können / (welches leicht zu probieren / wann man sie nur aus dem Nest heraus hebt / und auf einen Tisch hinsetzet /) einen davon zu einem Fenster hinaus lassen / wo nahe ein Baum / oder / wann es in der Stadt wäre / nahe ein Dach ist / welches / wann es möglich / bey schönem Wetter geschehen soll / weil diese ersten zween Tag / solchen Vatter- und Mutter-losen Vögeln / die keine Anführung haben / der Regen gefährlich zu seyn pfleget. Den andern hingegen setzt man in einem Vogel-Hauß / unter selbiges Fenster / damit er durch sein Schreyen / den andern abhält / falls er etwann schon so mächtig wär / gar zu weit hinweg zu fliegen / welches zu geschehen pflegt / wann man sie alsdann zum ersten mahl ausläst / da sie schon ihre völlige Stärcke und Grösse haben. Gleichwie man nun / so lang sie in dem Nest liegen / sie alle 2. Stund zu ätzen pfleget / also fährt man auch alsdann fort; ruffet mit dem Mund / pfeiffend / oder durch ein ander Zeichen / das man sie hören lassen muß / so offt man sie in dem Nest ätzet / dem ausgelassenen Vogel; und weiset ihm zugleich ein Stück von der eingeweichten Semmel / oder was man ihm zu geben pflegt: da er dann / zumahlen wann er seinen Cameraden auch schreyen hört / (den er durch einen natürlichen Trieb kennen würde / wann auch 1000. gleiches Alters zugegen wären /) sich bald herzu machen wird / er könne gleich den Ort / wo man stehet / mit fliegen erreichen oder nicht; wie es dann die ersten drey Tag zu geschehen pflegt / daß sie entweder zu hoch oder zu kurtz fliegen / und man ihnen anfänglich zu gefallen / hinauf unter ein Dach-Fenster gehen / oder sie in denen Höfen / wo man sie leicht durch die Katzen einbiesen kan / suchen muß. So bald man nun den Vogel wieder hat / speist man ihn zu erst / und hernach seinen Cameraden auch / dem man nichts zu fressen giebt / biß man den einen hat / damit er nicht aufhöre / herbey locken zu helffen. Es gilt nun gleich / ob man umwechsein / und einen um den andern fliegen lassen / oder immer nur einen auslassen will / dann wann der eine 6. oder 7. Tag ungefehr geflogen / und also des Orths gewohnt ist / darff man den andern / den man indessen öffters auf der Hand in dem Zimmer hin und wieder tragen / mit ihm spielen / und ihn auf sich zufliegen lassen muß / auch kühnlich hinaus thun; weil derselbe / da er sonsten / wie zahm er seyn möchte / sich gleich verliehren würde / von seinem Cameraden nicht weg gehen / sondern sich von selbigen wird anführen lassen. Wann dieses nun so 9. biß 10. Tag gewähret / so werden sie anfangen / sehr weit hinweg zu fliegen / lang / wohl gar über Nacht / auszubleiben / und wann sie gleich kommen / sich etwas wilder anzustellen; da man dann / so bald man das vermercket / sie innen behalten / und in der Stuben / wo man sie beständig zu lassen gedencket / herum fliegend / oder mit abgeschnittenen Flügeln / herum lauffend haben / und gedruckten Hanff (dann von Haber dauren sie nicht /) oder mit Milch und Kleyen / wie die Kranwets-Vögel / speisen / täglich / zum wenigsten etliche Vatter unser lang / mit ihnen spielen / und sie auf die Hand setzen muß / so fern man will / daß sie bey dem Aus- und Einfliegen zahm bleiben sollen / dann sonsten ist solches nicht nöthig: massen sie zum Fenster aus- und einfliegen / wann sie gleich nicht au-

die Hand gewöhnt/ sondern nur sonst/ auf vorerwähnte Art/ tractirt werden. Dieses Arrests nun müssen sie nicht ehe erlassen werden/ als biß gegen Michaelis/ da die Sperling völlig vermauſt haben / zu welcher Zeit man nur auf einen Tag/ den einen wieder unter das Fenster setzet / und den andern fliegen läst / den Tag darauf aber / gleich beyde mit einander fliegen lassen kan: so werden sie gewiß/ mit Vergnügen desjenigen/ der diese Mühe daran wendet/ beständig aus- und einfliegen; wann man sie auch eine Stund Wegs/ und weiter wegträget / allezeit wieder kommen/ daneben öffters die Speise aus ihrer Herren Hand und Mund hohlen / und nicht mehr wild werden / wann man gleich nicht alle Tag/ wie zuvor/ ja nicht einmahl alle Wochen/ mit ihnen spielet und umgehet. Solten sie aber etwann durch eine Katze/ oder durch Leuthe/ die sie nicht zu tractiren wissen / von ihrem Fenster/ oder von ihrer Scheibe (dann man darff endlich nur eine Fenster-Scheibe offen lassen/) einen Abscheu bekommen / und nicht herein gehen wollen / so muß man sie sehen / mit List / deren vielerley denen Liebhabern sich selbst ergeben werden / wieder hinein zu bekommen / und auf das neue einen Monat lang eingesperrt lassen.

Noch eine andere Art die Sperling zum Aus- und Einfliegen zu gewöhnen / und fast die leichteste und natürlichste ist diese: Man macht vor das Fenster ein dräternes Vogel-Haus gäntzlich gestaltet wie ein Tauben-Schlag / nemlich daß man die Thür vermittelst eines Bindfadens in der Stuben aufziehen und zufallen lassen kan / aus selbigem Schlag oder Vogel-Bauer nun müssen die Sperling durch eine zerbrochene Fenster-Scheibe hinein in die Stube in ein innwendig an dem Fenster fest gemachtes Vogel-Haus kommen können / welches / damit die Sperling Platz haben / zum wenigsten anderthalb Ellen hoch und breit seyn soll / auch nur ein kleines Thürlein haben muß / durch welches man die Sperling hinein in die Stube fliegen lassen / und die Freß-Tröglein in das Vogel-Haus hinein stellen kan. Wann man nun mit einem solchen Ausflug im Winter sich versehen hat / fängt man im May an / aussen in dem aufgezogenen und offen stehenden Schlag Haber zu streuen / es muß aber das Fenster also beschaffen seyn/ daß weder eine Mauß oder Katz dahin kommen/ und die Vögel abschrecken / oder das hingestreute Futter auffressen kan / wie dann damit auch keine Taube schaden thun könne/ vornen noch etliche Spriessel bey der Fall-Thür in die Höhe gehen müssen/ durch welche wol die Sperlinge aber keine Taube hinein laufen könne. Die Sperling nun desto ehe anzureitzen/ welche zu solcher Zeit weil sie Junge haben/ ohnedem alles durchsuchen / hängt man neben der Fall-Thür in einem Gebauer einen Canarien-Vogel / oder was man vor einen Vogel hat/ so werde sich in wenig Tagen einige alte Sperlinge einfinden/ und den ausgestreuten Haber/ unter welchen man auch etwas Brod oder Käß streuen mag / hinweg tragen / um ihre bereits abgeflogene Junge damit zu äzen / und der Junius kommt kaum heran / so stellen sich die Jungen selbst so häuffig ein / daß man/ ehe der Johannis-Tag kommt / deren wol mehr als dreyssig aus und einfliegen siehet / und kaum genug Futter hinaus streuen kan. Wann dann dieses zum längsten vier Wochen also gedauret / läst man einmal zufallen / und fängt deren manchesmal sehr viel auf einmal / davon man dann nachdem man will / und das Vogel-Haus groß und klein ist / nur 3. oder 4. behält / die übrigen aber / und sonderlich die alten / als welche nichts taugen / und sich nicht gewöhnen lassen / heraus nimmt und wieder fliegen läst. Von solcher Zeit an / bleibt der äussere Schlag zu/ und die gefangene Sperling werden in dem innwendigen Haus in welches sie durch die zerbrochene Fenster-Scheiben kommen können / mit Hanff gespeisset/ (dann den Habern ertragen sie wann sie nicht ausfliegen und noch jung sind / nicht) auch mit einem bequemen Trinck-Geschirr versehen / da sie dann in etlichen Wochen so zahm werden / daß wann man etwann bey regnichten Tagen / da man ohne dem die Fenster zu hält / das innere kleine Thürlein aufmacht/ und das Fressen aus dem Vogel-Haus hinweg nimmt/ sie schon anfangen in die Stube herein auf den Boden und auf die Tische zu fliegen / und daselbst den ausgestreuten Hanff zusammen zu klauben. Wann alsdann die Zeit herbey kommt / da man ohne dem einheizet / und die Fenster geschlossen hält / gibt man ihnen in ihrem Vogel-Haus gar nichts mehr zu fressen / sondern nöthigt sie alles auf den Tisch/ oder unter den Tischen zu suchen / welches sie in wenig Tagen verwunderlich zahm macht; worauf dann sonderlich wann man mercken solle / daß sie krank werden wollen / welches zur Zeit da sie das erstemal mausen offt geschichet / man gegen Michaelis hin den Schlag auswendig wieder aufziehet / und ihnen also ihre völlige Freyheit wieder gibt / welche sie aber nicht mehr begehren/ sondern beständig aus und ein fliegen/ wann man über Tisch sitzet / kleine Bröcklein Brod vom Tisch hinweg nehmen / und sich miteinander darum rauffen. Es ist gut / wann man in ihrem Vogel-Haus in dem innwendigen Theil unterschiedliche Hütlein macht / damit sie bey Nacht darinnen sitzen können / und desto weniger über Nacht ausbleiben/ welches zwar nichts zu bedeuten hat / dann wann sich schon einer gewöhnet / über Nacht auszubleiben / ist er bey Tag doch so wol als die andern / die meiste Zeit in der Stube bey seinem Herrn. So bald man sie wieder ausläst / ist auch nicht mehr nöthig/ sie mit Hanff zu füttern/ sondern sie nehmen von solcher Zeit an gar gerne mit Haber vorlieb / fressen ihn auch lieber als den Hanff. Und sollte es sich begeben / daß einer der in einer Stadt wohnet / dergleicher Sperling die bey ihm schon ein Jahr lang geflogen wären/ hätte / und das Quartier räumen müste / der darff / wann er gleich viel Gassen lang von seinem alten Haus hinweg ziehet / in dem neuen Quartier das Vogel-Haus und Schlag nur wieder zurecht machen / so wird er nach und nach in etlichen Wochen / sonderlich zur Winters-Zeit / seine Sperlinge alle wieder bekommen / welche er hingegen / wann er selbige mit sich in das neue Quartier tragen wollte / nur wild machen und nicht behalten würde / dann so bald er sie ausläst / fliegen sie an ihren alten Ort / mit der Zeit aber finden sie durch das Herumfliegen in der Stadt ihren Schlag selbsten an den neuen Ort wieder/ und

weil sie ihn kennen / gewöhnen sie sich allgemach hinein zu gehen. So dann wann sie sich selbst wieder einfinden / und etlich Tag nach einander hinein gehen / läst man zu fallen / und behält sie ein Monat lang innen / damit sie des neuen Zimmers gewohnen. Da sie sich dann in kurtzem wieder so zahm bezeigen / als sie vorhin gewesen sind. Im übrigen hat dieser Vogel dieses besonder / daß da andere zwey- oder höchstens dreymal hecken / er hingegen viermal brütet / und seine erste Zucht mitten im Monat May / mit fünff biß sechs / die andere im Junio / mit vier oder fünff / die dritte im Julio / mit drey oder vier / und die vierdte um Bartholomäi / mit zwey oder drey weiset / wiewol die meiste Paar im Julio beschliessen; Er streichet im Herbst und Frühling wie andere Vögel.

Die Lerche. Dieser Vogel ist einer von den allergelernigsten / begreifft / wann man ihn jung aufziehet / allerley Lieder / und darneben vieler anderer Vögel Gesänger / wann man ihn recht zu tractiren weiß / und ist sein natürlich Gesang nicht so schön / als der Heyde-Lerchen ihres; So ist hingegen diese Lerche auch nicht so zärtlich als jene / sondern mit wohl zerknirschtem Hanff oder Semmel in Milch geweicht / viel Jahre zu behalten. Sie ist der erste unter den Vögeln / die im Frühling wieder kommen / und singt fast biß Jacobi: in denen Zimmern wird sie überaus zahm / so / daß sie zwar nicht leicht auf die Hand / weil dieses wider ihre Natur ist / und sie nicht / wie die Heyd-Lerche oder andere Vögel / sich mit ihren Klauen behelffen kan / hingegen aber auf den Tisch flieget / und mit vollem Gesang aus denen Schüsseln mit denen Leuten isset. Die Männlein und Weiblein sind schwehr von einander zu kennen; Jedoch kan man die Jungen bald unterscheiden / weil die Männlein durch ihr Dichten / so bald sie nur selbst essen können / sich verrathen. Sie brüten gemeiniglich im Getraid / daher sie Feld-Lerchen heissen. Ziehen kurtz vor Michaelis / sind zwar in unglaublicher Menge / daß sie auch öff...es gantze Felder bedecken. Sie bruten im Sommer zweymal / auch zuweilen bald / dann wann sie im Früh-Jahr um Licht-Messe / zu welcher Zeit sie ihre Ankunfft præcise haben / wieder ankommen / so gatten sie sich gleich zusammen / und bringen offt auch in der grossen Kälte Junge aus / daß man derer in Mist-Hauffen / allwo sie die Brut warm erhalten können / bey härtester Kälte und Schnee gefunden hat / doch geschichet dieses selten. Ihre Nahrung ist Gewürm / Haber-Körner / welchen sie hülset / wie auch zur Herbst-Zeit grüne Saat / und wie alle Vögel dann und wann Sand zu ihrer Cur geniessen / also hat auch dieser Vogel allezeit dergleichen in seinem Magen. Sie werden mit Klebe-Garn wie auch in Nacht-Garn / mit Tyrassen in Mause-Zeit / nemlich im Augusto / vermittelst des Baum-Falckens / vor welchem sie sich zu selbiger Zeit sonderlich ducken / nicht weniger mit dem Spiegel gefangen.

Finck. Ist einer von denen Vögeln / die zwar sehr häuffig im Strich gehen / aber doch nicht gar verstreichen; dann von alten Stand-Vögeln bleiben sonderlich sehr viel Männlein über Winter bey uns. Im Frühling / wann sie kommen / bringen sie anstatt des weißlichten einen schönen hoch-blauen Schnabel und Kopf mit; wie sie dann auch die röthlichte Brust / daran man die Männlein von dem Weiblein / so bald sie vermauset / das gantze Jahr durch kennet / viel höher färben. Die erste Lust machen sie (zu geschweigen / daß man sie auch zu der Zeit sehr häuffig auf dem Heerd fangen kan) vornemlich dardurch / daß die Männlein / so bald die Mertzen-Sonne sich kräfftig weiset / einen gewissen Ort / offt von wenig Bäumen bestehend / wie auch andere Vögel pflegen / sich erwählen / und alsdann nicht leiden / daß ein anders Männlein sich daselbst blicken lasse: Hingegen singen sie an den Gipffeln solcher Bäume den gantzen Tag sehr begierig / damit sie von den überstreichenden Weiblein / welche allezeit den Strich beschliessen / eines herniederlocken mögen: welches desto ehe zu erhalten / sie auch / wann die Gail zunimmt / denen überfliegenden nachstreichen / und offt einen halben Tag ihren Stand verlassen / und dann gemeiniglich ein Weiblein mit sich zuruck bringen. Wann nun diese Zeit kommt / daß sie entweder schon gepaart / oder doch sehr viel gail sind / so pflegt man unter dem Baum / wo man sie singen hört / einen andern Fincken / jedoch ein Männlein anzubinden / und wie einen Zaun / in der Runde einer mittelmässigen Schissel / um denselben herum Leim-Ruthen stecken; Dieser nun rufft bald / oder wann er zu wild wäre / kan man wol noch einen andern Fincken in einem Kefig mittragen / der gewiß nicht still schweiget / wann er einen singen hört / sondern sich auch hören läst; worüber der Vogel auf dem Baum in einen solchen Zorn geräth / daß er alsbalden / wie blind / auf den angebundenen (dann der im Kefig wird ein wenig mit Reissig zugedeckt) herunter stoßt / und an denen Ruthen hängen bleibet / so / daß man auf diese Art manchesmal in einer Stund mehr als 10. fangen kan. Noch geschwinder und besser aber gehet es an / wann man den Vogel eben nicht anbindet / sondern ihn mit abgeschnittenen Flügeln unter dem Baum lauffen lässet / und ihme nur ein kleines Finger-Glied von Natur krumm gewachsenes Rüthlein auf den Schwantz bindet / und oben in der Dicke eines Kirschkern groß Leim daran schmieret: dabey zu mercken / daß das Rüthlein in der Dicke nicht dicker als eine grosse Nehenadel / aber keineswegs so lang seyn muß; so bald der fremde Vogel auf diesen sitzt / muß man alsdann zulauffen. Die gröste Curiosität aber ist hiebey der vielfältige Unterschied ihrer Gesänger: dann ob denen Unerfahrnen es gleich vorkommt / als singe ein Finck wie der andere; so wissen die darinn Erfahrne doch mehr als zwantzigerley Unterschied / worunter sie / ihrem Gefallen nach / auslesen.

Solche unterschiedlich Fincken-Gesänger nun werden zwar an einem Ort anderst / als an dem andern genennet / an den meisten aber gar nicht von einander unterschieden: jedoch will ich sie / zur Belustigung der Liebhaber solcher Dinge / deren Anzahl sich etwan vermehren dörffte / also hieher setzen / wie man sie in einem gewissen Land nennet / allwo man hiervon die meiste Wissenschafft / und daher diese terminos artis sehr in Ubung hat. Der vornehmste und beste Gesan

ist der Reitherzu / dem in der Ordnung und Würdigkeit des Gesangs nachfolgen: Der Ritscher oder Weutschu / der Ziehende / der Lachende oder Ubergehende / der Wildsfeuer / oder Dißdered / der Großrollende / der Kleinrollende / der Sitzaufthul / der Mußquetirer / der Malvasier / der Kuhdieb / der Wey / der Sparbarazier / der Deiteret / der Gutjahr / der Mitseviel / der Zitzigall / der Pfinkelste. Diese sind aber noch lang nicht alle Gesänger / massen an andern Orten diese nicht / oder doch nicht alle / hingegen aber gantz andere / wie ich selbsten zum öfftern observiret / von denen Fincken gehöret werden / welche ich hieher nicht setzen kan / ich wollte dann erst eigene neue Worte / die den Schall exprimirten / darzu erfinden: Merckwürdig ist / daß fast alle fünff oder sechs Meilen die Gesänger der Fincken in denen Wäldern und Gärten sich verändern; Und zwar an etlichen Orten ändern die Fincken nicht allein die Gesänger / sondern auch einen andern gewissen Ruff / den sie im Zorn bey schlimmen Wetter / oder wann sie andere von sich treiben und warnen wollen / gebrauchen. Dann es ist zu wissen / daß die meisten Fincken mit zwey / drey / auch wol vier Gesängen abwechseln. Viel für schöner hält man es / wann einer nur ein Gesang singet. Wann man einmal einen Vogel hat / der nur einerley Schall singt / so kan man deren wol mehr bekommen / wann man nur in dem Wald nach einem Vogel sich umschauet / der eben das Gesang singet / ob er gleich andere Gesänge mehr schallet / und trachtet / dessen Junge aus dem Nest zu bekommen / welche man alsdann im Frühling zu dem alten einsängigen Vogel hencket / dessen Gesang / weil es ihnen natürlich ist / sie begierig annehmen / und darüber der andern ihnen auch eingepflantzten Gesänge vergessen: Dann was sie das erste Jahr nicht annehmen / das lernen sie hernach nicht mehr / wann sie schon dreyssig andere Vögel singen hörten. Dieses nun gehet nicht an / wann man ohne Unterschied einen jungen Fincken aus dem Nest nimmt / und ihn zu einem einsängigen hencket: Dann wann den Jungen solcher Schall nicht natürlich ist / so lernet er ihn zwar wol dannoch / er kommt aber darneben auf seinen angebornen Gesang auch / es singe sein Lehrmeister so fleissig er immer wolle / und wird also kein einsängiger daraus. Es wäre dann / daß man ihm das Finckenlied / das er lernen soll / auch in der Jugend / ehe dann er vermauset / hören liesse / so bleibt dem Vogel / welches zu verwundern / davon eine so starcke Idea, daß man hernach im Frühling eben das Gesang wieder höret / ein Einsängiger daraus wird / wann ihme gleich das erlernte Gesang vom Vatter her gar nicht natürlich gewesen. Solcher natürlichen Inclination halben ist nöthig / daß die Fincken-Fänger auf ihren Heerden sich befleissen / vielerley Gesang zu haben / weil man observirt / daß / ob zwar in dem Strich / da manchesmal in einem Morgen drey- biß vierhundert gefangen werden / die Vögel durcheinander gehen / und denen Einfallenden / ohne auf das Gesang zu mercken / nachfolgen; Sie doch viel begieriger aus der höchsten Lufft sich niederlassen / wann / so viel möglich / ihrer viel darunter ihr angebohrnes Gesang auf dem Heerd hören. Gar gewiß ist dieses / daß / wann man zween Fincken-Heerd etwan eine Viertel-Stund weit voneinander anrichtet / und den einen mit lauter Land-Vögeln / den andern aber mit ausgesuchten frembden Gefängern bestellt / so wird am Anfang / ehe die Land-Vögel / die dasselbe Jahr gebrütet worden / vorbey sind / auf dem einen / mit frembden Vögeln bestellten Heerd / wenig / hingegen auf dem andern viel gefangen werden / sobald aber die Land-Vögel vorbey sind / wird das Blätlein sich wenden / und der die frembden Vögel braucht / viel mehr fangen / als der andere mit seinen Land-Vögeln / welche man wol ohne Gesang / mit Anätzung / wann sie vierzehen Tag vor Jacobi sich zu sammlen angefangen / und biß gegen Bartholomäi in ihrer Gegend hin und wieder streichen / zu hunderten auf einen Zug fangen kan.

Zur Zahnmachung aber / und auf die Hand zu fliegen / ist dieser Vogel nicht tauglich / weil er / wann er in dem Zimmer erzogen wird / gar einen ungewissen Flug bekommt / und ob er an sich selbsten schon zahm ist / vor den geringsten Dingen / wovor sich ein wilder nicht fürchtet / scheu zu werden / ja nicht einmal auf einen Baum zu sitzen / und in allem ungeschickt zu seyn pfleget / daß es viel besser ist / wann man ihn zum Wegfliehen und Wiederkommen gewöhnen will / man tractire ihn auf die Art / wie bey dem Canarien-Vogel gemeldet worden. Zu brüten pflegt er meistens sehr hoch / zum wenigsten selten so niedrig / daß man sein Nest ohne Steigen bekommen könnte. Er hat das erstemal vier oder fünff / und das andermal drey oder vier Junge / und ist um so viel weniger zu verwundern / daß sich dieser edle Vogel so sehr häuffig mehret / weil er alle Ort / sowol den gröSten Wald / als einen mit Häusern umgebenen Garten / sich zum Brüten belieben lässt / und in manchem kleinen Wäldlein über zwantzig Paar den Sommer über zu hecken pflegen. Bey so viel unterschiedenen Gesängen / so doch einerley Vögel haben / ist dieses noch ferner merckwürdig / daß / wie denen geschickten Vögel-Fängern wohl bekandt ist / immer ein Gesang zu dem Fangen auf dem Heerd für tauglicher gehalten und befunden wird / als der andere / wie man dann den Reitherzu / der dem Schall nach der lieblichste ist / auf dem Heerd hingegen gar nicht leiden mag / weil die Vögel auf diesen Gesang nicht gern einfallen. Absonderlich aber ist dieses auch hoch zu schätzen an diesem Vogel / daß / wann man ihn jung bekommt / und in dem Winter / vom Februario an biß in April / zu einer Nachtigall hänget / er neben seinem angebohrnen Gesang / den er selten gar hintenlässet / von derselben unterschiedliche Schläge annimmt.

Doch / obschon ein solcher von der Nachtigall lernender Finck etwas von seinem eigenen Gesang mit untermischet / mercket man es nur im Anfang jedes Schlages / das End aber lautet / wie eine Nachtigall schläget.

Der Finck ist an der Farbe im Frühling ein sehr schöner Vogel / weil der Kopff und Schnabel überaus blau / auch die Brust hell Weichsel-braun zu werden pfleget / darbey auch die weissen Federn / so er in den Flügeln hat / viel sichtiger werden / das Weib-

lein aber ist an der Farb beständig wie ein Weiblein-Sperling/ und wann die Brut vorbey/ in dem Vogel-Haus / aber etwas später / leget auch das Männlein die Farb wieder ab/ verwechselt den blauen Schnabel mit einem weissen/ oder doch nur bräunlichten/ und die blaue Farb am Kopff mit einer braungrünlichten/ wie dann die Brust auch abfärbiger aussiehet. Sein **Fressen** zerknirschet er. Sein **Aufenthalt** ist in denen Wäldern und Gärten/ den **Strich** verrichtet er zwischen Bartholomäi und Michaelis/ und den Wider-Strich im Martio, jedoch so/ daß die Männlein/ welche so gleich keine Weiblein finden/ biß Walpurgis herum zu schweiffen pflegen/ und also zu streichen scheinen. Die Brut verrichtet er auf hohen Bäumen. Er sammlet sich wol vor der Strich-Zeit in grosse Hauffen/ streichet auch in grossen Schaaren / kan aber doch um deßwillen nicht unter die Vögel gerechnet werden/ welche sich zusammen rottiren / weil dieses nur zufälliger Weise geschichet/ und die Schaaren nicht lang beysammen bleiben / dahero man zwar sagen kan / daß sie mit Schaaren streichen/ nicht aber/ daß sie wie die Sperling und andere Vögel mit Schaaren zusammen halten / er locket aber dannoch seines gleichen/ und folget der Lock sehr begierig/ im Frühling färbet er sich/ und fängt sein Gesang im Martio an / welches er in der Freyheit biß in den Julium, in dem Vogelhaus aber/ da er hingegen etwas später anfänget/ biß Bartholomäi und wohl darüber erstrecket/ wann er wohl gehalten wird. Er badet sich nur im Wasser/ und führet der Jungen Speis im Schnabel. Seine Speise im Feld ist gar vielerley Holtz-Saamen/ Hanff/ Lein/ Toder/ und allerhand Saamen-Werck/ neben dem zarten Sand und andern Dingen. In dem Vogel-Haus ist für ihn nichts besser/ als Rüb-Saat / bey dem Hanff dauret er nicht / bey jenem aber zehen/ zwölff/ und mehr Jahr.

Es trägt sich zu/ daß man zu Zeiten Schnee-weisse Fincken fänget/ welche draussen in der Wildnüß sich in eben der Farb nicht propagiren können/ weilen/ wann sie sich mit andern gatten / (dann der Weissen findet man unter viel tausend kaum einen einigen/) nothwendig die Jungen keine andere/ als die gemeine Fincken-Farb bekommen können / dahero dann/ da man die meisten propagiren will / zu mercken ist/ was man bey der Propagation der weissen Canarien-Vögel observiren muß. Wer nemlich nur einen weissen Canarien-Vogel oder Fincken hat/ der lässt ihn mit einem andern gemein-färbigen brüten / und bekomnt dann das erste Jahr nichts/ als lauter Junge von der gemeinen Farb / hernach lässt er das andere Jahr den Alten zu einem von seinen eigenen Jungen/ so werden/ wann der alte Weisse ein Männlein ist / lauter weisse Männlein / aber nur allgemeine Weiblein fallen: Ist dann der Alte ein Weiblein / so fallen das andere Jahr nichts/ dann weisse Weiblein / und hingegen allgemeine Männlein. Wann man aber alsdann das dritte Jahr den alten Vogel wiederum zu einem von seinen das andere Jahr gebrüteten Jungen lässet / so fallen das dritte Jahr lauter Weisse/ sowol Weiblein als Männlein. Nun sind aber solche von Vatter und Tochter / so zu reden / erzeugte Junge nicht so fruchtbar / als andere Vögel / und ist daher nöthig / daß man solche weisse Vögel/ die man in der dritten Brut bekommt/ nicht zusammen lässt / dann so würden endlich von solchen Geschwistern gantz Unfruchtbare heraus kommen / sondern man muß sie mit denen/ so in gemeiner Farb gleich in dem ersten Jahr gefallen sind / vermengen/ so kommen/ weil diese doch auch von dem weissen Vogel herstammen / dannoch weisse heraus / und bleibet die Fruchtbarkeit/ geschichet auch die Vermehrung in dem vierdten und fünfften Jahr so sehr / daß man endlich gar nicht mehr zu wählen/ sondern seine Vögel promiscuè zusammen zu lassen hat.

Rothkehligen. Ist eines von denen bekandtesten Vögelein / weil es das gantze Jahr zu bekommen/ und in denen Zimmern leicht fortzubringen ist; In allen Gebärden und Eigenschafften weiset es/ daß es eine Verwandtschafft mit der Nachtigall hat/ es singet aber nicht so wohl / jedoch an sich selbst nicht unangenehm; Und wann man es neben einer Nachtigall in einem Gemach hat/ lernt es derselben viel nachmachen: Und ist dieses an diesem Vogel zu æstimiren/ daß er gleichsam von Natur zahm ist: Dann die erste Stund / da er gefangen wird/ legt er alle Wildigkeit ab/ und kommt wohl/ wann man ihn in einem Zimmer frey lässt / in wenig Tagen zu denen Leuten auf den Tisch geflogen: Bey dem allen aber lässt sich dieser Vogel nicht gewöhnen/ vor beständig in einem Gemach aus- und einzufliegen/ man müste dann gantz nahe an einem Wald wohnen / und ihm den Sommer über Ameis-Eyer geben: Dann ob er schon so lang Schnee lieget / gar leicht dahin zu bringen, daß er wieder kommt / wann man in der Stuben/ wo er ein Viertel-Jahr gewesen/ einen andern Vogel in einem Kefig hat/ und denselben das erste mal da man ihn auslässet / nicht Lockens halben / dann das Rothkehligen achtet keine Lock/ sondern nur zur Erinnerung unter das Fenster setzet / so dauret doch diß nicht länger / als biß der Schnee weggehet / da er draussen etwas bekommet / was man ihm in der Stuben nicht geben kan/ und also ausbleibet. Männlein und Weiblein ist voneinander nicht wohl zu unterscheiden/ es geben sich aber die Männlein bald mit ihrem Gesang zu erkennen.

Stiglitz und Hänffling. Diese beyde Vögel sind hier zu Lande gar sehr bekandt / und zwar / was den ersten betrifft/ so ist derselbe von Farbe ein mit hochrothen / gelben / weissen / schwartzen / braunen und grauen Farben sonderbar von der Natur ausgezieretes Vögelein / an der Grösse als ein Zeisig / doch etwas schlancker. Es nähret sich mit Gesänig / welches er mehrentheils / zumal Winters-Zeit / wann er zurück bleibet / aus denen Distel-Köpffen suchet. Es hat (besonders der Hahn in der Herbst-Zeit nicht weit von seinem Nestlein vielfältig sitzend) einen sonderbar-schönen Gesang / sein Nestlein setzet er auf hohe Bäume/ und zwar gerne auf die Linden/ zu äusserst auf die Aeste ins Laub verborgen/ welches er mit Moos und Wolle so künstlich zu befestigen weiß/ dasselbige bey den stärcksten Winden unversehrt stehet. Er bringet vier biß fünff Junge/ die anfänglich nicht so schön von Farben/ wie die Alten/ sondern

grau / als eine Sperlings-Sicke / aussehen / ausser daß sie gleich die gelben Federn in denen Fittigen bekommen. Sie lieben ihre Jungen dergestalt / daß / wann das Nestlein mit denenselben abgenommen / in ein Bauer gesetzet / und derselbe nach und nach fort biß zu einem Hause ans Fenster gebracht wird / so werden dieselben (unerachtet es sonsten ein scheuer Vogel) dannoch ihre Jungen nicht leicht lassen / sondern ihnen dahin Gefrässe zutragen / und biß sie selbst fressen lernen / auferziehen. Belanget den Hänfflung / so ist derselbe von Farbe grau-sprenglicht / eines schönen Gesänges / mit der Flöthe zu allerhand Liedern zu gewöhnen / seine Jungen bringet er auf dem Busche aus / und zwar meist vier biß fünff / welche er / wie der Stieglitz / liebet / und in Bauern oder Kefig auferziehet / sein Zug ist wie jener / ausser daß er meinst einzeln ziehet / der Stieglitz aber hält sich mehr zusammen; Seine Nahrung ist Gesämig / wie dem Stieglitz.

Obwolen einige vermeynen / daß denen Hänfflingen der Hanff schädlich / und hingegen der Rüb-Saat allein nutzlich sey / mit welchem sie auch gar leichtlich können aufgeätzt werden / und welchen Rüb-Saat man auch denen Canarien-Vögeln / damit sie ihre Junge davon aufätzen / in Wasser geweicht vorsetzen kan / so ist dannoch dieser Unterschied darbey zu mercken / daß solche junge Hänffling oder Canarien-Vögel / die mit lauter Rüb-Saat / oder doch meistentheils im Nest geätzet worden / entweder sobald sie selbst fressen können / oder / im Fall sie sollen zahm gemacht werden / gedruckten oder gesottenen Hanff bekommen / und man ihnen etliche Wochen den Rüb-Saat hinweg thun muß / weil / wann das Futter nicht verändert wird / sondern sie immer fort fressen sollen / was in dem Nest ihre Aetzung gewesen / die Erfahrung gibt / daß sie nicht bey Leben bleiben / dahingegen / wann sie nur drey biß vier Wochen Hanff gefressen haben / man denen Hänfflingen den Hanff wieder nehmen / und davor nichts als trocken Rüb-Saat geben / denen Canarien-Vögeln aber selbigen mit Rüb-Saat / und allerley andern Futter / als Rettich-Saam / Haber-Gritz / Doter / Canarien-Saamen / und dergleichen / vermischen muß / wann sie gesund bleiben sollen / doch kan man auch hernach die Hänffling wol dann und wann einen Tag Hanff fressen lassen / aber nicht mehr vor beständig. Und müssen beyder Arten im Winter frisches weisses Kraut darneben zur Erfrischung bekommen.

Es ist gar gemein / daß man junge Hänfflinge zu Canarien-Vögeln thut / damit sie das Gesang lernen / und es gelehret an / aber wer beyder Vögel Natur und Eigenschafft recht kennet / wird dieses nicht anstellen / massen man dadurch mehr verliehrt / als gewinnet. Dann es singt der Canarien-Vogel wol viel heller / als der Hänfling / singt gar viel lieblicher / folglich büsset man durch obbemeldte Erlernung des Gesangs seine Lust ein / und bekommt einen Vogel / der ein Gesang / dessen Ergötzung in der Helle und starcken Laut bestehet / gantz leiß singet / also nicht so hoch zu achten ist / als ein Canarien-Vogel; Dahingegen / wann man es umkehret / und einen jungen Canarien-Vogel von einem alten Hänffling lernen lässt / man vielmehr Lust davon hat / dann auf diese Weise wird ein überaus liebliches Gesang noch einmahl so hell gesungen / und hat man also auf diese Weise etwas durch Kunst verbessert / hingegen man auf die andere Weise etwas verschlimmert. Wer es probirt / wird finden / daß er von einem solchen durch einen Hänffling gelehrten Canarien-Vogel sich eine grosse Ergötzung machen kan / er muß aber den jungen Canarien-Vogel / ehe er noch vermaust / sobalden im Junio oder Julio, zu dem alten Hänffling / oder zu zween und mehr Hänfflingen thun / welches desto besser ist / und dem Canarien-Vogel das erste Jahr von seines gleichen hüten / auch ihn biß im Februario in der Lehr lassen. Dadurch aber / daß man ihm den folgenden Sommer ein Weiblein zum Brüten gibt / wird sein erlernter Gesang nicht mehr verdorben / wann er nur das erste Jahr ein Canarien-Männlein nicht nahe singen höret.

Die Vögel pfeiffen zu lernen. Geschiehet auf zweyerley Weise: 1.) Wann man junge Vögel neben andere hänget / welche bereits sonders wohl zu pfeiffen gelernet haben / denen dann die Junge solche Melodey nach und nach ablernen / und mit der Zeit eben so vollkommen / als die Alten / nachzupfeiffen gewohnen. 2.) Durch gewisse Personen / welche entweder mit dem Munde / oder welches besser / auf Flageletten vorpfeiffen / worbey aber anzumercken / daß solches nothwendig von einerley Person / auf einerley Weise / zu einerley Zeit / täglich geschehen müsse / dann wo es an einem dieser Umständen manglet / wird der Vogel bald irr gemacht / daß er die Melodey nicht so reinlich nachahmet / als es billich seyn sollte / oder aber viel von seinem natürlichen Geschrey mit unterrnischet / und zu keiner Vollkommenheit gelanget.

Cap. XXII.

Von der Hetze / Staar und Papageyen.

Die Hetze oder Atzel / einer der bekanntesten Vögeln / dessen Federn vom Kopff biß auf die halbe Flügel und den zimlich langen Schwantz kohlschwartz / welche nachdeme sie sich wendet / etwas licht spielet / wie auch so gar die Füsse / der Bauch. Hingegen um die Flügel theils Orten seynd sie schnee-weiß / und ist eigentlich ein Geschlecht der Raben. Ihre natürliche Stimme ist ein wildes und lautes Geschrey / allein wann man ihnen die Zunge löset / welches einige auch vor unnöthig halten / lernen sie menschliche Stimme so artig und deutlich nachahmen / daß man nimmermehr glauben sollte / daß sie von einem Vogel herkommen / ja sie lernen auch so gar lachen / pfeiffen / schnaltzen / und andere Dinge mit der Zunge verrichten / welche sonst den Menschen nur allein zukommen / doch ist es nöthig / daß man ihr das / was sie nachmachen solle / offt und

vielmahl vorsage oder vormache / da sie dann sonderbahre Zeichen der Aufmercksamkeit von sich spühren/ sich stets probieren / und ein Wort nach dem andern anfangs von sich hören lassen wird/ biß sie fähig ist die gantze Rede/ so man ihr vorsaget/ auszutrucken/ allein/ dieses alles zu erlernen müssen/ sie noch jung seyn/ kan man sie aber aus dem Nest haben/ ist es um so viel desto besser. Die Häuser/ darinnen man sie zu halten pfleget/ seynd gemeiniglich von Holtz/ fast auf die Art der Hüner-Körbe gemachet/ jedoch viel subtiler/ oben in etwas erhoben/ und das Thürlein/ wodurch man sie aus und einlässet/ ist neben auf die Seiten gemachet; man stellet ihnen das Essen und Trincken auch nicht leichtlich in das Haus hinein/ weil sie es gern verschütten/ sondern man hänget ihnen gemeiniglich etwas grosse von überzinnten Blech gemachte Geschirrlein auf die Seiten/ in welchen man ihnen beydes zur Genüge vorgiebet/ und weil sie sich nicht allzu reichlich halten/ und daher nöthig haben/ daß man ihre Häuser öffters/ und zwar wochentlich zweymal aussäubere/ als seynd sie gemeinigleich unten mit einer Schubladen versehen / welche man nach Gefallen aus- und einschieben kan / worein man Seeg-Späne streuet / und selbige/ wie gedacht/ öffters verneueret. Dieser Vogel wann er seine Freyheit hat/ greifft gleich den Raben allerley Aas an/ daher/ so man ihn zur Lust unterhalten will/ wird er in seinem Höltzernen Haus mit rohem Fleisch/ wie auch in Milch oder Wasser eingeweichten Semmel-Brod gespeiset.

Der Staar hat überaus schöne Federn/ welche etwas braunroth/ blau und grünlicht in einander spielen/ und sehr häuffig mit gantz weissen kleinen Pünctlein eingesprenget seynd/ indeme er sich aber nicht allzu reinlich hält/ seynd seine Federn meinstens naß und zusammen gebatzet/ und riechet es nicht allezeit gar wohl bey ihme. Sein natürliches Geschrey ist nicht gar angenehm/ doch lernet er nicht nur ziemlich deutlich reden/ sondern auch/ was man ihme nur vorpfeiffet/ gar fein und geschicklich nachpfeiffen / allein er hat dabey diesen Fehler an sich/ daß er das/ was er lernet/ bald wieder vergisset/ sonderlich so er etwas neues höret/ und so machet er ein Quodlibet, und mischet das Hunderte ins Tausende/ welches dann sehr seltzam und lächerlich heraus kommet. Die Kefige oder Häuser/ darinnen die Staaren aufgehalten werden/ seyn von Holtz gemachet wie die Atzel- oder Hetzen-Häuser/ jedoch etwas kleiner/ und müssen die Sprissel zimlich eng beysammen seyn / damit der Vogel (indeme die Staaren gemeiniglich zimlich dürr seynd) sich nicht durchzwingen und loß kommen können. Die Staaren fressen fast alles was ihnen vorkommt/ ja sie greiffen so gar das Aas an/ daher man billich einen Abscheu haben solte/ selbige zu essen; sie fressen auch allerley Würme / und wissen sonderlich die Fliegen oder Mucken sehr artig zu fangen und wegzuschnappen/ sie fressen auch sehr gern Heydel- Holder- Erd- und Vogel-Beere / Hirsen und Amarellen/ und was ihnen nur/ wie gedacht/ vorkommet/ in dem Käfig aber gibt man ihnen gemeiniglich rohes Fleisch/ und so wol in Wasser als Milch eingeweichtes Brod zu essen/ wovon sie einige Jahre auf das beste unterhalten werden.

Der Papageyen/ welche die schönste seynd unter allen redenden Vögeln/ gibt es sehr vielerley Arten/ nicht nur nach der Grösse/ sondern auch der Schönheit der Farben an den Federn und vielen andern Umständen. Von der grösseren Art haben einige einen ziemlich dicken Leib/ von oben etwas flachen mit grünen Federn bedeckten Kopf/ die Augen seynd mit einem weissen Ring umgeben/ von selbigen ziehet sich ein zimlich schwartzer Flecken unter dem Schnabel hinab/ so wie ein Kragen anzusehen/ die übrige Brust samt dem Bauch ist gelb/ und der Rucken samt den Flügeln blau. Die andere Art der grössern Papageyen ist nicht so dick/ hat oben auf dem Kopf einen etwas eingedruckten Würbel/ kurtzen Schnabel/ die Federn oberhalb desselben/ wie auch an den Schläffen und um die Augen seynd weiß/ unterhalb des Schnabels aber schwartz/ der Rucken/ die Brust/ der Bauch und die Schenckel samt dem Schwantz und Flügel seynd Oranien-gelb oder Pomerantzenfärbig/ die längere Federn aber an den Flügeln Schwefelgelb mit Oranienfarb eingefasst. Unter den Papageyen mittlerer Grösse finden sich einige/ welche an dem Rucken und oben am Kopf grün seynd/ mit einem blaulichtlen und vornen an der Spitze etwas schwärtzlichten Schnabel versehen/ so mit rothen gantz kurtzen Federn eingefasset/ der Bauch ist gelblicht/ das obere Theil der Flügeln roth/ das übrige grün/ und die lange Federn derselben blau/ der Schwantz aber mit grünen und rothen Federn gezieret. Andere seynd an dem Kopf schwartz/ die Brust und Schenckel grün/ ausgenommen/ daß das vordere Theil des Kopfes weiß / mit schwartzen Federn eingesprenget/ die Kehle und das obere runde Theil der Flügel hoch Zinnoberroth/ die lange Fittige aber blau/ und der Bauch gelb. Noch eine andere Art bestehet würcklich aus siebenerley Farben/ dann der Kopf und die Brust sind blau/ auf dem Würbel aber siehet man einen gold-gelben Flecken / der Schnabel ist schwartz/ die Augen weiß eingefasset/ der Rucken blau/ der Bauch und der Schwantz in der Mitten grün / auf beyden Seiten aber gelb / die Federn über den Schenckeln weißlicht grün/ und an den Flügeln grün/ gelb und Rosenfarb durcheinander vermenget. Die gantz grüne/ sind unter allen die gemeinste. Ausser diesen findet man äschfarbige oder graue Papageyen/ deren Flügel hier und dar etwas blaulicht/ und der Schwantz mit überaus schönen rothen Federn gezieret ist. Sehr schön und prächtig seynd/ unsers Erachtens/ die mit einer Kron oder zierlichen Feder-Busch gezierte Papageyen/ welche nicht grösser als eine Daube/ am Leib gantz weiß/ dergleichen Farb auch der Feder-Busch selbsten hat/ an welchen der Schnabel schwärtzlicht/ die Füsse gelb/ und der Schwantz ebenfalls schön/ hoch in die Höhe stehende weisse Federn hat. Von denen gar kleinen Papageyen/ so nicht viel grösser sind als eine Hale oder Blut-Finck/ grün von Farb/ ohne daß die Flügel oben / und der Kopf vornen an dem Schnabel roth / und Perroquetgen genennet werden/ dermalen nichts zu sagen. Alle diese und noch viel andere Arten der Papageyen seynd zwar sehr schön von Farben/ haben aber an sich selbst ein wild- und rauhes Geschrey/ wodurch einige das Wort Perroquet verstehen wollen/ und daher die kleinere Arten/ welche nichts als dieses Wort zu schreyen wissen/ Parroquetgen nennen/ andere aber unter denselben lernen lachen/ pfeiffen/ auch einige Wörter/ wie wol die meiste selbige ziemlich

unver-

unvernehmlich aussprechen / also daß man sie mehr der Schönheit ihrer Federn als ihrer Schwätzhafftigkeit wegen fähet und heget / indeme sie beyde die Hetzen und Staaren darinnen weit übertreffen / und viel deut- und artlicher reden / als die Papageyen. Sie werden in hohen / aus starcken Drat geflochtenen Thören aufbehalten / so mit einem Sitz-Stänglein versehen / eben aber in der Mitte ein von Zinn oder Eisen gemachter Ring hänget / in welchen sie sich gern zu setzen / und hin und her zu schwingen pflegen / auf beyden Seiten hänget man / nach Proportion des Thors / aus überzinnten Blech bestochene Tröge an / um ihnen ihre Speise nebst dem Wasser darinnen vorzugeben / unten hat besagter Thor einen blechenen oder zinnenen Fuß / welchen man nach Belieben abnehmen / und von denen darein gemachten Unreinigkeiten säubern kan. Sie fressen allerley was man ihnen vorgiebet / Hanf / trockenes oder aber im Wasser / auch wol gar im Wein geweichtes Brod / Zugemüsse / Nüsse / Mandelkern / und allerley Zuckerwerck / sie fressen auch Fleisch / aber solches muß man ihnen gar nicht geben / weil sie sonst gern sich selbsten anzufressen beginnen: Der Canarien-Zucker und die Zimmet-Rinde sind ihre Artzneyen / womit man ihnen leichtlich zu Hülff kommen kan / wann sie etwan erkrancken und sich mausen; den Wein trincken sie gern / werden aber davon truncken / welches man an ihnen leichtlich mercket / weil sie mehr als sonsten schwätzen / und allerley ungewohnte Gauckel-Possen machen. Daß diese Vögel theils noch ziemlich zahm seyn / sich auf die Finger / so man ihnen darreichet / setzen / den Kopf zum kratzen hinstrecken / aus dem eröffneten Vogel-Chor heraus fliegen / sich auf ihrer Herren Achsel setzen / nach dem Tisch fliegen / sich auf ihrer Herren Achsel setzen / nach dem Tisch fliegen / und mit aus der Schüssel naschen / im Wasser fladeln / ꝛc. ist ohnlaugbar / jedoch aber auch gewiß / daß sie zimlich heimtückisch seyn / da sie uns offt am meinsten liebzukosen scheinen / ohnvermercket ein Biß versetzen / und ihre wilde Natur nicht völlig abgeleget zu haben / damit klärlich beweisen.

Cap. XXIII.

Vögel zu fangen / und Kugeln zu giessen / sie damit von Bäumen schiessen zu können.

DJe Vögel werden auf unterschiedliche Arten mit Netzen gefangen / einmal auf grossen Heerden / und Fincken-Heerden / auf freyen Felde / bey der Tränck in den Wäldern / und andern Orten mehr / und solches geschicht das gantze Jahr / wann die Vögel nisten / ist es alsdann die Brut durch verbotten.

1. Der Vogel-Steller machet sich des Morgens frühe vor Tag auf / und stellet sein Netze / damit es der Vogel nicht gewahr werde / alsdann hänget er die Lock-Vögel / den einen hier / den andern dort an ein Stänglein bey dem Netze an / streuet Futter und Vogel-Beer / auch werden Sträuch mit Wachholder-Beer gesteckt für die Droscheln / Amseln / Staren und Ziemer. Der Ort / da man stellet / wird auch umzäunet mit grünen Tannen- oder Fiechten-Reisern. Auch muß ein Vogel-Steller einen Vogel / so frey angebunden / zu unterschiedenenmalen rucken / daß sie auffliegen / und wieder niederfallen / da dann die andern Vögel vermeinen / sie fallen nieder sich zu speisen / alsdann überschlägt der Vogel-Steller sie mit zweyen Wänden oder Netzen / und würget sie. Es wird auch eine grosse Hütte mit zweyen Fenstern oder Löchern / daß man auf allen Seiten hin sehen kan / dahin aufgebauet / da man sich erkundigen muß / wo die Vögel herkommen / und erwarten / biß sie alle / so viel man ihrer ersehen und mercken kan / zur Speise herunter geflogen / alsdann ziehet man das Netze über sie zusammen / und erwürget sie / diß Fahen oder Stellen währet ohngefehr von Morgen an / biß gegen Mittag / eilff oder zwölff Uhr. Im flachen Felde stellet man im Frühling nur mit einem Feld-Netze / und hat der Vogler eine schlechte geringe Hütten dabey / vornen ein wenig Reiser vorgesteckt / damit ihn die Vögel von ferne nicht sehen können / auf beyden Seiten setzet er Bäume oder Stangen / oder Zweige von Bäumen / ingleichen in der Mitte kleine niedrige Gesträuche / daß die Vögel darauf sitzen können / ingleichen die Lockvögel; Es muß solches gestellt werden / da sonsten Bäume nicht weit davon stehen / da werden gefangen Zeißlein / Hänffling / Stigliţen ꝛc. Im Walde fähet man auch viel Vögel / und solches geschiehet im Augusto / da man eine Tränck an dem Ort / da kein Wasser zu finden ist / und da viel Vogel-Beer stehen / gräbet / dann so bald der Vogel geessen hat / so will er trincken; man machet ein länglicht Gräblein / so lang und breit / daß ers mit dem Netze bedecken und überschlagen könne / bauet dabey eine dicke Hütten / und um das Gräblein stecket man die Sträuche / daß die Vögel darauf sitzen können. Es wird auch ein Stänglein über die Tränck geleget / und die Netze also gestellet / daß sie über der Tränck zusammen schlagen können; die zwey Strick an den Netzen müssen in die gebaute Vogel-Hütten gehen / daß man sie ziehen kan / man bedarff dabey keine Lock-Vögel. Man kan auch Leim-Ruthen um die Tränck stellen.

2. Mit härnen Stricken / Thonen genannt. Man leget die Thonen um Lorentzen Tag / so bald die Vogel-Beer roth / dann um dieselbige Zeit fähet der Vogel an zu ziehen. Die Thonen werden von sechs schwartzen Pferd-Haaren gemacht / und stecket man dieselben in Worfft oder zähe Weyden / die sich wol biegen lassen / spitzet die beyden Ende zu / und stecket sie oben und unten an die Bäume / und legt die Vogel-Beer darauf / wann man die Thonen belaufft / so muß man allezeit Vogel-Beer in einem Carnier / und ein Messer bey sich haben / daß man die Thonen wieder bebeere / wo die Beere weg seynd / das gemeiniglich geschiehet zwischen zehen und eilff Uhr. Wanns regnet oder riselt / so fähet sich der Vogel sehr; Wann ein neuer Mond eintritt / so ziehen die Vögel gern. Es zeucht aber der Vogel allezeit von Morgen gegen Abend. Der Ziemer ist der letzte Vogel / den man in den Stricken fähet / alsdann sind die Vögel alle weg.

3. Mit gekrümmten Bögen oder mit dem Sprengel. Man beziehet eine weidene oder erdene rahne Ruthen / und bindet am Ende einen zweyfachen Faden darum / und machet vornen ein klein Knöblein daran / und mitten im Zwirn einen Knotten / und ziehet durch das erste dickeste Ende / dadurch ein Loch / daß es zuschnellet / das wird an ein gekerbt Sträuchlein gehänget / und noch ein Kerblein darüber gemacht / darinnen man rothe Vogel- oder Flieder-Beer hänget / und stellets mit einem Höltzlein auf / also / daß es mit dem Zwirn den Vogel bey den Füssen ergreiffen und halten kan; Wann der Vogel aufs Höltzlein tritt / so schnellets loß / und fängt sich der Vogel.

4. Mit Hunden. Wachteln / Reb-Hühner / wilde Gänse / Trappen / Endten / ꝛc. werden mit den Hunden gefangen / und seynd unter den Wasser-Hunden darzu zu gebrauchen die besten / die am letzten sehend werden / auch eine runde harte stumpffe Nasen / und lange Haare haben / die lassen sich darzu gar wohl gewöhnen.

5. Mit Leim-Ruthen / und wie sie zu machen und zu zurichten. Die Vögel mit dem Leim zu fangen / nimmt man eine lange rahne Stange / unten mit einem spitzigen Eisen / solche in die Erde / nahe bey einem hohen Baum zu stecken / durchbohret sie mit vielen Löchern / durch dieselben stecket man creutzweiß Ruthen über einander / welche mit Vogel-Leim überstrichen / und zu der Leim-Stangen hänget man singende Vögelein / oder eine Eule / oder Käutzlein / wann man dieselbe haben kan / setzet mans etwann zwo Ellen hoch auf ein grünes Tuch / alsdann fallen die Vögel desto eher auf den Leim / wann ihrer nun ein Stück acht biß achtzehen geklebt sind / so nimmt sie der Vogel-Steller herunter / und liesel die Federn von den Stangen; Der Vogel-Steller / in einem grünen Kleid / sitzet unter einem gemachten gegraßten Hüttlein / welches er hin und her tragen kan.

Wann man guten Vogel-Leim haben will / daß ihm kein Wasser schaden kan / so nehme man Honig und Nuß-Oel darunter / und wann Baum-Oel darunter gemenget wird / so klebet er wohl / und gefrieret im Winter nicht. Mit Leim fängt man allerhand Vögel / Meisen / Zeißlein / Stigliz / Droscheln / Amseln ꝛc.

6. Mit Kloben. Man nimmt zween Stecken / und gräbet sie nach der Länge aus / daß sich einer in des andern aus gekehrten Schnitt fein geheb und gnau füget. Am Ende seynd sie also geschnitten / daß sie sich müssen von einander thun / unten ist ein krümmlicht Holtz gemacht / das um beyde Stecken gehet / und dieselbige an einander drücket. Hernach ein Schnür daran / die beyde Stecken zusammen zeucht / wann sich Vögel darauf setzen / so zeucht man es mit der Schnur zusammen / fähet sie unten bey den Klauen / die Meisen werden meistentheils damit gefangen. Man brauchet auch Pfeifflein und Lockvögel darzu.

7. Mit Geschoß. Etliche Vögel werden auch von den Wild-Schützen geschossen / als wilde Gänse / wilde Endten / Taucher / Wasser-Hühner / wilde Tauben / und dergleichen / worzu ein guter Wasser- und Spuhr-Hund vonnöthen / der die Vögel aus dem Wasser holet. Wann die Wild-Schützen grosse Vögel schiessen wollen / so scheuen sie dieselben ein wenig / daß sie nur die Flügel ausbreiten / und weil die Vögel schwehr und nicht leicht auffliegen können / alsdann schiesset der Wild-Schütz mit groben Gieschrot unter sie; Wann der Flügel verwundet / so können sie nicht weiter fort / und werden gefangen.

Kugeln zu giessen / damit man Vögel von Bäumen schiessen könne. Wann die Kugel in den Model gegossen wird / so muß man den Model oder die Kugel-Forme umkehren / wie man bey denen hohlen Knöpffgiesen zuthun pfleget / damit das heisse Zeug heraus lauffet / so bleibet nur eine dünne Haut inwendig ankleben / diese bleyerne Haut füllet man alsdann mit dünnen Schrot oder Vogel-Durst / so bleibet die eintzige Oeffnung gegen den Ein-Guß / welche mit Wachs verstopffet wird / solche aber / so bald der Schuß geschehen / alsbald ausspringet / und sich ausbreitet. Sollen Schröt / Hagel oder Kügelein bekommen / so thut man oben in die Forme Stroh-Hälmlein / und giest sie also.

Cap. XXIV.

Von der Natter oder Heck-Otter / so man sonsten insgemein die Viper-Natter nennet.

Diese Species und Art von Schlangen / ist an Gestalt / Grösse und Farbe / gar ungleich / je nach den Gegenden und Gelegenheiten des Landes / darinnen sie erwachsen und leben. Bey uns in Teutschland / werden sie gemeiniglich kleiner und kürtzer befunden / als in denen warmen Ländern / und übertreffen sie in der Länge selten eine Ellen; Dahingegen Spanien und Italien solche auf etliche Werck-Schuh lang ernähret. Die meisten von dieser Art sind in einer Breiten / Dicken / Flachen / dabey aber zugespitzten Kopffes / so einen kleinen / dünnen / schwanken und subtilen Halß hat / die Augen sind schön hell / lieblich / feurig und scharff-zwitzernd / der Rucken ist mit schwartzen Düpfflein über und über gesprenckelt / der übrige Leib ist Aschen-färbig / die Zähne sind klein und tieff im Kiesser stehend / ausser die vier langen / welche zugleich mit hohl seyn.

Ihre Nahrung bestehet meistens in Kräutern / sonsten aber fressen sie von allerley Käfern / Raupen und dergleichen.

Sie erwählen zu ihrer Aufenthalt meistentheils die Wälder / allwo sie unter dem dicken Gebüsch verborgen liegen; Des Winters aber schlieffen sie nicht / wie die andern kleine Schlängen unter der

Erden / sondern in die Stein-Klüffte / allwo sie sich wegen der Kälte / ruhig und stille halten.

Und obwohlen / der Biß dieser Schlangen den Menschen / zumahlen in denen Hunds-Tagen / sehr schädlich / so lasst sich der Nutzen von diesem Thier / doch auch in vielen Stücken spühren; Dann wann man eine Natter in Wein erstickt / oder ertränckt / so hat man das allerbest Gifft austreibende Medicament, und ist vor alle Kranckheiten / so das Geblüth inficiren / höchst-nützlich befunden worden.

Das Nattern-Fell / wie auch derselben Fleisch zur Speise genossen / verzehret alle verdrüßliche Feuchtigkeiten im Leibe. Dann wann in einem viel böse Cruditæten / und unverdauliches Wesen / so muß es fort / theils durch den Urin oder Stuhl-Gang / theils aber auch durch den Schweiß.

Einen gedörrten Natter-Kopff über einen solchen Biß / der von ihnen geschehen / geleget / wird verwunderlich das Gifft ausziehen; Oder aber man brenne dergleichen Köpffe zu Pulver in einem Hafen / dann dasselbe mit dem abgekochten Wasser von Frig-Bohnen vermischt / und über die Schläfe gestrichen / währet denen Augen-Flüssen / und schärffet das Gesicht.

Ein bewehrtes Mittel vor das Roth-Lauffen / ist das Pulver von verbrandten Nattern / welches mit ein wenig Essig vermischet / überzulegen.

Das Nattern-Fett genommen / und die nothleidende Glieder / wegen des Zipperleins / damit geschmieret / ist ein offt-probirtes und dienliches Mittel.

So kan man auch mit der Haut die garstigen Zitter-Mähler vertreiben / wann man nur solche in etwas Wein gefeuchtet / des Nachts beym Schlaffen gehen / überlegt.

Der Theriac oder Latwerge / so von dieser Art von Schlangen zubereitet wird / ist nichts geringes in der Artzeney / und ist gewiß / wo man dergleichen veritablen und wahrhafften Natter-Theriac bekommen kan / solcher in denen allergefährlich- und Pestilentzischen Kranckheiten / nechst GOtt helffen / und denen inficirten Personen wieder zur Genesung verhelffen wird.

Weilen aber mit diesen Theriac zu machen / vielfältige Betrügerey vorgehet / und offt das allergeringste Schweinen-Schmaltz zu einem Theriac / statt des Schlangen- oder Natter-Fetts genommen wird / als wollen wir die eigentliche Bereitung dieses Theriacs anführen / und zugleich den Nutzen davon mit anhängen.

Man erwehlet sich demnach eine gute Parthie Nattern / gegen dem October oder Wein-Monat zu / allwo sie am besten seyn / diesen streifft man die Haut / wie denen Aalen ab / ziehet das Eingeweide heraus / und wirfft sodann das übrige in ein Becken mit frischen Brunnen-Wasser / über ein Feuer / an die Nattern aber wirfft man eine Hand-voll Saltz und grünes Dill-Kraut / so man es haben kan / und solches lässt man mit einander wohl einsieden; So bald nun dieses eingesotten / so giesset man eben so viel ander frisches Wasser darauf / und thut es so lange / biß sich das Fleisch von seinen Rippen oder Gräten ablösen lässet / dann hebt man es von dem Kohl-Feuer ab / und thut alle Gräten heraus; Wann nun dieses Fleisch also gesäubert / so zerstösst man es in einem saubern Mörßner zu einem Muß / mit ein wenig Brosamen von weissen Semmel / darauf knötet dieses mit dem Fleisch zu einem Brey oder Muß; Dieses nun / kan man als einen wahrhafften Natter-Theriac / in wohlvermachten Gläsern zum Gebrauch aufbehalten.

Oder man kan Trochiscos Theriacæ oder Theriac-Kügelein daraus formiren / solche wohl an der Sonnen austrucknen / und dann in gläsernen Geschirren aufbehalten / in dem sie sich länger halten und besser mit sich zu führen seyn.

Der Gebrauch derselben geschieht / daß man ein oder zwey in ein Seidlein (Nössel) Wein wirfft / solche zerfliessen lässet / und also hinein trincket.

Dieses ist ein herrliches Mittel wider vielerley Gebrechen / und sonderlich zu Austreibung des Giffts / indem es besondere Würckung in dem Menschlichen Leibe thut. Man braucht es auch / die vielen Feuchtigkeiten und Flüsse des Haupts auszuführen / dienet denen Wassersüchtigen / reiniget die Ausßätzigen / vertreibet das schwartze Geblüth und melancholische Wesen / absonderlich die Gelbsucht; Erweitert die Brust / benimmt das Blut-Auswerffen / Keichen und schwehren Athem; Eröffnet die verstopffte Leber und Miltz / führet die überflüssige Gall aus / und stärcket den schwachen Magen.

Kurtz zu melden: Dieser Theriac erhält den Leib in rechter natürlicher Gesundheit / erlängert das Leben / stärcket die Glieder / schärfft Sinn und Verstand / macht gutes Geblüth / und bewahrt vor allen Gifft und schädlichen Kranckheiten.

Nicht weniger ist das Natter- oder Theriac-Saltz / eines mit von denen herrlichsten Gifft-Mitteln / so man haben kan / wie solches soll zubereitet werden / wollen wir kürtzlich zeigen. Nemlich: Nehmet 4. Nattern / so gegen den Herbst zu gefangen worden / behaltet sie zum wenigsten zwey biß drey Tag lebendig auf / damit sie sich von ihrem Unflath säubern mögen / nachgehends streifft sie ab / kocht sie / wie erst erwehnt / in kalten klaren Brunnen-Wasser so lange / biß sich von ihren Rippen oder Gräten das Fleisch ablösen lässet / dann giesset das Wasser ab / und thut hinzu

Sal Ammoniacum, oder an statt dessen gemeines Saltz / so aber schön weiß seyn muß / ein Viertel-Pfund. Enzian (Bitter-Kraut) runde Hohl-Wurtz / jedes anderthalb Pfund. Klein Tausendgulden-Kraut / Pariß-Körner / Saamen vom weissen Andorn / jedes zwölff Loth. Scordien (Wasser-Bathengel /) Eppich (Epheu /) Gammanderli (gewisse frembde Frucht / so man in denen Apothecken haben kan /) Garten-Rauten Samen / jedes ein Pfund.

Diese Stuck zerstosset gröblich / und macht mit wohlverschaumtem guten Honig fünff oder sechs Kuchen daraus / den halben Theil thut davon / in einen neu-vergläßten Hafen / nehmet so dann drey biß vier lebendige Nattern / und fünff zarte Meer-Zwiebeln / klein zerhackt / leget dann den andern halben Theil oben darauf / decket dann den Hafen zu und verlutiret oder verlaimet ihn wohl; Jedoch muß der Deckel oben etliche Löchlein haben / damit man aus dem

Dampff mercken könne / ob sie genug gekocht seyn / und dieses kan man wahrnehmen / dieweil in der ersten ein wüster und dicker Dampff aufsteiget / und dieses geschicht wegen der annoch lebenden Nattern / indem sie die Hitze empfindend / allen Geiffer und Wust auslassen; So bald aber dieser dicke Dampff fort / und ein dünner und subtiler Dunst heraus steiget / alsdann sind sie genug gekocht / derohalben nehmet den Hafen vom Feuer / und laßt ihn 24. Stunden lang erkalten. Dann machet den Deckel auf / nehmet das überbliebene heraus / und zerstosset es wohl / mischet darunter Rauten-Saamen / Cretischen-Isopp / jedes 18. Loth. Gedörrten Saamen von Schaarlach 6. Loth. Der obersten Knöpfflein vom Welschen-Quendel 18. Loth. Malabatri 8. Loth. Wachholder-Beer 2. Pfund. Coriander-Saamen 12. Loth. Weissen und schwartzen Pfeffer / jedes 2. Pfund. Laser-Wurtz 2. Loth. Ungelöcherte Ingwer-Zähen 2. Pfund. Stengel-Wurtz-Saamen / Berg-Poley / gemeinen Sesel-Beer-Wurtz / Krauß-Müntz-Saamen / jedes 12. Loth. Der besten Zimmet-Rinden 2. Loth. Cassia 3. Loth. Stosset diese Stück / und siebet sie alle wohl durch / so habt ihr das gerechte Nattern- oder Theriac-Saltz / welches in allen Pestilentzialischen Zeiten / ein herrliches Præservativ-Mittel / auch sonst allen bekommenen Gifft austreibet / wie auch zu obigen Gebrechen / welche die Natter-Latwerge curiret / höchst-nützlich erfunden wird.

Auf eine andere Art das Therjac-Saltz zu machen. Nehmet Sal Ammonicum, das innere von Meer-Zwiebeln / jedes anderthalb Pfund. Meister-Wurtz / weissen Pfeffer / jedes 1. Loth. Schwartzen Pfeffer 2. Loth. Ingwer dritthalb Quintlein. Cost-Wurtz 4. Loth. Cyperus / (wilde Galgant-Wurtz) Lor-Beere / jedes 3. Quintlein. Gummi Ammoniacum 2. Quintlein. Peterling-Kügelein von der Viper oder Natter 6. Scrupel.

Diese Stück zusammen zerstossen und wohl vermischt / geben auch ein gutes Theriac-Saltz / in allen Pest- und Gifft-Fiebern mit Nutzen zu gebrauchen.

Die Dolis davon ist allemal 3. Löffel-voll über der ordentlichen Mahlzeit zu gebrauchen; Es ist eines lieblichen Geschmacks / und machet sonderlichen Appetit zum Speisen; Stärcket die innerlichen Theile des Leibes / und sonderlich hilfft es viel zur Verdäuung des Magens / erhält die natürliche Farbe / und schärffet die Sinnen. Wer sich dieses Saltzes täglich in denen Speisen bedienet / derselbe wird nie Anstoß von Flüssen leiden / und dabey ein beständig gutes Gesicht erhalten.

Die Monathliche Reinigung bey denen Weibs-Personen zu befördern / ist es fürtrefflich.

Welcher dieses Saltz täglich gebrauchet / daß er seine Natur darzu gewöhnet / der ist nechst GOTT / von allen gifftigen Seuchen und Schlangen-Bissen versichert; Ja / wo er auch etwas gifftiges gegessen / oder getruncken / und dieses Saltzes sich gleich darauf bedienet / so wird ihm dasselbe nicht schaden.

So ist es auch eine sehr nützliche und heilsame Artzeney / wider viele andere Gebrechen / insonderheit aber der Nieren / dann es treibet den Stein / und bringet die verfaulten Nieren wieder in guten Stande.

Dienet auch für allerley langwierige Kranckheiten / Haupt-Weh / Schwindel / fallende Sucht und dergleichen. Das Haupt reiniget es von allen Flüssen / stärcket das Hirn / und läutert die Augen.

Solte ein Mensch von dieser Natter gebissen worden seyn / so sind die Zeichen diese: Es fängt die Wunde gleich an zu eitern / mit etwas Blut vermischet / bald darauf folgt eine zähe Fette / manchmal auch wässerichte Materie; Der Ort / wohin der Biß geschehen / wird rings herum roth / offt Bley-färbigt / unterweilen mit Wasser-Blätterlein / als wann es vom Feuer entstanden / überfahren.

Das Fleisch daselbst hebt an zu faulen / und der Schade frisst weit um sich / auch biß auf das Bein hinein / der gantze Leib brennet / wird entzündet / ausgedorrt und geschwächt / absonderlich um die Lenden; Der Verwundete bekommt Schwindel und trübe Augen / die Dörre und Hitze im Leibe nimmt überhand / und bringt hefftigen Durst mit sich / mit Erklärung der äussersten Gliedmassen / welche darzu auch gantz schlaff und wie erstorben werden. Oefters bekommt auch der Patient Reissen und Grimmen im Leibe / die Harn-Winde / Zittern an allen Gliedern / stets schlaffen / kalten Schweiß / bleiche oder gelblechte Farbe / fället in ein Fieber und dergleichen.

Solchen Schlangen-Biß nun zu heilen und zu curiren / ist vornehmlich gleich dahin zu trachten / daß der Gifft alsbalden möge heraus gezogen werden mit Schrepff-Köpffen ꝛc. dann binde man das verwundete Glied fein feste / damit sich der Gifft nicht weiter extendiren / und in die Adern austheilen könne / biß man bewährte Artzeney-Mittel adhibiren und gebrauchen kan.

So aber bey ereignetem Fall einem nicht gleich ein Bader / mit einem Schrepff-Zeug solte zustatten kommen können / als ist am sichersten / daß man Hähne oder Hüner nehme / ihnen die Federn um den Steiß ausrauffe / und also vest mit dem glatten Steiß auf die Wunde halte; Dann dieses hat eine solche starcke Vim attractricem oder Anziehungs-Krafft an sich / daß er alles vergifftete Wesen an- und in sich ziehet / biß das Thier verrecket. Dann nimmt man noch eines dergleichen / und verfähret eben also damit / wie mit der ersten / wenn nun dieses auch sterben solte / so ist zu schliesen / daß der Gifft starck müsse gewesen seyn / und mit den dritten es auch versehen. Wenn solches nicht mehr stirbt / so ist der Verwundete ausser Gefahr / anstatt der Hähne oder Hüner / kan man Tauben (Reißlein) Zieglein / oder auch Ferckelein nehmen solche lebendig aufschneiden / und also warm auflegen / denn diese ziehen nicht nur den Gifft heraus / sondern mildern auch den Schmertzen. Die Blut-Igel (Blut Egel) thun auch dergleichen / am allerbesten über die Schrepff-Köpffe oder Schrepff-Hörnlein.

Was man denn vor Artzney-Mittel wider diese Thiere haben kan. Die besten und gemeinsten Mittel vor den Land-Mann sind / wenn man Eppich (Epheu) / Korn-Müntz / Huntz-Kürbis-Wurtz jedes eine Hand voll nimmt. Diese Stuck zerquetscht und darauf gelegt / halten nicht so wohl die Wunden sauber / sondern ziehen auch alles gifftige Wesen heraus; Zwiebeln mit

Saltz/ oder auch nur bloß/ oder geröstẽ Gersten-Meel/ oder auch Brod vermenget.

Isop mit Honig/ Saltz und Kümmel vermenget; Viol-Wurtz / wilde Kressen oder Gauch-Blümlein/ dienen auch hierzu: wenn man sie nur zerquetscht/ und mit Honig vermischt überleget. Geiß oder Ziegen-Mist/ mit Wein-Essig vermischt/ drauff gelegt/ ist auch probirt befunden.

Die gemeinen Leute nehmen auch im Fall der Noth nur alten Käß/ und schmieren ihn über den Biß. Item wilder Cucumern- oder Kürbis-Blätter eine Handvoll. Gersten-Mehl / 3. Löffel. Attich-Wurtzel / Epheu/ Knoblauch/ jedes gleich viel. Die Blätter und Wurtzel erstlich zerquetscht/ dann das Mehl darunter gerühret/ und wie ein Pflaster auf die Wunde gelegt. Oder Kleyen in Essig oder mit Rauten im Wasser gesotten/ und übergeleget. Menschen-Zähne gepulvert oder gebrand / und zu Pulver gestossen / dann in die Wunde gestreuet. Zarte Lor-Beer-Blätter / oder auch die Beere in Oel gesotten/ und als ein Pflaster auf den Schaden geleget. Saltz-Brühe mit Essig/ grüne Dosten/ grosse Kletten-Wurtz im Wein gekocht. Item Pech mit Saltz zerlassen und übergestrichen. Lauch mit Saltz aufgelegt. Poley in Wasser gekocht und den Biß offt damit gesäubert; Rettig und Rauten-Safft/ mit Saltz und Honig vermischt und aufgelegt.

Wenn nach bewiesener Manier nun der Verwundete ausser Gefahr gesetzet/ so kan man zu der Wunde dieses Oel/ welches von folgendẽ Stucken bereitet wird/ gebrauchen. Nehmet das Oel von Camillen/ Quitten/ Raden/ Terpentin/ Lorbeer und Lein-Saamen/ jedes ¼. ℔ Euphorbium (ein frembder Safft/ so in denen Apothecken zu bekommen) Wiesen-Kümmel-Saamen/ Coriander/ Wurtz-Negelein jedes 2. Loth. Zimmet-Rinde 4. Loth. Lorbeer / Epheu-Safft / jedes 1½ Loth. Seraphin-Safft / Ziegel-Stein / Gall-Baum/ Ammoniacum, Oppopanax, jedes ein Halb-Loth. Laudanum, Mastix/ jedes ein Quint.

Das Gewürtz und Gummi stosset zart / in einem Mörsner/ dann vermischet es wohl/ mit gedachtem Oel/ thut es in ein sauber/ und fest verwahrtes Glaß/ lasset solches etliche Wochen an der Sonnen distilliren/ hernach verwahret es an einem/ nicht allzu warmen Ort/ zum Gebrauch.

Artzney-Mittel/ für den Nattern Biß innerlich zugebrauchen. Nehmet wilden Kümmel-Saamen/ 4. Loth. Blut von einem jungen Schweinlein oder Span-Färckelein/ zwey Quint/ gepulvert Reh- oder Haasen Magen/ ein Loth. Katzen-Blut/ ein Loth/ vermischet diese Stücke untereinander/ schüttet so dann starcken Wein daran/ und wann den Patienten durst/ giebet man ihm einen Löffel-voll davon/ in einem andern Wein/ es ist ein herrliches Mittel.

Oder nehmet Klee/ wilden Rauten-Saamen/ und Rund-Hohl-Wurtz / Quendel / Klee Saamen / und Krafft- oder Stärck-Mehl/ jedes 2. Loth; befeuchtet diese Species mit Wein/ und bereitet Zältlein daraus/ deren brauchet ein Quintlein schwer/ in einem halben Seidlein Wein.

Bemeldte giftige Natter zu fangen/ verfähret der Paduaner-Bauer folgender Gestalt. Er giebet acht/ und lauret/ wann die Natter aus der Höhle oder Lager des Morgens frühe auskreuchet/ um auf dem Land ihre Nahrung zu suchen/ so ist er behend da/ mit einer Röhre/ so von Weiden oder anderer Baumen-Rinden gemacht/ und an einem Ende mit einem Zapffen verstopfft ist/ und steckt die in die Höhlen der Schlangen / welche zu Abends das Lager suchend / in die Höhle schlieffet oder kriechet/ umangesehen dieselbige nicht mehr zurück/ oder sich wenden kan/ auf solche Weise gefangen wird: dann noch denselbigen Abend/ oder des andern Tags in allerfrühe/ kommt der Bauer/ steckt an der äussern Seiten der Röhren auch einen Zapffen/ ziehet die Röhre mit der Vipper oder Ottern sicher aus der Höhle/ und bringet sie also verschlossen oder gefangen und lebendig dem Artzt oder Apothecker in die Stadt.

Cap. XXV.

Vom Nutzen des Saffts unterschiedlicher Bäume/ item Tugenden des Holtz-Russes.

VOn dem Safft des Eschen-Baumes schreibet Plinius/ daß solcher sehr gut sey wider den Gifft und Gebiß der Schlangen/ und versichert Plinius von solchem Baum/ daß er eine Wunders-würdige Heilungs-Krafft an sich habe/ und daß in der gantzen Natur kein so souveraines Mittel vor die Heilung derer Wunden und vergifftete Schäden / als eben der Safft von diesem Baume sey. Er schreibet davon/ aus eigener Erfahrung/ also: Wider den Schlangen-Biß ist kein besser Mittel/ als der Safft eines Eschen-Baumes/ wenn man davon trincket/ und dessen Blätter auf die Wunde leget/ denn solches gar bald und geschwind hilfft und heilet; Ja dieser Baum hat eine solche Krafft wieder die Schlangen an sich / daß weder Morgen noch Abend/ sich so weit/ als dessen Schatten reichet / keine Schlange sehen lasse / sondern vielmehr vor solchen Schatten allezeit fliehen wird; und ich habe selbsten versuchet/ und mit meinen Augen gesehen/ daß wenn man um eine Schlange einen Crayß machet/ und darein an einer Seite Feuer/ an der andern Seite Zweige oder Blätter von solchem Baum leget/ sie eher sich ins Feuer wirfft/ als über dieses gehet.

Nach Plinii Zeiten hat man noch viele andere Tugenden und Würckungen dieses Baumes entdecket: Und man saget heut zu Tage so gar grosse und mannichfache Wunders-würdige Effecten von demselben/ daß wenn nur der halbe Theil davon wahr/ man gewiß in diesem einzigen Baum die gantze Artzney-Kunst finden könnte/ und zu Ausrüstung einer vollkommenen Apotheck man nicht mehr als die Blätter/ das Holtz und den Safft desselben nöthig hätte.

Der Jesuite Schottus erzehlet 37 Tugenden/ so der Eschen-Baum haben soll/ als P. Schott. Joco-seria Nat. & art. cent. III. Propos. c. §. 3. p. 299. 1. Wenn man das Holtz davon bey sich und dichte am Leibe träget/ soll solches den Durchlauff/ die Colique und Mut-

ter-Beschwerungen stillen. 2. Soll es/ wann mans in der Hand/ biß es warm wird/ hält/ allerhand Blut-Flüsse und Stürtzung stillen. 3. Wann man etwas davon in Wasser schabet/ und mit solchen seine Wunden wasche/ komme kein faul Fleisch darein. 4. Bey anstekkenden Kranckheiten müsse man des Morgens nüchtern einen Löffel-voll von dem Safft dieses Baums nehmen/ und könne man damit nicht allein vor allerhand Fleck-Fieber/ sondern der Pest selbsté sicher seyn. 5. Diejenigen/ so sich fürchten daß man ihnen mit Gifft nachstelle/ dürfften nur allemahl aus einem Gefäß/ so von dieses Baums Holtz gemachet / trincken/ denn darinn der Gifft seine Krafft und Würckung verliere. Und wenn man 6. würcklich Gifft bekommen/ solle man nur von solchem Safft des Eschen-Baums/ als welches das beste Antidotum sey/ nehmen. 7. Sey dieser Safft gut vor die Augen/ wenn man Morgens und Abends selbige damit wasche / und stärcke solches das Gesichte gar sehr. 8. Wenn man von solchem Safft des Morgens einnehme/ heilet es alle Nieren-Schmertzen; sey gut vor Kopff-weh/ und stärcke das Hertz/ &c. 9. Wenn man davon warm in die Ohren giesset/ sey solches gut wieder das Hart-Hören und die Taubheit/ fals selbige noch nicht zu tieff eingewurtzelt. 10. Wenn man davon Morgens trincke / sey es gut vor die Wasser-Sucht/ Lungen- und Miltz-Sucht. Und helffe 11. in hitzigen Fiebern/ Blattern/ Pest/ Krebs- und andern Schaden/ &c. wie davon weitläufftiger obermelder Pater in alleg. Tractat handelt. Ausser nun/ daß man solche Säfft gar nützlich in der Medicin (wiewohl wir eben nicht alles/ was gedachter Schottus von dem Eschen-Baum gesagt/ erzehlet) gebrauchen kan/ so können andere auch zum Getränck und sonsten gar wohl dienen. Denn so ist der Safft deß Sycomori nicht allein angenehm und süß zu trincken/ sondern auch sehr gesund und heilsam. Ingleichen ist der Bircken-Safft gar nicht wiederlich/ sondern wird auch denen/ so Noth von Nieren oder Blasen-Stein haben/ sehr wohl bekommen/ und ist nicht auszusprechen/ was der Safft vom Nuß-Baum vor Würckung bey Reinigung und Adoucirung des Geblüts und aller bösen Feuchtigkeiten habe.

Von jetzt-erwehntem Safft des Sycomori schreibet der Doct. Tonge, daß man damit / mit grosser Menage und wenigen Maltzen / des herrlichste Bier machen könne/ seine Worte lauten davon also: von einem Himbten Gersten/ und ein wenig von solchem Safft/ kan man so gut und starck Bier als sonsten nicht von 4. Himbten Gersten brauen/ und wird jenes mit so geringen Maltz/ nach dem sonst berühmten Mertz-Bier seine Krafft vorzuziehen seyn.

Und weiter schreibet jetzt-gedachter Autor: Um solchen Safft wohl zu conserviren/ und selbigen nach langer Zeit zum brauen oder sonsten zu gebrauchen/ so muß man selbigen in gläßernen Bouteillen, an die Sonne setzen/ hernach ein Stück gut weiß Brod/ so wohl ausgebacken/ aber nicht verbrannt ist/ hinein werffen / biß daß es davon an zu gühren fänget; alsdenn nimmt man das Brod wieder heraus/ und giesset den Safft in andere Bouteillen, so man wohl mit Korck und Wachs darüber her zumachet. Wenn man nun auch eine Negelein in eine jede Bouteillen wirfft/ kan man dieses Getränke bey gar angenehmen Geschmack / und heilsamer Würckung ein gantzes Jahr durch erhalten; auf diese Art habe ich auch den Safft des Bircken-Baums über ein Jahr conservirt/ ohne daß er sauer oder sonsten übel schmeckend worden. Act. Philos. Apr. 1669. Tom. V. pag. 52.

Diejenigen/ so auf dem Lande wohnen/ können mit Lust und Nutzen dergleichen Sachen weiter practiciren und findet man in denen Actis Philos. der Königlichen Societät in Engeland hiervon weitere Nachricht.

Fülle eine Retorte mit einem schönen glantzenden Ruß/ wie er sich in denen Brau-Häusern anzuhencken pfleget/ daß sie biß am Hals voll seye/ und distillire daraus den Geist/ und das Oel/ welche man durch den Trichter voneinander schneiden muß/ das Oel stincket sehr. Nehme von dem Ruß-Geist/ und des reinesten Wein-Geistes gleich viel/ und distillire sie mit einander herüber/ also vereiniget sich der süsse Wein-Geist mit dem scharffen flüchtigen Saltz des Russes/ und machet eine herrliche Medicin für den Magen/ die Nieren/ wieder den Schar-Bock/ die Verstopffung des Hirns und der Nerven. Aeusserlich dienet er sehr wieder das kalte Podagra, den halben Schlag und dergleichen. Das stinckende Oel wird über geröstet Saltz rectificiret/ biß er wohl flüssig und durchsichtig seye/ so hat man ein herrlich Zeit-vertreibend Mittel/ welches die kalte Geschwulst leget/ das Glieder-Reissen benimmet/ die verstopfften Nerven eröffnet/ wann es zu einer Salben gemacht wird/ wie folget. Nehme von dem Unguento Martis, von dem Unguento Ne; vino, jedes 1. Loth/ von diesem rectificirten stinckenden Oel so viel als erfordert wird/ zum überstreichen.

Das flüchtige Saltz eröffnet mächtig die Verstopfungen/ dahero ist es fürtrefflich in denen schlaff-süchtigen Kranckheiten/ dem Schlag/ halben Schlag/ denen verstopfften Monat-Zeiten der Weiber &c. Die Dosis sind 8. biß 20. Tropffen/ oder 3. biß 12. Gran/ in einen bequemen und tauglichen Vehiculo.

Erstes Register der Bäume / Gewächse / Blumen / Früchte / &c.

deren in diesem Dritten Theil in Sechs letzten Büchern begriffen seyn.

A.

Horn. 330
Arls-Beer-Baum. 331
Aspen-Holtz. 325

B.

Bircken-Baum. 331
Bohnen. 21. 39
Brill-Baum. 335
Buch-Baum. 334
Buchs-Baum. 334

C.

Carnadin d'Espagne. 48.
Cnicus. 49.

E.

Eich-Baum. 329
Ellern. 326
Erbsen. 21
Esch-Baum. 326

F.

Fasolen. 40
Fichten-Baum. 332
Flachs. 42

G.

Gersten. 22
Sommer-Gersten. 24
Gramen Manæ. 40

H.

Haber. 21. 34
Hanff. 21. 41. 4
Herlsken-Baum-Holtz. 335
Heyde-Korn. 21. 37
Hirs. 21. 38
Hollunder. 334
Hopffen. 48

K.

Kappis-Kraut. 46
Kohl. 45
Korn. 22
Kühn-Baum. 22

L.

der Lein-Baum. 331
Lein-Saamen. 21
Linden-Baum. 333
Linsen. 21. 30

R.

Radix Rubiæ Tinctorum. 51
Reiß. 40
Ristern-Holtz. 334
Rosen. 33
Rothe Buchen. 330
Ruben. 45

S.

Safflor. 48
Saffran. 46. 48
Sangerius. 335
Schies-Beer-Holtz. 334
Semen Cartham. 48
Sessam. 40
Sonnen-Blume. 33
Stein-Buchen. 330
Süßholtz. 49
Sycomorus. 378

T.

Taback. 50
Tannen-Baum. 333
Tax-Baum. 334

W.

Waitzen. 22
Weyd. 6
Wicken. 36

Anderes Register der fürnehmsten Sachen / welche in diesem Dritten Theil der Sechs letztern Bücher begriffen seyn.

A.

APffel von zweyerley Arten auf einem Baum. 33
Aal / Anguilla, ist sehr zart vom Fleisch / 303. belieblich im Speissen / ibid. liebet das Liecht / ibid. wird dadurch ausgefangen / ibid. im Donner-Wetter gehet er aus dem Wasser / ibid. Aal mit Angeln fangen / ibid. bey den Mühlen / ibid. kan etliche Täge Hunger erdulten / ibid. zur Artzney dienet die Haut / 304. das Fett / ibid. der Kopff / ibid. das Blut / ibid. die Leber. ibid.
Aas oder Köder zum Fischfangen / 309. ein dergleichen Fisch-Salbe / die Hände damit zu beschmieren. ibid.
das Absitzen. 120
die Abtheilung der Felder / 4. in Acker und Huben / und Rathen. ibid.
der Acker und Feld-Bau / woher er seinen Namen hat. 4
Acker und Felder Betrachtung / nach dessen Grund. 12
Acker der gelb und laimigt / was darein zu säen. 13
Acker der grau und sandigt. 14
Acker der grau. 13
Acker der roth. ibid.
Acker der roth und laimgt. ibid.
Acker der sandigt. ibid.
Acker der schwartz. ibid.
Acker der steinigt und sandigt. ibid.
Acker der steinigt. ibid.
Acker der thonigt. ibid.
bey den Ackern und Pflügen / was zu mercken seye. 20
die Acker-Bestellung. 16
Acker der bestellt / solchen mit Mistung zu bereiten / 17. ist unterschiedener Art. 17. 18
zur Acker-Bestellung / wieviel Vieh und Knechte erfordert werden. 4
vom Acker- und Feld-Bauen die Helffte / 9. was

der Halb-Bauer Vortheil habe / ibid. was bey der Abtrettungs-Zeit der Halb-Bauer ersetzen muß/ ibid. wer die Stroh-Dächer erhalten muß. ibid.
ein Acker/ wieviel er Saamen erfordere. 5
ein Acker/ wieviel er Schock giebet. 6
von der Acker- und Feld-Natur. 11
welcher Acker der fruchtbarste. ibid.
ein Acker/ der kalt und feucht. ibid.
ein Acker/ der kalt und trocken. ibid.
ein Acker warm und feucht. ibid.
ein Acker/ der warm und trocken. ibid.
ein Acker/ der zu kalt/ wie man helffen soll. ibid.
einen Acker zu temperiren/ der zu hitzig ist. ibid.
zum Acker-Bau die Geschirr. 5
vom Aderlassen der Pferd/ 177. dessen Nutzbarkeit/ ibid. die Ursachen/ ibid. die Nothwendigkeit/ ibid. die Zeit / 177. 178. die Betrachtung der Gliedmassen / nach den himmlischen Zeichen gerichtet / ibid. soll an einem hellen Tag geschehen / 178. wann es verbotten/ 179. in welchem Zeichen/ und nach des Pferds Complexion / man Aderlassen soll. ibid.
der Adler/ 347. ist der Vögel-König / ibid. wo er horstet / ibid. seine Stimme / ibid. ist Wild-begierig. ibid.
der Stein-Adler. Dessen Stärcke/ ibid. wo er horstet/ 347. dessen Junge und Speisse. ibid.
die Aesche / Thymallus, wird von der Aschen-Farbe also genannt / 305. ist liebliches Geschmackes / ibid. wunderbarer Natur. ibid.
Africa wird in Gestalt eines Sattels abgebildet. 91
Agen/ 307. ist von wohlgeschmacktem Fleisch / ibid. ihre Bewohnung / ibid. wann er laichet / ibid. mit wem er laicht / ibid. werden zweyerley Fisch-Naturen von ihme gezeuget. ibid.
Aglaster / 350. ist ein bekannter Vogel / ibid. thun in den Höfen grossen Schaden / ibid. wie auch auf dem Felde / ibid. ihre Gestalt und Federn ist jederman bekundt / ibid. wie sie ihre Nester bereitet / ibid. bey dessen Eingang sollen die Ungewitter das Jahr herkommen. ibid.
Ahorn-Holtz / 330. wächset gerade / ibid. ist schneeweiß/ ibid. wie Spiegel/ ibid. zu Tischen/ Tellern/ Löffeln/ ꝛc. bequem/ ibid. die Wurtzel greifft nicht weit um. ibid.
Albula, Albula parva, 306. wo sie gefangen werden. 306
die Amsel. 365
die Ring-Amsel/ 365. ihre Farben / 365. ihre Käfige/ ibid. ihre Speisse. ibid.
Amianus, Aristoteles, Eustachius und Herodotus, von dem Unterschied der Asiatischen Pferde. 90. 91
Angel-Ruthen/ 311. wie man solche bereitet / ibid. ihre Theile / ibid. wie man Raub-Fische damit fangen soll. ibid.
mit Angeln zu fischen in der See/ eine besondere Art/ 311. daß der Fisch an die Angel anbeisset / ibid. allerley Fische damit zu fangen. 310
an die Angel-Haggen das Köder. 310. 311
Anglas soll der Erfinder der Dingung gewesen seyn. 33.
vom Anis-Bau. 7
Antipathia zwischen den Pferden und Wölffen. 343
Appanagirte Herrschafften haben grosse Molestien zwischen ihnen. 339. 340
die Araber curiren sich durch das Feuer / 92. werffen durch ihre Stärck ein Roß durch einen Stoß darnieder. 91
Arbastus wird durch die Stimme seines Pferds zum König erwählet. 77
Arbeiten bey Frucht-Feldern. 14
Arls-Beer-Baum-Holtz. 331. ist dauerhafft / ibid. dem Wild und Vögeln sehr nutzbar. ibid.
Arnoldus de Villa nova fabulirt von der Sonnen-Blume. 32
die Asche von gebrannten Korn / solche zu Saltz gemacht/ giebet eine grosse Vermehrung im Getraide. 31
das Aspen-Holtz / worzu es zu gebrauchen / 325. ist nicht dauerhafft/ ibid. dessen Saamens Gestalt/ ibid. die Blätter haben eine schnelle Bewegung. ibid.
Asturii grosse Ambition/ 80. beweinet seines Herrn Tod vorhero. 81
bey dem Aufkommen/ was die Wachsthum-Ursach ist. 11
das Aufsitzen/ 119. dabey wird beobachtet der Wohlstand/ 119. die Sicherheit/ ibid.
von dem Auerhahnen / dessen Gestalt und Grösse / ibid. wie es mit seiner Pfaltz zugehet/ ibid. wo sie brüten / ibid. wieviel sie Eyer legen / ibid. dessen Nahrung und Geest. ibid.
Austern. 308

B.

Von Bären / 342. ist ein Raub-Thier / ibid. was er sich zum Raub machet / ibid. absonderlich die Ameisen / ibid. wann er sich verbirgt / ibid. wie lang er verborgen bleibet. ibid.
der Bärin Lager / 342. wie viel sie Junge bringt/ ibid. wie sie solche aufbringt. ibid.
fortzupflantzen unterschiedlicher Bäume Safft. 377
der Bäume Stämme nach ihren Alter zu erkennen. 335
Bachsteltzen / 323. sind zweyerley / ibid. lieben ihre Jungen sehr / ibid. brüten mit andern Geschlechten / ibid. wann sie brüten / ibid. ihre Nahrung / ibid. wo sie sich aufhalten / 325. haben ein helles Gesang / ibid. doch beede unterschieden. ibid.
die Barbe / Barbus. 303. dienet kalt und warm zur Speiß / ibid. ihre Gestalt / ibid. wie man sie fängt / ibid. ihre Speise / ibid. wie sie mit der Angel zu fangen seye. ibid.
Bau-Stämme nach ihren Alter zu erkennen. 335
Beuten / Pavellus. 307. wo er sich aufhält.
von Beschellern / 95. was bey denselben in Acht zu nehmen ist / 95. Ratione der Farb / ibid. der Grösse / ibid. des Alters und des Gebrauchs. 95
ob man einen Bescheller ledig soll springen lassen? 96
von Beschellen aus der Hand. 97
wie ein Bescheller und eine Stutte zur Belegung vorbereitet wird. 104

so man Race mit Race beschellt / was man erlanget/ 103. so man eine Mixtur verlanget / ibid. so man eine rechte Talia zusammen gibt. ibid.
wie man beschellen soll / ibid. wie man die Farben heraus bringen soll. ibid.
in Beschellen soll die Constellation viel vermögen / ibid. die Stationes Lunæ und die Trigones. 104
wie man beschlagen soll/ 167. muß man auf das Ausnehmen des Hufs wohl sehen / ibid. wie die Eisen sollen beschaffen seyn / ibid. wie die Nägel. ibid.
von Beschlagung der Pferde die anstreiffen / 167. wie zu helffen / so es aus Müdigkeit geschihet / ibid. so die vordern Füsse anstreiffen / ibid. die hindern/ ibid. wie man mit dem Greiffel helffen soll. ibid.
von Beschlagung der Pferde / so räh gewesen / 169. ein Mittel davor. ibid.
von Beschlagung der verhölden Pferde. 170
von Beschlagung der Pferde / welchen die Köhden ausgewichen / 170. werden wie die Maul-Esel beschlagen / ibid. wann solches nicht helffen will / ibid.
von Beschlagung der niedrigen Fersen / 176. wie solcher ausgewürcket wird. ibid.
wann das Pferd sich nicht will beschlagen lassen. 162
Besetzung der Weyher mit Karpffen / 299. darinnen schöne Brut zu ziehen. ibid.
von Besteigen oder Besprengung der Pferde. 9.7
die Bienen das gantze Jahr abzuwarten / und regieren. 276
Im Mertz soll man die Stöcke besichtigen und versorgen / ibid. soll die Körbe von Ungeziefer/ Spinnen / ꝛc. reinigen / ibid. dann zeitlich solche in das Feld bringen / 277. zum Schwärmen befördern/ ibid.
wie der Bienen Faulheit im Schwärmen erkannt wird / ibid. müssen zu der Zeit zum Schwärmen angereitzet werden / ibid. wann sie zu Schwärmen anfangen / ibid. wie lang sie schwärmen / ibid. Vortheil bey den Schwärmen / ibid. wann sie ausgeschwärmet haben / ibid.
was im Julio geschehen soll / ibid.
Im Augusto / ibid.
Im September / ist das schneiden nothwendig / ibid.
Im October werden die Körbe hingesetzt / ibid.
Im November wird wenig verrichtet/ ibid.
Im December bleiben die Stöcke ruhig stehen/ ibid.
Im Januario und Februario soll er die Bienen vor der Kälte verwahren / welche sie lahm machet / ibid.
von der Bienen Beuten und Stöcke / wie man solche machet / 279. woraus solche gemacht werden / ibid. wie sie sollen gestaltet seyn / ibid. D. Melchior Sebizii Muster hiervon / ibid. das Lager/ worauf sie stehen / 280. soll vor dem Regen verwahret seyn / ibid. das Holtz / welches darzu dienlich/ ibid. wie das Flatter-Loch stehen soll / 281. was man an diese neue Stöcke reibet / 282. es muß der Laim nicht gebrauchet werden / er ist sehr schädlich / ibid.
von der Bienen sogenannten Läger-Stöcken/ ibid.
wie die Bienen gegen den Winter zu versorgen seyn/ ibid. & seqq. man soll die Flug-Löcher wohl vermachen / doch daß sie Lufft haben / 284. wie solches am füglichsten geschehen möge / ibid. die im Schnee verfallene / wiederum lebendig machen/ ibid.
was bey den Schwärmen der Bienen zu beobachten/ 287. was den Schwarm befördert / ibid. so sich der Schwarm angeleget hat / ibid. so sich zween oder drey Schwärme zusammen geleget haben/ ibid. wann etliche Könige oder Weisel schwärmen soll / ibid. wann sich zween Weisel in der Oeffnung befinden / ibid. wann der König mit seinem Heer gefangen / wie man mit dem Korb verfahre. ibid.
wann junge Bienen-Schwärme im Korbe bleiben/ 288. sollen im Schatten gesetzt werden. ibid.
wie der Bienen-König oder Weisel gezeuget werde/ 289. die mit ihme gezeugte Junge schwärmen mit ihme. ibid.
wie die Bienen gesetzet und gezeuget werden. 288
von der Bienen Treiblinge. 283
was von der Bienen Eintrag im Herbst zu halten. 289
wie man gute Bienen erkennen soll / 285. wann sie am besten gedeyen/ ibid.
zu welcher Zeit die Bienen zu kauffen seyn. 285
wann man die Bienen forttragen soll. 285
ob man Bienen kauffen darff / davon der Herr gestorben. 285
wie man die Bienen-Stöck recht zeideln soll / 277. bringt Nutzen / ibid. auch Schaden / 277. ist zu beobachten die Eröffnung des Stocks / 277. dessen Reinigung / 277. das Abschneiden des Roß in den untern Beuten / 277. die Abziehung der Wax-Bänder / 277. die Loßmachung an den obern Beuten / 277. das Abnehmen von dem Gewürchte auf dem Beut-Bret / 277. das Zeideln ist eine schöne Lust / 278. wann die rechte Zeidel-Zeit / 278. Vortheil bey den Zeideln der Jungen Stöcke. 278. 279
von Zeichnung der Bienen-Stöck. 286. 287
von Bienen-Garten / 285. dessen Beschaffenheit und Art / 285. wo sie am besten gedeyen mögen / 286. wo sie nicht fort kommen können/ 286. wo sie ihre Wohnung / und Nutzen suchen / 286.
Schießbeer-Holtz ist den Bienen besonders angenehm / 286. was ihnen sonsten zuträglich ist / 286. das Sprichwort von rothen Wiesen-Klee. 286
zum Bienen-Rauch / was man gebrauchet. 279
den Bienen das Stechen abwehren. 279
wie man die Bienen ohne Schaden und Gefahr fortführen kan und soll. 288
Wische / die den Bienen aufgerichtet werden. 286
von dem Bienen-Zeug / den ein Bienen-Warter haben muß. 279
von des Biers Namen und Beschaffenheit / 53. entstehet aus der Griechischen Sprach / 53. wie solches die Lateiner / Polen und Spanier nennen. 53
deß Biers Erfinder / 53. und woraus das Bier entstanden. 53
das Bier / woraus es gebrauet wird / 53
wie das Bier soll beschaffen seyn. 53
das Wasser zum Bier-Brauen / wie es soll beschaffen seyn / 53. 57

ungesunde Bier entstehen von Wasser / 53. wie die Heffen soll beschaffen seyn. 53
wie lang das Bier sieden soll / 54. ist auch viel an dem Getraid gelegen im Sieden. 54
an der Zeit / da man Bier-Brauen will. 54
das Bier / wie es nach dem Maltz-machen gebrauet wird. 57. 58
wie das Bier in die Fässer gebracht wird zum Gören. 58
die Einkochung und Dickmachung der Bier / 60. ist unkräfftig im Gebrauch. 60
doppelt Bier zu brauen. 56
doppelte Garley. 56
einfache Garley. 56
Waitzen-Bier. 56
Kräuter-Bier. 53
welche Bier sich lang halten. 53
Bier nach dem Alphabeth / wie solche gebrauet werden. 58
die Braunschweiger-Mümme. 58
Breyhan / Gose / wie es gebrauet wird / 60. wo die beste / 60. dessen Krafft. 61
Claus-Bier. 61
Dantziger-Bier wird vor das beste gehalten. 61
Dasselisches-Bier. 61
Einböckisches-Bier. 61
Eckenfortisches-Bier. 61.
Englisches-Bier wird von köstlichem Gewürtz bereitet. 61
Freybergisches-Bier. 62
Glogauisches-Bier. 62
Goldbergisches-Bier. 62
Goßlarisches-Bier. 62
Gothisches-oder Neustädter-Bier. 62
Güstrauisches-Bier. 62
Hamburger-Bier. 62
Laubenisches-Bier. 62
Noaisches-Bier. 62
Naumburgisches-Bier. 62
Pollnisches-Bier. 62
Preussisches-Bier. 64
Rostocker-Bier. 64
Ruppinisches-Bier. 64
Soganisches-Bier. 64
Sauerteig-Bier. 64
Schweinisch-Bier. 64
Torgisches-Bier. 64
Woltherhaisches-Bier. 64
Wittenbergisches-Bier. 64
Wohlauisches-Bier. 64
Zerbster-Bier. 64
das geringe oder Cosent-Bier. 58
das Bier zum Auffstossen befördern / 65. unterschiedene bequeme Mittel hierzu .64 absonderlich dienet die Frühlings-Lufft / 64. das bezaubert ist / zu helffen / 64.
ein Bier frisch zu machen. 64
dem Bier einen lieblichen Geruch und Geschmack zu geben. 64
daß das Bier lieblich und klar bleibe / 64. daß der Geschmack bleibe. 66
wann das Bier sauer und nicht gören will. 66
dem Bier den Pech-Geruch zu vertreiben. 66
wann die Bier Schaden gelitten / von Donner und Blitzen zu helffen. 66
dem Bier einen Weinschmack zu geben. 66
Bircken / wann man sie versetzt. 329
das Besen-Reiß davon. 329
Bischer-Schweiff. 708.
dienet den blöden Magen übel. 708
der Bircken-Baum / 331. ist das nutzbahrste Gehöltz / 331. zu sehr viel brauchbar / 331. wo er wächset / 331. der ausgezapffte Safft ist zur Gesundheit nutzbar / 331. das Oel davon dienet zu den Wunden / externe gebrauchet / 331. wird zum Juchten-Leder genutzet / 331. die Rinde / 331. giebet gute Wünsch-Ruthen / die Wasser-Quellen damit zu finden / 331. das Oel von den Rinden / 331. die Ruthe machet fromme Kinder / 331
der Birck-Hahn / 354. wo er pfaltzet / 354. der Hahn ist von dem Huhn unterschieden / 354. ihre Gestalt / 354. wo sie sich aufhalten / 354. seine Grösse. 354
Blaufuß / 349. ist geschickt / die Haasen zu fangen / 349. wie sie gefangen werden / 349 / wo sie horsten. 349
der Blau-Specht / 359. gleichet sich dem Eiß-Vogel / 359. dessen Grösse / 359. seine Nahrung / 359. sein Nest / 359. wie viel er Junge bringet. 359
Blauling / Bolchen / Bratfisch / Albula cœrulea. 306 ist der beste Schweitzerische Fisch / 306. wo er gefangen wird / 306. wann er gefangen wird / 306. welches die bösen Böcke / 260. leben nicht lang / 259.
die Böcke / wann man sie schneiden soll / 260. ihre Speise / 260.
der Nutzen von dem Bock / 260. es dienet das Blut / 260. die Scham / 260. das Fell / 260. das Fleisch / 260
Blick oder Roth-Augen / 307. hat die bitterste Galle / 307. haben unterschiedliche Namen von ihrem Alter / 307. unter diesen Fischen ist kein Milcher zu finden / 307.
Bohnen / welchen Grund sie lieben / 39. wann sie gepflantzet werden. 39
Herbst-Bohnen sind die besten / 39. muß der Mond in Acht genommen werden bey den Säen / 39. solche lange zu erhalten. 40
Bohnen vor dem Wurm erhalten / 40. wie sie zu bannen. 21.
Bohnen-Saat. 6
das Brach-Felds Nahmen / wo er herkommen / 6. was auf dieses Feld gesäet wird. 6
Brachsmann / Cyprinus Latus. 303. ist den Karpffen / am Geschmack gleich / 303. das Mittel-Stuck ist das beste Stuck davon. 303
Brach-Vogel / 324. sind davon etliche Geschlechte / 324. die Keil-Hacken / die Saat-Heuer / die Dittgen. 324
von dem Brau-Haus / 54. von dessen Stelle / 54. die Lufft muß man darein nicht erdulten / 54. die Gewitter thun Schaden / 54. auch das Schiessen

mit den Stucken/ 54. wo der Kessel zu stehen kommt/ 54
zum Brauen zugehörige Stäcke/ 45. wird absonderlich dabey die Reinigkeit erfordert. 45
Brust-Riemen. 118
der Buxbaum/ 334. man soll ihn wohl erwachsen lassen/ 334. er treibet nicht hoch/ 334. trägt schwarze Beer/ 334
Butter/ wie solche die Schweitzer bereiten/ 242. gelbe Butter durch das gantze Jahr zu holen/ 243. wann die Butter nicht will zusammen gehen/ 243. wie man helffen soll. 243
Calecutische Hüner. vid. welsche Truthüner.
der Canari-Vogel/ 363. dessen Name/ 363. die gestalt und Farbe/ 363. sind unterschiedlicher Art/ 363. ihre Speisse/ 364. solche lange zu erhalten/ 364. lieben den Zucker/ 364. ihr anmuthiges Gesang/ 364. lernen Lieder pfeiffen/ 364. lernen der Nachtigall ihr Gesang/ 164. solche zahm zu machen/ 364. bey Nacht singen lernen/ 364. wie das Zusammenwerffen geschiehet/ ibid. 365. Gabriel de Callagne von der Sonnen-Blumen ungemeine Kräfften. 33
Cisternen zuzurichten daß sie Wasser halten. 326

D.

Von Dachsen/ 346. wo sie liegen/ ibid. ihre Nahrung/ ibid. wann er ranzet/ ibid. solche zu fangen/ ibid.
die Dresch-Tenne/ und Dreschung des Getraids/ 42. wann man anfängt/ ibid. woraus die Tenne geleget/ ibid. was recht ausgedroschen heisset/ ibid.
der Drescher verbottene Griffe. 43
was bey dem Dreschen ein fleissiger Verwalter in Acht nehmen soll/ ibid.
der Schaden im Dreschen/ ibid. das ausgedroschene muß umgewendet werden. 44
im Dreschen bestehet gute Wissenschafft.
bey dem Dreschen bedienen sich die Knechte grosse Verwegenheit im Futter schneiden. 43
das Dreschen soll ein Vorwercks-Mann wohl verstehen/ 44. auf das Ausklopffen sehen/ 7. wochentliche Aufzeichnung darüber machen. 7
der Dinckel/ wann er muß gesäet werden. 6
der Dungung Nutz/ woraus er bestehet. 33

E.

EJchen säen/ 329. der Eichen-Baum darff nicht beschnitten werden/ 329. kommt aller Orten auf. 300
von dem Einhorn/ 364. wie solches gestaltet/ ibid. wo es anzutreffen/ ibid. gesellt sich gerne zu den Pferden/ ibid.
Eich-Vogel/ 323. wie er gestaltet/ ibid. hat schöne Federn/ ibid. wo sie ihre Brut halten/ ibid. ihre Speisse/ ibid. wo sie sich aufhalten/ ibid.
Elbritz/ 307. ist ein kleiner Fisch/ ibid. soll alle vier Wochen laichen/ ibid. wo man sie antrifft/ und wie sie gefangen werden/ ibid.
Ellern Holtz/ 326. wo es gerne wächset/ ibid. dienet zum Brennen/ ibid. machet dauerhaffte Kohlen/ und dauret in Wasser-Gebäuen/ 326. hat keine besondere Frucht/ ibid. ist der Zeißlein Speiß. 326
von den Endten/ 271. wo sie sich aufhalten/ ibid. ihre Speisse im Winter/ ibid. legen viel Eyer/ ibid. vermehren sich sehr/ ibid.
wilde Endten/ 320. deren Natur und Eigenschafft/ ibid. haben eine gesunde Speise/ ibid.
die zahmen Endten/ 320. sind schädlich zu geniessen/ 321. die Ursach/ ibid. haben unterschiedliche Namen. ibid.
See-Rachen/ eine Art von Endten/ ibid. wo sie erzogen werden/ ibid. thun grossen Schaden in den Wassern/ ibid. halten im Schuß nicht. 321
gemeine grosse wilde Endten/ 321. ernehren sich von dem Fischfang/ ibid. wo sie ihre Jungen ausbruten/ ibid. wie sie ihre Junge äzen/ ibid. wie ihr Zug geschiehet/ und wie die Eyer aussehen/ 321. woran der Andt-Vogel erkannt wird. 321
Schnabel-Endten/ wie sie mit jenen kommen. 321
Pfeiff- und Speck-Endten/ 321. ihre Gestalt/ 321. haben ein gut Fleisch. 321
wilder Endten-Fang/ 321. wann er geschichet/ ibid. wie er angestellt wird/ ibid.
wild erzogene Endten fliegen weg von ihrem Herrn/ 321. solches zu verwehren/ ibid.
wie man wilde Endten und Gänse mit einem Roß beschleichet. 322
wie man die wilde Endten am Rhein-Strohm fänget/ ibid.
wie Herr Colerus die wilde Endten fangen lehret/ ibid.
viel wilde Endten fangen/ 322. wie der Habicht darzu angelocket wird zu Hause/ ibid.
Endten mit dem Habicht zu fangen. 322
die Erbsen/ wie solche reichlich zu bauen/ 21. die Zeit. 6
Erdbeben/ was sie bedeuten. 23
der Eschbaum/ 326. ist ein zähes Holtz/ den Wagnern dienlich/ ibid. die Frucht davon/ ibid.
vom Eschbaum der Schafft/ 377. des Baums Krafft wider die Schlangen/ ibid. wunderbare Tugenden und Kräfften von diesem Baum/ ibid. was man aus dem Safft zurichten/ ibid. solches ein gantzes Jahr conserviren/ daß er gut verbleibet/ 377
die Eule/ Noctua, 349. ist unterschiedlicher Art/ ibid. ihr Namen/ ibid. soll wider den Hagel dienen/
Eyer lang und gut auf zu behalten. 267
Eyer mit Farben zu sieden/ und weisses Blum-Werck darauf. 267
Eyer die gefärbt/ darauf beliebige Schrifften zu machen/ ibid. auch Figuren darauf zu reissen und zeichnen/ ibid.
bundfärbige Eyer zu sieden/ 267. auf eine andere Art/ ibid.
Eyer blau zu sieden. 267
Eyer roth zu sieden/ ibid.
Eyer bringen das abgestandene Getränck wiederum zu recht. 59

F.

DEr Falck/ Falco. 348. wo er sich aufhält/ ibid. dienet zum Lerchen-Fang/ ibid.

des Falconiers und Habichters Amt/351. wie er von Natur soll beschaffen seyn/ ibid. zuforderst unverdrossen/ ibid. soll die Vögel wohl erkennen lernen/351. in derer Wartung Sorgen gebrauchen/ ibid. was er in Bereitschafft haben muß/ 351. wie er die Falcken tragen soll/ 352. wie er die Falcken zum Feder-Spiel angewehnen soll/ ibid. was man zu Feld vor Bereitschafft haben muß/ ibid.
die Fasanen/ wie man sie fängt/ 353. 354. die Namen/ 354. seine Schönheit/ ibid.
Fasanen die zahm gemacht/ 354. werden in den Gärten erzogen/ 354. bruten ihre Jungen selbsten/ 354. was man ihnen in der Brut-Zeit giebet/ 354. das Wasser ist ihnen ungesund/ 354. die Fasanen-Gärten Zubereitung. 354
in der Paarung soll man sie nur beysammen in den Gärten lassen/ 354. von ihrem wohlgeschmackten Fleisch. 354
Fasolen/ wo sie gerne wachsen/ 40. wann sie gesetzt werden. 40
von der Federn unterschiedenen Art/ 270. deren Nutzen/ 270. deren Zubereitung zu den Betten/270. der Isländische Feder-Staub/ wie er zubereitet wird. 270
des Feldes Bestellung/ wie sie absonderlich abgetheilet/ 5. sind derer Abtheilung drey besondere. 5
Felchen oder Bolchen oder Blauling/307. der Felchen Ursprung/307. ist der besten Fische einer/ibid. Adel-Felchen/ 307. Grund-Felchen/ 307. das Felgen. 20
von der Färber-Wurtz/Radix, Rubiæ Tinctorum. 51
der Fichten-Baum/ 332. muß nicht beschneidelt werden/ 332. ist voll Hartz/ 332. die Gestalt des Samens/ 332. ist süssen Geschmacks/ 332. dessen Alter zu erkennen. 335
der Finck/ 368. derer unterschiedliche Gesang/ 368. 369
von mancherley Fischen/ 301. der Fische Eigenschafft und Natur/ 300. was die Fische vor eine Natur an sich haben/ 300. welche Fische fieberhafft sind/ 301. Fische die gebraten sind/ dienen zur Gesundheit. 301
der Fluß-Fische/ gegen den See-Fischen ihre Natur und Eigenschafft/ 301. Fische die hart und zähe/ und schleimigte welche die beste. 301
Schuppichte und schleimichte/ welche man wählen soll. 301
die hart-fleischichte/ weiß und subtileste Fische sind gegen den zähen Fischen zu geniessen/ 301. die Fische fürchten sich gegen dem Donner/ 301. welche unter den Meer-Fischen die besten/ 301. welche Fische aus dem Meer in die süsse Wasser tretten/ 301. wann die Fische gesund oder schädlich. 301
Kunst-Stücke/ Fische zu fangen/ 310. daß einem die Fische nachfolgen/ 309. 310. viel Fische zu fangen/ 310. Fische in tieffen Seen mit Händen zu fangen/ 316. wie solches kan bewerckstelliget werden/ 316. 317. wie die Fische vermehret werden/ 318
von der Fische Mängel/ 317. woher er entstehet/317. wie solchen abzuhelffen. 318
was ein jeder Fisch isset zu wissen. 308
was der Fische Athemholen seye/ 308. daß solche gewiß Athem holen. 308
die Fische sehen und hören gar scharff. 308
das künstliche Flügel- und Feder-Werck der Fische/ 309. dessen wundersame Bewegung durch den Schwantz. 309
die Fische haben keine Stimme. 309
der Wallfisch schreyet sehr. 309
von der Fischerey in genere, 294. bringt grossen Nutzen/ 294. ist ohne sondere Mühe/ 294. von der Gelegenheit/ 295. von der Dauerhafftigkeit/295. von der Proportion, 295. von dem Grund/ 295. von dem mit Sternen besetzten Wasser-Wehr/ 295. von den Rinnen/ 295. von derer Verderbung durch die Gewässer/ 295. von ihren Schleussen. 295
aus dem Fisch-Laich bald viel kleine Fischlein erlangen. 300
von der Fischerey in fliessenden Wassern/ 309. sind nöthig grosse Netze und Zug-Garn/ 309. Fischer-Kahnen und Wurff-Garn. 309
von der Fischerey in kleinen Flüssen/ 309. von der Fischerey in Wald-Bächen/ 309. die benöthigte Instrumenta darzu. 309
das Fischen mit den Reussen/ 309. sind unterschiedene Gattungen/ 309. woraus sie gemacht seyn/ 309. wie lang dieses Fischen währet. 309
von Fisch-Behältern/ 298. die Speisse in solchen vor die Fische. 298
zu Forellen-Bruten der Weyher. 299
Forellen/ Truttina, 304. sind köstliche Fische/ 304. haben vielerley Namen nach den Umständen/ 304. wann man sie fangen kan/ 304. sind lustige Fische/ 304. wo sie sich aufhalten/ 304. wie man sie fängt/ 304. ein gut Köder zu den Forellen/ 305. Forellen in der Menge zu fangen. 305
Fisch-Weide zu machen/ 315. ist eine sonderliche Machine von Gesträuch/ 315. läst sich in einem See-Weyher practiciren/ 315. noch eine dergleichen Art/ 315. Beden oder Port genannt/ 315. die Machine an sich selbst/ 315. deren können etliche gemacht werden/ 315. wie man die Fische in diesem Nest erschleichrt. 315
vom Flachs und dessen Zubereitung/ 42. Saat/ 42. und Arbeiten/ 42. dessen grossen Nutzbarkeit/ 7. das Lein-Oel aus dem Saam. 7
Forren-Behälter/ 289. deren Speisse/ 289. stillstehend Wasser ist ihnen schädlich/ 299. das Eys angenehm. 299
Forsterey-Regulen/ 337. was er das gantze Jahr verrichten soll/ 337. im Januario ibid. im Februario/ ibid. im Mertz/ ibid. im April/ ibid. im May/ ibid. im Junio/ ibid. im Julio/ ibid. im Augusto/ 338. im October/ ibid. im November/ ibid. im December/ 338
was denen Forsten schädlich/ 338. sind die Fuhrleute/ ibid. das schädliche Abhauen/ ibid. Feuermachen/ ibid. die unrichtige Holtz-Begräntzung/ ibid. das hohe Abstammen der Bäume/ ibid. die Holtz-Marckungen/ ibid. die forstliche Servitut ist unterschiedlich/ 339. etliche erbliche/ etliche nur ad certum Tempus, & personas gerichtet/ 339. wel-

so in diesem dritten Theil der sechs letzten Bücher begriffen sind.

ches ein rechter oder limitirter Forst genennet wird. 339
wie der Forst aus dem Wildpret zu erkennen/ ibid.
Frösche/ 308. wie solche zubereitet werden zur Speise/ ibid.
das Frosch-Laich/ ibid. die Leber/ die hintern Beine/ die Gall und das Fett/ sind nutzlich/ ibid.
die Früh-Saat/ wann sie geschichet/ 22. die Mittel-Saat/ ibid. die Spathe-Saat/ ibid.
wann man die Frücht abschneiden und einernden soll/ ibid.
von der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit muthmassen. 23
die Fruchtbarkeit/ wie sie erkannt wird. 23
von dem Fuchs/ 343. ist ein sehr lustiges Thier/ ibid. wie er seinem Raub nacheilet/ ibid. weiß sich lüstig auf die Eichenbaum zu bringen. 344
Füchse zu fangen durch eine gebratene Katz/ ibid. auf eine andere Manier/ ibid.
Füchse zu fangen durch den Hanck-Hacken/ ibid. dadurch werden viel Füchse gefangen/ ibid. solche mit dem Netz fangen/ ibid. oder mit Schleiffen/ ibid. oder mit der Fuchs Armbrust/ ibid. in der Gruben bey den Jungen/ ibid. auch mit Fuß-Eisen/ ibid.
Füchse in einen Ort zusammen bringen/ ibid.
von den jungen Füllen/ 106. wie man solches aushöret/ die Füsse reiniget/ daß es feste Huf bekomme/ ibid. wann es in Mutter-Leib kranck wird/ ibid. wann es feiste Augen hat/ ibid. wann es die Gelbsucht hat/ ibid. wann die Gelbsucht steckt/ 107. wann es von Läusen s. v. verunreiniget ist/ ibid. wann es nicht stallen kan/ ibid. wann sich das Fülle von der Milch/ Wasser ꝛc. verfangen hat/ 108. wann es den Durchlauff hat/ 107. wann es die Würm beissen wollen/ 108. wann er beschriehen/ ibid. wann es von einem aufftigen Thier gestochen ist/ ibid. wann es die Räute hat/ ibid. wann es Bock-Füssig werden will. Eine Salbe davor/ 109. der Bock-Beinigkeit vorzukommen/ ibid.
Unheil wie die jungen Füllen gerathen.
Futter auf ein Ochsen das Jahr. 5
Futter auf ein Pferd des Tags. 5
Futter auf ein Pferd des Jahrs/ ibid.

G.

GAleni Meinung von Ursprung des Biers. 53
Von Gänsen/ 269. deren grosser Nutze/ ibid. die Leg-Gänse ihre Gestalt/ ibid. ihre Fütterung im Winter/ ibid. wie offt man sie berupfft/ ibid. solche in den Stuben zu bruten angewehnen/ ibid. behalten eine Brut-Stätte/ ibid. wann man ihnen die Eyer unterleget/ ibid. bruten keine fremde Eyer aus/ ibid. lieben ihre Jungen/ ibid. wie die brutige Eyer zu erkennen/ ibid. den Jungen im Austretten muß geholffen werden/ ibid. ihre Speise/ ibid. wie sie zur Weide anzugewehnen seyn/ 270. die gemeine Mastung. 270
die wilde Ganß/ 320. ihre Gestalt/ ibid. wie viel sie Junge brutet/ ibid. wie lang sie brutet/ ibid. ist ein wilder Vogel/ ibid. wo er sich aufhält. 320
von jungen wilden Gänsen ist ein grosser Nutz zu schaffen. 320
Gang-Fischlein/ 307. sind dreyerley Geschlechts/ ibid. eine grosse Anzahl deren wird gefangen/ ibid. sind gut gesotten/ gebraten/ und gebachen/ ibid.
die Gersten/ was es vor einen Grund erfordere. 21
die Gersten zu säen die beste Zeit/ 22. wie man sie sädet/ ibid.
ein Gersten-Büschel von 249. Stengeln aus einem Korn gewachsen. 32
Gesang-Vogel. 362
Geschirr zum Feld-Bau. 16
Getrayd-Maas. 4
der Geyer Vultur. 348. er ist von grosser Stärcke/ ibid. machet sich an den Menschen ohne Scheu/ ibid. seine Grösse ist ungemein/ ibid. ist unterschiedliches Geschlechtes. 749
die Gipffel von Tannen in das Bier gelegt/ dienen wider den Scharbock. 59
Gramen mannæ, wo es wächset. 40
die Graßmucke/ 361. ihre Grösse/ ibid. brutet besondere Eyer aus/ ibid. ihre Nahrung/ ibid.
Groppen/ Gobii fluviatiles, 305. sind wohl zu geniessen/ ibid. sie fressen sich selbsten an. ibid.
der Grünspecht/ 359. dessen Grösse und Farbe/ ibid.
das Grummet/ wann es gehauet/ und wie es zurecht geschafft wird. 8
von Grummet allein gefüttert/ stirbt das Vieh. 8
Grundeln/ Funduli, 305. diese Fischlein liegen auf den Grund/ ibid. sind wohl-geschmackte Fischlein/ ibid. wie man sie pflantzen soll/ ibid. wie sie gefangen werden/ ibid.
Grundeln/ wie man sie in Weyhern ziehet. 299
von Gurt. 118
von Mittel-Gurt. 118

H.

VOn Habern/ 34. von dessen Einsammlung. 34
der Haber/ wo er am besten aufkommt/ 21. solchen zu säen die beste Zeit/ 22. 35. das Dreschen und dessen Nutz. 35
der Habicht/ Accipiter, 348. wo er nüstet/ ibid. wie die Jungen gefangen werden/ ibid. siehet scharff/ ibid. wird theuer verkaufft/ ibid. wie sie ihre Junge ätzen/ ibid.
Hagendorn/ das Weisse und Schwartze/ 375. sind zum Ausbessern der Bäume zugebrauchen/ ibid. dessen sind dreyerley Geschlecht/ ibid.
ein guter Hahn/ wie er erkannt wird/ 266. wie viel Hahnen auf einen grossen Hof erfordert werden/ ibid.
der Hänffling/ 371. die Farbe/ ibid. die Jungen lernen das Gesang von denen Canarien-Vögeln/ ibid. bringt Ergötzung solches Gesang/ wie es anzustellen/ ibid. seine Nahrung/ ibid.
vom Hanff-Bau/ 41. wie der Acker darzu bereitet wird/ ibid. wie er gesäet wird/ 6. wann er gesäet wird/ 41. muß man ihn stauchen und rösten/ ibid. aus den Saamen wird das Oehl gepresst/ 41. 7. wie man nach den Dreschen damit verfähret/ ibid. dienet viel in der Haußhaltung/ ibid. worzu die ausgepressten Oehl-Kuchen nützlich seyn/ ibid. wo er gerne wächset. 21
von Haasen/ 345. wo sie sich im Sommer aufhal-

ten/ ibid. ihr Geeß/ ibid. welches im Winter/ ibid. wann sie rammeln/ ibid. wie man sie hetzt/ ibid.
der Hasel-Hahn und Huhn/ 357. ihre Gestalt und Farbe/ ibid. ihre Begattung/ ibid. bringt viel Jungen/ ibid. bleibt das gantze Jahr/ ibid.
Haußsperlinge/ 366. sind listige Vögel/ ibid. nehmen einen andern Gesang an/ ibid. wie man diejenigen soll ausfliegen lernen/ 367. 368.
was der Hauß-Vatter bey dem Acker- und Feld-Kauff/ oder deren Ererbung beobachten soll/ 3. von der Grunds-Beschaffenheit/ ibid. wie viel er das Jahr aussäen könne/ ibid. wie viel Sorten Getrayds das Land trägt/ ibid. dessen Gelegenheit/ ibid. wie die Feldungen im Grunde legen/ ibid. ob man demselben Schaden kenne begegnen/ wegen durchgehenden Land-Strassen/ Viehe-Trieb/ und anstossenden Feldern/ ibid. was er in specie vom Acker- Bau und Wiesen-Recht nöthig zu wissen habe/ ibid. wie er die Felder und Aecker um halb auslassen soll/ 9. soll die Aecker mit Zäunen verwahren/ 10. der Aecker und Felder Natur wohl verstehen/ ibid. soll die Jahrs-Zeiten/ Planeten-Tage/ an welchen man wieder pflantzen noch setzen soll/ wohl unterscheiden. 12
der Hecht Lucius, 302. ist eine gesunde Speise/ ibid. dessen Natur/ ibid. Grösse/ ibid. von ihme wird gebraucht die Gall/ ibid. Das Hertz/ ibid. die Zähne/ ibid. das Creutz-formirte Beinlein im Kopf/ ib. das Fett/ ibid. die Eyer/ ibid.
grosse Hechte in Teichen ziehen. 299
die Heck-Otter/ 374. derer Zubereitung zum Theriac/ 375. 376
das Herbsecken-Baum-Holtze/ 335. ist sehr hartes Holtz/ ibid.
von der Hetze/ 371. ihre Farbe/ Stimme und Geschrey/ ibid. lernen menschliche Reden und Stimmen/ ibid. ihre Häuser/ ibid. was es im Sommer frist. 372
Heyerling werden auch Eyle genannt/ 305. gebachen dienen sie in der Fasten/ ibid.
wie das Heu abgewartet wird auf den Wiesen. 8
Heyde-Korn/ dessen Säe-Platz/ 21. dessen Saat-Zeit. 6
das Heyde-Korn/ 37. welche Aecker darzu bequem/ ib. die Saam-Zeit/ ibid. das Stroh darvon giebt ein gutes Futter vor die Pferde. ibid.
der Himmlischen Zeichen Temperatur. 11
der Hirs/ wo er gerne aufgehet/ 2. dessen Saat-Zeit/ 6. wie das Wetter soll beschaffen seyn/ 6. wann er reiff wird/ 37. von Ausdreschen/ 38. giebt gute Kühe-Futter. 38
von Hirsen/ 340. dessen schönes Ansehen/ ibid. sind unterschiedener Arten/ ibid. werden die Jahr nach den Enden erkannt/ ibid.
von Hirschen die Artzeney/ 340. das Fleisch/ solches dienet der Gesundheit/ ibid.
das Hirsch-Horn dienet zu köstlichen Medicamenten. ibid.
das Cornu Cervi crudum, ist in vielen Kranckheiten verehrt/ ibid.
Cornu Cervi crudum in decoctis, und infusionibus gebräuchlich/ ibid.
das Cornu cervi Philosophice præparatum, oder ohne Feuer bereitet/ ist ein herrlich Mittel/ ibid.
die Hirsch-Gall-Art/ ibid.
der Hirsch-Horn-Spiritus Oehl und Saltz/ ibid. sind sonderbahre Medicamenta, ibid.
das sogenannte Hirsch-Kolben-Wasser/ ibid.
das Hirsch-Horn-Sältzlein/ ibid.
des Hirschen-Fell/ ibid.
das Hirsch-Creutzlein/ ibid. das Membrum virile, ib.
die Geburths-Theilen/ ibid. die Interiora viscera, uñ Blut maceriret/ und davon eine Essenz gemacht/ ibid. vortrefflich in Podagra.
das frische Hirsch-Hertz/ ibid.
die Hirsch-Thränen/ ibid. das Marck/ ibid. das Unschlit. ibid.
die Steine in des Hirsch Hertzen.
der Steine ex Utero, einer Hirsch-Kuhe/ ibid. der Schwantz soll giftig seyn. ibid.
was von den Hirschen in den Apothecken præpariret wird/ ibid.
wann diese Stücke alle an dem Hirschen am besten seyn/ ibid.
Hirsch-Esel/ wie man sie zumegen bringen kan. 229
wie sich eine Hof-Meisterin verhalten soll. 234
die Hohl-Taube/ 358. kommt der Ringel-Taube gleich/ 358. die Brut ist jener auch gleich/ ibid.
die Holtzung ohne Noth ist einen Eigenthums-Herrn höchst-schädlich/ 339. der Herrn Rechtsgelehrten Meinung hierüber/ ibid. JCti Limnæi Bestimmung/ ibid. Ihro Kayserliche Majestät ausgefertigter Befehl in dieser von Baum-Verwüsteren/ ib. die Schmeltz-Eisen- und Glaß-Hütten/ ibid. Holtz bedürffende Fabriquen/ Saltz-Sode/ Kohlen-Herde/ ibid. das Umhauen zu Mayen/ oder Tannen-Setzung/ ibid. alles Schaden verursachende Dinge.
das Holtz pflantzen/ 328. dabey ist die Beschaffenheit des Bodens zu observiren. 328
Holtz von mancherley Arten und Härte. 329
welches harte Höltzer seyen/ 329. deren sonderer Nutz zum Baurerck/ ibid.
von Holtz-Ruß/ 378. dessen sehr grosser Nutzen/ ibid. davon wird getrieben ein Oleum und Spiritus, ibid. dessen Gebrauch/ ibid. das flüchtige Saltzen grossen Tugenden/ ibid.
von des Honigs Natur und Eigenschafft/ 289. solches wird erkannt am Geruch/ am Geschmack an der Dichtigkeit/ oder Schwehre/ ibid. welches das beste/ und wie solches ausgenommen wird. 278
wie man das Honig schneidet und sammlet. 289
eine besondere Preß zum Honig-Schneiden/ 289. 290
das Honig erhält ein langes Leben/ 190. ist gut vor das Pfeiffen der Lungen/ 190. wer sich davor hüten soll/ 190. dessen Nutzen in der Apotheck und im Hauß. 190
von dem Hopffen/ 48. wie solcher fortgebauet wird/ ibid. wann man ihn abnimmt/ ibid. was weiter dabey zu thun/ ibid. wie er nach dem Abpflocken verwahret wird/ ibid.
die Hopffen-Stöcke soll man fleißig verwahren/ 49. ist grosser Vortheil dabey zu machen/ ibid.
Horbeln oder Bläßlein/ 322. dessen Gestalt/ ibid. wo

er seine Junge brutet/ ibid. wie viel er brutet/ ibid. ihre Speise/ ibid.
von Hühnern und Capaunen/wie solche zu mästen. 266
Hühner die bruten/ in Graß seyn/ wie viel man Eyer unterleget/ 266. wie lang sie bruten/ ibid. ihre Speise/ ibid. welche man vor gute Brut-Hühner erkennet/ ibid. wann die Hühner nicht legen wollen/ ibid. solche fett zu machen/ ibid. wann man die Hühner capaunet/ ibid. welche hierzu die besten. 267
Hühner von den Genssern und Bernern capaunet/ wie man sie soll fett machen. 266
daß die Hühner und Gänse von denen Füchsen befreyet seyn. 267
ein Huf Lands/ wie viel er Acker hält. 4
Huf-Schlags-Unkosten von 2. Pferden das Jahr. 5
von Hynden/ 264. deren sind vielerley Arten/ ibid. ist ein nutzliches und getreues Thier/ ibid.
Beschreibung eines wackern und muthigen Hunds/ ibid.
wie gute Hunde von Jägern anzugewöhnen/ ibid. wie sie bändig gemacht werden/ 265. wie solche an die Wölff anzugewehnen seyn/ ibid.
von Hunde Kranckheiten/ ibid.
einem wütenden Hund zu helffen/ ibid. wann sie böse triefferde Augen haben/ ibid. wann sie nicht fressen noch sauffen/ ibid. wann sie sich Dörner eingetretten haben/ ibid. wann sie auf der Jagd verletzt werden/ ibid. wann ihnen an den hintern Beinen Würme wachsen/ ibid.
vor die Räudigkeit der Hunde/ ibid. wann sie ausdorren/ ibid.
daß die Mucken die Hunde nicht beleidigen/ ibid.
ein junger Hund/ wie solcher auf die Wildprets-Witterung soll gearbeitet werden/ 340. was ihne von den Ferten ableitet/ ibid.
Leit-Hunde/ wann man sie im Sommer anführet/ 340. der Wind ist ihme schädlich/ ibid. das Haupt-Stuck an einem guten Leit-Hund/ ibid.

J.

Von des Jagens Unterschied. 339
was eine Haupt-Jagd genennet wird/ ibid.
das Bey-Jagen/ ibid.
die Heck-Jagd/ ibid.
von Iltis/ 274. ist schädlich den Bienen/ ibid. den Hühnern/ ibid. wie man solche fängt/ ibid.
Isidorus von der Begegnung des Wolffs. 342
Iterare ist ein Feld-Terminus. 14

K.

Von Käß und Butter. 242
Gewürtzte Käß. 292
Bellelay- und S. Blasii-Käß/ ibid.
Parmesaner-Käß. 242
Schweitzer-Käß zuzurichten/ ibid.
Schabzieger-Käß/ ibid.
Käse/ die hart und zähe sind/ mürbe zu machen/ ibid.
der Kalbenden Kühe Futter zu guter Milch. 240
der Kalbenden Kühe Futter und Tranck. 238
Kalbende Kühe/ und junge Kälber zuzuwarten. 240
der Karpff/ Carpio. 302. ist ein herrlicher Schuppen-Fisch/ ibid. dessen sind zweyerley Arten/ ibid. wann er laicht/ ibid. wie lang er laicht/ ibid. wie man leichtlich Karpffen mit dem Angel fangen kan. 302
daß die Karpffen nicht über die Garn springen können. 314
Karpffen/ so sich in Backen oder Löcher verschlossen/ zu fangen/ ibid.
Karpffen vor andern zu fangen/ 210. deren Mangel und Kranckheiten/ woher sie entstehen. 718
Kaul-Haupte/ 306. sind gesunde Fischlein/ ibid. ihre Gestalt und Grösse/ ibid. wann sie laichen/ ibid. wo man sie fängt/ ibid.
Kernbeisser. 361
Kibitz/ 324. ist der erste Vogel im Jahr/ ibid. beschützet seine Jungen/ ibid. wohnet in Sümpffen/ ibid. wann er brutet/ und wie viel/ ibid. ist delicat zur Speise/ wie auch dessen Eyer/ ibid.
Kautz und kleine Stein-Kautz/ 349. sind einerley Geschlecht/ ibid. wo sie sich aufhalten/ ibid. wie sie gefangen werden/ ibid.
Köder/ in gewissen Monathen zugebrauchen. 311
das Kappis-Kraut wird versetzt. 46
der Knechte Lohn das Jahr. 5
Kirschen-Pfropffen/ tragen das erste Jahr Frucht. 33
der Kohl-Kräuter Felder/ 45. wie gewartet wird. wo es aus dem alten Saamen wächset. 46
Kohl/ der krauß gefüllt ist/ 46. seine Natur/ ibid. erfordert Begiessens/ ibid.
der rothe Kohl/ 46. wo er aufkommt/ ibid.
der weisse Kohl liebet die frische Lufft/ ibid.
Köhl/ Möhren/ und rothe Ruben/ Zwiebles/ &c. wann man sie soll aussäen, 46
das Kopff-Rennen/ oder nach den Quintan zu rennen/ 155. ist ein Kopff von einem Menschen/ ibid. die beste Stösse/ ibid. die juste Stösse werden bezeichnet/ ibid.
das Korn in Aehren gesäet/ ist fruchtbarer als der Saame. 32
Korn-Würm/ und ander Ungezieffer von dem Getrayde abzuhalten/ 44. sechs gewisse Mittel dafür/ ibid.
Korn und Waitzen/ was es vor eine Erde liebe/ 21. die beste Zeit zu säen. 22
Koth-Jahr/ was das seye und heisse. 23
der Krammets-Vogel/ 360. wo er brütet/ ibid. wo er gefangen wird/ ibid.
die Kraut-Pflantzen/ wann sie versetzt werden. 6
von Krebsen. 311
die Fluß-Krebse sind die Roth- Schaaligte und Stein-Krebse/ ibid. die Zeit/ wann man sie fanget/ ibid. wie man sie fänget/ ibid. wie man sie in tieffen Wassern fängt/ ibid.
viel Krebse fangen/ 312. noch dergleichen lustige Art/ ibid.
der Krebse Gebrauch/ 312. dienen zur Speiß und Artzeney/ ibid. davon hat man Succum Cancrorum, ibid. Lapides Cancri, ibid. die Krebs-Schalen/ ibid. widerstehen dem Gifft/ ibid.
von Kreß und Fenchel erwächset Salpeter in Menge. 31
Kressen/ 307. sollen alle Monath laichen/ 397. wie man solche fänget/ ibid.

Kuckkuck/ dessen Gestalt und Nahrung/ ibid. Eyer/ ib. verändert sich nicht/ ibid.
der Kalbenden Kuh Futter und Getranck. 238
wie man Kalbenden Kühen und Kälbern warten soll. 240
der Kalbenden Küh Futter zu guter Milch/ ibid.
von denen Kühen und deren Kranckheiten/ 243. auch ihrer Wartung/ ibid. unterschiedene Nahrung der Kühe. 243
wie man die Kühe säubern soll/ ibid. wann man sie auf die Wayde läst/ ibid. was im Heumonath zu thun mit dem Futter/ ibid. was im Weinmonath geschehen soll wegen des vergiffstens/ 244. wann die Waide aufhöret/ ibid. wie offt man sie des Tages füttern soll/ ibid.
wann man die Kuhe zum Stier lassen soll/ ibid. wie lange sie kalben soll/ ibid.
Im May/ Brachmonath/ und Heumonath/ soll man die Kuhe zu dem Stier treiben/ ibid.
daß eine Kuhe nach Besteigung des Stiers bald empfange/ ibid. so sie den Haug hat/ ibid. wann sie das Fieber bekommen/ ibid. wann sie Wehthum im Leibe haben/ ibid. wann sie das Pleer oder Blatter bekommen. 245
so einer Kuhe die Milch bezaubert worden. 248
diese Kranckheiten begegnen Ochsen und Kühen zugleich/ 246. so sich die Hörner spalten oder schiffern/ ibid. so sie Schmertzen zwischen den Klauen haben/ ibid. so sie gründig und schäbig werden/ ibid. so sie von einen wütenden Hund gebissen werden/ ibid. von Schlangen verletzet oder vergifftet/ ibid. so sie von giffigen Futter geschwollen/ ibid. so sie von Wieseln gebissen/ ibid. von Mucken und Bremen gestochen/ ibid. von Nattern gestochen/ ibid. daß solche vor Kranckheit zu bewahren/ ibid. unbekandte Kranckheit zu curiren/ ibid. von der Thußligkeit/ 248. so sie bezaubert werden/ ibid. so sie gählings sterben/ ibid.
der Kühn-Baum/ 331. wo er gerne wächset/ ibid. dienet zu bauen/ ibid. wächset sehr geschwinde/ ibid. die grosse Bau-Höltzer soll man nicht bald ausziehen/ ibid. dessen Ursach/ ibid. warum es zum öfftern verdirbt/ 332. wo des Baums Saame stehet/ ibid. soll nicht beschnitten werden in der Jugend/ ibid. das Wild bringet den jungen Bäumen grossen Schaden/ ibid. wird zu Röhren gebraucht/ ibid.

L.

Von der jungen Lämmlein Wartung/ 254. wann man sie beschneidet/ ibid.
von den Kranckheiten der Lämmer. 256
so die Lämmer durchfahrig seyn/ ibid. wann sie giffti-ge Kräuter gefressen haben/ ibid. wann sie gründigte Mäuler bekommen/ ibid.
der Lantzierer Amt im Krieg. 154
durch das Lantzen-Brechen waren vor Zeiten die Tournier angestellt/ ibid.
der Leim-Baum/ 331. ist dem Ulm-Baum gleich/ ibid. dessen bedienen sich die Geigenmacher/ ibid.
früher Leim/ wann er muß gesäet werden. 6
der Leim-Saamen/ wo er gerne wächset/ 121. bey was vor Wetter. 6
die Lerche/ 368. pfeiffet allerley Lieder/ ibid. ist der erste Frühlings-Vogel/ ibid. sind wohl zu unterscheiden/ wo sie bruten/ ibid. ziehen in grosser Menge/ ibid. bruten zweymahl/ ibid. ihre Nahrung/ ibid. wie sie gefangen werden. ibid.
der Linden-Baum/ 333. treibet sehr um sich herum/ ibid. die Gestalt des Saamens/ ibid. die Blühe ist sehr anmuthig/ ibid. zur Artzeney dienlich/ ibid. den Bildhauern und Drechslern Hand-bequem/ ibid. ist dauerhafft vor der Fäulung/ ibid.
die Linsen/ wie sie zu bauen. 21
Linsen Saat-Zeit/ 6. welche Aecker man darzu gebrauchet/ 37. die Saamen-Zeit/ ibid. wann sie reiff werden/ ibid. Nutzen davon vor das Vieh/ ibid.
von dem Luchs. 343
wie der Luchs dem Wild mit Listigkeit nachstellet/ ibid. wie viel sie Junge bringen/ ibid.
wann sie dem Luchs beylegt/ ibid. wo sie ihre Jungen aufbringet/ ibid.
Lufft-ziehender Salpeter/ 30. solches geschiehet auch durch Saam-Körner in Salpeter angesetzt. 30
Lufft-Magnet aus den calcinirten Kiesel-Steinen. 31

M.

Mäuse zu vertreiben/ 272. solche auszurotten/ ibid.
Feld-Spitz und andere Mäuß zu tödten/ 272. was ihnen sehr zu wider/ ibid.
daß die Mäuß dem Getraid keinen Schaden thun. 272
von der Mäuse ihren Nutzen in der Medicin. 273
ist nützlich die gantze Mauß/ 272. die Asche davon ibid. der Koth/ ibid.
Spitz-Mäuß/ wie sie in der Artzney zu gebrauchen. 273
von dem Maltz und dessen Bereitung/ 55. woraus es bestehet. 55
was das beste Maltz seye/ 55. die Zufälle in der Gährung/ ibid. wie zu helffen seye/ ibid. wie viel man zum Mittel-Bier nimmt. 55
Mandel-Kröhe oder Blarack/ 360. dessen Gestalt und Grösse/ ibid. wie er sich ernehret. ibid.
von Marder/ 344. wo er sich aufhalt/ ibid. ihre Nahrung im Wald/ ibid.
Mastung/ die geschwind fett macht/ bey dem Rind-Vich/ Hühnern und andern Thieren. 264
von Maul-Thieren/ 229. ihr Herkommen ist von uralten Zeiten/ ibid. welche mit einander erzogen werden/ ibid. die weisse sind rahre Thier/ ibid. wie es mit dem Belegen beschaffen/ ibid.
Maul-Thier von einem Ochsen/ ibid.
eines Mayer-Hunds rechte Gestalt. 249
eines Mayerey-Verwalters Amt und Gebühr in der Haußhaltung/ 233. wie er soll der Gestallt nach beschaffen seyn/ ibid. soll von des Grundes guten Verstand haben/ 233. von einem guten Namen/ ibid. arbeitsam und nüchtern/ 234. soll gegen Jederman freundlich seyn/ ibid. was ihme verbotten/ ibid. wie er seiner Arbeit/ Vieh abwarten soll/ ibid. den Knechten und Mägden den Lohn nicht abbrechen/ ibid.
Meissen-Mönche. 365

so in diesem dritten Theil der sechs letzten Bücher begriffen sind.

die Meer-Amschel. 323
bey der Melckerey / was das gantze Jahr zu thun / 238. im Januario / ibid. im Februario / 239. im Martio / ibid. im April / ibid. im May / ibid. im Junio / ibid. im Julio / ibid. im Augusto / ibid. im September / ibid. im October / ibid. im November / ibid. im December / ibid.
wie man die Melck-Küh wintern und füttern soll / 238. ihre Winter-Speise / 238. ihr eigentliches Futter. ibid.
Henric. Meibomu. Tract. de Cervis. 63. 64
das Messelne Holtz / 330. wo es zu finden / ibid. ist unartig / kropffigt / ibid. wozu es zu gebrauchen schicklich. ibid.
woraus die Milch bestehe. 242
die Milch-Kannen / wie man sie erhalten / die Milch verwahren soll / ibid. ein Rauch. ibid.
daß die Milch sich in Töpffen nicht verwandle. 241
was gut mistet. 18
guten Mist machen. 19
ein Miß-Jahr oder unfruchtbar Jahr / 23. aus dem Frost / Reiff und Thau / ibid. aus überflüssigen Regen / ibid. von Regen in der Blühe / ibid. viel Nebel / ibid. viel Hagel / starcke anhaltende Nord-Winde / ibid. am Uberfluß der Buchen und Eichen / ibid. die reissende Winde / wann das Getraid blühet / ibid. Frost / ehe zeitig das Getraid wird / ibid. Schauer-Wetter / ibid. durch das stinckende Thau-Wasser / ibid. wann die Rosen zweymal blühen / ibid. wann die Kinder pocken / wann die Sud-Wind ohne Regen wehen / ibid. wann die Vögel todt von der Lufft fallen / wann nichts geführt. 23
die Monds-Brüche sind bey den Säen und Pflantzen zu mercken und zu meiden. 12
die Muscheln / 308. haben ein Leben an sich. 308
Muschel-Schalen sind ein Præciputans-antifebrile. 306

N.

DJe Nachtigall / 362. wie sie eingesperrt werden / ibid. wie lang sie wohl singen / ibid.
daß sie zu Nacht schlagen / 362. wie sie bruten / ibid. das Weiblein nimmt der Canarien-Vogel an / ibid.
mit der Nacht-Schur / Hechte und andere grosse Fische zu fangen. 311
die Nase / Naso, 304. wird von den Riessel also benahmet / ibid. Herr D. König lehret einen Phorphorum aus diesem Fisch zu machen. ibid.
Neun-Augen / Lampreta fluviatilis, 306. hat neun Löchlen / dadurch er Lufft schöpfft / ibid. dessen Namen / ibid. ist ein wohlgeschmacker Fisch / ibid. wann sie gut sind / ibid.
Neuntödter / 356. deren sind unterschiedliche / ibid. lassen sich auf die Vögel abrichten / ibid. machet allerley Vogel-Gesang nach. ibid.
Nuß-Hayer / 360. dessen Farb und Gestalt / ibid. wovon er seine Nahrung nimmt / ibid. weiß unter dem Schnee die Felder zu finden / ibid. wo er seine Brut leget / ibid. wie viel er Junge bringt / ibid.

O.

DJe Ochsen zu warten / und von derer Kranckheiten. 244
Ochsen bald feist zu machen / 244. wann sie nicht fressen wollen / 244. vor die Augen-Geschwehr / 245. so sie den Frosch unter der Zungen haben / 244. so sie die Dürr-Maden haben / 244. wann ihme Nasen und Maul erkalten / ibid. vor das Rotzen und Schöbigkeit / 244. vor das Husten / 245. so ihnen Lunge und Leber faulet / 245.
wie man erkennen kan / daß die Ochsen mit der Stertz-Seuche behafftet seyn / 246. wie ihnen zu helffen / ibid. wann sie sich am Leibe Wund ziehen / ibid. wann sie die Schuldern verruckt haben / 247. so er eine Ader verzuckt hat / 246. wann sie nicht harnen können. 246
eine Ohr-Eul überwindet einen Adler / 349. ein besonderer Kampff dieser beeden Raub-Vögel / ist merckwürdig. 349
von dem Otter. 346
wann die Otter rautzet / 346. wie lang sie gehet / ibid. dessen Gang. 346

P.

DEr Papageyen / 372. derer Grösse / Art und Schönheit / 372. Unterscheid an Farben / 372. ihr Geschrey Parroquet genannt / 372. Fressen / 372. Artzeney / 372. werden nur halb zahm. 372
von dem Paradeiß-Vogel / 346. er wird todt gefunden / ibid. wie er gestaltet / ibid. ihre Vermehrung ist wundersam / ibid.
der Persich / Perca, 302. dessen Gestalt / 302. ist nützlich zur Speiß und zur Artzeney / 302. ist ein fressender Fisch / 306. dem Hecht angenehm / 302. ist sein Artzt / ibid. wie er sich vermehret / 302. hat mancherley Nahmen / 306. ist streitbar / 306. wann er laicht / 306. wie er gefangen wird / 306. der Stein davon hat grossen Nutzen in der Artzeney. 306
von der Pferde Adel. 71
von der Pferde Alter besondere Abmerckung / 84. aus den Augen-Gruben / 84. aus den Kinbacken-Bein / ibid. von der Haut / die über die Ganessen gezogen / ibid. Aus den vordern Zähnen / ibid. aus den grauen Haaren über den Augen-Braunen / ibid. aus dem Gaumen oder Rachen. 85
von der Pferde Alter auf Spanische Weise gerichtet. 85
von grau-Schimmel Alter nach der Farb. 85
von Alter der Pferde / durch Erkänntnüß der Zähne / 83. wiewol solches nicht allerdings richtig / ibid.
die gewisse Erkanntnuß des Pferds Alters zu wissen. 83
von Alter der Pferde zu urtheilen durch die Milch-Zähn / 83. in welchem Alter sie die Zähne schieben. 83
ein Pferd nach dem von 6. Jahren zu erkennen / aus den Zähnen / 83. durch deren Ausschielen / ibid. und wie die Zähne vollkommen werden / nach dem

Alter / ibid. werden gerne blind durch das Ausschieben / ibid.
ein Pferd von 8. Jahren durch ihre Zeichen zu erkennen. 83
wie alt die Schuhl-Pferde seyn sollen / ibid. wie alt sie zum Krieg seyn sollen/ ibid.
die Zeit die Pferde abzunehmen und aufzustellen. 110
von der Pferde Alter und langen Leben / 82. Bucephali Alter / ibid. Caroli VIII. Pferd / wie lang er solches gebraucht hat/ ibid.
eines Ritters Pferd lebet 70. Jahr ꝛc. ibid.
von der Pferde Eigenschafft und Natur / 74. von ihrer Hoffahrt und Schuldigkeit / 89. List / 79. Stärck. 79
welche Pferde hochmüthig. 80
hitzige Pferde sind zu vertragen. 80
von der Pferde Gliedmassen / den Kopff betreffende/ 75. als da sind die Ohren / ibid. die Nasen-Löcher / ibid. die Lefftzen / ibid. die Laden / ibid. der Rachen / ibid. die Zähne/ die Milch-Zähne/ ibid. Hacken-Zähne / ibid. deren Zahl/ ibid.
der Pferde Halß / 75. an solchen die Möhnen / ibid. der Wieder-Riß/ ibid.
die Schulder / 76. die Brust / die Brust unterhalb der Kehle / ibid. der Rucken / 76. die Nieren/ ibid. die Rippen / ibid. der Bauch / ibid. die Flancken / ibid. die Hancken / ibid. die Crouppe, ibid. die Schuldern / daran die Elenbogen / 76. der Kögel / ibid. das Knie / ibid. das Schienbein / die Köten / ibid. der Fessel / ibid. die Krohne / ibid. im Fuß ist der Strahl / 76. die Sohle/ 76. der kleine Fessel / 76. die hindere Schenckel / davon die Bein / 76. der Hacken oben auf der Crouppe, 76. die Leiste / 76. die Knie-Kehle / 76. das Gelenck an der Knie-Kehle / ibid. der Satt / ibid.
von der Pferde Nutzbarkeit / 72. von ihnen ist nutzbar die Haut und Haar / ibid. dienen mit ihrer Geschwindigkeit dem Post-Wesen / 72. andere Nutzbarkeit mehr. 72
von guten natürlichen Aspecten der Pferde. 77
von der Pferde Aufmerckſamkeit oder Reminiscentia, 77
der Pferde Demuth ist verwerfflich. 80
von der Frömmigkeit und Treue der Pferde / 81. Exempeln hiervon / 81. Exempel eines untreuen Herrn seines getreuen Pferds. 82
von der Furcht der Pferde gegen ihren Herrn. 78
von der Pferde Gedult. 80
von der Pferde Gelerigkeit / 77. lernen allerley Sprachen / 77. verstehen ihre Nation-Sprach. 77
von der Pferde Gehorsam. 77
von der Liebe der Pferde gegen ihren Herrn. 78
Aus Liebe hungert sich ein Pferd zu todt wegen seines Herrns. 78
von der Liebe der Pferde gegen ihr Geschlecht. 77
von der Rache der Pferde / 81. wider ihrer Herren Feinde. 81
von der Pferde Tapfferkeit / 81. wohero solche Eigenschafft entspringe. 82
von der Pferde grossen Verstand. 77
von der Pferde Warnung vor künfftigen Unglück/ 81. dessen gewisser Beweiß. 81
von dem guten Willen der Pferde / 81. Ist die allerschönste Eigenschafft. 81
von der Wissenschafft der Pferde von zukünfftigen Schlachten. 81
von der Pferd-Stimme und Sprach / 77. solche wird in der H. Schrifft deutlich angezeiget. 77
durch die Stimme des Pferdes/ wird Primislaus zum König erwählet. 77
der Pferde Schreyen bedeutet sonderliche Omina. 77
von der Pferde Unterschied / 86. wie solche Kennzeichen zu bemercken / 86. die general Eintheilung ist diese. 86.
Ungarische Pferde / 86. sind von der Mittel-Gattung. die Slavonische / Croatische / Zockische und Karst-Rosse / werden vor die beste gehalten. 86
Teutsche Pferde / 87. sind belobte Pferde / 87. wird die Spessatische Stutterey Sr. Churfürstlichen Gnaden von Mayntz sehr gepriesen. 87
die Saltzburgische-Pferde werden vor die beste gehalten / 87. sind gute Kriegs-Pferde / und dauerhafft. 87
von Frießländischen / Holländischen / Flämmischen und Dähnischen Pferden. 87. 88
von Böhmischen / Mohrischen / Pollnischen und und Moscowitischen Pferden. 88
von Spanischen Pferden / von dieser Art sind die Bastarte / die Gerellen und Villaru. 88
die Spanische Pferde sind dichtig vor Könige und Kayser / 88. haben einen stoltzen Gang / 88. die edelsten und besten sind aus dem Gebürge Marto und Jean, die allerbeste von Cardona und Molina. 89
von Welschen Pferden sind die Corsieri, Genetti del Regno. Da du Selle pag. 9. Frantzösische/ Englische und wilde Pferde. 89. 90.
von Türckischen Pferden/ 90. welche die besten / 90. werden alt/ ibid. sind zum Kriegs-Diensten sehr dauerhafft. ibid.
die Persianische Pferde / 90. deren sind zweyerley Gattungen / ibid. ihre Gestalt / 91. ihre Eigenschafften. ibid.
die Asiatische Pferd. ibid.
von Arabischen / Morischen / Tartarischen Pferden/ ibid. werden besonders belobt/ ibid. sind tapffere Pferde / welche wohl angehen / ibid. erretten ihre Herren / ibid. sind nicht dauerhafft zum Reisen / ibid. deren Kranckheiten werden alle durch das Feuer curiret. 92
vom Unterschied der Pferde/ nach den Hals betrachtet. ibid.
Pferde/ die man Hirsch-Hälse nennet/ ibid. ihre besondere Natur/ ibid. werden gar mässig erzogen/ ibid. enthalten sich selbst des überflüssigen Futters/ ibid. trincken nicht in der Erhitzung/ 93. lassen die Zaumungs-Mittel nicht zu/ 94. sind hitzig in dem Avanciren / ibid. erdulten keine Mund-Stuck/ Cap-Zaum/ noch Spring-Riemens. ibid.
Schweins-Hälse / ibid. sind schwehrlich mit ihren

so in diesem dritten Theil der sechs letzten Bücher begriffen sind.

Köpffen in die Höhe zu bringen / ibid. werden zu einem schleinigen Schritt gar bald gebracht. 95
Schwanen-Hälse / 95. ihr Temperament ist sehr gut / ibid. die Form und Gestalt von schöner Eigenschafft. 95
von Unterschied der Farben an den Pferden. 97
von der braunen Pferde Farb / ibid. ist unterschiedliches Liechts / als Liecht-braun / Gold-gelb / oder Gold-braun / ibid. Kirsch-braun / ibid. Castanien-braun / ibid. dunckel-braun / ibid. schwartzbraun. ibid.
von grauen Pferden. 97
von weissen Pferden / 98. weisse Pferde haben die Heyden ihren Göttern zugeeignet. ibid.
Stichel-haarigte / oder Hecht-graue Pferde. ibid.
Fliegen-Triefen. ibid.
Apffel-graue. ibid.
der Roth-Schimmel / der Schwartz-Schimmel. ibid.
von Fuchsen / 98. deren findet man die Liecht-Fuchsen / ibid. Roth-Fuchsen / ibid. rechter Fuchs / ibid. Schweiß-Füchse / ibid. von Rappen / ibid. die die Maus-Farbe / ibid. die Liecht-Schwartze / ibid. die Kohl-Schwartze / ibid.
von Schecken. 99
von weissen Zeichen am Pferden. 99
von blassen und weissen Füssen am Pferden / 100. das beste Zeichen / ibid. so der Rechte allein weiß / ibid. so der Lincke vordere weiß / ibid.
von der Pferde Mängel / Ungestalt und Laster / 100. als da sind: Die Ungestalt des Leibes / 101. die angebohrne Kranckheiten / ibid. so sie sich baumet / ibid. wann sie kollern / ibid. so es leicht schläget / ibid. wann es untreu ist / ibid. so es stehtig ist / wann es sich in das Wasser leget / ibid. die das Wasser scheuen / 105. Sporn-flüchtige / ibid. Sporn-scheue / ibid. die keinen Sporen achten / ibid. die nicht auffsitzen lassen. ibid.
von den Mängeln der Pferde / der hintern Beine / abwärts des Knies / 164. wie der Schenckel solle beschaffen seyn / ibid. wie man den Fehler daran erkennen kan. ibid.
Gräten am Füssen / ibid. ist ein übler Zustand. ibid.
grosse Wartzen am Füssen. 165
Wartzen am Strahl / 165. sind übel zu heilen / ibid.
Wartzen am gantzen Leib. ibid.
Schrunden. ibid.
andere böse Mängel mehr / 166. für solche alle sind die Roß-Händler nicht gut. 166
über Köhde geschossen / davon das Pferd auf der Zähen stehet / zu helffen. 172
vom Vernageln / 172. was davon für Unfälle entstehen können / 173. ein gutes Mittel dafür / ibid. wie im Vernageln zu procediren. ibid.
von den Wunden auf der Köhden / und Aderichten Gliedern / 171. eine gewisse Hülffe dafür / ibid. andere Zufälle. 171. 172
Schmertzen-stillende Mittel / bey solchen Zuständen dienlich. 172
von unterschiedenen Dingen / die von den Pferden eingetretten. 173
von grossen Nägeln und Stumpen / die sich die Pferde eintretten / ibid. dadurch entstehet grosser Schade / ibid. wie leichtlich zu helffen / 174. ist aus dem Unterschied der Materie von dem Schaden zu urtheilen / ibid. was man den Pferden für Futter geben soll in diesen Schäden. ibid.
wann der Nagel an einem gefährlichen Ort stecket / 174. ein dienliches Pflaster hierzu / ibid. und Medicamenten. ibid.
so dem Pferd ein Bein-Sprößlein abzulösen / 175
eine hierzu nutzbare Salbe von Villegunayne, ibid.
noch eine köstliche Salbe / bey Beschädigung der Pferd an den Füssen / bey eingetrettenen Nägeln. 176
von allerhand Huf-Zuständen. 218
von bösen Wassern / 218. 165. was es eigentlich seye / ibid. ist anfänglich leicht zu curiren / ibid. eine Salbe / dieses Wasser auszutrocknen. 218
von den Igels-Hufen. 219
Hahnen-Huf / Igel / Steltz-Fuß. 219
von den Streubigten / und Igels-Hufen. 219
Eyter im Huf / 219. wie es ausbricht. 219
erhitzter Huf. 219
wann der Huf abgehet. 220
von dem abgelösten Huf. 220
wann die Haut vom Preiß löset. 220
Voll-Huf. 220
zerschrundener Huf. 220
den Huf zu stärcken. 220
von den Schrunden. 221
für die Schrunden in die Länge. 221
von den überzwerchen Schrunden. 221
von dem Durchfaulen und Schrunden. 221
von den Schwammen und Maucken. 221
das sicherste Mittel dafür. 222
Streich und Anstossen / 222. ist gefährlich im Winter. 222
im Fössel Löcher. 223
Auskögeln / 223. wie man helffen soll. 223
Kern-Schwinden. 191
von zerquetschten und zerbrochenen Beinen der Pferde. 223
von Horn-Beschädigungen und Durchfaulen / 223. sind gefährliche Beschädigungen / 223. erstrecken sich biß auf die Sennen / 224. erfordert besondere Wissenschafft und Fleiß / ibid. wie diesem Ubel abzuhelffen seye. 224. 225
von Horn-Klüfften und gespaltenen Füssen / so Ochsen-Füsse genennet werden. 225
wo sich diese Klufft anfänget. 225
welchen Pferden die Horn gerne klüfften. 225
wie man dargegen seyn kan / ibid. mit Scheid-Wasser / ibid. oder feurigen S. Eisen / ibid. die beste Vorsorge. 226
wann das Pferd das Horn zerstossen. 226
wann das Horn abtretten will. 226
da die Sohle dem Pferd neulich abgegangen. 226
das Horn wachsend zu machen. 226
Art und Manier / die Pferde faist zu machen. 156
ein besonderes darzu dienliches Mittel. 156
ein Tranck von Gersten-Mehl / ibid. noch drey andere besondere Mittel. ibid.
die Kennzeichen / welche Pferde man durch Grüne erkühlen und purgiren soll. 157

unter-

unterschiedener Oerter Manier / die Pferde zu purgiren / 157. der Unterschied im Purgiren / ibid. das übliche Purgiren der Pferde in Barbaria und Spanien / ibid. Item / der Italiäner Manier / ibid.
Præservation für die Pferde / mit Purgiren und Clystiren. 179
die Purgation ist bey den Pferden gefährlich anzubringen / 179. wie solche anzustellen / ibid. wann solche anzustellen / ibid. ist auf die Natur und Complexion des Pferds zu sehen / ibid. geschiehet im Abnehmen des Mondes / ibid. in einem feuchten Zeichen / ibid. schädliche Zeichen / ibid. die Proportion der Purgation muß sich nach dem Zustand vereinbaren / 180. purgirende Medicamenta, ibid. Pillen / die Feuchtigkeit der Pferde zu purgiren. ibid.
Lattwergen / die Pferde zu purgiren. 180
Mittel / welche das Phlegma oder Schleim purgiren. ibid.
Mittel für die Darm-Gichter. ibid.
krancken Pferden / die nicht fressen wollen / ihre Nahrung / 158. die Suppen sind ihnen schädlich / ibid. was man in Franckreich den krancken Pferden vor Futter oder Nahrung giebet. ibid.
so ein Pferd den Lust zum Essen verlohren. 159
die Säuren von den Pferden hinweg zu bringen / 159. darzu ist dienlich das Aderlassen / ibid. was den Appetit wieder bringet. ibid.
so das Pferd innerliche Hitze im Leibe hat / zu erkennen / davon der Appetit verhindert wird / ibid. ein gutes Mittel. ibid.
eckelhaffte Pferde zurecht zu bringen / 160. warum man die Pferde im Stall bedecken soll. ibid.
vor die Verwicklung der Pferde in die Halffter / 160. eine gute Salbe / den Schaden damit zu verbinden / ibid. bey schlechten Verwicklungen. ibid.
das Halffter-Brennen. 161
das Eisen-Drucken. 161
vom Stallen und Misten der Pferde. 161
von ihrer Fütterung und Tranck. 162
wie die Fütterung soll beschaffen seyn. 162
die Schäden / welche durch unsaubere Fütterung entstehen. 162
von der Pferde-Säuberung und Wartung. 162
wie solches vor Zauberey und Kranckheit zu bewahren. 162. 163. so es bezaubert wäre / wie zu helffen. ibid. so es kranck ist / und man weiß nicht / was ihme fehlet / ibid. so ihme der Muth entfallen wäre. 162
ein tüchtiges Kauff-Pferd zu erkennen. 164. zu erkennen / was ein guter Zelter seye / ibid. der beste Gang bey den Zeltern / ibid. Fehler an den Pferden. ibid.
Observationes und Anmerckungen / ein krancks Pferd zu erkennen. 197
Dampff oder dämpffig. 205. ein Mittel davor. 206. 204
Fettzergehen / wie man erkennen soll / 205. wie man helffen soll. ibid.
Pferde von alterirten Flancken. 206
von der Drensen oder Kehl-Sucht. 201. darvon sind unterschiedliche Meynungen / 205. woron sie entspringen. 201. bricht an unterschiedenen Orten auf / ibid. durch Absaumung wird die Rotzigkeit s. v. daraus / ibid. wie diesem zu begegnen. 120.
die Hertzschlechtigkeit / 204. woraus sie zu erkennen / ibid. wie sie zu curiren seye. ibid. eine Clystier / ibid. ein Getranck. ibid.
die Hirsch-Kranckheit / 198. wie zu helffen / ibid. die Nahrung und Getranck bey dessen Kranckheit / ibid. so Gefahr darbey ist / was zu thun. ibid.
die Möhnische Kranckheit bey den Pferden / auch welche Fell in den Augen haben / 199. wann der Fluß völlig in den Augen / ibid. gewisse Kennzeichen davon / ibid. dessen Futter / ibid. wo das Pferd liegen soll zu Nachts / ibid. wann ein Pferd die Nivelen hat / ibid. wie solches zu erkennen / 200. woher die Kranckheit entstehet / ibid. solche zu heilen / ibid. eine Clystier davon. Etliche gute Mittel / ibid.
vom Husten der Pferde / 206. dessen Ursach / 207. ein Pulver davor / ibid. durch unnatürliche Hitze entstanden / ibid. wie solche zu curiren / 207. ein Pulver. 208
vor eine sehr alte Husten der Pferde / 208. dienen die Englische Pillen. ibid.
von der Kopff-Strenge und Knippel / 202. was von dieser Kranckheit gehalten wird / ibid. die Kennzeichen / 202. die Hülffs-Mittel. ibid.
von der Rotzigkeit s. v. 207. zu machen / daß die Pferde durch die Nasen-Löcher auswerffen / 203. von der Materie / ibid. ist erblich / ibid. die Fütterung und Getranck. ibid.
wann das Geschwür in der Lungen ist / 203. ist es sehr gefährlich / ibid. eine Regul von dieser Kranckheit / wegen des Purgierens / ibid. die Mittel hierzu dienlich. 204
von dem Grind / ibid. solchen zu heilen / ibid.
von angewachsenen Pferden. 209. warum sie also genennt werden / ibid. eine Schmertzen-stillende Salbe hierzu / ibid. andere Mittel mehr wider diesen Zustand. ibid.
Für den Wurm der Pferde / 210. den Wurm mit dem Feuer zu curiren / ibid. der Portugesen Salbe / die Blattern des Wurms zu curiren / ibid. die Aderläß wird anfänglich und zu Ende glücklich gebrauchet / ibid. ein Fundanell-Stein. 210.
den Wurm heilet einig die Neapolitanische Salbe. 211
Purgation für den Wurm. 211
besondere Pillen für den Wurm der Pferde. ibid.
Teutsche Tiranne oder Tranck / den Wurm zu heilen. ibid.
Für den Gewalt oder Fall der Lenden / und einen auf dem Wider-Riß gedruckten Pferd. 212
wie ein gefährlicher Fall zu erkennen / 212. das gewisseste Kennzeichen / ibid. wie diesem Unheil kan Rath geschaffet werden / ibid. so sie nicht Würckung haben / wie ferner zu Rath zu gehen. 213
von der Verrenckung der Schulter und Schenckel. 214
zu erkennen / ob das Pferd an der Schulter hincket /

so in diesem dritten Theil der sechs letzten Bücher begriffen sind.

214. mehrere Observationes hiervon / ibid. welche die gefährlichste / ibid.
der sicherste Weeg bey der Verrenckung / 215. wie man helffen kan. ibid.
Remolade oder des Böhmens Salbe in der Verrenckung.
von allerhand Geschwulsten / 215. die Curen in solchen Zuständen / ibid.
ein Geschwär zu öffnen. 216
so die Pferde am Kopff geschwollen / ibid.
wann einem Pferd der Halß geschwollen / und kan sich nicht umwenden / ibid. für die Geschwulst am Schenckel / ibid.
wann ein Pferd unter dem Sattel geschwollen / ibid.
wann ein Pferd gedruckt ist / daß man es nicht darff schneiden / ibid.
wann ein Pferd geschwollene Schenckel hat. 217
einem Pferd die Müdigkeit und Geschwulst aus den Schenckeln zu ziehen / ibid.
von der Geschwulst Vellignon genannt / 217. dessen Ursprung / 217. Ursach / 217. welchen Pferden es begegnet / 217. wie es erkannt wird / 217. die Curirung. 217.
eine Geschwulst aufzulösen / 218. wann sie vertrieben / was weiter zu thun. 217
von dem Krebs / oder kalten Brand. 227
eine Wund-säubrende Salbe für den Krebs / 227. ein Wasser. 227
Kutschen-Pferde / die auf der Brust harte Knollen von den Geschirren bekommen / wie zu helffen. 228
für das Geschröt / so sich wegen grossen Schmertzen in Leib gezogen / 228. Mittel dafür / ibid.
für die Harn-Winde. 228
von dem Freß-Zustand / 228. ist unheilsam / 228. solche Pferde sind nichts nutz zu grosser Arbeit. 229
wann ein Pferd Tuch / Federn ꝛc. eingeschluckt. 195
wann es von vergifften Thieren gestochen / oder gebissen / 195. 196.
ein Mittel wider die Wütigkeit. 196
ein Mittel wider die gifftige Thier-Biß. 196
für einen Wolffs-Biß. 197
für einen wütigen Hunds-Biß / ibid.
vom Schlangen- und Otter-Stich / ibid.
Scorpionen-Stich / ibid.
so das Pferd von Wieseln und Eidexen gestochen / und angeblasen / ibid.
von Spitz- und Fleder-Mäusen / ibid.
wann es Gifft von Spinnen und anders Gifft bekommen / ibid.
so es mit vergifften Pfeilen und Kugeln verwundet worden / ibid.
so einem Pferd mit Gifft oder andern Dingen vergeben worden / davon es gehling geschwull / ibid.
von Kollern / Koppen. 227
von verstandenen und überstandenen Pferden / ibid.
vor die Pferde allerley Pulver / 181. vor innwendige Gebrechen / ibid.
ein köstlich Roß-Pulver / so der Herr Hertzog von Venedig in seinem Marstall gebraucht. 181
ein köstlich Pulver die Pferde gesund zu erhalten / ibid.
des Lieutenants Pulver / welches von vielen Kranckheiten præserviret / wie auch selbige curiret / 181. dessen Gebrauch / ibid.
Pulver vor Flanck-erhitzte Pferde. 182
Pulver in alt und neue Schäden zu streuen. 182
Pulver vor alte Schäden / 182. ein anders dergleichen Güte / ibid.
allerley Salben vor die Pferd / 183. die weisse Emmiellur-Salbe / ibid. was die Schmiede an dessen Statt gebrauchen / ibid.
Mercurialische Salben / oder Pflaster die Geschwulst / aus den hintern Schenckeln zu vertreiben / 184. des Schmieds / 184. eine Fleisch-machende Salbe / ibid.
Sympathie-Pulver. 185
der Gräfin Salbe / welche die von der Materi verursachte Wunden / wann sie sich in das Haar setzet / zusammen ziehet. 185
des Jägers Salbe für Wunden / sie seyn so tief als sie wollen / ibid.
Oldenburgische Salben / das Wasser / die Grütt-Schrunden / und andere Unreinigkeiten / an der Pferd Schenckel aufzutrucknen / 185. ein anders / ibid.
Spitzwegericht-Salbe / so das Horn an den Pferd-Füssen gut und wachsend macht. 186
ein köstlich Digestiv. ibid.
ein köstlicher Balsam für Gewalt der Knie Verrenckung / für ein verzuckertes Pferd / für vertrettene Nerven / für Schläg / Stöß und zerquetschte Nerven. 186
Wasser / welches das Wasser und Wartzen / obwolen der Schenckel geschwollen ist / austrocknen. 187
Schwartze Salbe / oder Kutscher-Salbe / alle Zustände / und Unrath an der Pferd hintern Schenckeln auszutrocknen / ibid.
des Vieh-Hirten Salben / für die Feuchtigkeit in der Pferde Schenckel / für die stinckende Wunden / und für die Raude. 188
Unguentum Ægyptiacum. ibid.
eine köstliche Salbe für die Räudigkeit oder Krätz. 188
Fomentation, oder Erwärmung für die Räude / ibid.
Pomaden-Salbe vor die Raude / ibid. noch dergleichen. 189
eine stattliche Salbe für die Wartzen / ibid.
des Freyherrn Salbe für die Pferde / welche bey der Schulter / oder Schenckel Gewalt gebraucht / ibid.
Kefer-Salbe / für Uberbein / Stein- Gall / Vesligoris, und ein Strichen des Wurms / wie groß er auch seye / zu vertreiben / ibid.
eine Salbe / Beule eytrend zu machen / 190. Heil-Salben. 190
Mompelier-Salben / ibid.
die sogenannte Basilica / ibid.
eine edle und köstlichliche Salbe vor allerley Gebrechen des Mundes und Halses. 191
Geäder-Salbe / ibid. Schmid-Salbe. 191
Marck-Schwinden / diß erkennet man / wann die Pferde vor Schmertzen nicht stehen können oder wollen / und die Schalen gantz erkaltet seyn. 191

eine Salbe zu guten Füssen. 192
eine Salbe vor die Füsse/ ibid.
Föffel-Salbe/ ibid.
Horn-Salbe/ 192. rothe Tritt-Salbe/ ibid. Floß-Gallen-Salbe/ ibid. Kamm-Salbe/ ibid. Haar-Salbe. 193
Hunds-Salbe vor abgerittene Pferd/ ibid. Waffen-Salben/ ibid.
Remalade-Salbe/ ibid.
Cataplasma-Pflaster/ ibid.
Retoire-Zug-Salbe/ oder erloschen Feuer/ ibid.
Oel von Kraut der Rauten. 197
von allerley Wassern. 194
Wasser/ alt und neue Schäden zu waschen. 194
von den Büchsen-Wassern oder Wund-Träncken. 194
ein componirter Wein/ welcher die Pferde-Wunden heilet. 194
Wasser für die mit allerhand stinckenden Feuchtigkeiten beladenen Schenckeln der Pferde. 195
Rauten-Wasser/ so gut für die möhnische Augen. 195
die Zeichen/ wie solche auf die Pferde gebrannt werden/ 110. müß behutsam geschehen/ ibid. müß der Brand abgekühlet werden/ ibid. gebrannte Zeichen sind eines Pferdes Adels Anzeigen. 111
durch das Brennen kan man die Flüsse bey den Rossen curiren/ 110. ist gebräuchlich vor die Halß-Flüsse. 110
vor die Feuchtigkeit/ ibid.
vor Flüsse an den Füssen/ ibid.
was die Araber vor Mittel gebrauchen/ ibid.
die Pferde zu zeichnen mit Aez-Wassern/ 111. eine Salbe vor eingeprägte Mahl der Pferde. 111
von nothwendigen Eigenschafften eines Pferd-Liebhabers/ und von derselbigen Gebrauch/ zu Ubungen/ ibid. zur Nothdurfft/ zum Ergötzen/ und zum Ruhm/ 113. & seqq. Es wird erfordert ein angebohrnes Verlangen nach dieser Wissenschafft/ 112. ein unerschrockenes generoses Gemüth/ 113. ein gutes Gedächtnuß/ zu Behaltung unzähliger Lectionum. 118. ein unverruckter Verstand/ 113. eine thätliche Anzeigung mit Mund und Hand/ 113. ein geschwindes Judicium, 113. wohlständige fertige Gebärden in allem Thun und Vornehmen/ 113. eine wohlgestalte Leibes-Proportion, 113. ein vollständiges Gewächs und Stärcke/ 113. grosser Fleiß/ 114. was er vermeiden soll/ ibid.
was er in allen Fällen vorzunehmen habe/ bey Ubung der Pferde/ und deren unterschiedenen Lands-Arten/ ibid. wie die Boßheit des Pferds des Reuters Geschicklichkeit mühsam machet/ ibid. die Mängel des Pferds/ als auch des Reuters/ muß man verbergen/ ibid. in der Ubung sind die Straffen übelständig/ ibid. in der Abrichtung ist die starcke Hülff nothwendig/ ibid. die Inclination des Pferds auf eine Lection, ibid. ein Pferd in alle Schulen zu untersetzen/ ist nicht zu unterwinden/ ibid.
schwache Pferde worzu sie bey den Pferd-Schulen können angehalten werden/ ibid.
starcken Pferden was ihnen wegen ihres langen Leibs zum Schulen unbequem/ ibid.
welche Pferde die beste zum Abrichten/ ibid.
ein Pferd das lüfftige Schulen erweisset/ zu lieben/ ibid.
eine fertige Abrichtung bringet grossen Nutzen/ ibid.
die Ubereilung bringet grossen Schaden und Hinder-nuß/ ibid.
ein wohlabgerichtetes Pferd muß mit Verstand bey seiner Wissenschafft erhalten werden 115
ein Pferd das lustig und lüfftig im Sprüngen/ soll bey solcher Lust gelassen werden/ 115. ein Pferd zur Reit-Schul vorordnet/ soll man nicht anderst gebrauchen lassen. 112
Frantzösische Namen/ welche üblich bey den Schul-Pferden. 122
Kunst-Worte bey der Reit-Schul üblich/ 122. & seqq.
vom Schul-Schritt und Trab/ 131. wie solcher zu erlangen. 138
Gallopiren insgemein/ von erster Unterweisung/ auf gerader Linie. 138
der Trab/ wie er erlanget/ gebessert/ und in seiner Vollkommenheit am Pferd erscheinet/ ibid.
der Gallop erfolget wohl aus dem Trab/ ibid.
der Gallop erfolget übel aus dem Trab/ ibid.
Gallopo Raccolto. 139
von Piroveten und Umdrehungen. 140
von den Passaden von einer Hand in die andere. 140
von der Hand-Wechslung oder Veränderung der Volten. 141
von Radoppiren insonderheit. 142
das Mittel/ ein Pferd auf die Volten zu setzen. 142
Capriolen oder Sprung-Streich/ 143. der Nutz im Krieg/ ibid. welche Pferde hierzu schicklich/ ibid. wo es zu exerciren am bequemsten. 144
Ballodaten oder Ballodato, 144. ist die allerzierlichste Art von allen Carvetten/ 144. wie dem Pferd muß geholffen werden. 144
von der Carvetten Unterschied/ gegen den Balloten oder Passaden/ 145
von ledigen Carvetten. 145.
eine andere Art Carvetten/ contra Tempo genannt 146
Rappiren/ 146. ist zum Fechten zu Pferde bequem. 147. zu andern Handlungen sehr wohlständig/ ibid. welche Pferde darzu abzurichten/ 147. 148
der Repulon. 149. ist nutzlich und von grosser Geschicklichkeit/ 149. folgen in demselben fünfferley gute Stücke. 160.
in den erhobenen Arten Radoppiren. 150
Elevirte Parade. 150
Parada Finta. 150
Mazzæri, oder halb-lüfftig/ was es für eine Art zu springen/ 150. sind halb Capriolen und halb Carvetten. 151
Carvetten Agroppaten/ ibid.
Salto Passo die dritte Art Sprünge. 152
Componierte Sprünge/ erste Art/ ibid.
Groppaden/ die andere Art componirter Sprünge/ ibid.
der Planeten Natur und Eigenschafft. 11

die Planeten-Stunden/ wie sie gerechnet werden/ 11. ihre Würckungen bey dem Pflantzen und Versetzen/ ibid.
Plinius in seinem Buch cap. 22. von den natürlichen Geschichten. Von unversehener Bewegung des Wolffs. 342

R.

DEr Raabe/ Corvus, 349. raubet Geld und andere Sachen/ ibid.
das Ragben-Pulver wird in der Artzney gebraucht/ ibid.
Raiger/ 320. sind unterschiedlicher Art/ ibid. ihre Farbe an Federn/ ibid. ihre Gestalt/ ibid. wo sie horsten/ ibid. ihre Nahrung/ ibid.
von Raub-Vögeln. 347
von Rebhünern/ 355. sind dreyerley Geschlechte/ ibid. die verwunderungs-würdige Sorgfalt der Alten gegen die Jungen/ und ihr Schutz/ ibid. legen viel Eyer/ ibid. ziehen viel Meil Wegs fort/ ibid. der Unterschied zwischen dem Hahn und dem Huhn/ 356. wie man sie in Gärten ziehen/ ibid. bruten sehr viele Jungen aus/ ibid. ein besonderer Winter-Kasten/ den Rebhünern bequem/ ibid.
Regen-Würm zu allen Zeiten hervor bringen/ 318. dienen den Vögeln/ Fischen und in der Artzney/ ibid. etliche gewisse Experimenta, solche hervor zu bringen/ 318. 319
der Reiß/ 40. wo er erzogen wird/ ibid. ist der Pferde Fütterung/ ibid. dienet zur Nahrung/ ibid. ist der Türckischen Käyser Speisse/ ibid. wird in der Artzney gebraucht/ ibid. was er absonderlich vor Erde liebet und aufkommt. 21
von dem Rennen nach dem Ring/ 153. 154. ist eine tapffere Ubung/ ibid. darzu werden drey Dinge erfordert/ ibid. auf was Weiß es geschehe. 154
die Ringel-Taube/ 155. ihre Grösse und Gestalt/ 358. wie sie ihre Nester machen/ ibid. wie viel sie Jungen bringen/ ibid. wie man sie fängt/ ibid.
das Risten-Holtz/ 334. ist in den Hecken befindlich/ ibid. die Schale ist grün/ ibid. seine Frucht ist angenehm/ ibid.
Rohrdommel/ 320. derer Gestalt und Grösse/ ibid. ihre rauhe Stimme/ ibid. wie viel es Junge brütet/ ibid. dessen Speisse/ ibid. sind wunderliche Vögel/ 420. wie er schläfft/ ibid. ist ein grimmiger Vogel/ ibid.
der Rohr-Sperling/ 323. dessen Gestalt und Farbe/ ibid. wo er heckt/ ibid. wie viel er Junge bringet/ ibid. hat eine starcke Stimme/ ibid.
spathe Rosen zu erhalten. 33
die Roth-Buche/ 330. dessen Art/ ibid. ist dem Wild sehr dienstlich/ ibid. allerley Nutzbarkeiten den Handwercks-Leuten giebet er. 330
Roth-Foren/ Rutilus, 305. dessen Gestalt/ 305. wo sie gefangen wird/ ibid.
kleine Roth-Foren/ Rutilus minor. 305. wie sie gestaltet/ ibid. wie sie gefischt wird/ ibid. wo sie sich aufhält/ ibid.
das Rothkehligen/ 370. vergleichet sich mit der Nachtigall/ 370. ist sehr zahm/ ibid. läst sich zum Ausfliegen nicht angewehnen. 370
rothe Karpffen zu ziehen. 299
der Roth-Specht/ 359. sind dreyerley Geschlecht/ ibid. von ihrer Farbe/ ibid. wie sie ihre Nahrung suchen/ ibid.
Rott/ 307. ist ein Schuppen-Fischlein/ ibid. gesellt sich zu den Brachsmen. 307
Ruben/ 45. allerley Sorten/ 45. ihr Grund/ 45. wann man sie aussäet/ 45. was ihnen nutzet und schadet/ 45. was aus alten Ruben wächset/ 45. bey was Wetter sie ausgesäet werden. 6
Steck-Ruben wie sie süsse werden/ 6. wann man sie ausgräbet. 45
Ruben-Saamen/ Möhren/ Kraut und Köhl/ Anis ꝛc. wie viel auf einen Acker gerechnet wird. 6
von dem Ruben-Saamen. 7
Rucken/ 305. horsten auf Bäumen in grosser Menge/ 305. bringen drey Jungen/ 305. ihre Nahrung/ ibid.
wie viel Ruthen auf einen Acker gerechnet werden nach Sächsischer Art. 4
wie viel Ruthen auf einen Acker gerechnet werden nach Thüringischer Art. 4
eine Ruthe wie viel sie Schuh oder Ellen hält. 4.
wie viel Ruthen auf einen Morgen gehen. 4
Rübsaamen/ 36. wo er aufkommt/ 35. die Saam-Zeit. 35
Winter-Rübsaamen reiffet nicht in einer Zeit/ 36. wie man ihn verwahret nach dem Abschneiden/ 36. wann er gedroschen/ wird er gerühret. 36

S.

VOm Sack-Garn/ 315. wie solches gestrickt wird/ 315. und gantz ausgefertiget. 316
Koffer oder Sack-Garn/ 316. wird von den Frantzosen Louve genannt/ dessen Figur/ 316. Grösse/ 316. wie man es zum Fischen gebrauchet. 316
das Säen wann es geschehen soll/ 20. an kalten Orten/ 20. in hitzigen Feldern/ 20. wann die Frantzosen säen/ 20. die Italiäner. In See-Städten/ 20
beym Säen/ was man zu beobachten hat/ 21. ist das Feld/ der Saame/ 21. die Zeit/ 22. die Zeitigung/ 22. ob das Säen recht geschehen/ 22. zu säen/ wann es gut ist. 22
Safflor/ 48. dieser färbet die Speissen/ 48. andere Dinge mehr/ 48. wo er erzogen wird/ 48. dienet den Färbern zum Spanischen Roth zu färben/ 48
Safflor-Körner/ wann und wohin sie gesäet werden/ 6. worzu er zu gebrauchen ist. 7
der gute Saffran/ 46. ist zweyerley Geschlechts/ 46.
des heimischen Saffrans Zwiebeln/ wann sie gesammelt werden/ 46. ob man wissen kan/ daß sie zeitig sind/ 46. wie man solche abwartet/ 46. was sie vor Erden haben wollen/ 46. leiden grossen Schaden von den Feld-Mäussen/ 46. wann die Wurtzel ausgegraben wird/ 46. wann man solche wiederum einstecket/ 46. wann die Blumen hervor kommen/ 46. wann man solche sammlet. 47
von des Saffrans Natur und Tugend/ 46. dessen Kräfften sind vortrefflich/ 47. wird vor eine Panacee gehalten. 47
der Saffran hat besondere Prædicata. 47

der Saffran iſt auch ſchädlich und höchſt-gefahrlich/ nachdem er gebraucht wird. 47
was von dem Saffran bereitet wird. 48.
welcher Saffran der beſte mag genennet werden. 47
von des Saffrans Probe. 47
wie der Saffran zu uns gebracht wird. 47
von des Saffrans Verwahrung. 47
Saffranum iſt eine Art des Saffrans aus Levant, 48. iſt bekandt zum Färben. 48
der Salm/ Salmo. 301. wo er gefangen wird/ 301. ſteigt aus dem Meer/ 301. machen künſtliche Gruben zum Saamen/ 301. die Brut ſiehet den Forellen gleich/ ihr Erwachſen/ 301. ihre Gröſſe/ 302. wo ſie gefangen werden/ 302. iſt ein luſtiger Fiſch-Fang. 302
Sand-Lauffer oder Grieß-Hüner. 357
Sangerius iſt ein Buſch/ 335. wo er gefunden wird/ 335. worzu er dienet/ 335. deſſen bedienen ſich beſonders die Weber. 335
Saltz-Klöſe/ die wilden Tauben damit anzulocken/ 358. des Saamens gute Beſchaffenheit zu Säen. 21.
was bey den Satteln in Acht zu nehmen/ 115. unrecht geſattelt iſt dem Reuter und Pferd Schade/ 115. beſonders dem Pferd. 115
Satteln/ wie ſie ſollen beſchaffen ſeyn/ 116. mit was Haaren gefüllt/ 116. ſollen aufliegen. 116
Satteln/ die nicht drucken. 116
groſſe Satteln ſind unbequem. 116
vom Mittel-Sattel/ 117. deſſen Bereitung und Geſtalt. 117
Pohlniſche Sättel. 16
ein Teutſcher Sattel mit Unterlegung/ iſt ſehr bequem. 16
von den Zubehörungen des Sattels. 118
Saug-Kälber abzuſetzen/ 240. wie lang ſie ſaugen ſollen/ 241. ihr Futter zu Morgens/ Mittag und Abends/ 241. wann man ſie austreibt/ 241. wann es nicht ſaugen will/ 241. noch andere Gebrechen. 241
eines Schäfers Amt/ 249. ſoll von ſittſamer Natur ſeyn/ 249. der Schaafe Natur/ Zucht/ Kranckheiten und Artzneyen/ verſtehen/ 262. die Schaafe an ſeine Stimme gewöhnen/ ibid. auf ſie Achtung haben/ ibid. nicht an unrechte Oerter treiben/ ibid. auf böſe Leute Achtung haben/ ibid. ſich mit guten Hunden verſehen/ ibid. von den Wölffen bewahren. ibid.
von den Schäfer-Hunden auf einer Mayerey/ 249. werden gute Hunde erfordert/ 249. wieviel deren ſeyn ſollen/ 249. ihre Wacht bey Tag und Nacht/ 249. müſſen wohl gewartet werden. 249
des Schaaf-Hunds Geſtalt/ 250. ſoll den Hirten gerne folgen/ ibid. ſoll kein Schaaf-Fleiſch freſſen/ ibid. ſo er kranck/ muß man ihm bald helffen/ ibid. wann er das Strangeln oder den Tropff hat/ ibid. das Ohr-Geſchwär zu heilen. ibid.
die Schaaf das gantze Jahr zu verpflegen/ 251. im Januario, ibid. im Hornung/ ibid. im Mertz/ ibid. im April/ ibid. im May/ 152. im Junio, ibid. im Julio, ibid. im Auguſto, ibid. im September/ ibid. im October/ 253. im November/ ibid. im Decembri. 252
was bey den Schaafen zu beobachten ſeye. 253
von mancherley Schaafen. 254
von ihrer Wartung im Winter. 253
von ihrer Fütterung. 254
wieviel Futter zweyhundert Trag-Schaafe gebrauchen. 254
den Schaafen iſt das Saltz eine Univerſal-Artzeney. 254
krancke Schaafe erfordern einen beſondern Stall. 254
vor die Schaafe eine Kräuter-Saltzung. 254
welche Kräuter die Schaafe auf der Weide erkrancken/ und anſtecken. 254
wann die Schaafe die Lämmer nicht annehmen. 255
vom Schaaf-Mäſten. 255
vor das Verwerffen. 256
Mittel für die Schaaf-Kranckheit/ 255. das Erlen-Saltz/ 256. ein ander Mittel/ ibid. noch ein anderes. ibid.
Mittel/ daß frembde Schaafe die wilde gewohnen. 256
wann ein Schaaf plötzlich kranck wird. 256
wann von einer Seuche die Schaafe plötzlich ſterben. ibid.
vor das Reiſſen oder Darm-Gicht der Schaafe. ibid.
wann die Schaafe krobigt ſeyn. ibid.
wann die Schaaf zwiſchen Fell und Fleiſch naß ſind. ibid.
vor das Drehen der Schaafe. ibid.
vor das Kollern der Schaafe. ibid.
vor die Egeln. ibid.
vor das Fieber der Schaafe. ibid.
vor das rotzige Fieber. 257
wider die langwierige Huſten. ibid.
vor die Lungenſucht. ibid.
wann die Schaafe pocken oder blattern. ibid.
wann die Schaafe räudig ſind. ibid.
vor den Grind. ibid.
vor dem Unflath. ibid.
vor die Würme im Leib. ibid.
wider den Nagel. 258
vor die Taubſucht. ibid.
wann die Schaafe faul werden. ibid.
vor die Peſtilentz. ibid.
wann ſie im Sommer ſehr erhitzt ſeyn. ibid.
vor die Schrot-Lauſſe. ibid.
wann ſie Geſchwäre haben. ibid.
wann ſie ſich rohe reiben. ibid.
das S. Antonii-Feuer zu wehren. ibid.
vor das Hincken. ibid.
wann es ein Bein bricht/ wie zu helffen. 258.
vom Schalt-Jahr erdichtete Fabeln. 23
Herr D. Scheuchzer in ſeinem Itinerario Alpico von der Butter-Bereitung. 242
das Schieß-Beer-Holtz. 334. iſt dreyerley Geſchlechts/ ibid. worzu das Holtz bequem ſeye. ibid.
was bey einem Schlag im Anflug zu beobachten ſeye/ 337. wie er in zeitigen Anwachs zu bringen ſeye. 337

ein Schindel-Baum / wie er solle beschaffen seyn. 336. worinnen seine Güte zu erkennen seye / ibid. auch die Mängel / ibid. wann man die Schindeln machen soll. ibid.
der Schlamm aus den Teichen mistet sehr / 18. wann er zu gebrauchen / 18. der gebrannte Baum dienet mehr. ibid.
ein Schleussen-Stamm / 336. wie solcher solle beschaffen seyn / 336. wie man das Holtz zum Schleussen bereiten soll. 336
die Schleye / Tinca. 304. vom Schleim also genennet / 304. wo sie gerne wohnet / 304. wird von mosigten Wassern gezeuget / 304. die Haut dienet in der Artzney. 304
Schmerl / 350. der Lerchen-Zucht-Meister / 350. wo sie horsten. 350
von des Schmieds Verrichtung / 166. soll die Kranckheiten der Pferde wohl verstehen / 166. soll selbsten Kräuter sammlen / 166. nach dem Trommel-Rühren parat seyn / 166. die Ställ zu besuchen / 166. sein Amt fleissig versehen. 166
die Schnecken / 312. dienen in vielen Zuständen / 312.
die Schnecken-Deckel / worzu sie dienen. 312
rothe Schnecken / deren Gebrauch. 313
Schnepffen / 324. sind etliche Geschlechte. 324
die Ried-Schnepffen. Ihre Gestalt / wo er sich befindet. 324
die Pfuhl-Schnepffen / 324. dessen besonderer Flug und Stimme / 324. wo sie brüten / und wieviel sie Junge bringen. 324
die Haar-Schnepffen. 324
Moos-Schnepff / 324. brutet in sumpffigten Orten. 324
Schneer / 360. dessen Nahrung / 360. wie er gefangen wird. 360
Schuhu / 350. der Vogel suchet seinen Raub bey der Nacht / 350. wo er horstet / 350. seine Nahrung / 350
das Schock Waitzen / Rocken / Gersten und Habern / wieviel er Scheffel Dresnisch giebt. 7
das Scholl-Klopffen. 19
Schwanen von zahmer und wilder Art. 319. dessen schöne Gestalt / 319. wie er seine Brut machet. 319
wilde Schwanen / 319. dessen Gestalt / 319. verändert die Federn / biß sie weiß werden. 319
vom Schwantz-Riemen. 318
der Schwartz-Specht / 359. dessen Grösse / 359. seine Nahrung / 359. wo er brütet / 359. ziehet nicht hinweg. 359
von den Schweinen / 261. können um sechs Ursache willen leichtlich erhalten werden / 261. welche man anschaffet / 261. ihre Speise / wo geringe Weide ist / 261. die Reinigkeit ist ihnen beförderlich zu ihrer Mastung / 261. wann man sie auf die Mastung stellet / 261. wie man sie bald faist machet / 261. grosser Nutzen von ihrer Vermehrung. 261
die Zusammenkommungs-Zeit / 262. wie sie in der Trag-Zeit sollen gehalten werden / 262. wie die Jungen zum Fressen sollen angewöhnet werden / 262. wann man sie absetzt / was ihre Speise ist / 262. ihre Streu zum Lager / 262. spate Ferckein werden nicht abgesetzt. 262
wann man die Schweine schneiden lässt. 262
Schweine zahm zu machen. 262
vor allerhand Kranckheiten der Schweine / 262.
wann sie mit gekrümmten Rucken stehen. 263
so ein Schwein kranck wird. 263
wann die Schweine verrecken. 263
vor den Gifft / den sie empfangen / 263. wider die Läuse / l. v. 263. für das Fieber / 263. für die Würmer. 263.
Seen-Schwälle. 323. ist mancherley Art / 323. Schwanen wie die Enten / 323. wo sie ihre Jungen haben / 323. wieviel sie bruten. 323
Seel-Staak oder Gang-Fischlein / 307. es ändert den Namen nach den Jahren. 307
Seiden-Schwantz. 360. ist ein zierlicher Vogel von Federn / 360. dessen Brut ist unbekandt. 360.
von der Seiden / wie die abgewunden wird. 292
von Seiden-Würmen / 291. deren Ursprung / 291. wie vielerley Arten der Eyer / 291. wie sie die Thier gestaltet / 291. wie sie ruhen / 291. die Gestalt des Kopfs und der Zähne / 291. ihre Abwartung / 291. wie an ihnen das Abwerffen zu erkennen / 291. ziehen ihre Exuvias ab / 291. wann sie auskriechen ihre Gestalt / 291. wie man sie bey den Spinnen bewehret 291. die Materie des Gespinstes / 291. verspinnen sich um und um / 291. werden andere Creaturen / 292. verändern sich zum andern mahl in Schmetterling / 292. wie lang sie leben / 292. sind beyderley Geschlechtes / 292. sterben beede nach der Besaamung 292. wie sie generiren / 292. legen Eyer ohne den Mann / 292. wie solche Eyer genennet werden / 292. der Saamen wird aufbewahret / 292. wann er zeitig wie er erkennet wird. 292
Saiten von Schaafs- und Wolffs Därmen. 342
ein Stamm der erwachsen und zum Bauen dienstsam / 336. darzu dienet die Tanne / Fichten und Kiefern / 336. solche Beschaffenheit haben wieder Schleussen.
Storn / 336. der Schaden welcher aus dergleichen Bruten entstehet / 336. die Mängel. 336
von Steig-Bügel. 119
Sperber / 350. wird auf die Wachteln und Spörlinge abgerichtet. 350.
der Staar. 372.
die Forbe / sein Geschrey / 372. lernet pfeiffen / 372. ihre Käffige und Speisse. 372
die Stein-Buche / 330. ist von ungemeiner Härte / 330. wird aus seinem Saamen gezeuget / 330. der Stamm gibt gute Kohlen. 330
Stichling Pisciculus aculeatus, 305. von den Stacheln also genannt / 305. werden zu Basel gefangen. 305
Sommer-Getrayd / wann es am besten anzubauen seye. 21
Sommer-Waitzen zu säen die beste Zeit / 22.
Sommer-Gersten wann sie angesät wird / 6. Diodorus Siculus von Ursprung des Biers / 52. auf welchen Aeckern er zu bauen / 40. daraus wird ein Oel gepresset. 40
der Stigelitz. 370. dessen Farbe und Gesang / 370. und Nahrung / 371. Nest und Junge. 371
zum Sommer-Gersten-Bau gehöret ein gutes Feld / 24. welche Gersten dazu genommen wird / 24. der Nutzen 24.

die Sommer-Zeit Saat wann sie geschehen. 22
des Sommer-Feldes Namen woher er kommen/ 22.
was darein gesäet wird.
von der Sonnen Blumen. 32
Sonnen-Jahr/ Wonnen-Jahr. 23.
Stroh-Nutzen. 7
Stock-Fisch. 308.
von Stollen. 168.
der Stör Sturio, 302. ist ein Meer-Fisch/ 302. dessen Gestalt/ 302. wo ihme nachgestellet wird/ 302. ist unverdaulich/ 302. die Gebeine sind nutzlich zur Artzeney. 302
der Storch/ 319. wie viel derer Arten/ 319. ihre Nahrung und Brut. 319
Streich-Karpffen wie man die aussetzen soll/ 300. daß die Fische wohl streichen. 301
von der Stutten Gestalt und Beschaffenheit/ 96. wie der Leib soll beschaffen seyn/ 96. was sie vor eine Farbe haben soll/ ibid. ihre Güte/ ibid. ihre Gesundheit/ und innerliche Leibes-Theil/ ibid. ob sie Milch-reich seyn. 96
von der Stutten Arbeit. 105
von dem Frey-Jahr der Stutten. 105
von der Stutten Fruchtbarkeit. 105
von der Stutten/ und was dabey zu beobachten seye. 102
Ist auf die Lands-Art der Hängsten und Stutten zu sehen/ welche man zur Zucht nehme. 102. & seqq.
von der Nothwendigkeit der Stütterey. 72 dessen Ursprung/ 72. bringet grosse Einkommen/ 73 kosten wenig/ ibid. Türckische und Hungarische Stuttereyen kost fast gar nichts/ 73. bringen grosses Einkommen/ 73. werden allerley gute Arten Rosse erlangen/ 74. ist ein grosser Vortheil in Kriegs-Zeit/ 74. bey Ermanglung des Roßes Einkommen ibid.
Succus liquiritiæ, 49. wie er bereitet wird/ 49. ob er gerecht oder falsch/ solches zu wissen/ 49.
von Süssen Holtz 49. von dessen Betrug 49. wie es soll beschaffen seyn/ 49. dessen vielfältiger Nutz/ 49. davon wird ein Roß-Pulver gemacht/ 49.
das gekochte Süsse-Holtz/ oder liquiritia cocta, ibid.

T.

Von Taback/ 50. von dessen Ursprung/ 50. der Taback/ wie er erzogen wird/ 50. wie er gepflantzet wird/ 50. vielerley dessen Sorten. 50
von Taback-Schmauchen/ 50
Tabacks-Pfeiffen/ 50
des Tabacks Tugenden. 50
Taback Essenz des Groß-Hertzogs von Florentz. 51
Taback-Rauch worzu er nutzet. 51
eine Tag Arbeit mit zweyen Pferden wie weit man Aecker umreissen kan. 5
der Tannen-Baum/ 333. vergleichet sich der Fichten 333. wächset mit derselben/ 333. also auch der Saamen/ 333. dessen Unterscheid/ 333. dessen Gebrauch/ 333. die Wispeln sind des Viehes und Land-Manns Winter-Fütterung/ wird aber doch nicht aller Orten gefunden. 333
deß Tannen-Baums grosse Würckung. 59
von Tauben/ 271. sind ein sehr nutzbahres Feder-Vieh 271. haben viel Feinde/ 271. wie man sie gewöhnet bleiben/ 271. müssen ihren Gatten haben/ 271. wie sie sich im Sommer nehren/ 271. ihre Speisse im Winter/ 272. bruthen des Jahrs sehr offt/ 272. wie man die Jungen fett machet. 272.
ob die Tauben durch das Schnäbeln concipiren/ ohne das Tretten des Taubers. 359.
der Tauber oder Wasser-Huhn/ 323. dessen Gestalt 323. seine Geschwindigkeit auf den Wasser. 323.
Tax-Baum Holtz/ 334. ist stettig grün 334. dienet in den Gärten allerhand Figuren. 334
wie man die Teich fischen und ablassen soll/ 313. wann solches geschehen soll/ 313. was dabey in acht zu nehmen/ 313. der Zeug darzu und Fisch-Garn/ 313. die Fische zu sortiren in die Fässer/ 313. wie der dreyjährige Saame verwahret und wiederum ausgesäet wird in die Teiche/ 313. item von Streich-Karpffen/ der zwey-jährige Saamen. 313
wann viel Teiche zu fischen/ welche man erstlich fischet/ 313. Regul von Aussehung des Fisch-Saamens/ 313. muß behutsam geschehen/ 313. nicht in die Tiefe. 313
was bey den Teichen in acht zu nehmen/ 295. ist zu betrachten der Raum/ 295. das gute Wasser/ 295. eine gute anhaltende Erden/ 295. der Grund/ welcher dem Fisch soll bequem seyn/ 295. die Fluth Dennen zum ableiten des Wassers/ 295. Zäunlein bey denen Einlässen. 295
welche Teiche die Karpffen annehmen. 296
bey dem Teich-Bau ist auf deren Befestigung zu sehen/ ibid. sind den Dieben unterworffen/ ibid. müssen im Winter aufgerissen werden/ ibid. stinckende Wasser bringen Schaden/ 297. wie auch der Schnee im Winter auf den Teichen/ ibid. so die Fische unter dem Wasser erkrancken/ wie zu helffen/ ibid. das bey den Teichen ist schädlich/ ibid.
wie man grosse Teiche besetzen soll/ ibid. wie solche ödes werden können/ 297. diesem Schaden zu helffen/ ibid.
die Teich-Besämung/ 300. ist dreyerley Art/ ibid.
Thermometrum, damit die Höhe und Kälte zu erfahren/ 52. dessen zu Berathung/ ibid. noch ein dergleichen Thermometrum, davon die gradus Frigoris & Caloris anzuordnen im Winter und Sommer. 52
der Trapp/ er wird unter das hohe Wildpret gerechnet/ ibid. ist der Brut der Hühner und Vögel sehr ödlich/ ibid. wann er pfaltzet/ ibid. wie viel er Junge brutet/ ibid. wo er seine Brut vermehret/ ibid. ziehet hinweg/ ibid. im Früh-Jahr kommt er wieder/ ibid.
die Treusche/ Oetritz/ Mustela fluviatilis, 304. ist ein köstlicher Fisch/ ibid. ihre Gestalt/ ibid. wo sie gefangen wird/ ibid. ihr Fang ist notabel, ibid.
Ein-Trost/ der den Wassern in den Kellern und Gewölbern widerstehet. 326
Turtel-Tauben/ 358. sie fliegen im Herbst alle hinweg/ und kommen im Frühling wieder, ibid. brüten den Sommer zweymahl/ ibid. beede brüten die Eyer aus/ ibid. die wilden Gattungen fliegen mit den Zahmen aus und ein/ ibid. ziehen Junge zusammen/ ibid.

V.

DJe Vermehrung und Aufziehung des Rind-Viehs / 240. was darzu erfordert wird / ibid. ist auf die Zeit / da die Kühe zu kommen / zu sehen / ibid. auf die Kalb-Zeit / ibid. ob die Kühe recht ausgesogen seyn / ibid. die Zeit / wann die Kuh zukommt / ibid.

von des Verwalters Amt. 8

der vier Jahrs-Zeiten Temperatur. 11

Vögel pfeiffen lernen. 371

Vögel zu fangen / 373. werden auf unterschiedliche Weise gefangen / 373. was darzu erfordert wird / 372.

der Vogelherd hat Leim-Stangen / härine Stricke / gekrümmte Bogen / Hunde und Geschoß. 374

von Vergebung bey Gütern. 9

von Vermehrung und Vielfaltigung des Getraids / biß auf 100. Aehren. 27

Herrn Abts von Vallemont Beschreibung / 27. noch eine andere Art. 28

von der dritten / vierdten / fünfften und sechsten Art das Getrayd zu vervielfältigen / 30. durch Oehl-Hefen und Salpeter / der in der Sonnen eingelegt wird / 32. die neundte Vervielfältigung durch den Thrahn / 32. und leimigte Erden. ibid.

der Ulmen-Baum / 330. wo er wächset / und worzu er nutzet / ibid.

die Umwechselung bey den Feldern / 15. ist sehr nöthig und nutzbar / ibid.

Unfruchtbare Felder fruchtbar zu machen / 14. 15. welche unfruchtbar / ibid.

von Vorerbungen bey den Gütern. 91

von Verwahrung der Felder und Aecker / 10. geschiehet auf dreyerley Weiß / ibid.

W.

WAnnen-Wedel / Tinnunculus, 149. ist der Hühner grosser Verderber und Feind / ibid.

Wasser-Amschel / 323. singen sehr lieblich in Wassern / ibid. sind leichtlich zu fangen / ibid.

Wasser-Kütt. 326

die Wasser-Lauß / 324. deren wunderbahre Gestalt / ibid. wie sie schwimmt / wann sie müde / ibid. so man ihnen nachsetzet / wie sie sich salviren / ibid.

das Wax / wie man es bereitet. 190

weisses Wax zu machen. 190. 191.

der Wayd / wann er gesäet wird. 6

der Wayd / wie er zubereitet wird zum färben. 7

Wehr in den Wassern / sind nutzbar. 318

Weiche Höltzer. 331

von dem Weiden-Baum / 325. hat unterschiedene Nahmen / ibid.

die Band-Weide / worzu sie gebrauchet wird / ibid. ihr Wachsthum / ibid. die Zeit zum setzen / ibid.

die Bruch-Weide / 325. diese ist nicht dauerhafft / ibid.

die gelbe Weide / 325. worzu sie dienet / ibid.

die Krebs- oder Mucken-Weiden / deren Gebrauch / ibid.

die Saal-Weide / 325. diese treibet nicht hoch / ibid. wie das Gebüsch nutzen kan / ibid.

die Sand-Weiden. 325

Satz-Weiden / 325. wie tieff sie eingesetzet werden / ibid. wann man sie einsetzet / ibid. wie man sie behauet / ibid.

die Zähe-Weiden. ibid.

Weiden-Zeissig und Gold-Hühnlein / ibid. wie sie gestaltet / ibid. wo sie bruten / ibid. wo sie ihre Brut / ibid.

Wein-Droschel / 360. ihre Gestalt / ibid. Nahrung / ibid. ihr Nest / ibid.

Weiß-Fische und Schleyen / dienen zum Hechten und Persing in den Wehren. 299

Weitzen und Rocken werden um die zehende Garbe geschnitten. 6

des Wels / Silurus, oder Teutsche Wallfisch / 302. wie er gestaltet / 302. wo er gefangen wird / ibid. seine Gröffe / ibid.

der Weyhe Milvus, 348. ist dreyerley Art / ibid. ist sehr schnell / ibid. wird die Asche genutzet / ibid. das Blut und der Koth. ibid.

von dem Weyher Grund. 297

Brut-Weyher / 289. deren Verwahrung und Situation, 298. laicher und Rogler Karpffen / wie alt sie zur Brut seyn sollen / 298. wann man sie einsetzet / 298. wie offt die Brut das Jahr geschiehet / ibid. dreyfache Art der Brut. ibid.

Welsche Trut-Hühner oder Calecutische verlegen ihre Eyer 268. ihre Wart in der Brut / ibid. wie man ihre junge Hühnlein abwarten soll. ibid.

Wicken / wie sie angesäet werden. 21

von des Widders Zulassung zu den Schaafen. 255

wann der Widder zur Zeugung widerspenstig / ibid. wann er faul. 255

das der Widder gedultig / und bendig werde. 255

wilde Tauben / 358. wie man sie mit Schlägen fängt. 358

der Wiedehopff / 361. wie er gestaltet / ibid. ist ein unflatiger Vogel / ibid. zeiget die Veränderung des Wetters / ibid. seine Nahrung / ibid. ziehet hinweg. ibid.

Wicken-Saat. 6

von den Wieseln / 273. deren Eigenschafft / ibid. sind sehr schädlich / ibid. in was sie dienen. ibid.

Wieseln alle zusammen zu bringen. ibid.

Wieseln zu vertreiben. ibid.

Wieseln abzuhalten. ibid.

Wieseln zu tödten. ibid.

Wieseln von den Tauben-Schlägen zu vertreiben. ibid.

Weyher / die verderbt durch fischen / wiederum zu recht zu bringen. 318

von der Wiesen und Matten Verpflegung / 236. dabey zu beobachten kommt der Ort / ibid. die Situation; ibid. der Grund und Boden / ibid. die Zurichtung und Pflantzung / ibid. die Abnehmung / Häuung / 237. die Einführung und Verwahrung. 238

was dem Wieß-Wachs schädlich / 8. was ihme nützlich. ibid.

Winter-Feld / warum es also heisse. 5

Winter-Gersten-Bau / wie solcher beschaffen seyn soll / 23. wann man sie aussäet / 24. der Nutz / ibid

Winter-Korn Saat die beste Zeit. 22
Winter-Waitzen. 2
die Winter-Zeit-Saat / wann sie geschiehet. 22
von dem Winter-Waitzen-Bau / 15. der Boden darzu dienlich / ibid. die Zurichtung des Ackers/ 26. wann er ausgesäet wird / ibid. wie man im Säen verfähret / ibid. welche Zeit am besten / ibid. und wie sie soll beschaffen seyn / ibid. dergleichen ist zu observiren bey dem Sommer-Waitzen-Bau. 27
Wolle von einem Schaaf bleibt stetig voll Ungeziefer/ welches von Wolff erbissen. 27
Herr D. Wolff. De Cerevisia Numburgensi, An. 1684. zu Wien gehalten. 62
der Wolff / 342. ist in Asia / Africa und Europa bekannt / ibid. ist ein schädlich Thier / ibid. dessen wilde Gestalt / ibid. wann sie am grimmigsten seyn / ibid.
Hirsch-Wölffe haben kostbare Beltze. ibid.
Wölffe / so Thörs genannt werden. ibid.
die Wölffe sollen sich mit den Hunden vermischen. ibid.
wie die alten Wölffe die Jungen ausser Land führen/ ibid. die Alten nöthigen die Jungen von ihnen zu ziehen. ibid.
die Wölffe ziehen von einem Gehöltze in das andere ibid.
die Wölffe sollen Krieg und Feld-Schlachten in das Land bringen. ibid.
Wölff / die Menschen-Fleisch gewohnet / fallen die Menschen mächtig an. ibid.
der Wolff soll das Pferd schwächen / so es auf seinem Tritt kommt. ibid.
Wölff aus dem Lande zu bringen / 343. solche zu tödten. ibid.
daß der Wolff den Stand halte. ibid.
wie der Wolff jedesmal das Thier mit Force jaget und fänget. ibid.
Wolffs-Kugeln. 345

Z.

DEr Zaun-König / 361. seine Farbe / ibid. seine kleine Gestalt / ibid. starcke Stimme / ibid. wo er brutet/ ibid. wie viel er Junge bringt/ ibid. seine Speise. ibid.
Zipp-Droschel / 360. wo sie nüstet / ibid. wie viel sie Junge bringen/ ibid. wo sie gefangen werden/ ibid.
Zitscherling / 365. kommen in grosser Menge / ibid. was seine Ankunfft mit bringt / ibid. dessen Nahrung / ibid. wie er gefangen wird. ibid.
von den Ziegen-Vieh / 259. warum sie Capræ genennet werden / ibid. geben zimlich Nutzen / ibid. ihre Waide / ibid. das Tannen- und Fichten-Reiß ist ihnen nutz / ibid. von ihrer Auferziehung / ibid. wann sie plötzlich kranck werden / ibid. welche Ziegen man kauffen soll / ibid. wie lange sie leben / ibid. ist ein schädliches Vieh in den Gärten / ibid sind den Oel-Baum gar schädlich / ibid. ist ein nützliches Vieh / ibid. von ihnen ist die Milch / ibid der rothe Safft aus der Geiß-Leber / ibid. das Fleisch/ 260. das Fell / ibid. der Koth. ibid.

Ende der sechs letzten Bücher.

Bewährtes wohleingerichtetes

Koch-Buch/

Welches

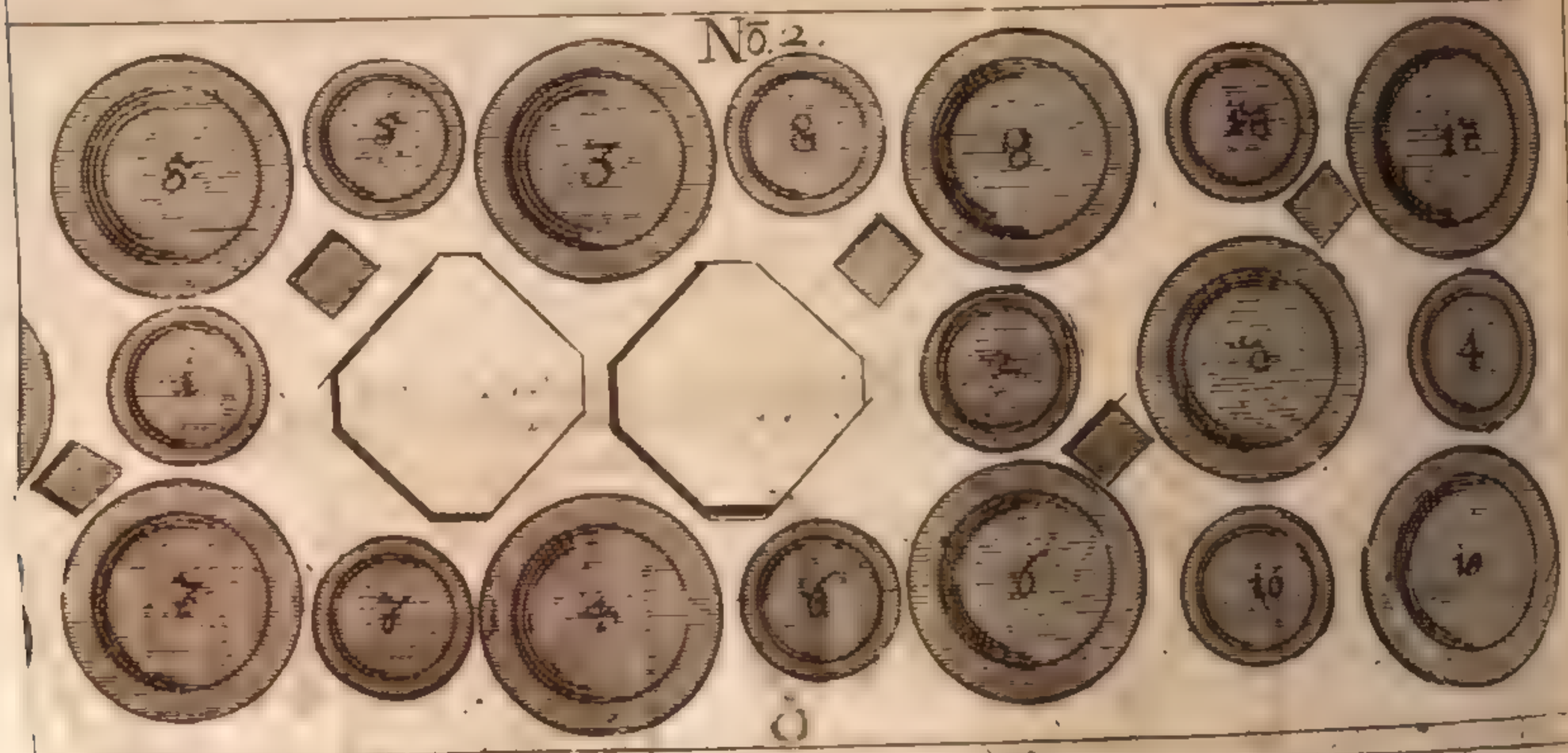
Von einer sorgfältigen Liebhaberin dieser schönen Wissenschafft/ meistens selbst practicirt/ mit ohnermüdetem Fleiß zusammen getragen / und in 16. Capiteln eingetheilet worden.

Ingleichen ist aus denen Kupffern/ wie eine Tafel/ auf unterschiedliche Arten/ mit Speissen/ Pyramiden/ ꝛc. zierlich und ordentlich zu rangiren/ aufzutragen/ auch zu changiren/ klar und deutlich zu ersehen:

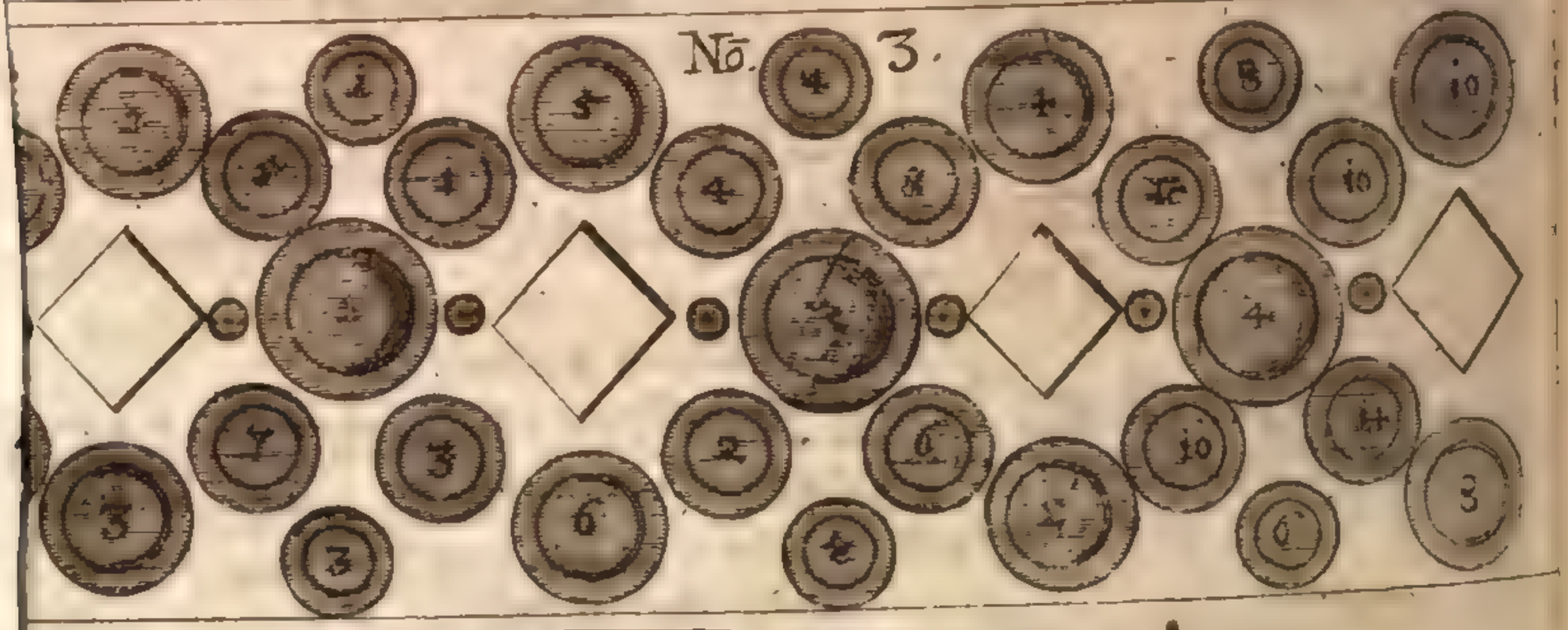
Nicht weniger befindet sich am Ende ein vollkommenes Register/ alles Innhalts beygefügt.

No. 1.

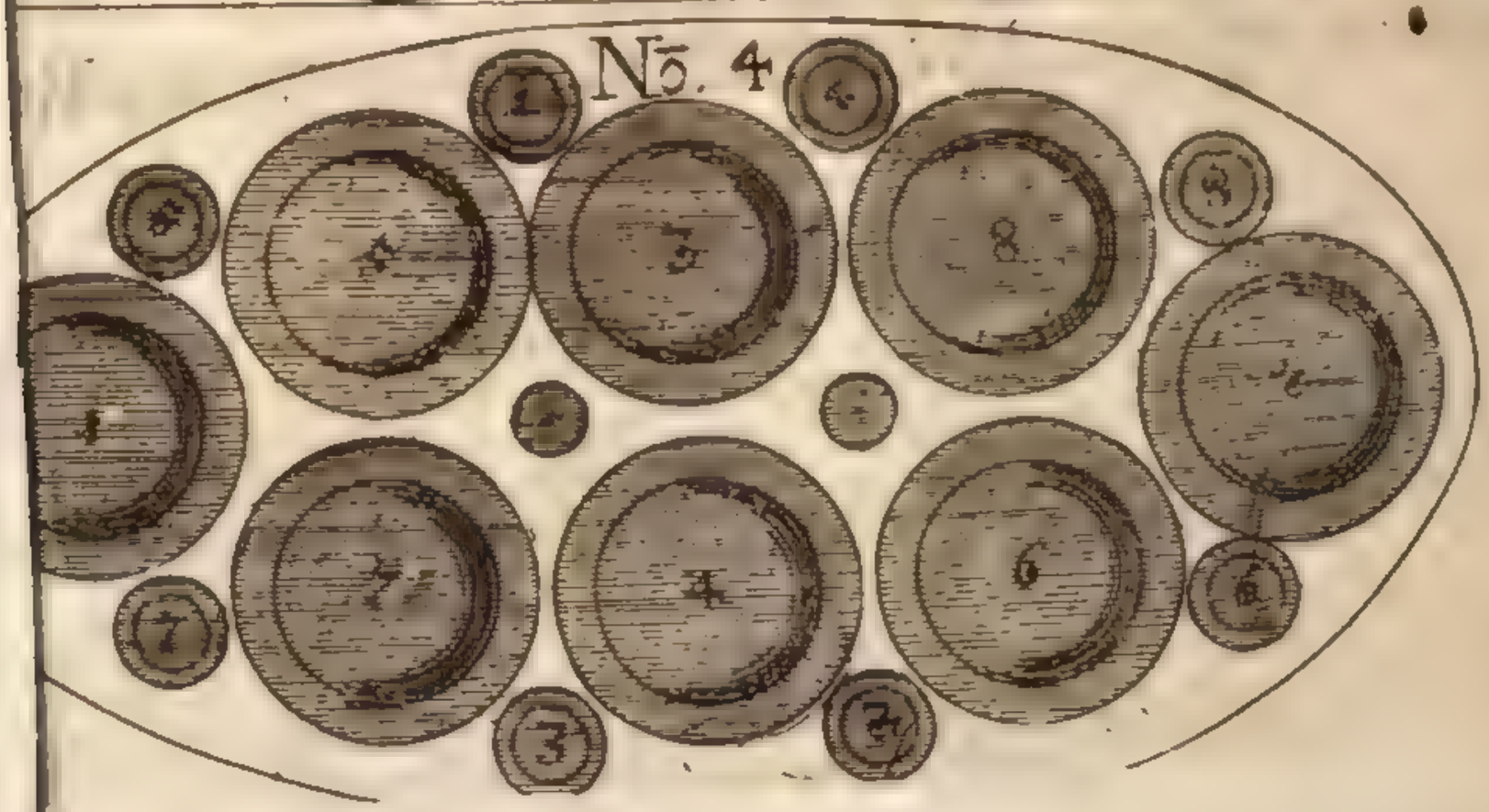
No. 2.



No. 3.



No. 4



Zehnerley Arten / wie bey Gastereyen / ꝛc. die Taffeln / vermittels dreymahligen Auftragens / zu rengiren / und mit Speisen zu besetzen.

Num. 1.

Erste Tracht.

4. Saltz-Fässer / ohnmarquirt.
2. Pyraniden / oder Auffsätze / gehören wo die leeren Quadrant bemercket / werden von Blech oder Holtz (gleich zu Ende dieses beygefügten Kupfers / dreyerley Façon zu ersehen / daran nach Belieben zu erwahlen) verfertiget; Solche pfleget man entweder mit Blumwerck / zierlich vergult- und versilberten grünen Blattern / auch allerhand schönen Bildern / zuforderist zu garniren / solabar seynd / von Borcelan-Schällein / darauf zu stellen / und diese mit allerley kleinen Zuckerwerck / oder allerhand süssen Salaten anzufüllen; An statt der Schällein / oder auch zwischen dieselben / können frische Citronen / Pomerantzen / Granat- und Apffel de Sina, oder aber in Citronen- und Pomerantzen-Schalen / allerhand gefärbte Sultzen gefüllet / gestellet / und geleget werden. Bey Erwählung der Pyramiden / allwo man zu öberst kein Bild zu stellen beliebig / mag man schöne Frucht / Mandel- oder andere Dorten / darauf setzen. Bedeute Pyramiden werden gleich Anfangs auf die Taffel gestellet / und bleiben stehen / biß zu Ende der Mahlzeit.
5. Haupt-Schüssel / in der Mitten stehend / in N. 1. Schweinen-Wildpret-Pasteten / N. 2. Pfauen-Pasteten / N. 3. Capaunen-Pasteten / N. 4 und 5. Frantzösische Suppen / worinn gesottene Hüner.
8. Neben-Schüssel / N. 1 und 2. Hecht in Auster- oder in Citronen-Brüh / N. 3. und 4. Fricasé von Geiß- oder Ziegen-Fleisch / N. 5 und 6. Ragou von Kalbs-Ohren / N 7. und 8 angelente Kalbs-Schlegel / in einer süssen Brühe.
14. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. mit gebratenen Kalbs-Brüssen / N. 3. und 4. gebachene Grundel / N. 5. und 6. süsse Nasiolen / N. 7. und 8. gefüllten welschen Kohl / N. 9 und 10. Mätzen und Leberlein / N. 11. und 12. Bœuf à la mode, N. 13. und 14. frisch-gesottene / dann Plätz-weiß geschnittene Ochsen-Zungen.

Zweyte Tracht.

5. Haupt-Schüssel / N. 1. wilder Schweins-Kopf / N. 2. Haasen / N 3. Rehziemer oder Schlegel / N. 4. Welsche Hahnen / N. 5. Capaunen.
8. Neben-Schüssel / N. 1. Fasanen / N. 2. Rebhühner / N. 3. und 4 Austern / N. 5. und 6. Enden / N. 7. und 8. Krametts-Vögel.
14. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Cappern-Salat / N. 3. und 4. Schuncken / Strücklein-weiß geschnitten / N. 5. und 6. süsse Pickling / N. 7. 8. 9. und 10. allerhand grünen sauren Salat / N. 11. und 12 kalten Lachs / N. 13. und 14. Servelate-Würst.

Dritte Tracht.

5. Haupt-Schüssel / N. 1. Zieweben- oder Prinellen-Dorten / N. 2. und 3. Mandel-Dorten / N. 4. und 5. Gugelhopffen.
8. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Quitten-Muß / N. 3. und 4. Barstörffer-Aepffel / Sultzen / N. 5. und 6. Haasen-Oehrlein / N. 7. und 8. Milch-Küchlein.
14. Teller / diese können mit allerhand Zuckerwerck angefüllet werden.

Num. 2.

Erste Tracht.

6. Saltz-Fässer / ohnmarquirt.
2. Pyramiden / welche auf allbereit bey N. 1. angezeigte Art zu bezieren / und nach Belieben zu belegen / die ebenfalls biß zu Ende stehen bleiben.
12. Haupt-Schüssel / N. 1. Auerhahnen-Pasteten / N. 2. Capaunen-Pasteten / N. 3. und 4. blau-gesottene Forellen / N. 5. und 6. gefüllte Carpen / N. 7 und 8. Wildpret. N 9 und 10. gesottene Hühner in einer guten Brüh / N. 11. und 12. gesotten Wildpret in einer Brüh.
12. Neben Schüssel / N. 1 und 2. Mandel-Muß / N 3. und 4. Krebs-Muß / N 5. und 6. gewickelt Kalb-Fleisch / N. 7. und 8. schweinene Würstlein / N. 9. und 10. Mandeln-Nasiol / N. 11. und 12. Küchlein von Citronen-Butter-Teig.

Zweyte Tracht.

12. Haupt-Schüssel / N 1. und 2. Reh-Schlegel und Ziemer / N. 3 und 4. Lambs-Viertel / N. 5 und 6. Pfauen und Fasanen / N. 7 und 8 Welsche Hahnen / samt Capaunen / N. 9 und 10. Hasel- oder Rebhüner / N. 11 und 12. wilde Tauben.
12. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Austern / oder gebrateuer Aal / N. 3. und 4. Schuncken / N. 5. und 6. Citronen- und Pomerantzen-Salat / N 7. und 8. saurer Salat von allerhand Arten / N 9. und 10. Semmel- oder Weck-Dorten / N. 11. und 12. gesottene Schnecken.

Dritte Tracht.

12. Haupt-Schüssel / N. 1. und 2. Mandel-Dorten Stuck weiß / N. 3. und 4. Eyrbraten / N. 5. und 6. Butter-Schlang / N 7. und 8. Wasen-Nest / N. 9. und 10. Spritzen-Küchlein / N. 11. und 12. Käß-Küchlein.
12. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. gedünste Quitten / N. 3. und 4. Würstlein von Mandel und Rosin / N. 5 und 6. gefüllte Aepffel und Birn / trocken / ohne Brüh / N. 7. und 8. Pignuten-Krapflein / N. 9. und 10. Mandel-Nasoln / N. 11. und 12. gebraten / in Wein und Zucker eingemachte Castanien.

Num. 3.

Erste Tracht.

8. Saltz-Fässer / ohnmarquirt.
5. Pyramiden / wormit gleich bevor gedacht / zu verfahren.
4. Haupt-Schüsseln / diese bleiben stehen / biß zur dritten Tracht / N. 1. und 2. ein gebratenes ganßes junges Reh / N. 3. und 4. wilder Schweins-Kopff.
10. Neben-Schüssel / N. 1. Fasanen-Pasteten / N 2. Capaunen Pasteten / N. 3 und 4. Forellen-Pasteten / N. 5. und 6. gesottene Salmen in einer Brühe / N. 7. und 8. Frantzösische Suppen / in der Mitten / ein angelegter Schlegel / N. 9 und 10. Wildpret in einer guten Brüh.
16. Etwas kleinere Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Fricasé, N. 3. und 4. Ragou, N. 5. und 6. Lambs-Viertel gebraten / N. 7. und 8. Geiß oder Ziegen-Viertel gebraten / N. 9. und 10. blau-gesottene Grundel / N. 11. und 12. Brandenburgische Sas, N. 13. und 14. Gebern Nierbraten / à la marinada, N 15. und 16. frisch-gesottene Ochsen-Zungen / mit Kreen / oder Meer-Rettich bestreut.
8. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Morgeln oder Maurachen / in Butter-Brüh / N. 3. und 4. Weinbeer-Muß / N. 5. und 6. gefüllt gebachene Krebs / N. 7. und 8. geschnittene Strädel in Butter-Brüh.

Zweyte Tracht.

10. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Welsche Hahnen / N. 3. und 4. Haasen / N. 5. und 6. Auerhahnen und Auerhennen / N. 7. und 8. Rehziemer oder Schlegel / N 9 und 10. Capaunen.
16. Etwas kleinere Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Schnepffen / N. 3. und 4. Birck- oder Hasel-Hüner / N. 5. und 6. gebratener Aal / N. 7. und 8. gehackt gebratene Schnecken ohne Brüh / N. 9. und 10. Schnecken in Butter-Brüh / N. 11. und 12. gefüllt-gebachene Citron / N. 13. und 14. junge Hüner / N. 15. und 16. wilde Tauben.
8. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Bœuf à la mode, N. 3. 4. 5. und 6. mit allerhand sauren Salat / N. 7. und 8. Sardeln / samt Essig / Capern und Oliven.

Dritte Tracht.

4. Haupt-Schüssel / N 1. und 2. Marck-Dorten / N. 3. und 4. Dattel.
10. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Malvasier-Muß / N. 3. und 4. Schüssel-Muß / N. 5 und 6. Mandelbien-Körblein / N. 7 und 8. krumme Strauben / N. 9. und 10. gewollene Küchlein.
16. Etwas kleine Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Mandel-Küchlein in einer süssen Brüh / N. 3. und 4. süsse Nasiolen / auf viereckigte Art / N 5. und 6. Krafft-Dorten in kleinen Schärtlein gebachen / N. 7 und 8. Zucker-Strützelein / N. 9. und 10. Aepffel-Küchlein / N. 11 und 12. Eyer-Würstlein / N. 13. und 14. gebachene Mandel und Zibeben / drocken / ohne Brüh. N. 15. und 16. [illegible]

8. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Rosin / N. 3 und 4. Mandel in Schaalen / N. 5. und 6 Feigen / N 7 und 8. Weinbeer.

Num. 4.

Erste Tracht.

2. Saltz-Fässer / ohnmarquirt.
8. Haupt-Schüssel / N. 1. Schnepffen-Pasteten N. 2 Adapond Pasteten / N. 3 gesottene Hüner in einer Brüh / N 4 gebratene Tauben N. 5 und 6. Hausen in einer Brüh / N. 7 und 8. Krebs-Suppen.
8. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. ein eingeführt Eyer in Schmaltz mit Spargel / N. 3. und 4 gebachene Grundeln / N. 5. und 6. Brüh Würstlein gebraten / N. 7. und 8. Kalb-Mor geln gehackt.

Zweyte Tracht.

8. Haupt-Schüssel / N. 1. Welsche Hahnen N. 2. Gänß / N. 3. Auerhahnen / oder Hasel Hüner / N. 4. Schnepffen / N. 5. und 6. Hasen N. 7. und 8. Reh-geniet.
8. Einschieb-Teller / N. 1. Schuncken / Plätzlein weiß geschnitten / N. 2. Servelate Würst / N. 3 und 4. süssen oder sauren grünen Salat / N in Oehl und Essig / N. 6. Brücken / N. 7. und 8 weissen jungen Rettig.

Dritte Tracht.

8. Haupt-Schüssel / N 1. und 2. Apffel-Dorten N. 3. und 4. Zimmet-Dorten / N. 5. und 6 Krebs / N. 7. und 8. Schatt-Küchlein.
8. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. kleine Mandel Dörtlein / N 3 und 4. braun-gebachen Frücht / N 5. und 6. Spanisch Brod / N. 7 und 8. Pfeffer-Nüßlein.

Num. 5.

Erste Tracht.

4. Saltz-Fässer / ohnmarquirt.
1. Pyramid. deren sich nach Anweisung bey N. 1 zu bedienen.
8. Haupt-Schüssel / N. 1. Enden-Pasteten / N. Hüner-Pasteten / N. 3. und 4. angelegte Karpff oder Hecht / N 5. und 6. Barben / N. 7 und 8. gesottene Capaunen / in ihrer eigene Brüh.
8. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Fricasé von Geiß-Fleisch / N. 3. und 4. gedämpffte Haasen N. 5. und 6. grün Kraut oder Spinat / mit Krebsen und Eyern / N. 7. und 8. Roßmarin Schlegel.
12. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Wein-Muß N. 3. und 4. Mandel-Küchlein auf Semmel gestrichen / in einer Wein-Brüh / N. 5. und 6. gefüllte Spitz-Morgeln / oder Maurachen N. 7. und 8. gesottene Kalbs-Brüß / N. 9 und 10 gefüllt-gebachene Eyer / ohne Brüh / N. 11 und 12. Eyren Brod wie Schnecken-Häuslein.

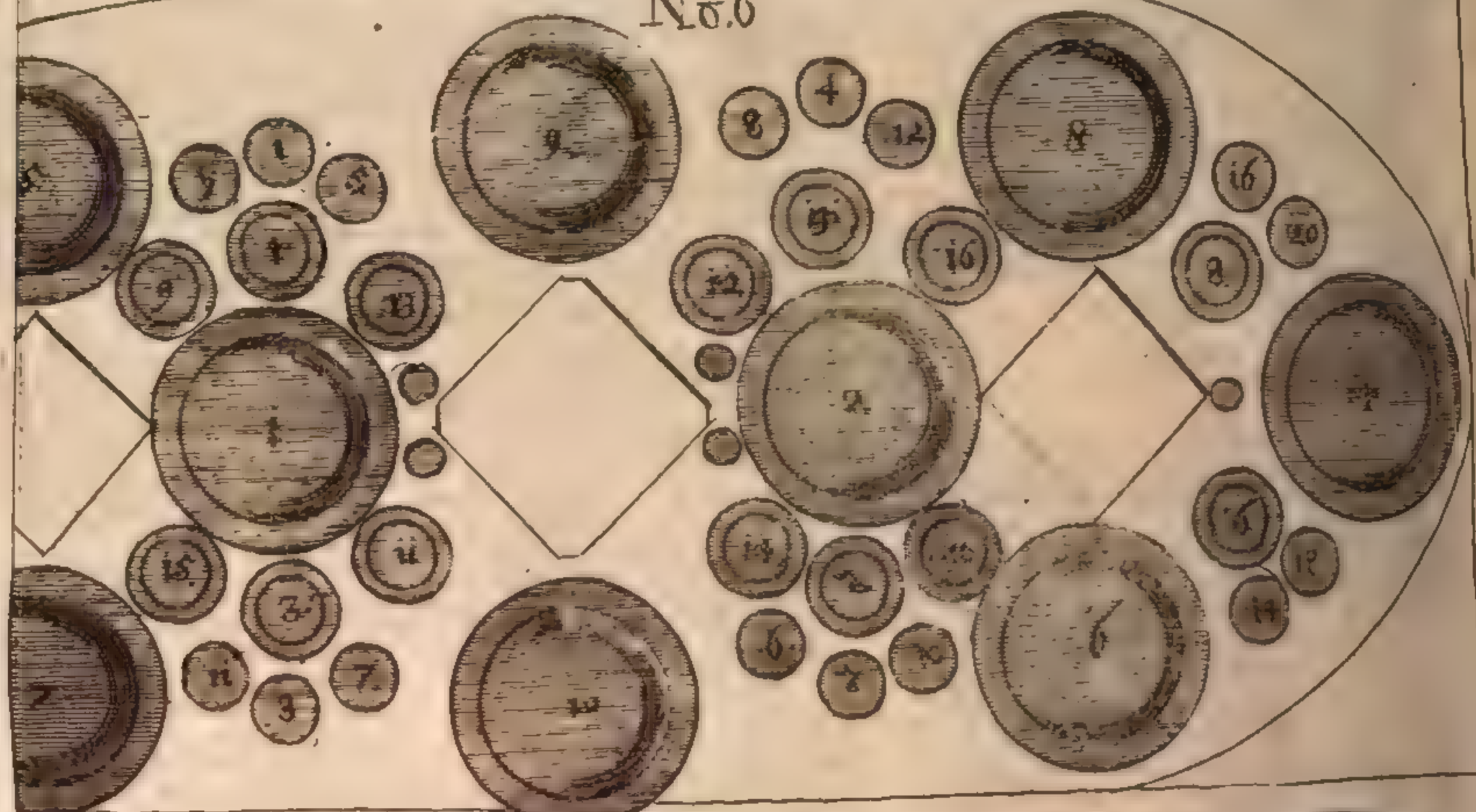
Zweyte Tracht.

8. Haupt-Schüssel / N. 1. Welsche Hahnen / N. Junge Hüner / oder Capaunen / N. 3 Gensen-Schlegel / N. 4. Rehziemer / N. 5 und Haasen / N. 7. und 8. Schuncken.
8. Neben-Schüssel / N. 1. Wasser-Schnepfflein N. 2. Wachtel / N. 3. und 4. gebratener Aal N. 5. und 6 Granat-Apffel-Salat / N. 7 und allerhand sauren Salat.
12. Einschieb-Teller / N 1 und 2. kalten Spargel / N. 3. und 4. Sardeln mit Essig-Capern N. 5. und 6. Krebs / N. 7. und 8. kleine Krebs-Pastetlein / N. 9. und 10. gefüllt-gebraten Kalbs-Leber / N. 11. und 12. bœuf à la mode

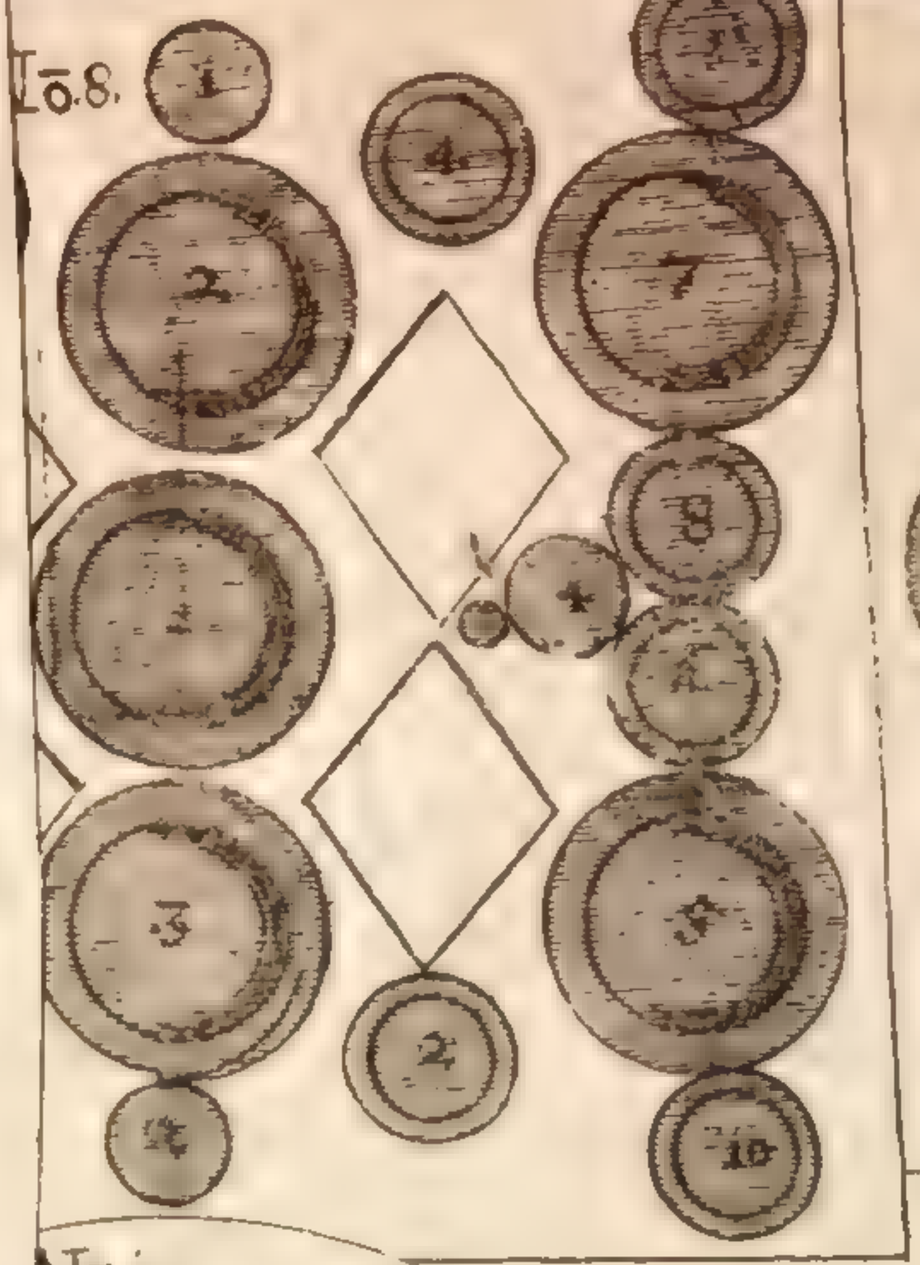
Dritte Tracht.

8. Haupt-Schüssel / N. 1. und 2. Brod-Dorten N 3. und 4. Eyerküß / N. 5. und 6. Eyerkuchen N. 7 und 8. Mandel / Aepffel und Birn.
8. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Model-Küchlein / N. 3 und 4. gebachener Reiß in ein Wein-Brüh / N 5 und 6. Brüche Küchlein N. 7. und 8. gedünste Prunellen und Zibeben
12. Einschieb-Teller / N 1. und 2. kleine Mandel-Dörtlein / N. 3. und 4. Portugesisch Brod / N. 5. und 6. allerhand condirte Früchte und Blumen / N. 7. und 8. allerhand abgetrocknete Frücht / N 9 und 10. weisse kleine Mandel-Lebküchlein / N. 11. und 12. Zimmet-[illegible]

No. 6

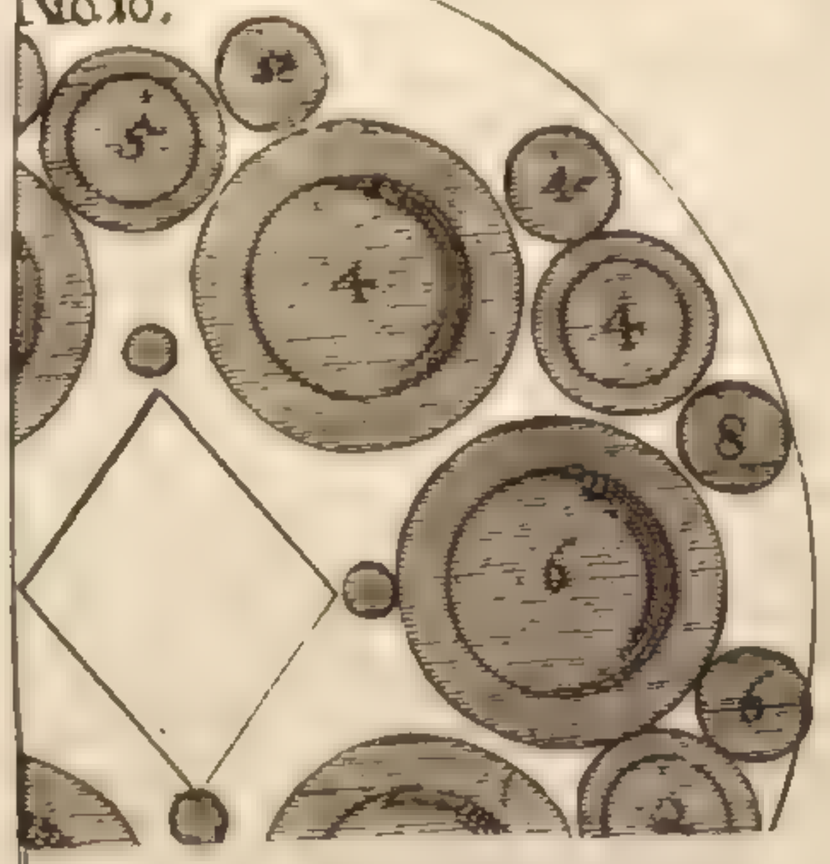


No. 8.

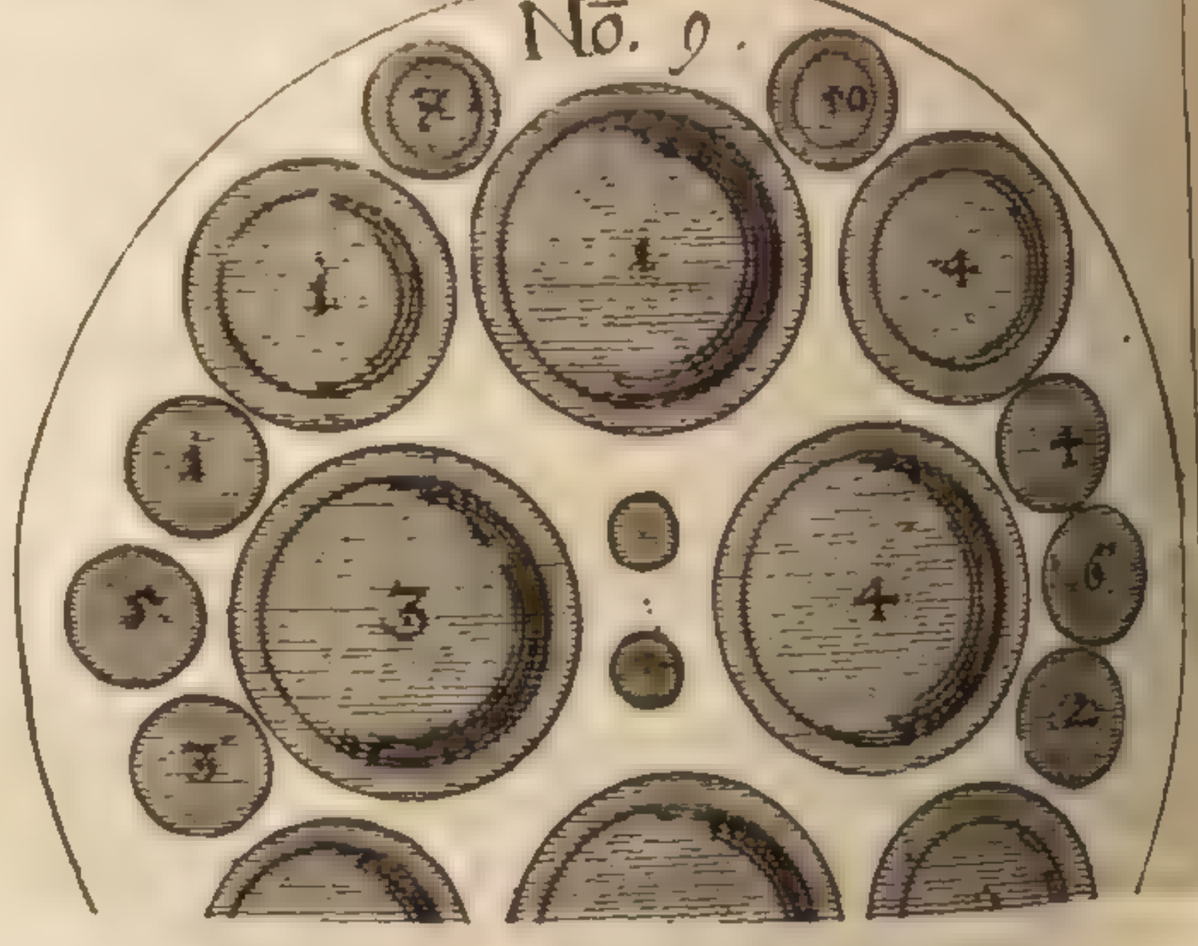


No. 7

No. 10.



No. 9.



Num. 6.

Erste Tracht.

6. Saltz-Fässer / ohnmarquirt.
3. Machinen / wie damit sich zu verhalten / zeiget N. 1.
10. Haupt-Schüssel / N. 1. Pfauen-Pasteten / N. 2. Capaunen-Pasteten / N. 3. und 4. Aal-Pasteten / N. 5. und 6. Frantzösische Suppen mit Tauben / N. 7. und 8. Ruppen in frischen oder Kuff-Erbsen / N. 9. und 10. wilder Schwens-Kopf / oder gantzes Reh. NB. Diese beede Schüssel bleiben stehen biß zur dritten Tracht.
16. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Fricasé. N. 3. und 4. Ragou, N. 5. und 6. Schweinen Wildpret in einer guten Brüh / N. 7. und 8. gesottene / dann geröste Ochsen-Zungen / in einer Brühe / N. 9. und 10. Brandenburgische Sos. N. 11. und 12. Troschel und Mustler / N. 13. und 14. gebachene Persen oder Persina / N. 15. und 16. frischen Salmen / gesotten mit Peterssilig-Kraut / und Essig aufgetragen.
20. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. gefüllte Artischocke / N. 3. und 4. warmen Spargel / N. 5. und 6. Citronat-Nuß / N. 7. und 8. Quitten-Lattwergen-Nuß / N. 9. und 10. geröste Brättla / N. 11. und 12. Hirsch- und Schwens-Füß abgebräunt ohne Brüh / N. 13. und 14. krause Semmel oder Laiblein / N. 15 und 16. kleine Gogelhöpfflein / N. 17. und 18. Kuf à la mode. N. 19. und 20. Servelate-Würst. NB. Die letzten 8. Teller bleiben stehen / biß zur dritten Tracht.

Zweyte Tracht.

8. Haupt-Schüssel / N. 1. und 2. Welsche Hahnen und Capaunen in einer Schüssel / N. 3. und 4. Gemsen-Schlegel / und Rehziemer / N. 5. und 6. Haasen / N. 7. und 8. Gänß.
16. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Fasanen und Rebhüner / N. 3. und 4. wilde Enden / N. 5. und 6. Wachtel / N. 7. und 8. gebratener Aal / N. 9. und 10. Krebs / N. 11. und 12. Spieß- oder Prügel-Kuchen / N. 13. und 14. Birn-Küchlein / N. 15. und 16. allerhand sauren Salat.
12. Teller / so ausgewechselt werden bey der ersten Tracht / N. 1. und 2. kalter Spargel / N. 3. und 4. gesultzter Ochsen-Fuß / N. 5. und 6. Orate-Fisch / N. 7. und 8 Oliven / N 9 und 10. in Essig eingemachte Weichseln und Kümmerling / N. 11. und 12. Hering in Oel und Essig.

Dritte Tracht.

10. Haupt-Schüssel / N. 1. und 2. Citronen-Torten / N. 3. und 4. Mandel-Kuchen / N. 5. und 6. Butter-Schlangen / N. 7. und 8. Oster-Fladen / N. 9. und 10. Tauben von Zucker-Brod.
16. Neben-Schüssel / N 1. und 2. Milch-Sultzen / N. 3. und 4. Krebs-Sultzen von Kern oder süssen Ram / N. 5 6 7. und 8. Erdbeere in Wein und Zucker / N. 9 und 10. gebachen Rosen / N. 11. und 12. gebachen Holder / N. 13. und 14. Mandel-Raßoln in einer Wein-Brüh / N. 15. und 16. Eyer-Würstlein in einer Brüh.
20. Teller / N. 1. und 2. kleine Mandel-Törtlein / N. 3 und 4. kleine Krafft-Törtlein / N 5. und 6. allerhand abgetrocknete Frücht / N 7. und 8. allerhand eingemachte Frücht in Safft. N. 9 und 10. allerhand candirte Frücht / N. 11. und 12. Quitten Zelten / N. 13. und 14. Mandel-Brod / N. 15. und 16 Spanisch Brod / N. 17. und 18. Mandel-Kräntzlein / oder andere Figuren / N. 19. und 20. Zimmet-Mandel und Bisam-Kugel.

Num. 7.

Erste Tracht.

4. Saltz-Fässer / ohnmarquirt.
1. Pyramide, darmit pfleget man sich gleich bey N. 1. zu ersehen / aufzuführen.
8. Haupt-Schüssel / N 1. wilde Enden-Pasteten / N. 2 Alla, otrid, N. 3 und 4. eine gefüllte oder sonst gute Suppen / N. 5 und 6. Capaunen in einem Gehäck / N. 7. und 8. Hecht in sauren Kraut
4. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Frösche fricasirt / N. 3 und 4. gedämpffte Tauben.
8. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Krebs in Kuff-Erbes / N 3 und 4. gefüllte Kümmerling / N. 5. und 6. Niern-Nuß / N. 7. und 8. Schalles.

Zweyte Tracht.

8. Haupt-Schüssel / N 1. Welsche Hahnen / N. 2. Capaunen / N 3. Auerhanen und Rebhüner / N. 4 wilde Enden / N. 5. und 6. Hirschen-Wildpret / N 7. und 8. Westphalische Schuncken gebraten.
4. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Kramets-Vögel / und wilde Tauben / N. 3 und 4 gebratene Ruppen.
8. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. mit allerhand sauren Salat / N. 3. und 4. süsse Covern-Salat / N. 5. und 6. Sardellen mit Covern / N. 7. und 8. Artischocken in Oel und Essig.

Dritte Tracht.

8. Haupt-Schüssel / N. 1. und 2. Eyer-Torten / N 3. und 4. Malvasier-Nuß / N. 5. und 6. Schmaltz-Kuchen / N. 7. und 8. Krebs.
4. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. gedünste Abricosen oder Marillen / N. 3. und 4. Pürschel-Suppen.
8. Einschieb-Teller / N 1 und 2. Zimmet-Kräntzlein / N. 3. und 4. Galanterie Küchlein / N. 5. und 6. gebachene Zweyeben und Mandel / N. 7. und 8. gebachene Weichseln.

Num. 8.

Erste Tracht.

2. Saltz-Fässer.
4. Pyramiden / garnirt und belegt / davon bey N. 1. weitläufftiger Bericht gethan worden.
7. Haupt-Schüssel / N. 1. wilder Schwens-Kopf / dieser wird stehen gelassen / biß zur dritten Tracht / N 2. wilde Gantz-Pasteten / N 3. Karpffen-Pasteten / N 4. und 5. Eyer- oder andere beliebige Suppen / N. 6. und 7. gesotteter Aal.
12. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Hühner in einer selbst-beliebigen Brüh / N 3. und 4. gedämpffte wilde Enden / N. 5. und 6. gesottene Troschel / N. 7 und 8. gefüllte Schöpsen-Keule oder Schlegel / N. 9. und 10. gebachene Grundel oder Frösch / N. 11. und 12. gebratene Schöpsen-Nierlein / und Kalbs-Brüß.
4. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Käß- oder Blumen-Kohl in Krebs-Brüh / N. 3. und 4. gefüllten welschen Kohl.

Zweyte Tracht.

6. Haupt-Schüssel / N. 2. und 3. allerhand grüner saurer Salat / N. 4. und 5. Welsche Hahnen / samt Capaunen / N. 6. und 7. Gemsen- oder Hirschen-Wildpret.
12. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Birck- und Rebhühner / N. 3. und 4. Wachtel / N. 5. und 6. Weichsel-Leiblein / N. 7. und 8. Marck-Grapfen / N. 9. und 10. Feigen-Torten / N. 11. und 12. Krebs.
4. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Häring in Oel und Essig / N 3. und 4. Hirsch- oder Schwens-Zünglein kalt.

Dritte Tracht.

7. Haupt-Schüssel / N. 1. Weichsel-Torten / N. 2. und 3. allerhand frisch Obst oder Frücht / N. 4. und 5. Butter-Torten / N. 6. und 7. allerhand Zuckerwerck.
12. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. gedünste Pfirsing / N. 3. und 4. gebachene / dann in Wein und Zucker gesottene Barstörffer-Aepffel / N. 5. und 6. Käß-Fladen / N. 7 und 8. Rollen von Schneeballen-Taig / N 9 und 10. vielfärbige Sultzen / N. 11. und 12. Mandel-Pfetter-Nieblein.
4. Teller / N. 1. und 2. schöne Pfeben oder Melonen / N. 3. und 4. trocken candirte Weichsel und Johannes-Beer.

Num. 9.

Erste Tracht.

2. Saltz-Fässer / ohnmarquirt.
4. Haupt-Schüssel / N 1. Auerhahnen-Pasteten / N. 2. kleine Vögel-Pasteten / N. 3. und 4. Hecht oder Karpffen / in Sardellen-Brüh.
4. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Capaunen in Ulmer-Gersten und Krebsen / N. 3. und 4. Schweinen Wildpret in einer selbst beliebigen Brüh.
10. Teller / N 1. und 2. Lerchen in einer Brüh / N. 3. und 4. Fricasé von Geiß-Fleisch / N 5. und 6. Grießschnitten / N. 7. und 8. gefüllte Artischocken / N 9. und 10. Schnecken in Butter-Brüh.

Zweyte Tracht.

4. Haupt-Schüssel / N. 1. und 2. Welsche Hahnen / samt Capaunen / N. 3. und 4. Haasen.
4. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Schnepffen / N. 3. und 4. Haselhüner.
10. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. kalten Lachs / N. 3. und 4. Schuncken Strick-weiß geschnitten / N. 5. und 6. allerley sauren Salat / N. 7. und 8. gebachene Kreissen / N. 9. und 10. kleine Krebs-Pasteten.

Dritte Tracht.

4. Haupt-Schüssel / N 1. und 2. Reiß-Torten / N 3 und 4. Hyndische Kuchen.
4. Neben-Schüssel. N. 1 und 2. gedünste Quitten / N. 3 und 4. gefüllte gebachene Citronen in einer süssen Wein-Brüh.
10. Teller / N 1. und 2. Aepffel-Strauben / N. 3. und 4. Schneeballen / N. 5. und 6. von Teig gebachene Mandel und Rosen / N. 7. und 8. Englisch Brod / N. 9. und 10. kräfftiges Mandel-Gebäch.

Num. 10.

Erste Tracht.

4. Saltz-Fässer / ohnmarquirt.
1. Pyramide, dessen Façon und Gebrauch N. 1. anweiset.
6. Haupt-Schüssel / N. 1. Welschen Hahnen-Pasteten / N. 2. Hirschen-Wildpret-Pasteten / N. 3. und 4. Pärschen in Peterssiligen / N. 5. und 6. Allapotrid
6. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Fricasé von Hühnern / N. 3. und 4. gedämpffte Rebhüner / N. 5 und 6. blau-gesottene Sengelein.
12. Einschieb-Teller / N. 1 und 2. gefüllte Köhl-Ruben / N 3. und 4. Mägen und Leberlein / N. 5. und 6. gebratene Troschel / N. 7. und 8. gebratene Forellen / N 9. und 10. gefüllte Laiblein mit kleinen Vögeln / N. 11. und 12. gebachenes mit Oblaten.

Zweyte Tracht.

6. Haupt-Schüssel / N. 1. Auerhahnen und welsche Hahnen / N. 2. Pfauen und Capaunen / N. 3. und 4. wilde Gänß und Enden / N. 5. und 6. Hasen.
6. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. Schnepffen und Haselhüner / N. 3. und 4. gebratener Aal / N. 5. und 6. Austern.
12. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Kramets-Vögel / N. 3. und 4. Krebs / N. 5. und 6. allerley sauren Salat / N. 7. und 8. Orat-Fisch / N. 9. und 10. gebratene oder gesottene Schnecken in einer Brüh / N. 11. und 12. aufgelauffene Thierlein.

Dritte Tracht.

6. Haupt-Schüssel / N. 1. und 2. Quitten-Torten / N. 3 und 4. Krafft-Torten / N. 5. und 6. Mandel-Strudel.
6. Neben-Schüssel / N. 1. und 2. ein Scheiter-Hauffen in einer Wein-Brüh / N. 3. und 4. Krebs-Euter in Malvasier-Brüh / N. 5. und 6. Sack-Küchlein.
12. Einschieb-Teller / N. 1. und 2. Citronen-Brod / N. 3. und 4. Zimmet Brod / N 5. und 6. Mandel-Würstlein von Zucker gebachen / N. 7. und 8. allerhand Kleinigkeiten von Zuckerwerck. Die übrigen 4. Teller können mit frischen Obs belegt werden.

Bewährtes und wohl-eingerichtetes Koch-Buch.

Cap. I.

Allerhand Arten von Suppen.

Frantzösische Suppen.

MAn nimmt Käß- oder Blumen-Köhl/ nur die obern Plätzlein von Köhl-Ruben/ mit etwas wenigen grünen/ ausgekörndte oder grüne Küff-Erbsen/ Spargel/ dürr- oder frische Artischocken-Kern/ Spitz- und Stock-Morgeln/ von den kleinen Schwämmen/ Negelein-Pfiffer genannt / abgezahlte Scortonern Stücklein weiß geschnitten/ brühet jedes besonder in Wasser ab/ jedoch also/ daß es nicht zu weich werde / lasset zuvor aus ihren Häußlein gereinigte Schnecken und Hüner Mägenlein in Fleisch-Brühe weich sieden; Ingleichem werden Kalbs-Brüß in Fleisch-Brüh übersotten/ dann Plätzlein weiß geschnitten; machet von gehackten Hüner- oder Kalb-Fleisch / in Schmaltz geröstten Semmel-Mehl/ Muscaten-Blühe/ Cardomomen/ Ingber und Eyern kleine Knötlein oder Klößlein / ohngefähr wie ein Schusser / übersiedets auch ein wenig in Fleisch-Brühe/ thut alles erwehnte / nebst ausgeschelten Krebs- Schwäntzen und Scheren/ woran unten die rothen Spitzlein von Schalen gelassen werden / in einen grossen Stollichten Hafen/ verfertiget eine Krebs-Brüh / und Butter / nemlich/ stosset die Krebsschalen klein/ röstet sie in ein gut Theil Butter / zwingts durch ein Tuch / giesset an die durchgezwungenen Schalen Fleisch-Brüh / lassets darinn wohl sieden / zwingts nachmalen / jedoch besonders/ durch ein Tuch; giesset diese Brüh folgends über die Sachen in Stollen-Hafen / und lasset es zusammen aufsieden/ thut auf die letzt/ beym Anrichten / die verfertigte Krebs-Butter auch darein; Indessen machet von Hüner-Leberlein/ gehackten Peterfillien-Kraut/ Semmel-Mehl / gutem Gewürtz und Eyern/ in vorerwehnter Grösse / Knötlein / backets schön lichtbraun aus Schmaltz/ hacket einen Kälbern Nieren/ sammt seinem Fett/ mischet gehackte abgezogene Mandeln / gewaschene Weinbeer/ Muscatenblüh/ Cardomomen/ und Saltz/ in Schmaltz geröstes Eyern-Brod/ und Eyer darunter / machet Eyerwammen-Plätzlein/ wickelt von den Gehäck darein / formiets länglicht / bindets mit einem Faden/ und bratets in Butter / nehmet den Faden wieder davon / besteckt es mit länglicht geschnittenen Mandeln / oder leget Pistacien und Pinen-Nüßlein über Nacht in frisches Wasser / schneidet mit einem subtilen Messerlein in der Mitten/ der Länge nach / hinein/ nehmet den Kern / unverletzt heraus/ leget solche abermal in frisch Wasser/ so gehen wie Blümlein auf / womit man alsdann die Würstlein bestecken kan; Machet von Meel/ einem Ey/ Saltz und warmen Wasser/ worauf ein Stück Butter zergangen/ einen Taig/ wälchert solchen aus / trucket / vermittelst einem Trinck-Glaß/ runde Plätzlein / und formiret Pastetlein daraus / in der Grösse wie ein halben Reichs-Thaler/ mischet gehackte Krebse / ein eingerührtes Ey in Schmaltz / Saltz / Muscatenblühe / Cardomomen/ Ingber/ und Pfeffer darunter / füllet es in die Pastetlein / leget in jedwedes ein Stücklein Butter oben darauf / machet Deckelein darüber / bestreichets mit zerklopfften Eyer-Dottern/ und backets in einem Oefelein/ schählet frische Kümmerling / schneidet sie halb der Länge nach / entzwey / nehmet das inwendige Marck mit einem silbernen Löffel heraus / vermenget übersotten-gehacktes Kalbs-Hirn/ geröstes Semmel-Meel / gehacktes in Schmaltz geröstes Peterfillien-Kraut/ Saltz / gut Gewürtz und Eyer / brühet die ausgehohlten Kümmerling mit siedend Wasser an / hernach wann sie verseihet / streichet diese Füll darein / und lassets in einer Schüssel über Kohlen in Fleisch-Brühe aufsieden / alsdann leget in eine etwas grosse flache Schüssel etliche in Schmaltz geröstete Semmel-Schnidte / oder gebähete obere Rinden von Semmeln oder Weck/ richtet die vorhero beschrie-

bene gesottene Sachen/ sammt der Brühe/ in die Mitten darauf an/ bestreuet den Rand der Schüssel mit zuvor verfertigten Eyer-Wammen/ gantz klein wie ein Kraut-Salat geschnitten; leget ferners die gebraten und gebackene Sachen/ nebst den Köhl-Rüben-Plätzlein/ wie auch abgesottenen gantzen Krebsen/ welchen nur die Nasen etwas zurück in die Höhe gezogen/ der Schwantz biß vornen auf ein wenigs/ ingleichem die Scheeren/ etwas von Schalen entblöst/ auf das zierlichste darauf herum/ und streuet über das Gesottene in der Mitte Muscatenblüh und Cardamomen; Wann es beliebt/ kan man auch auf bekandte Art/ gefüllte und gesottene Hüner oder Tauben annoch in die Mitten der Suppen legen; Oder/ siedet die Hüner/ daß sie schön weis bleiben/ löset dann die hintern Viertel samt den Stößl darvon hinweg/ die vördern Viertel aber/ Gämper und Kopff/ so alles an einander gelassen/ stellet also gantz auf den Schüssel Rand zwischen die andern Sachen. Will man diese Suppen annoch vermehren mit gebackenen Grundeln/ gebratenen Vögeln/ gebrat- und gespickten Lammis-Nierenlein/ kleinen Bratwürsten/ gebackenen Raßolen/ und anders mehr/ stehet es zu eines Jedem Belieben.

Auf eine andere Art.

Siede ein Pfund Krebs in Wasser ab/ ohne Saltz/ hernach stosse solche/ nebst 3. Schnitten gebäheten weissen Brod/ und ein stück Butter/ giesse Fleisch-Brühe daran/ laß es sieden/ dann treib es durch einen Seyher/ thue gebachene Krebse/ gefüllt-gebachene Krebs-Nasen/ (wie solche unter dem Titul: gefüllt- und ungefüllte Krebse/ beschrieben/) frische gesottene zierlich ausgeschälte Krebse/ kleine Hüner-Knötlein/ gesottene Schnecken/ gebrühete Champion-, Spitz- und Steck-Morgeln/ oder Maurachen/ gebachene Hüner/ gut Gewürtz/ auch wann es die Zeit/ gebrühten Spargel und Küff. oder grüne Erbsen darzu/ laß es mit einander sieden; Inzwischen rühre ein achthel Pfund Butter auf einer Seiten wohl ab/ ferner 4. Eyer/ zuvor in Kern oder süssen Ram geweichte und wieder ausgetruckte Semmel-Brosam/ gehackte Krebse/ Saltz und gut Gewürtz darunter/ binde es in ein Tüchlein/ siede es eine Stunde lang/ folgends lege gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüssel/ erstbeschriebenes/ mit ausgeschälten Krebs-Scheeren besteckt/ in die Mitten/ und neben herum die andern Sachen/ würff noch ein Stuck Butter in die Brühe/ und giesse solche darzu hinein. Man kan auch/ nach Belieben/ gefüllt gebachene Eyer/ und andere Sachen mehr/ darein thun.

Tauben-Suppen.

Zerstosse ein oder zwey zuvor gebratene Tauben/ nebst etlichen Schnitten gebäheten Brod/ gieß Fleisch-Brühe daran/ laß es eine halbe Stunde sieden/ dann treib es durch einen Seyher; Inzwischen fülle etliche Tauben (wie solche unter dem Titul/ Capaunen/ Hüner/ und Tauben zu braten/ befindlich/) laß diese in der durchgetriebenen Brühe sieden; Folgends lege gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüssel/ die Tauben darauf/ und gieß die Brühe/ worein ein Stück Butter gerworffen/ darüber. Wer will/ kan auch ein paar zerklopffte Eyer-Dottern/ mit der Brühe anrühren.

Gefüllte Suppen.

Hacket einen Kälbern-Nieren/ samt etwas von seinem Fett/ zerklopffet etliche Eyer/ und machet/ vermittelst ein wenig Butter/ ein gantz gelindes Ey in Schmaltz/ rühret es/ nebst Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber und Saltz/ unter obgedachten Nieren/ streichets etwas erhöht auf gebähete/ oder im Schmaltz geröstete Semmel-Schnitte; Verfertiget auf die bey der Frantzösischen Suppen/ beschriebene Art/ eine Krebs-Brühe/ und Butter/ lasset die Brühe in einer Schüssel über Kohlen auffsieden/ leget dann die aufgestrichene Schnitte darein/ werffet ausgeschälete Krebs-Schwäntze und Scheeren/ auch wann es die Zeit/ ausgekörnte grüne oder Küff-Erbsen/ so zuvor in Fleisch-Brühe weich gesotten/ darzu hinein/ lasset es zusammen einen Wall auf thun; Thut zuletzt die Krebs-Butter daran/ und tragts zu Tische. An statt des Nieren/ kan man sich auch ausgeschälter gehackter Krebse bedienen. Oder hacket ein paar abgesottene Brüße/ vermischet solche mit in Butter geröstetem Eyer-Brodt/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber und Saltz/ einem gantzen Ey/ zwey Dötterlein/ und ein wenig Fleisch-Brüh/ lässet es in einer Schüssel über Kohlen ein wenig zusammen gehen/ leget gebähete/ oder in Schmaltz geröstete Semmel-Schnitte darauf/ gieft eine siedende Fleisch-Brüh/ worein Muscatenblüh/ Cardamomen/ ein paar Eyer-Dottern und ein Stück Butter gerühret worden/ darüber/ und tragts gleich auf. Oder richtet/ nach Belieben/ eine Krebs/ Schnecken/ oder von gestossenen Hüner-Beinen verfertigte Brühe darüber. Man kan auch etwas von ausgeschäleten Krebsen/ oder weichgesottenen Schnecken/ zugleich mit unter die Brüße thun/ oder an statt der Brüße/ ein Kälbern-Nieren nehmen.

Item/ rühre 8. Eyer/ ein Maaß Kern/ oder süssen Ram/ und eine Hand voll Weinbeer unter einander/ gieß es in eine mit Butter geschmierte blecherne Büchsen/ henge solche in einem Hafen siedend Wasser/ jedoch/ daß kein Wasser hinein kommen kan/ laß es so lang sieden/ biß es zusammen gegangen/ dann löß es von der Büchsen ab/ zerschneide es zierlich wie Rosen oder Hertz/ bache länglicht geschnittene Semmel in Schmaltz/ lege sie in eine Schüssel/ darauf die geschnittene Rosen oder Hertz/ gieß gute siedende Hüner-Brühe darüber/ und bestreue es mit Muscatenblühe. Man kan auch ein paar Eyer-Dottern zuvor mit der siedenden Brühe anrühren/ und dann anrichten.

Suppe von gestossenen Hüner-Beinen.

Stosset die Beine von einem gesottenen Hun besonders/ dann etwas Fleisch vom Hun/ und eine Hand voll abgezogner Mandeln klein/ röstet einen Löffel voll Haber- oder Waitzen-Meel schön hell in Schmaltz/ thut solches zu den gestossenen/ giesset Hüner-Brühe daran/ und lasset es wohl sieden/ zwingt es alsdann

durch

durch ein Tuch / thut mehr Hüner-Brühe / Muſcaten-blühe / Cardamomen und ein ſtück Butter darein / und richtet es / wanns nochmalen aufgeſotten / über gebähete Semmel-Schnitten. Weme die Mandeln und das Meel nicht gefällig / kan an deſſen Statt ein Schnitt weis gebähetes Brod / mit den geſtoſſenen Beinen / und Hun ſieden laſſen.

Auſtern-Suppen.

Röſte einen Löffel-voll Meel / gantz hell in Schmaltz / gieſſe ohngefehr eine Maaß ſiedende Fleiſch-Brühe daran / würff 12. gereinigt- und zerhackte Auſtern / nebſt Muſcatblüh / Cardamomen / und Pfeffer darein / thue ein wenig Wein / wie auch Citronen-Safft / annoch 12. gantze Auſtern / und ein Stück Butter dazu / zerklopffe ein paar Eyer-Dottern / rühre ſie mit der ſiedende Brüh an / und richte es über gebähete Semmel-Schnitte / lege die gantze Auſtern auf die Schnitte / beſtreue es mit Muſcatblüh / und klein geſchnittenen Citronen-Schelffen.

Krebs-Suppen.

Siede Krebſe in halb Wein und halb Wein-Eßig / ſchäl die Schalen davon / ſtoße ſolche klein / hacke ein wenig geſchälte Zwiebeln / röſte ſie ſammt den geſtoſſenen Krebs-Schalen in Butter / gieß eine Erbes- oder Fleiſch-Brühe daran / und zwings durch ein Tuch / laß mit einem Stücklein geräucherten und mit etlichen gantzen Negelein beſteckten Speck / einer in 4. Theil geſchnittenen Citronen / Muſcatenblüh / Cardamomen / und Jngber ſieden; Wann man anrichten will / ſo nim den Speck und Citronen wieder heraus / thue hingegen die ausgeſchäleten Krebſe / Schwäntze und Scheeren / nebſt ein Stücklein Butter hinein / und gieß es über gebähete Semmel-Schnitten. Wanns beliebt / kan man hart geſottene / zerhackte Eyer annoch in der Brühe mit aufſieden laſſen / und mit geſtält-gebogenen Krebs-Naſen die Schüſſel bezieren. Oder verfertige eine Krebs-Brühe und Butter (wie bey der Frantzöſiſchen Suppen Anweiſung beſchehen /) würtze ſolche mit Muſcatenblüh / und Cardamomen / wirff etliche ausgeſchälete Krebs-Schwäntze und Scheeren darein / laß es / ſamt der Krebs-Butter aufſieden / und richt es über gebähet weis Brod. Wann man will / rühret man beym Anrichten / ein paar zerklopffte Eyer-Dottern in die Brühe. Oder / verliehret auf bekandte Weiſe / Eyer darauf. Einige machen die Krebs-Brühe an ſtatt der Fleiſch-Brühe und Milch.

Schnecken-Suppen.

Laſſet Schnecken in ihren Häußlein in Waſſer ſieden / ſo lang als harte Eyer / dann nehmet ſie heraus / ziehet die ſchwartze Haut ab / ſchneidet das hintere Theil davon / waſchet die geputzten Schnecken mit heiſſem Waſſer wol ab / ſiedet ſie in Fleiſch-Brühe weich; folgends hacket ſie / biß auf etliche / klein / gieſſet Fleiſch-Brühe daran / werfft Muſcatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / uñ zuletzt ein Stück Butter hinein / richtet es / ſamt den gantz-gelaſſenen Schnecken über gebähete Semmel-Schnitte / und ſtreuet klein geſchnittene Citronen-Schelffen darauf / drucket auch / nach Belieben / dergleichen Safft vorhero in die Suppen.

Semmel Suppen.

Schneide Semmel eines Fingers breit / und lang / bache ſie in Butter ſchön licht / inzwiſchen röſte ein wenig Meel in Schmaltz gantz hell / rühre es mit Kern oder ſüſſen Ram an / thue Weinbeer / Zucker und Zimmet darzu; Wann es aufgeſotten / gieſſe es über die gebachene Semmel / laß es auf Kohl-Feuer noch einen Wall thun / und gieb es zu Tiſche. An ſtatt des gedachten Kerns / kan man auch Wein nehmen / nebſt ein wenig Saffran. Oder ſchneide Semmel / nach der Länge entzwey / thue ferner über zwerch Schnitte darein / jedoch ſo / daß die halben Semmel beyeinander bleiben; röſte ſolche in Schmaltz / oder brenne nur ein heiſſes Schmaltz darüber / legs in eine Schüſſel / gieß ſiedende Fleiſch-Brüh daran / ſtreue Jngber / Muſcatenblüh / Cardamomen und Weinbeer darauf / laß es über einem Kohl-Feuer aufſieden / und trag es zu Tiſch.

Item / ſiedet einige Schnitte gebähetes weis Brod / in Fleiſch-Brüh weich / druckt es durch einen Seiher / würtzet es mit Muſcatenblüh / Cardamomen / und Jngber; Jndeſſen rühret unter 4. oder 5. zerklopffte Eyer / gehacktes Peterſillien-Kraut / Muſcatenblüh / Cardamomen / Jngber / Saltz / und 5. oder 6. Löffel voll Semmel-Meel / laſſet es in einer ſiedenden Fleiſch-Brühe / in einem ſtollichten Häfelein zuſammen gehen / daß es wie ein Ballen wird / dann legt es in eine Schüſſel auf gebähete Schnitte weis Brod in die Mitten / und gieſſet die durchgezwungene Brod-Brühe / worinn noch ein ſtück Butter geworffen worden / ſiedend darüber.

Verlohrne Eyer-Suppen.

Leget etliche gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüſſel / gieſſet ſiedenden Kern oder ſüſſen Ram / ſo ein wenig beym Anrichten / entweder gezuckert oder geſaltzen wird / darüber / und laſſet es über einem Kohl-Feuer ſieden; Alsdann ſchlaget ein Ey in eine Schüſſel / daß der Dottern ſchön gantz bleibet / ſchüttet es in ein Pfännlein in ſiedende Milch / klopffet mit einem Löffel immerzu an das Pfännlein / daß ſich das Ey nicht anlege / laſſet es alſo lange ſieden / bis ſich der Dottern / welcher weich bleiben muß / mit dem Weiſſen überziehe / hebt es hernach mit einem flachen löcherichten Löffel / heraus auf das gebähete Brod / in der Suppen / und alſo machet es mit allen Eyern / ſo viel man verlangt / hebet aber die Suppen indeſſen vom Kohl-Feuer / damit die Eyer darauf nicht hart werden / und bedecket ſie / daß ſie warm bleibet; ſtreuet Muſcatenblüh auf die Eyer / und tragts zu Tiſch. Weme die Milch nicht anſtändig / kan an deren Statt / Fleiſch-Brühe / oder auch nur Waſſer nehmen. Oder rühret zerklopffte Eyer-Dottern unter ein wenig ſchön Meel / Saffran / Muſcatenblüh / Jngber und Saltz / gieſſet Hüner- oder Fleiſch-Brühe / nebſt ein klein wenig Wein-Eßig darein / laſſet es / unter ſtetigem Rühren auf einem Kohl-Feuer / gieſſet es über gebähet weis Brod / und verliehret / auf erſtgedachte Weiſe / ſo viel Eyer / in Fleiſch-Brühe / darauf / als beliebig / ſetzet die Suppen aber auf kein Kohl-Feuer / ſondern haltet ſie nur zugedeckt / ſonſten lauffet die Eyer-Brüh zuſammen.

Eyer-Suppen.

Mischet zerklopffte Eyer-Dottern/ein wenig gehacktes Körbel- oder Petersillien-Kraut/ und ein Stücklein Butter / zusammen / lasset eine Fleisch-Brühe sieden/ werffet Muscatenblüh und Cardamomen darein/ rühret mit dieser siedenden Brühe die Eyer-Dottern an/ röstet Blätzlein/weis geschnittene Eyer-Ringlein/oder anderes Eyrens-Brod in Schmaltz / und giesset die Brüh darüber. Man kan diese Brühe auch nur über weis gebähetes Brod richten; Auch das Körbel-oder Petersillien-Kraut darvon lassen: Hingegen solche mit Eßig/ oder Citronen-Safft/ säuerlicht machen / nach Belieben. Oder rühre 2. oder 3. zerklopffte gantze Eyer mit siedender Fleisch-Brühe an/ streue Muscatenblüh/ Saffran/ Ingber und Cardamomen darein/ laß es sieden/ daß die Eyer etwas stochicht und die Brüh lauter werden / dann wirff ein Stück Butter hinein / und richte es über gebähetes / oder ungebähetes weisses Brod.

Item/ schlage ein Ey auf / streue ein wenig Saltz/ und Waitzen-Meel darauf / bache es aus Schmaltz/ jedoch / daß der Dottern weich bleibe / mache dergleichen Eyer zwey / dann zerhacke sie und rührs in ein Seidlein oder halbe Maaß siedende Fleisch-Brühe/laß es darinn / nebst etwas Kümmel / ein wenig sieden; folgends zwings durch einen Seyher/laß es ferner aufsieden / thue Muscatenblüh / Cardamomen und ein Stück Butter darein / und richte es über gebähet oder ungebähet weis Brod.

Mandel-Suppen.

Laß ein Wasser sieden/ nimm es vom Feuer / wirff eine Rinden von weissen Brod / nebst etwas Zimmet/ hinein / und laß es erkühlen / dann stoß mit diesem Wasser abgezogene Mandeln gantz klein / zwings durch ein härines Sieb / thue Zucker darzu / und ein klein Körnlein Saltz / welches verhindert/daß es nicht zusammen läufft/ laß es unter stetem Rühren / aufsieden/ dann richte es über gebähetes Eyer- oder ander weis gebähetes Brod / und streue Trisenet darauf.

Item/ stosse Mandeln klein/ gieß Kern oder süssen Ram daran/ laß es aufsieden/ wirff Zucker / Zimmet/ und ein stück Butter hinein / und gieß es über Blätzlein weisgeschnittene/ in Schmaltz geröstete Eyerringlein. Oder schneide weis Rocken-Brod/ wie zu einer Suppen / ferner schneide abgezogene Mandeln länglicht/dann lege in eine Schüssel / Wechsel-weiß/Brod/ Mandeln/ und etwas gewaschene Weinbeer/ und das so offt/ als beliebet/ zu unterst und öberst aber / muß Brod seyn; Mache demnächst ein Wasser siedend/saltz und würtze es/ gieß solches über bemeldtes / bedecks und laß es auf einem Kohl-Feuer aufsieden / brenne heisses Schmaltz darüber / stürtze die Suppe um in eine andere Schüssel / brenne auf der andern Seiten auch Schmaltz darauf/röste ein wenig geriebenes Brod in Schmaltz/ und brenne es ebenfalls auf die Suppen.

Chocolate-Suppen.

Zerklopffe zwey Eyer-Dottern/ rühre sie mit einem Seidlein siedenden Kern/ oder süssen Ram / an / thue ein paar Löffel voll geriebene Chocolate darzu / und richte es über Bisam-Blätzlein/ oder auch nur weis gebähetes Brod. An statt des Kerns/ mag man / nach Belieben/ Wein nehmen.

Citronen-Suppen.

Schneidet Citronen zu gantz dünnen Blätzlein/ dann solche wiederum in 2. oder 4. Theil / bestreichet sie wol mit Zucker / lassets etliche Stunden darinnen liegen / röstet geriebenes Eyern-Brod/ gantz trocken in Schmaltz/ streuet es in die Schüssel/ nebst Muscatenblüh/ Cardamomen/ Zimmet / oder einem Trisenet/ leget die eingezuckerte Citronen darauf / lasset einen Wein aufsieden/ sammt Muscatenblüh/ Zucker/ Saffran / und Cardamomen; Zerklopffet ein paar Eyer-Dottern/ rühret sie mit dem siedenden Wein an/ thut ein Stücklein Butter darzu/ und richtet es über das Brod und Citronen/ bestreuet es mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen. Oder lasset ein Seidlein Wein/ und halb so viel Wasser / aufsieden/ zuckert es wohl/ werffet Zimmet/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ und eine gute Hand voll geriebenes Eyern-Brod/auch auf vorige Art eingezuckerte Citronen-Blätzlein hinein/ laßet es zusammen einen Wall aufthun, und giesset es über ein wenig weis-würfflich geschnitten und in Schmaltz trocken-geröstetes Brod.

Malvasier-Suppen.

Laße einen guten Lebkuchen in Malvasier sieden/treibe ihn durch / wirff Muscatenblüh / Cardamomen/ Zimmet/Zucker / gehackte Mandeln/ eingemacht-klein geschnittenen Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darein / nebst zuvor in Wein und Zucker weich-gedünstete ausgekörnte Rosinen/ Datteln und Feigen/laß es nur einen Wall aufthun/ richte es über würfflich-geschnitten / in Schmaltz geröstetes Eyern-Brod.

Reinfal-Suppen.

Lasse halb Reinfal/ halb ungesaltzene Hüner-Brüh zusammen aufsieden/zuckere es/zerklopffe ein paar Eyer-Dottern / rühre es mit der siedenden Brühe an/ und gieß es über würfflicht-geschnittenes weisses Brod. Oder lasset zerklopffte Eyer-Dottern / nebst Zucker/ Muscatenblüh/Cardamomen und Reinfal / unter stetigem Rühren/ aufkochen/ bestreuet gebähete / oder in Schmaltz geröstete Semmel-Schnitte / mit gehackten Mandeln und Zimmet/ und giesset die Brüh darüber.

Meth-Suppen.

Man giesset Meth an zerklopffte Eyer-Dottern/ läst es zusammen recht heiß werden/ aber nicht sieden/ und richtet es über weis Brod. Wer will / kan auch ein Stücklein Butter darzu thun.

Wein-Suppen.

Giesse an zerklopffte Eyer-Dottern Wein / nebst etwas Kern oder süssen Ram / zuckere es und gelbs mit ein wenig Safferan / rühre es immerzu / und wanns siedet / gieß es über weis-gerieben und im Schmaltz geröstetes Brod. Man kan auch Wein/ Eyer-Dottern/Muscatenblüh / Cardamomen / Zucker und ein Stück Butter / miteinander / unter beständigem Rühren/ aufsieden lassen/dann über würfflicht geschnittenes/ in Schmaltz geröstetes oder ungeröstetes Brod richten. Einige legen auch mittelmässig-hart

gesot-

gesottene Eyer-Dottern auf das Brod / und giessen die Brüh darüber. Oder mischet unter gerieben weiß Brod / ein wenig Cardämomen / röstets miteinander in Butter / truckets in einer Schüssel / in der Mitten vest zusammen / rehöhet wie ein Berglein / und schüttet ersterwehnte Wein-Suppe neben herum / streuet Zucker und Zimmet darauf. Wer nicht lauter Wein haben will / kan den halben Theil weis Bier darzu nehmen.

Bier-Suppen.

Giesset an drey zerklopffte Eyer-Dottern ein Seidlein Kern oder süssen Ram / nebst halb so viel weiß Bier / zuckerts / werfft ein Stuck Butter darein / rührets stets bis sied / dann richts über würfflich geschnutten / geröst oder ungeröstem Aniß-Brod. Oder röstet ein wenig Mehl im Schmaltz / giesset halb Kern / halb weiß Bier daran / thut einen zerklopfften Eyer-Dotter / Zucker / Saffran / Pfeffer hinzu / und wanns mit Rühren aufgesotten / giessets über dergleichen oben erwehntes Brod Oder lasset zwey Theil Wein / und ein Theil weiß Bier / Zucker / Zimmet / und Negelein zusamen sieden / richts über in Schmaltz geröstes Brod. Man kan auch in weiß oder roth Bier / ein gut Theil Milchram rühren / zuckern / und solches über Rocken-würfflicht geschnitten / in Schmaltz geröstes / oder nur ungeröstes Brod giessen. Oder anstatt des Milchrams / sich der Eyer-Dottern bedienē. Oder röstet geriben Rocken-Brod im Schmaltz / schön braun / giesset halb Wein / halb weiß Bier darzu / bindet ein wenig gestossenen Kümmel / und klein geschnittene Citronen-Schelffen in ein Tüchlein / lasset es mit einander sieden / nehmet denn das Tüchl wiederum heraus / thut hingegen ein gut Theil kleine Rosinen / oder Weinbeer / Zucker und Zimmet darein / und richtets an. Es muß so dick seyn / daß man kein Brod / oder doch sehr wenig / darein thun darff.

Kern- oder süsse Ram-Suppen.

Lasset einen Kern- oder süssen Ram aufsieden / werfet abgezogen-länglicht geschnittene Mandeln / und sauber gewaschene / wieder getrocknete Weinbeer oder Corinthen darein / lassets noch einen Wall mit aufthun / dann giesset ein wenig Rosen-Wasser daran / zuckerts / und schüttets über weiß gebähtes Brod. Man kan auch die Mandeln und Weinbeer davon lassen / hingegen unter eine Maaß Kern zwey zerklopffte Eyer-Dottern / Zucker / und Rosen-Wasser mischen / und unter steten Rühren / wann es anfangen will zu sieden / über das Brod richten. Oder giesset nur siedenden Kern / allein / so zu letzt gesaltzen / und gezuckert wird / über dergleichen Brod. Anstatt des Brods / kan man Mandeln mit Rosen-Wasser abstossen / Eyer daran schlagen / zuckern / dann auf Gugelhöpfflein / oder Semmel-Schnitten erhöhet / aufstreichen / aus Schmaltz bachen / und dann siedenden / gezuckerten Kern darüber giessen.

Saure Milchram-Suppen.

Röste ein wenig Mehl in Schmaltz / giesse Fleisch-Brüh / und ein wenig Weinessig daran / lasse es mit ein gutem Theil Milchram / oder sauren Ram / Muscatnuß / Cardamomē / Ingber / und Saffran / aufsieden / richts über weiß gebäht- und würfflicht geschnitten Brod; wer will / kan zu letzt etwas würfflicht geschnittne Limonien noch in die Brühe werffen.

Käß-Suppen.

Lasset einen geriebenen Käß in Fleisch-Brüh mit ein wenig Wasser sieden / so lang als härte Eyer / treibts durch einen Seyher / daß das Käßichte davon bleibe / rühret in die Brüh ein guten Theil Milchram / Muscatnuß / Saffran / Ingber / und auf die letzt ein Stuck Butter / richters über dergleichen kleine Küchlein / wie solche unter den gebachnen Küchlein / zu findē / oder nur über weiß gebähtes Brod. Einige rühren an statt des Milchrams ein paar zerklöpffte Eyer-Dottern in die Brüh. Man kan auch nach Belieben / auf bekannte Weiß / Eyer auf die Suppen verliehren.

Erbsen-Suppen.

Siedet Erbsen / wie gebräuchlich / im Wasser weich / zwingets durch einen Seyher / röste t; in wenig Meel im Schmaltz / gantz hell / thut es nebst Muscatblüh / Saffran / Ingber und Saltz in die durchgesiehene Erbsen / lassets aufsieden / werffet ein Stuck Butter darein / röstet kleine Semel-Schnitten in Schmaltz / schüttet die Brüh darüber / und streuet Weinbeer darauf. Oder zerbrocket Fasten-Bretzen / brennet heisses Schmaltz darüber / giesset die Brüh daran / und bestreuets mit Weinbeeren. Man kan es auch über weiß gebehtes / oder nur über Rocken-Brod richten.

Schnidling-Suppen.

Streuet klein geschnittenen Schnidling / auf weiß gebäht Brod / vermischet zerklopffte Eyer-Dotter / Muscatblüh / Cardamömlein / Ingber und Butter / rührets mit einer siedenden Fleisch-Brüh an / giesset es über das Brod und Schnidling / bedecket die Schüssel / lassets ein wenig stehen / dann traget solche zu Tisch.

Seller-Suppen.

Giesse an ein in Schmaltz / gantz hell geröstes Meel / Fleisch-Brüh / laß aufsieden / thue Citronen-Marck / Muscatblüh / Cardamömlein / Ingber / sauber geschabten / zu dünnen Plätzlein geschnittnen Seller / und zu letzt etwas gehacktes Seller-Kraut / samt einem Stuck Butter darzu / richts über gebäht-weiß Brod. Wer will / kan auch Eyer-Dottern in die Brüh rühren.

Cap. II.

Allerley Mueße.

Malvasier-Mueß.

Jesse an die Brosam von drey neugebachenen Semmeln / so viel Malvasier / als die Brosam anziehen mögen / stosse ein halb Pfund abgezogner Mandeln / thue das Brod darzu / und stoß ferners wohl untereinander / zuckers / und wanns zu dick / gieß noch ein wenig Malvasier hinzu / legs auf einen Teller / in eine Schüssel / formire es / wie einen Igel oder Berg / nach Gefallen / lege ein Papier auf das Berglin / bestreue es also mit Zimet / daß ein Feldlein um das andere damit bestreuet / und das / wo das Papier gelegen / weis bleibe ; Ist es aber ein Igel / so muß er über und über mit Zimmet bestreuet werden / und alsdann der Kopff weiß bleiben ; Folgends besteckt man ihn mit abgezogen länglicht-geschnittnen Mandeln / oder Blümlein aus den Bühnen-Nüßlein : Die Feldlein am Berglein aber muß man mit Mandeln oder Nüßlein / eingemachten Citronen- und Pomeranzen-Schelffen / Bögen-weis / unterscheiden / und mit einen Kräntzlein ummachen / der Rand der Schüßel wird mit gewälchertem Mandel-Teig belegt / naß gemacht / mit gestossenem Zucker-Candi / und gefärbten Blümlein bestreuet / darein man allerhand Thierlein / von Mandelzeug / wie eine Jagd setzen / und aussen her wiederum mit gantzen Mandln belegen kan. Oder siedet etliche Eyer hart / zerrühret die Dottern darvon / mit Malvasier / mischet zuvor in Malvasier geweichte Semel-Brosam / gehackte Mandeln / Muscatenblühe / Cardamomen / Zimmet / Zucker / Citronen-Säfft / und klein würfflicht geschnittene / eingemachte Citronen-Schelffen untereinander / ist es zu dick / giesset noch etwas Malvasier daran / verfertigets übrigens / wie das vorige / oder machet eine andere selbst beliebige Figur daraus.

Wein-Mueß.

Röste gerieben Eyerenbrod in Butter schön gelb und trocken / thue Wein / zerklopffte Eyer-Dottern / Muscatblüh / Cardamomen / Saffran / Zucker / und auf die letzt ein Stuck Butter daran / laß unter beständigen Rühren kochen / richt es an / streue Zimmet / oder Trisanet darüber. Will man aber die Eyer-Dottern nicht / so mag man darvor klein geschnittne Mandeln und Zibeben mit aufsieden lassen. Auch / so man will / ein wenig Rosen-Wasser darzu schütten.

Bier-Mueß.

Röste halb Semel-Meel / halb geriebne Lebkuchen / in Schmaltz / thue weiß Bier / Muscatblüh / Saffran / ein wenig Holler-Latwergen / und Honig darzu / laß wol mit einander sieden. Oder Röste Rocken / gerieben Brod in Schmaltz / giesse halb Wein / halb weiß Bier daran / zuckers / laß in rechter Dicken kochen. Oder schneide Rocken-Brod auf / wie zu einer Suppen / giesse weiß und braun Bier daran / wirff ein Stuck Bachschmaltz darzu / zuckers / laß sieden bis weich / alsdann rühre es wol ab / daß nicht brockicht seye / laß mit einem Stuck Butter noch einen Wall thun / und richts an.

Krafft-Mueß.

Kasset zwey Hand voll Weinbeer in einer Maaß Wasser / auch / so es beliebt / ein Stuck Galgant / so lang / als harte Eyer sieden / nehmets vom Feuer / werfft zerbrocket Zimmet darein / und lassets darmit erkalten / dann stosset abgezogene Mandeln / grüne und weisse Pistacien-Nüßlein / und ein wenig Melonen-Kern / mit dem abgesottenen Wasser in einem steinern Mörßner auf das kleinste durch ein Tuch. Einige lassen an statt der Weinbeer / und Galgant / in einer Maaß Wasser ein paar Hand voll rauhe Gerste sieden / bis aufspringt / übrigens verfahren sie / wie gedacht : hernach rühret einen Löffel voll zerstossen Krafft-Meel mit einem Eyer-Dotter an / giest von der durchgezwungenen Milch daran / kochets wie sonst ein Mueß / zuckerts / lassets aber nicht mehr sieden / richtets an / und streuet Zimmet und Weinbeer darauf. Oder röste ein Krafft-Meel in ein wenig Schmaltz / so trocken als möglich / gieß Mandel-Milch daran / kochs wie einen gemeinen Meel-Brey / dann rühre zuvor mit Rosen-Wasser klein gestossene Mandeln darunter / zuckers / richts an / und streue Zimmet darauf. Man kan Krafft-Meel auch ungeröst kochen. Oder schneide von einer Semel / oder Weck die Brosen heraus / gieß Malvasier / Reinfal / oder Wein daran / was beliebt / laß mit Zucker / Muscatblüh / oder Muscatnuß und Zimmet kochen. Will man es säurlicht haben / drucket man den Citronen-Safft darein. Oder nimm an statt Muscaten-Dotter-Brod / koche solches allerdings wie selbiges / nur / daß das Brod nicht geröstet / und kan nach Belieben rothgewachsener Wein darzu genommen werden.

Muscaten- oder Dotter-Mueß.

Laß Muscaten-Brod dürr werden / stoß klein / röst in ein wenig Butter / gieß Malvasier / Reinfal oder Wein daran / was beliebt / laß mit Zucker / Muscatblüh / oder Muscatnuß und Zimmet kochen. Will man es säurlicht haben / drucket man den Citronen-Safft darein. Oder nimm an statt Muscaten-Dotter-Brod / koche solches allerdings wie selbiges / nur / daß das Brod nicht geröstet / und kan nach Belieben rothgewachsener Wein darzu genommen werden.

Zimmet-Mues.

Reibe von einem alt gebachenen Groschen-Brod nur allein die Rinden ab/ thue darzu 4. Loth gestossenen Zimmet/ 6. gantze Eyer/ und von 6. Eyern das Weisse/ auch Zucker/ bis süß genug ist/ rühr es eine gute Stund/ oder je länger/ je besser/ man mag auch etwas Rosen-Wasser/ und ein wenig Tragant darunter thun/ so fällt das Mueß nicht nieder/ hernach schütte es in eine mit Butter geschmirte Schüssel/ gib unten wenig/ oben aber etwas mehr Kohlen/ laß jedoch nicht lang kochen.

Zwetschgen-Mues.

Waschet frische Zwetschgen/ woraus die Kern genommen worden/ giesset ein wenig Wasser/ auch nach Belieben etwas Wein daran/ lassets weich sieden/ in dessen röstet weiß/ oder röcken gerieben Brod in Schmaltz schön braun/ rühret solches nebst gestossenen Zimmet und Zucker unter die Zwetschgen/ richts gleich an/ damit das Brod rösch bleibet/ und streuet oben Trisanet darauf. Einige nehmen den halben Theil Weinbeer/ unter die Zwetschgen.

Dattel Mues.

Zerhacke Datteln/ woraus die Kern/ und das weisse Häutl genommen/ klein/ weiche sie etliche Stunden in guten Wein/ dann röste gerieben weis Brod im Schmaltz/ giesse den Wein samt denen Datteln daran/ laß nebst Zucker und Zimmet sieden; Soltе es vor einen Krancken gemacht werden/ deme der Wein nicht tauglich/ kan man darvor/ eine ungesaltzene Hüner-Brüh nehmen.

Feigen-Mues.

Lasse gewaschene zerhackte Feigen in Wein und ein wenig Wasser sieden/ röste Rocken-gerieben Brod/ und Pfeffer/ oder Lebkuchen/ jedes gleich viel in Butter/ gieß den Wein mit den Feigen hinzu/ laß sieden/ und ehe mans anricht/ rühre Zucker und Zimmet oder ein Trisanet darunter.

Weinbeer-oder Corinthen/ Zibeben- oder Rosin-Mues.

Siede gewaschene/ gehackte Weinbeer in Wein weich/ zwings durch ein Tuch/ oder Seyher/ schütte diesen Wein an im Butter geröstes Rocken-gerieben Brod/ wirff Zucker und Negelein darein/ laß zu einem Mues kochen/ wanns angericht/ streue Trisanet darauf. Von Zibeben/ oder grossen Rosinen/ werden eben auf solche Art Mues gemacht/ nur/ daß an statt Rocken-Eyeren gerieben Brod genommen/ und die Negelein darvon gelassen werden.

Weichsel-Mues.

Röste würflicht geschnitten/ wie auch gerieben weiß Brod im Schmaltz/ thue auf die letzt von Stielen gezupffte Weichseln darzu/ laß solche mit schweissen/ bis ziemlich weich/ dann giesse Wein daran/ zuckers wol/ und laß in rechter Dicken sieden/ hernach streue Trisanet darüber. Man kan auch Weichseln samt den Kernen stossen/ solche alsdann mit Wein durch ein Liebstein treiben/ und sich dieses an statt des blossen Weins bedienen.

Hollerbeer Mues.

Hollerbeer/ und frische Zwetschgen/ woraus die Kern genommen/ miteinander in ein wenig Schmaltz geröst/ schwartz oder weis Brod/ wie zu einer Suppen aufgeschnitten/ auch in Schmaltz geröst/ daß ein lang Brod in eine Schüssel oder Pfannen gelegt/ darauf Hollerbeer und Zwetschgen/ ferner Brod/ und das Wechsel-weis/ folgends ein heiß Schmaltz darüber gerannt/ ein wenig gezuckerten Wein darein geschütt/ auf Kohlen aufkochen lassen/ oben mit einer Stürtzen/ worauf Kohlen bedeckt/ und abgebräunt. Man machet auch erstgedachtes Mueß nur allein von Zwetschgen ohne Hollerbeer.

Quitten-Mues.

Siede 7. schöne abgewischte Quitten in einem Hafen Wasser/ biß sie weich/ dann schäle und reibe sie durch ein reines Sieblein/ rühre es ferner wol ab/ thue von 6. Eyern das Weisse/ eines nach dem andern/ unter stettigem Rühren/ darzu/ zuckere es ziemlich/ truck den Safft von einer ½. Citronē darein/ mische die Schelffen darvon/ klein länglicht geschnitten darunter/ rühre es ferner wohl/ (der Taig fället bißweilen nieder/ wann er zu schwer wird/ dem kan man mit einem Eyerweiß/ so annoch daran geschlagen wird/ und mit starcken Rühren helffen/ daß er wieder aufgehet/) hernach thue solches in eine mit Butter geschmierte Schüssel/ laß über Kohlen/ und oben mit einer Stürtzen/ worauf Kohlen geleget/ bedecket/ kochen und abbräunen: Oder setze es in einen nicht allzu heissen Pasteten-Ofen/ laß es aber nicht lange kochen.

Auf eine andere Art: Siede 4. grosse Quitten in einer Nessenen Pfannen/ im Wasser weich/ thue die Schelffen samt dem Gröbsten davon/ das übrige schabe alsdann in einen neuen Hafen wohl abgerührt/ Zimmet/ Zucker/ ohngefehr von 5. Eyern das Weisse zerklopfft/ und nach und nach darein gerühret; (es muß 2. Stunde gerühret werden;) Folgends in eine blecherne Schüssel gethan/ und eine halbe Viertel-Stunde in einem Oefelein gebachen.

Quitten-Latwergen-Mues.

Schneide von einer Quitten-Latwergen dünne Stücklein/ gieß einen Wein daran/ laß es weichen/ röste weis- oder Rocken-gerieben Brod/ in Schmaltz/ thue die Latwergen samt dem Wein dazu/ zuckere es/ und laß zur rechten Dicken sieden.

Aepffel-Mues.

Schneidet geschälte Aepffel in 6. oder 8. Theil/ nehmet die Kern-Häuser heraus/ siedet die Aepffel in halb Wein und halb Wasser weich/ treibets durch einen Seiher/ rühret zerklopffte Eyer/ ein wenig Kern oder süssen Rom/ Semmel-Meel/ Zucker und Zimmet darunter/ röstet es zusammen in heisser Butter/ daß schön krauß wird; Wanns angerichtet/ streuet Zucker und Zimmet darauf. Man kan auch ein wenig Saffran und kleine Rosinen darunter thun. Oder reibe geschälte Aepffel an einem Rieb-Eisen/ röste sie in Butter schön braun/ laß es etwas erkühlen; rühre zerklopffte Eyer-Dottern/ gestossene Mandeln/ Weinberr/ Zucker und Zimmet darein/ streue in eine Schüssel Zucker

und Zimmet / schütte das angemachte hinein/ bestreue es oben auf gleiche Weiß / gieb ihm unten und oben Kohlen; und wanns oben schön braun / so trags warm zu Tisch. Oder schneide geschälte Aepffel zu dünnen Stücklein/ gieß siedend Wasser daran/ laß es weich sieden; indessen vermische ein paar zerklopffte Eyer-Dottern / etwas Waitzen-Meel / und Kern oder süssen Räm/ rühre solches unter die zuvor abgerührte Aepffel / wirff Saffran/ Pfeffer und Saltz dazu/ lasse es wol zusammen sieden / und wann das Mues angerichtet / so brenne heisses Schmaltz darauf. Man kan auch unter weich-gesottene Aepffel/ entweder ein wenig in Schmaltz geröstetes Meel / oder gerieben weisses Brod / samt einem Stuck Bach-Schmaltz rühren/ und solches ferner damit sieden lassen / auch nach Belieben zuckern.

Birn-Mues.

Schneidet ausgeschälete in 4. Theil zertheilte Birn/ die Kern-Häuser heraus / dann röstet die Birn schön braun in Schmaltz / giesset Wein daran / lasts weich sieden/ treibts durch einen Seyher / werffet Zucker und Zimmet darein; und wanns nachmalen aufgesotten/ richtet es an/ und streuet Trisenet darauf. Oder brate die Birn über Kohlen / dann wirffs in kalt Wasser/ und ziehe die Haut ab/ siede sie mit gebäheten weissen Brod/ in einem Wein weich / treibs durch / zuckers und laß es ferner sieden zu einem Mues.

Rosen-Mues.

Nimm von einer Hand voll groß oder kleinen Rosen nur allein die Blättlein / stoß solche / nebst einer Semmel /so zuvor in Wein geweicht/ reibs mit ohngefehr ein Seidlein Wein durch ein Sieblein / streue Muscatenblüh / Negelein/ Zucker und Zimmet / oder ein Trisanet darein/ laß sieden/ biß es eine rechte Dicken bekommt. An statt des Weins kan man auch eine gute Hüner-Brüh nehmen.

Rosen-Wasser-Mues

Giesse an zerklopffte Eyer-Dottern Wein und Rosen Wasser / schütte solches an zuvor in Schmaltz geröstes Semmel-Meel/ nebst Zucker und Saffran/ und lasse es/ unter stetigem rühren/ aufsieden.

Citronat-Mues.

Lasse ein Semmel-Meel in Rosen- oder Zimmet-Wasser/ oder aber einen süssen Wein weichen / mische gröblicht-gehackte Pistacien-Nüßlein und eingemachten Citronat/ Zucker/ Zimmet/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ auch nach Bedürffen / noch mehr Wein darunter/ und laß es zusammen aufkochen.

Citronen-Mues.

Röstet/ nach Belieben / ein weis oder rocken gerieben Brod in Zucker / oder aber in ein wenig Butter/ giest Wein daran/ lassets sieden; Indessen reibet von einer Citronen die gelbe Schelffen auf einem Rieb-Eiselein herab / rühret das Citronen-Marck / wann zuvor die Haut und Kern davon gethan/ mit Zucker wohl ab; folgends unter das Brod / last es ferner aufsieden; Thut zuletzt die geriebene Schelffen/ nebst Zimmet oder Trisenet darein/ und richts alsobald an.

Mandel-Mues.

Weichet Semmel-Bresam in Kern oder süssen Ram/ dann treibts durch einen Seiher oder Durchschlag / rühret mit einem guten Theil Rosen-Wasser/ abgestossene Mandeln daran / lassets einen Sud thun/ zuckerts/ und wanns angerichtet / bestreuts mit Zimmet/ oder Trisenet. Man kans warm oder kalt verspeisen. Oder zerstosset ein halb Pfund zuvor mit siedendem Wasser etlich mal angebrühten und wieder gedörrten Reiß/ zu einem gantz klaren Meel/ oder zermalmet ihn in einer Gewürtz-Mühl / rühret solchen mit ein wenig kaltem Kern oder süssen Ram / schön glat an / machet inzwischen anderthalbe Maaß oder 3. Seidlein Kern oder süssen Ram siedend/ thut den angezwirten Reiß darein / lasset ihn ein wenig kochen/ hernach rühret ein Viertel Pfund abgezogene / mit Rosen- oder Zimmet-Wasser gröblicht gestossene Mandeln hinein / und wanns noch einen Wal aufgethan / zuckerts / giessets in eine Schalen/ und streuet Zimmet oder Trisenet darauf / gebts kalt zu essen. Oder stosse abgezogene Mandeln gantz klein mit Rosen-Wasser/ schlag Eyer-Dottern daran/ zuckers mach es in der Dicken wie ein Sträubleins-Taig/ laß in einer Schüssel Butter zerschleichen / gieß es darein/ und laß über eine Kohlen aufsieden / streue Trisenet darauf. Wer will/ bräunts oben her ab.

Nayen-Mues.

Nimm einen Eyer Käß/ wie er insgemein gemachet wird / rühre solchen mit Malvasier glatt ab / ferner rühre klar gerieben Eyer-Brod/ gehackte Mandeln, klein-geschnitten-eingemachten Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen / Zucker / Zimmet und Cardamomen darunter / formire es in einer Schüssel wie einen Berg/ oder Igel/ bestreue es mit Zimmet, und besteckts mit geschnittenen Mandeln/ eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schelffen/ Bogen-weiß. Oder siede ein Viertel-Pfund zuvor sauber gebrühten Reiß/ in Kern/ etwas dicklicht/ dann reibe ihn in einen steinern Mörßner glat ab / stosse ein Viertel-Pfund abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser auf das allerkleinste; Ferner reibe Mandeln und Reiß untereinander wohl ab/ zuckers / richte es in eine Schüssel/ bestreues mit Zimmet und beziers nach Belieben.

Schüssel-Mues.

Rühre unter 5. zerklopffte Eyer einen Löffel klares Semmel Meel / wie auch eine Hand voll abgezogene mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln/ Zucker und eine halbe Maaß oder Seidlein Kern oder süssen Ram/ bestreiche eine Schüssel mit Butter/ gieß bemeldtes darein/ laß es über eine Kohlen sieden / oder zusammen gehen/ bräune es oben / vermittelst einer Stürtzen worauf Kohlen gelegt/ schön ab/ dann streue/ wañs kalt worden/ Zimmet/ Zucker/ oder Trisenet darüber. An statt Semel-Meels kan man auch Waitzen-Meel nehmen. Oder mische 6. zerklopffte Eyer / eine halbe Maaß Kern/ Zucker und Rosen-Wasser untereinander / verfertige es übrigens / wie vorhergehendes.

Eyer-Mues.

Rühre Waitzen-Meel mit einem Maaß Kern od:

lassen Rain schön glat an / daß nicht putzicht ist / laß kochen biß es nicht mehr Meel-eint ; jedoch nicht gar zu dick; Indessen zerklopffe von zwölff Eyern die Dottern / thue Zucker und Rosen-Wasser darzu / nimm die Pfannen vom Feuer / schütte solches hinein / rührs wol untereinander / richte es in eine Schüssel / und streue Zimmet oder Trisenet darauf. Eben dergleichen Mues kan man an statt der Dottern von den Weissen von Eyern machen. Solche können beederseits / nach Belieben / warm oder kalt genossen werden. Oder röste ein Meel im Schmaltz / rühre an 3. zerklopffte Eyer eine Maaß Kern oder Milch / giesse es an das Meel / laß es wol kochen in rechter Dicke; folgends bräune es oben mit einem Kohl-Feuer ab. Man kan auch an statt der Milch / sich nur Wassers bedienen. Einige pflegen das Meel nicht zu rösten / sondern lassen nur ein Stuck Butter / oder Schmaltz mit hinein kochen.

Reis- und Hirß-Mues.

Brühet ein Viertel-Pfund Reiß mit siedendem Wasser an / waschet ihn im kalten Wasser wieder aus / lasset in einem saubern Hafen ein wenig frisch Schmaltz herum lauffen / machet eine Maaß gantze oder unabgenommene Milch darinnen siedend / schüttet den Reiß hinein / und lasset ihn kochen / werfft zuletzt ein Stuck Butter darein / dann nehmet ihn vom Feuer / rühret Saltz darunter / so viel als nöthig; Und wann er angerichtet / bedupffet solchen oben mit Butter. Will man ihn süß haben / rühret man Zucker hinein / so viel beliebt / und streuet Zimmet / oder Trisenet darauf. An statt der Milch kochet man den Reiß auch in Fleisch-Brüh / nebst Muscatenblüh / oder Muscatnuß und Pfeffer. Oder koche den Reiß auf obige Art in Milch nur etwas dünner / dann treibe ihn durch einen Seyher / rühre etliche zerklopffte Eyer-Dottern / Zucker und Rosen-Wasser darunter / gießes in eine mit Butter geschmierte Schüssel / gieb ihn unten und oben Kohlen / laß sieden und abbräunen. Auf eben dergleichen Art pfleget man auch den Hirs entweder in Milch oder in Fleisch-Brüh zu kochen / nur daß ein wenig Saffran darein gethan wird / und rechnet man zu ein Seidel-Becher Hirs / ohngefehr 4. Maaß Milch. Einige rühren auch unters Hirß-Mues / zuletzt beym Anrichten / etliche zerklopffte Eyer / klein gehackte Mandeln / Zucker und Rosen-Wasser. Wer will / kan erstgedachtes in ein Becken / worinn ein gutes Theil frisch Schmaltz zergangen schütten / und in einen Näpfflein / wie einen Gugelhopffen backen lassen.

Oder siede einen zuvor angebrühten Hirß in einer Pfannen / in siedender Milch / unter stetigem Rühren / biß er halb weich / dann saltze ihn ein wenig / laß in einem neuen Hafen / ziemlich viel frisch Schmaltz zerschleichen / schütte den Hirß hinein / laß ihn ferners kochen / biß er wol dick ist / lege in ein Sieb ein rein Tuch / giesse den Hirß darein / streiche ihn schön glatt; Wann er ein wenig erkühlet / bestreue solchen mit Zucker / oder bestreuche ihn mit Hönig / hernach viel geriebenen Rimpfel-Käß darauf. Wann er kalt / und man nun solchen geniessen will / schneidet man ihm Stücklein-weiß 2. biß 3. Finger breit / und setzet ihn also kalt auf.

Gritz oder Gries-Mues.

Röste zu 5. Seidlein Milch / einen Seidelbecher voll Gries in Schmaltz / jedoch nicht zu lang / giesse eine gute gantze Milch nach und nach daran / laß zusammen kochen / wans seine rechte Dicken / und ausgesotten hat / saltze und bedupffe es oben mit Butter / lege eine Stürtzen mit Kohlen darauf und bräuns schön ab. Wer will / kan auch unter dieses Mues zuletzt etliche zerklopfte Eyer rühren. An statt der Milch kochet man den Gries allerdings auf besagte Weise / auch mit Fleisch-Brüh oder nur mit Wasser. Oder koche den Gries in Milch / wie gelehret / nur etwas dicker / als ins gemein / laß ihn kalt werden / treibe etwas frisch Schmaltz oder Butter in einer Schüssel ab / wie zu Knödlein / rühre den gekochten Gries darein / biß schön glatt wird; Ferner mische 3. gantze Eyer und 6. Dottern / eines nach dem andern / nebst ein gut Theil Zucker darunter / rührs bey einer Stund lang / truck ein wenig Citronen-Safft und wirff dergleichen kleingeschnittene Schelffen darein / gieß in eine mit Butter geschmierte Schüssel / kochs über Kohlen / und bräuns oben auch ab.

Heydel- oder Buchwaitzen-Mues.

Röste den Heydel in Schmaltz / gieß Fleisch-Brüh daran / wirff Ingber / Pfeffer / und Majoran dazu / und laß in rechter Dicken einkochen. Oder brühe den Heydel etlich mal mit siedendem Wasser ab / thue alsdann Fleisch-Brühe / Ingber / Pfeffer nebst einem Gantz- oder Bach-Schmaltz darzu / und laß miteinander sieden. Man kan ihn auch ungeröst und ungebrüht / sowohl in Fleisch-Brüh als Wasser / auch nach Belieben / in Milch, wie einen Hirs kochen.

Nieren-Hüner-Leberlein- oder Krebs-Mues.

Hacke einen Kälbern-Nieren / samt seinem Fett / klein / schlage 4. oder 5. Eyer daran / rühre gute Milch / Saltz / Muscatenblühe / und Cardamomen darunter / gieß in eine mit Butter geschmierte Schüssel / laß über Kohlen sieden / jedoch nicht lang / bräuns obenher mit einer Stürtzen / worauf Kohlen gelegt / schön hell ab. An statt des Nierens / kan man sich ausgeschälter Krebse bedienen / oder Hüner-Leberlein.

Hirn-Mues.

Ubersiedet ein zuvor aus warmen Wasser saubet geputztes Hirn / von einem Rind / Kalb oder Schaaf / in Fleisch-Brüh / dann zerrühret es / mischet 4. oder 5. Eyer / Fleisch-Brühe / Muscaten-Nuß / Saffran / Ingber / und Pfeffer ; auch wann es beliebt / ein wenig Semmel-Meel / und gehacktes Peterssilien-Kraut darunter / machet ein Schmaltz heiß / schüttet das angemachte Hirn hinein / und lassets unter stetigem Rühren aufsieden.

Lungen-Mues.

Siede eine Kälber- oder Schaafs-Lungen in Wasser / so gesaltzen / weich / dann zerhacks / röste Semmel-Meel in Schmaltz / thue die Lungen darzu / röstes ein wenig mit Fleisch-Brüh / etwas Eßig / Muscatnuß / Ingber und Pfeffer daran / und wanns gesotten / rühre / ehe mans anrichtet / ein paar zerklopffte Eyer-

Dottern hinein. Oder rühre an statt der Eyer-Dottern/ ein paar gute Löffel voll Milchram darein. Man kan auch mit der Lungen / gehackte Zwiebeln und Petersillien Kraut rösten / und den Essig und Milchram davon lassen/ hingegen ein Stuck Butter zuletzt hinein rühren.

Semmel-Mues.

Röste gerieben Weck oder Semmel in Schmaltz/ giesse gute Milch daran/ gilbs mit ein wenig Saffran/ laß kochen / dann rühre etliche zerklopffte Eyer-Dottern und Saltz daran / und richts gleich an. An statt Milch / kan man auch Fleisch-Brüh nehmen ; es muß aber alsdann gut Gewürtz und ein stück Butter noch darzu gethan werden. Einige pflegen 3. oder 4. zerklopffte Eyer in die Milch oder Fleisch-Brüh zu rühren / und das Mues alsdann unter steetem Rühren aufsieden lassen. Oder machs von 6. Eyern / einem Seiblein Kern oder süssen Ram und Butter/ ein ein gerührtes Ey in Schmaltz gantz gelinde / schneide die Rinden von einer Kreutzer-Semmel/ weiche die Semmel in Kern / folgends trucks aus / und rührs samt dem Ey in Schmaltz/ Zucker, etwas Butter/ ein wenig Kern und noch ein paar Eyer wohl untereinander schütts in eine mit Butter geschmierte Schüssel/ giesse ihm unten und oben ein Kohlen / und laß es kochen und abbräunen. Einige rühren auch ein Viertel Pfund mit Rosen-Wasser klein gestossene Mandeln darein.

Eyer Gersten.

Rühret unter 3. zerhackte Eyer einen Löffel voll schön Weitzen-Meel / Muscatblüh / Cardamomen / Ingbeer/ Saffran / giesset solches ohngefehr in ein Seidlein siedende Fleisch-Brüh/ lassets ein wenig aufsieden/ werfft ein Stuck Butter darein/ und richts an / streuet Muscatblüh darauf: An statt des Weitzen kan Semmel-Meel genommen werden. Man machet sie auch von lauter Eyern auf gedachte Art.

Nudel Mues.

Mache von Meel und Eyern einen Teig/ saltz ihn / und wälgere dünne Blätlein daraus / schneide sie so dünn als möglich / wie ein Kraut-Salat/ bachs hell aus Schmaltz / gieß eine siedende Milch daran/ laß ein wenig sieden/ wanns angericht / streue Zucker und Zimmet darüber. Man kan es auch ungeröst in Fleischbrüh mit Muscatblüh/ Cardamomen / Ingber/ Saffran/ und einem Stuck Butter sieden lassen/ und nachdems angericht / mit geriebnen Käß bestreuen.

Ulmer und gemeine grobe Gersten.

Lasse die Ulmer oder gemeine Gersten in zwey Drittel Fleischbrüh und ein Drittel Wasser weich sieden / dann wirff Muscatblüh/ Cardamomen/ Pfeffer/ klein geschnittne Limonien / und 1. Stuck Butter darein / laß noch einen Wall thun / richts an/ truck Citronen-Safft hinein / und streu dergleichen klein geschnittene Schelffen darauf. Die grobe Gersten wird ebenfalls in halb Fleischbrüh / oder auch nur im blossen Wasser gesotten / und wann sie halb weich / thut man ein gut Theil Bach- oder Bratschmaltz/ Muscatnuß/ Ingber/ und Pfeffer daran / lässts ferner sieden / zu letzt wird etwas gehacktes Petersillien-Kraut/ oder Majoran/ ein wenig Essig/ welches hieven beliebt / samt einem Stuck Butter darzu gethan/ folgends angericht. Einige rühren auch an statt des Essigs/ so wol in die grobe / als kleine Gersten/ etliche Löffel Milchram.

Gersten-Mues oder Schleim.

Siede eine grobe Gersten in halb Fleischbrüh und Wasser / 4. bis 5. Stunden lang / hernach treibe sie durch einen Seiher / giesse / wanns zu dick / noch etwas Fleisch-Brüh darzu / laß mit Muscatblüh Cardamomen / Ingber/ Pfeffer und ein Stuck Butter aufsieden / rühre zerklopffte Eyer-Dottern darunter / druck Citronen-Safft darein / richts an / und streu klein geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

Gantze und gereudelte Erbsen.

Waschе die Erbsen/ setze sie im warmen Wasser zum Feuer / decks mit einer Stürtzen / wanns gar weich/ treibs durch einen Seiher oder Durchschlag / rühre ein in Schmaltz halb geröstes Meel/ ein Stuck Bachschmaltz / Muscatnuß / Pfeffer/ Ingber / und Saltz darein / laß in rechter Dicken zusammen kochen/ dann richts an/ und brenne / wünfflicht geschnittene Eyer in Schmaltz geröstes Brod darauf. Die geraudelte Erbsen werden allerdings, wie ersthemeldte zubereitet/ nur/ daß sie / weils keine Bälg haben / nicht dörffen durchgetrieben werden. Einige rösten gehackte Zwiebeln zugleich mit dem Meel / Salbey/ und Majoran darunter.

Eine Graupe.

Siede Gersten und halb geredelte Erbsen untereinander im Wasser/ wanns halb weich/ thue in Schmaltz geröstes Meel / Bachschmaltz / Pfeffer und Saltz darzu / laß völlig weich kochen/ dann richts an. Oder siede die Erbsen im Wasser weich / wie auch einen zuvor angebrühten Reiß in Fleischbrüh / hernach mischet beedes zusammen / thut Pfeffer / Saffran / nebst einen guten Theil Butter daran / und lassets ferner aufkochen.

Linsen zu kochen.

Setze gewaschene Linsen in warmen Wasser zu / röste ein wenig länglicht geschnittene Zwiebel/ im Schmaltz/ wirff ein guten Theil Meel darein / und röstls nicht / wann die Linsen weich gesotten/ mische solches/ nebst einem Stuck Bachschmaltz / Pfeffer / Saltz / und ein wenig Negelein darunter / und laß zusammen sieden. Wer will/ giesset etwas Essig darzu. Man kan auch die Zwiebel davon/ hingegen einen dürren / gröblicht zerriebenen Majoran mit sieden lassen. Ingleichen die Zwiebeln ungeröst/ auch an statt des Meels / gerieben Rocken-Brod daran thun.

Caput III.

Allerhand Arten Fische/ wie auch Frösch/ Muscheln/ Austern/ und Schnecken zuzurichten.

Gesotteter Aal.

Siehe dem Aal die Haut nicht ab/ sondern zerschneide ihn in drey oder vier Finger breite Stücke/ den Kopff und Schwantz wirff hinweg/ nimm das Eingeweyd heraus/ zieh ein subtiles Reiß oder Strohalm/ woran von der Aehren ein klein wenig vornen gelassen worden/ durch das Ruckgrad/ daß sich die weisse Adern/ oder Marck heraus ziehe/ wasche die Stuck Aal sauber/ laß in einem stollichten Hafen Wein und Wein-Eßig/ auch so man will/ den dritten Theil Wasser/ sieden/ es thun etliche Salbey/ Roßmarin/ Lorberblättlein/ ein wenig Zimmet/ gantze Muscatblumen/ samt dem Aal darein decke den Hafen gehäb zu/ laß ihn eine halbe Stund gelind sieden/ damit er nicht aufbreche/ hernach saltze ihn wol/ und laß solchen noch ein wenig sieden/ inzwischen siedr von 2. oder 3. Citronen/ nachdem viel Aal/ die gelbe Schelffen/ woraus alles Weisse geschnitten/ in Wasser/ jedoch nicht gar zu weich/ schneids länglicht/ gantz dünn/ wie man das Kraut schneidet/ laß solches in einem Wein aufsieden/ lege den gesotteten Aal zierlich in eine Schüssel/ überstreue ihn mit dem Citronen-Kraut/ und denen mitgesottenen Muscatblumen, decke ein Servict darauf/ und trag ihn warm zu Tisch. Oder schlage den Aal mit einem Nägel fest an ein Holtz/ fasse denselben mit einem Tuch/ löse vermittelst eines Messers/ die Haut rings um den Kopff ab/ hernach nimm Saltz in beede Hände/ und streiffe die Haut über den Fisch/ thue das Eingeweid heraus/ mache Stücke daraus/ und wann du ihn ädern willt/ so löse die Stücke alle um und um bis an den Grat/ dann drehe dieselben nach einander herab/ so gehet das Aederl oder Ruckgrad-Marck heraus/ solte es aber nicht gehen/ so hilff mit einem Strohalm auf vorbeschriebene Art: Folgends siede ihn in zwey Drittel Wein/ und ein Drittel Wasser/ nebst Saltz ohngefehr eine halbe Stund/ indessen röste klein geschnittene Zwiebeln in Butter/ thue sie samt Negelein/ Muscatnus/ Ingber/ Pfeffer/ und gantze Muscatblumen in die Brühe zum Aal/ laß ferner miteinander aufsieden/ und richt ihn an.

Gebratener Aal.

Ziehe dem Aal die Haut ab/ wie erst bey dem Gesottenen ist gedacht worden/ oder schneide ihn (welches besser) samt der Haut in Stücken/ thue das Eingeweid und die weisse Adern darvon/ vermische Muscatblüh/ Cardamomen, Pfeffer und Saltz/ würtze den Aal damit wol ein/ laß ihn etliche Stunden darinnen liegen/ hernach binde sie in Lorbeer-Blätter/ Salbey und Roßmarin-Sträußl/ vermittelst eines Fadens/ stecks über zwerch an einen Spiß/ drehe solchen Anfangs gar gemach bey dem Feuer herum/ begiesse ihn nur einmal mit Butter oder Baum-Oel/ folgends betreifft er sich selbsten von seiner eigenen Fettigkeit/ brate ihn biß er schön gelb/ zu letzt überschmiere ihn nochmahlen mit Butter/ drehe ihn etliche mal herum/ daß er gistig aussiehet/ dann lege solchen in die Schüssel/ thue den Faden darvon/ stecke in ein jedes Stuck Aal ein Sträußlein Roßmarin/ beziere die Schüssel mit Lorbeer-Blättern/ und einer Viertel-weiß/ oder sonst zierlich-geschnittenen Citronen/ und dergleichen klein geschnittenen Schelffen. Man kan den Aal auch an statt am Spiß/ auf einem Rost/ oder in einer Bratpfannen/ in Butter/ oder Oel braten. Imgleichen an statt des Einbinden/ mit frischem Salbey und Roßmarin-Sträußlein spicken/ auch in die Butter/ womit er bestreifft wird/ Citronen-Marck trucken; Will man den Aal füllen/ mischet man gehackte Mandeln/ grüne Kräuter/ was vor eine beliben/ Muscatblühe/ Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer und ein wenig zerlassene Butter untereinander/ füllet solches in den Aal/ wo vorhin das Ingeweid gewesen/ hinein/ würtzet ihn ein/ stecket ihn an Spieß/ wann er halb gebraten/ begiest man ihn nochmahlen mit heisser Butter/ bestreuet ihn mit Meel/ und bratet ihn folgends braun. Man kan ihn hernach also trocken gebraten/ oder aber in folgender Brüh zu Tisch tragen/ röstet ein paar Löffel Meel in Butter/ giest halb Wein und halb Weinessig daran/ lasts nebst Zucker/ Zimmet/ Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ und ein wenig kleinen Rosinen/ zusammen aufsieden und schütts über/ oder unter dem gebratnen Aal in die Schüssel.

Kleine Aal zu braten.

Ziehe den kleinen Aalen die Haut ab/ oder nicht/ wie es gefällig/ laß den Kopff und Schweiff daran/ nimms aus/ wasch sauber/ saltz und würtze sie/ wie die grossen/ drehe sie in die Runden zusammen/ wie ein Schneck/ stecke ein klein Spießgen durch/ lege ihn auf einen mit Butter geschmirten Rost/ verwende und begiesse solchen immerzu mit Butter/ damit er sich nicht anhängt/ wann er nun gebraten/ ziehe das Spißl allgemach heraus/ giesse Butter mit Citronen-Safft vermischt/ darüber/ bezier ihn mit Citronen.

Gebachner Aal.

Siedet einen abgezogenen Aal im Saltz-Wasser weich/ bestreuet ihn alsdann mit Griß und Meel/ bachts solchen aus Schmaltz oder Oel/ und bezieret ihn hernach mit Citronen/ Lorbeer-Blättern/ nach Belieben.

Blau gesottene Forellen und Eschen.

Schneidet die Forellen am Bauch auf/ nehmet das Eingeweid heraus/ waschets und stöcket kleine höltzerne/ vornen zugespitzte Zweckl/ den Forellen durch den Kopff und Schweiff/ daß sie rundlicht formirt aussehen/ legets solcher Gestalt in eine Pfannen/ o-

der/ so derselben viel / in einen Kessel/ machet in einer andern Pfannen einen Wein-Eßig siedend / giesset ihn über die Füß / werfft zu einem Pfund Fisch eine Hand voll Saltz darein/ und lassets sieden / wann sie bald fertig / schüttet ein Glaß voll halb Wein/und halb Wein-Eßig darüber/ lasts nochmahlen aufsieden / dann leget die Fisch in eine Schüssel/ ziehet die Höltzlein gemach heraus / daß die Forellen nicht zerfallen / bestreuets mit Petersillien-Kraut / setzet in die Mitten / oder neben herum auf dem Schüssel-Rand / in gläsern Geschirren / Violen-Rosen- oder sonst beliebigen Eßig / und tragts mit einem servier bedeckt zu Tisch; einige bläben die Forellen zu erst mit kaltem Essig an / und legen sie hernach in siedenden Eßig. Die Eschen werden allerdings wie die Forellen aufgemacht / gesotten und zu Tisch getragen.

Gebrattene Forellen.

Wann die Forellen / wie gebräuchlich/ am Bauch aufgemacht/ werden sie in Gewürtz / und in Salbey / und Lorbeer-Blätter/ gebunden / wie ein Aal / jedoch gantz gelassen / dann am ein klein Spißl gesteckt / wie ein Lateinisch S. formirt / mit Butter / oder Baum-Oel bestreifft / und wohl gebratten/ hernach in eine Schalen gelegt/ kalten Wein-Eßig / Baum-Oel/ Muscatblüh/ Cardamomen/ Pfeffer und Citronen-Safft/ daran gethan / und mit klein geschnittenen Citronen-Schelffen überstreut. Oder / nachdem die Forellen aufgemacht/ und das Eingeweid heraus/ machet man hin und wieder kleine Creutz-Schnitt darein / bestreuets mit Pfeffer und Saltz / lassets eine Weil liegen / dann thuet man Baum Oel in eine Pfannen / läßts mit einem Zwiebel-Häutl wol heiß werden / darvon dem Oel der starcke Geschmack vergehet / nehmt die Pfannen vom Feuer / damits ein wenig kühle/ und schrecket es mit etlichen Tropffen kalten Wasser ab / giesset Wein-Eßig / oder Citronen-Safft darein / folgends brätet man die Forellen auf einem Rost über Kohlen/ bestreicht sie offt mit diesem Oel / dann giesset man Wein darzu/ wirfft Muscatblüh/ Cardamomen / und ein klein wenig Zucker hinein/ dann das Säuerlichte muß vorschlagen; lasts zusammen sieden/ richt diese Brüh über die gebratene Forellen / und bezierts mit Citronen-Blätzen / Schelffen/ und Lorbeer-Blätter. Man kan auch von dieser zusam gemachten Oel-Brüh in eine Brat-Pfannen giessen / und die Fische darinnen / an statt auf dem Rost braten lassen.

Forellen und Eschen zu bachen.

Die Forellen werden / nachdem sie / wie bekandt / aufgemacht / und ausgewaschen / eine Weil eingesaltzen liegend gelassen/ dann das Saltz abgestreifft/ hingegen mit gutem scharffen Gewürtz bestreuet / und also aus heissem Oel schön gelb gebachen; Inzwischen lässet man in einer Schüssel ein wenig Wein / etlich gewässerte / klein-geschnittene Sardellen / Baum-Oel/ Muscatblüh / und Cardamomen zusammen aufsieden/ druckt Citronen Safft hinein / legt die gebachene Forellen darein / und bezierts mit klein geschnittenen Citronen-Schelffen / auch den Schüssel-Rand mit Lorbeer-Blättern. Die Eschen pfleget man ebenfals gleich den Forellen in Oel / oder auch aus Schmaltz mit Meel bestreuet zu bachen.

Blau-gesottner Hecht.

Wann der Hecht am Bauch aufgemacht / das Eingeweid biß auf die Leber hinweg gethan/ schneidet man/ nachdem er groß/ 4. oder 6. Stuck daraus / läßt in einer Pfannen Wein-Eßig / welcher wol gesaltzen wird/ sieden / leget den Fisch darein / und siedet solchen bis sich die Grät lösen / hernach leget den Fisch in eine Schüssel / streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf / und setzet einen Rosen- oder andern angenehmen Eßig zugleich mit auf dem Tisch. Oder giesset eine / von denen nachgehends beschriebenen Brühen/ darüber.

Hecht mit Krebsen.

Siede einen geschuppten und aufgemachten Hecht in Saltz-Wasser ab / blättere solchen / wie einen Stockfisch / thue die Gräten davon / löse aus lebendigen Krebsen die Schwäntze und Scheren heraus laß samt den Hecht/ Muscatblüh / Cardamomen in einer durchgezwungenen Erbis-Brüh sieden / wirff zuletzt ein Stuck Butter darzu/ und richts an.

Hecht mit Morgeln/ oder Maurachen.

Wann der Hecht geschuppt / und das Eingeweid bis auf die Leber hinweg gethan/ schneidet den Kopff gantz herunter / siedet solchen nebst dem Hecht in zwey Drittel Wein-Eßig/ und ein Drittel Wasser / und Saltz / dann zerblätteret den Hecht/ lasset in einer Pfannen einen Butter zerscheiden / thuet zuvor in Wasser / abgebrühte / und wieder aus frischem Wasser / gewaschene Morgeln / oder Maurachen / drey oder vier gewässerte / von Gräten gereinigte / in Stückel zerschnittene Sardellen/ ein wenig Chalotten/ oder ein wenig Zwiebel/ etwas gerieben Weis-Brod/ Muscatblüh/ Cardamomen/ Pfeffer / samt den geblätterten Hecht/ in die zerschlichene Butter giest ein wenig Fleischbrüh oder Wasser daran druckt Citronen-Safft hinein / laß zusammen aufsieden / stellet den gantzen blau-gesottenen Hecht-Kopff in die Mitten / gebet ihm die Leber in das Maul / und richtet den andern neben herum.

Hecht in einer Frantzösischen Brüh.

Nachdem der Hecht geschuppt / und aufgemacht/ wird er in Saltz-Wasser gesotten / so lang als weiche Eyer / dann giest man solches herab / hingegen eine durchgetriebene Erbis-Brüh daran/ läßt den Fisch sieden / bis sich die Grät lösen / giest / was zu viel zur Brühe / herunter / in das Übrige thut man Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer/ ein gut Theil Muscatnus / klein gehacktes Petersillien-Kraut / und ziemlich viel Butter / lästs zusammen aufsieden/ und richtets an.

Ein gefüllter Hecht.

Man löset den Hecht oben um dem Kopff / und ziehet die Haut/ wie an einem Aal/ über das Fleisch herab/ bis an den Schweiff/ dieser muß an der Haut hangen bleiben / schneidet den Kopff gantz herab/ nehmet die Grät auf das fleißigste aus dem Hecht-Fleisch / hacket solches / mischet klein-geschnittenen Speck / Majo-

ran / Saltz / Muscatblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / und zwey oder drey Eyer darunter / füllet damit die abgezogene Hecht-Haut / nähet mit grober Seiden den Kopff wieder daran / bratet ihn also auf einem Rost / oder in einer Brat-Pfannen mit Butter oder Baum-Oel / und ziehet bey dem Anrichten die Seiden gemach wieder heraus. Man pfleget auch unter das gehackte Hecht-Fleisch / Eyren gerieben-in Schmaltz geröstes Brod / gut Gewürtz / kleinen Rosinen / oder Weinbeer / Eyer und ein wenig Kern oder süssen Ram zu mischen / solches in die Hecht-Haut zufüllen / und ferners auf besagte Art zu verwahren.

Gesultzter Hecht mit dreyerley Farben.

Schneidet einem grossen Hecht den Kopff etwas lang ab / das übrige zertheilet ihn in Stücke / fanget das Blut auf / wendet den Darm von dem Hecht um / schärffet ihn reinlich aus / menget das aufgefangene Blut / ein wenig klein gehackten Speck / Majoran / Muscatblüh / Cardamomen / Pfeffer und Saltz untereinander / füllet den Darm darmit / bindet ihn zu / daß nichts ausfähret / lasset die Hecht-Stuck / samt den Kopf in zwey Drittel Wein-Eßig / ein Drittel Wasser und Saltz sieden / wann sie bald fertig / leget die Wurst darzu / daß sie auch mitsiede / streuet abgezogene / länglicht-geschnittene Mandeln / gewaschene / ausgekernte Rosinen / Weinbeer / Cardamomen und Zimmet in eine Schüssel / stellet den Kopff in die Mitten darauf / gebt ihm die Leber ins Maul / leget die Stuck neben herum: Inzwischen siedet ziemlich viel Hausen-Blasen / nebst Muscatnuß / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / Zimmet und Zucker in Wein / werfft ein wenig gestossenen Alaun hinein / davon die Brüh hell wird / leget eine Baumwollen in ein Sieblein / seihet die Brüh durch / lassets etwas erkühlen / hernach giesset das Drittel davon in die Schüssel neben dem Hecht hinein / daß er schön blau bleibet / setzets an einen kühlen Orth / damit es sich saltze / die 2. Drittel theilet in drey Theil / stost ziemlich viel viel Peterssillien-Kraut in ein Mörßner / zwingts mit ein wenig Wein durch / giest das eine Drittel Hausenblasen-Brüh daran / thut Cardamomen / Pfeffer und Zucker darein / lasts nicht lang sieden / daß schön grün bleibet / seihets durch ein Tuch / dann rühret ein wenig klar gestossen Krafft-Meel mit Wein an / schüttet das andere Drittel Brüh darzu / zuckerts / und lasts sieden; Oder an statt Krafft-Meel stosset abgezogene Mandeln mit Rosen- oder Zimmet-Wasser gantz klein / zwingets alsdann mit dem Drittel Hausenblasen-Brüh durch ein Tüchl / und lassets aufsieden. Im dritten Theil weichet etwas Saffran / zwingts folgends durch ein Tüchl; Giesset hernach diese dreyerley Sultzen jede besonders in einen tieffen Teller / und lassets an einem kühlen Orth bestehen; Folgends schneidet den Darm Plätzlein-weis / und von denen dreyerley Farben-Sultzen schöne viereckigte Stücklein / bezieret Wechsel-weis damit den Schüssel-Rand / worinnen der Hecht; Ingleichen wird die inwendige Sultze in der Schüssel mit grünen Pistacien-Nüßlein / oder weissen abgezogenen / länglicht-geschnittenen Mandeln / zierlich besteckt / auch nach Belieben der Hecht-Kopff verguldt. Man kan auch / wanns gefälliger / ein wenig Fleisch vom Hecht / nebst etwas Peterssillien-Kraut hacken / Muscatenblüh / Cardamomen / Saffran / Pfeffer Saltz / und ein Eyer darunter rühren / und solches in den gereinigten Hecht-Darm füllen.

Hecht mit den Grätten zu essen.

Wann der Hecht geschuppt und aufgemacht / so kerbe ihn auswendig / thue in diese Kerblein zerstossenen Salpeter / Saltz und ander gut Gewürtz / wie auch inwendig an das gantze Grät- und Fleisch / lege ihn also ein wenig auf einen Rost / daß er durchaus warm wird / hernach nimm einen steinern Teller / laß ihn über Nacht zugedeckt im Keller stehen / wann man solchen verspeisen will / gieß Wein / Weineßig / samt gerieben Weissen-Brod daran / lasse den Fisch darinnen sieden / wirff zu letzt ein Stuck Butter darzu / und wann er fertig / richte solchen mit der Brüh an. Man kan auch Citronen-Safft / Peterssillien-Kraut / Thimian / Salbey / Lorbeer-Blätter / Roßmarin / oder Eßig / Capern / welches hievon beliebt / annoch in der Brüh mit aufsieden lassen.

Hecht und Ruppen im sauren Kraut.

Siede einen geschuppten Hecht im Saltz-Wasser / zerhe solches davon / schneide den Kopff gantz herunter / zerblättere den Fisch / und thue die Grät davon / inzwischen wasche saures Kraut mit Wasser ein wenig aus / giesse Wein / oder da es die Zeit / Most oder neuen Wein daran / laß sieden / thue zu letzt ein Stuck Butter darzu / und wanns weich / thue in eine zinnerne Schüssel etwas Milch-Ram / Muscatenblüh / Cardamomen / und Stücklein Butter / mache darauf eine Lag Kraut / dann wieder Gewürtz / Milchram / und Butter / folgends von dem geblätterten Hecht / abermal Gewürtz / Milchram und Butter / ferners Kraut / und also Wechsel-weis eines um das ander / alsdann setze die Schüssel bedeckt über Kohlen / lasse es zusamen aufsieden / stelle den zuvor mit abgesottenen Hecht-Kopff in die Mitten / gieb ihm die Leber ins Maul / und trage solchen zu Tisch. Wer will / kan auch zwischen jedwedere Lag Kraut und Fisch jedesmahlen / wie auch oben darauf / klein geschnittene Citronen-Schelffen streuen / und Citronen-Marck darein drucken. Allerdings auf erstgedachte Weis / kan man auch einen Hecht zurichten ohne Kraut / alsdann aber muß so viel Wein daran gegossen werden / daß der Fisch sieden kan. Die Ruppen werden / nachdem das Eingeweid am Bauch bis auf die Leber heraus genommen / eine Stund lang eingesaltzen liegen lassen / der Schliesser abgestreifft / ungesotten unter das Kraut in ein Schüssel gelegt / eben auf die Arte / wie die Hechten zugedecket / und über Kohlen zu Genügen gesotten.

Einen Hecht oder auch Karpffen zu zurichten / daß er gesotten / gebraten / und gebachen ist / und doch an einem Stuck bleibet.

Schuppe an einem grossen Hecht oder Karpffen das vorder und hintere Theil / das mittel Stuck aber wird nicht geschuppt / schneide ihn am Bauch ein wenig auf / nimm das Eingeweid heraus / setze solchen ein /

begiesse das Mittel-Stuck mit Wein-Eßig/daß schön blau wird / dann stecke den Fisch an ein Spießlein/ verwahre ihn mit schmalen Höltzlein und Bindfaden/ so gut als möglich/ damit er nicht zerbricht oder abfällt/ schlage ein rein Tuch/das in heissem Wein-Eßig/oder Wein genetzt/ um das Mittel-Stück/ binde es an beeden Enden mit einem Faden zu/ damit kein Feistes hinein tringen kan; Wann nun der Fisch ans Feuer geleget wird/ und das Tuch trocken werden will/ so begieß es immerzu mit heissen vermischtem Wein und Wein-Eßig / so siedet es gleichsam am Spieß/als wie in einem Kessel; den Kopff oder vorder Theil bestreue mit Meel oder Gries/ und betrieffs mit heissen Schmaltz sehr offt / so bächt es/wie in einer Pfannen; Das hintere Theil würtze mit Muscatenblüh/Cardamomen/ Ingber und Pfeffer / begieß oder bestreuche es etlich mal mit warmer Butter / das brätet sich selbst. Wann er nun fertig / so nimm ihn gemach vom Spieß und das Tüchlein hinweg/ lege solchen in eine Schüssel/ beziere ihn mit Citronen Plätzlein und Schelffen/trage ihn also trocken oder in einer Capern- oder andern beliebigen. Brüh zu Tisch. Einige braten ersterwehnten Fisch/ auch nur auf einem Rost über Kohlen.

Hecht in Oel.

Schneide einen geschuppten aufgemachten Hecht überzwerg in Stücken / wie einen Aal/ laß ihn ein paar Stunden eingesaltzen liegen/streue in einen Ziegel oder stollichten Hafen etliche Roßmarin-Sträußlein/Lorbeer-Blätter/ Muscatblüh/ Cardamomen und Pfeffer lege den Hecht darein / würtze ihn oben auch / giesse einen Wein / worinnen zuvor ein gebähter Schnitt weis Brod gesotten und durchgetrieben worden/ daran/ nebst ein wenig Baum-Oel / und zu einem Pfund Fisch das Marck von einer Citronen / decks geheb zu/ lasse es ohngefehr eine halbe Stund sieden/dann richte in eine Schüssel und bestreus mit klein-geschnittenen Citronen-Scheiffen.

Oder siedet einen geschuppten aufgemachten Hecht in zwey Drittel Wein-Eßig/ein Drittel Wasser und Saltz/ wann er genug/ setzet ihn in eine Schüssel etwas rund gebogen/ ritzet oder blättert ihn am Rucken ein wenig auf / leget zwischen em jedes Blatt ein Citronen-Plätzlein oder Scheiben/brennt ein gut Baum-Oel darüber / druckt Citronen-Marck / und streuet dergleichen klein geschnittene Schelffen/ nebst Muscatblüh/ Cardamomen und Pfeffer daran.

Frische und gesaltzene Hecht im Senfft oder Morast.

Siede den geschuppten Hecht/ wie gebräuchlich / in Wein-Eßig/Wasser und Saltz / zerblättere ihn/thue die Grät davon / lege den Fisch in eine Schüssel / lasse ein gut Theil Butter/ unter stetigem Rühren/zerschleichen; rühre ferner Muscatenblüh/ Cardamomen/Ingber und ziemlich viele Senfft / oder Morast darunter/ gieß über die Fisch / und laß es über Kohlen zusammen aufsieden; Oder mische Wein/ Zucker/ gut Gewürtz/ etliche Löffel Milchram und Senfft/oder Morast/ untereinander / laß es einen Wall aufthun / wirff zuletzt ein stück Butter hinein/ und richts über die Fisch/ laß auf Kohlen annoch ein wenig sieden. Auf gleiche Weise verfähret man mit gesaltzenen Hechten/nur daß solche vorhero gewässert und im blossen Wasser abgesotten/ alsdann die Haut abgezogen wird. Man kan auch eine Butter-Brüh (wie solche nachgehends bey den Heringen beschrieben zu finden) darüber machen.

Gebratene Hecht und Karpffen in Oel.

Schuppe den Hecht oder Karpffen / schneide am Bauch ein klein Loch hinein / daß man nur das Eingeweid heraus nehmen kan / thue die Gall daran / ritze das Gedärme auf/ reinige es sauber/ steck solches wieder in den Fisch / laß ihn eingesaltzen und gewürtzt eine Weile liegen / dann bestreich ihn mit Oel und laß solchen auf einem Rost/ein wenig ertrocknen; Hernach nimm eine erdene Brat-Pfannen/so lang der Fisch ist / gieß ziemlich viel Oel darein/ laß es heiß werden/ wirff klein-geschnittene Zwiebeln / ein paar Lorbeer-Blätter/ Roßmarin-Sträußlein/samt ein wenig Meel/ hinein / und wann die Zwiebeln in Oel weich werden wollen / dann lege den Fisch hinein/ und laß ihn auf beeden Seiten ein wenig braten / gieß so viel Wein und etwas Essig daran / daß der Fisch in der Brüh sieden kan/ streue Muscatenblüh / Cardamomen und Pfesser hinein / lasse ihn sieden / dann wende solchen um/ und eine Weil zuvor/ ehe man ihn anrichtet wirff etliche Citronen-Plätzlein/ und ein gut Theil Eßig Capern dazu/ laß es noch ein wenig mit sieden/ lege dann den Fisch in eine Schüssel / richte die Brüh darüber streue frische Capern und geschnittene Citronen-Scheiffen/ darauf.

Oder schuppe und mache den Hecht oder Karpffen am Rücken auf / daß er am Bauch ganz bleibt/ würtz ihn mit Muscatenblüh/ Cardamomen/ Pfeffer und Saltz/ und wann er eine Stunde so gelegen / begiesse solchen über einem erdenen Teller / mit heissem Baum Oel / lege auf einen Rost etwas Strohalm/ breite den Fisch auseinander und lege ihn darauf; wende solchen zuweilen gemach um / daß er nicht zerfällt wobey er jedesmal wieder mit erstern bestreifft wird: Wann er nun ausgebraten und schön braun / lege solchen auf einem Teller in der Schüssel/ und giesse unten eine Capern- oder sonst beliebige Brüh/ darein.

Item/ mische Wein-Eßig/ Baum-Oel/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Pfeffer und gantze Eßig-Capern unter einander/ giesse es also kalt über den gebratenen Fisch/ streue geschnittene Citronen-Schelffen und druck derselben Safft darauf; trag ihn gleich zu Tisch. An statt auf dem Rost/ kan dieser Fisch auch in einer Brat-Pfanne über Kohlen/ oder in einem Oefelein gebraten werden.

Gebratene Hecht mit Sardellen.

Schuppe und mache den Hecht auf/ nimm das Eingeweid heraus/ wasche/ dann saltze und würtze solchen mit Muscatenblüh / Cardamomen und Pfeffer ein/ schneide zuvor gewässert- und ausgegrätete Sardellen stücklein-Weiß / spicke damit den Hecht über und über/ stecke ihn alsdann an ein klein Spießlein/ bestreiffe solchen mit Butter / brate ihn schön safftig ; Und nachdem er fertig / auch in die Schüssel gelegt / giesse das abgetropffte aus der Brat-Pfannen darüber/

streue klein-geschnittene Citronen-Schelffen und truck dergleichen Safft darauf. Einige schneiden den Kopff und Schwantz von dem Hecht herab/ und braten ihn übrigens / wie gedacht.

Kleine/oder Kohl-Hechtlein / und Pärschen/ oder Pirsing zu braten.

Schuppe die Hechtlein/ mache sie am Rucken auf biß zu dem Schwantz / durchschneide den Kopff / doch also daß sie unten beysammen bleiben / dann würtze und saltze sie / legs ausgebreit auf einen Rost / laß ein wenig eintrocknen / hernach begieß mit heissem Baum-Oel / bestreich sie auch immerzu damit/ vermittelst eines darein getunckten Federleins/ daß sie sich nicht anhängen.

Oder schneide in geschuppte Hechtlein über zwerg kleine Schnittlein und brate sie/ wie erstgedacht/aber unausgebreit auf dem Rost. Man kan den Hechtlein auch den Schwantz in das Maul geben / und sie also braten / inzwischen lasse gerieben Rocken-Brod/ Wein/ Wein Eßig / ein wenig Wasser/gantze und zerhackte Eßig Capern / Muscatenblüh / Cardamomen/ Ingber/ Negelein und Pfeffer zusammen sieden/ giesse Baum-Oel darzu / und wanns noch einen Sud gethan/ richts über die gebratene Hechtlein/ truck Citronen Safft darauf / und bestreus mit geschnittenen Citronen Schelffen. An statt des Oels, kan man sich auch der Butter bedienen.

Oder vermischet Rosen- oder Weichsel-Eßig/ Trisenet und Pfeffer/ schüttet solchen/ wann die Hechtlein etwas erkühlet/ darüber/ und bespeisset sie kalt.

Item/ trucket Citronen-Safft und streuet dergleichen Schelffen über die gebratene Hechtlein und tragt sie jeder Gestalt auf; Alldieweilen wie die Hechtlein/ werden auch Pärschen oder Pirsinge / wann sie geschuppt und das Eingeweid davon jedoch gantz gelassen/auf dem Rost oder in einem Ofelein gebraten, und mit- oder ohne Brüh zu Tisch getragen.

Gebachene Hecht / Karpffen und Pärschen oder Pirsing.

Die Hechte werden / nachdeme sie geschuppt und aufgemacht/ wann sie groß / klein / aber nicht in Stücken zerschnitten/ eine Weile in Saltz gelegt / dann mit vermischtem Weitzen-Meel und Gries / oder Eyern-geriebenen Brod bestreuet/ aus Schmaltz oder Baum-Oel schön licht gebachen / und entweder also trocken / oder in einer beliebigen Brüh zu Tische gebracht. Eben auf solche Art bäcbt man auch die in Stücken zertheilte Karpffen/samt ihrem von der Gall gereinigtem Eingeweid. Ingleichem die Pärschen oder Pirsing/ wann sie zuvor geschuppt und das Eingeweid heraus gethan.

Barben zu sieden.

Der Barb wird am Rucken aufgemacht / das Eingewand davon gethan; so er groß/ in 4. oder 6. Stücke zerschnitten / klein aber wie die Forellen gekrümmt. und aus feischem Wasser gewaschen / dann lasse man in einem Kessel oder Pfannen Wein-Eßig laulicht werden / er darff aber nicht sieden / sonst gehen die Schuppen vom Fisch alle ab; saltz solchen/leg die Fisch hinein/ wirff noch ein wenig Saltz oben darauf / laß sieden. Wann sie bald fertig / schröcks mit ein Glaß voll Wein und Wein-Eßig ab / wann sich die Grät lösen; Legs in eine Schüssel / streue Petersillien-Kraut darauf / und setze einen Citronen- Rosen- oder andern beliebigen Eßig in die Mitten oder auf den Rand der Schüssel zugleich mit auf.

Blaugesottener Karpff.

Wann der Fisch/ ungeschuppt/aufgemacht/ das Eingeweid heraus die Gall davon abgelöset/ in 4. oder 6. Stück zerschnitten und säuber gewaschen worden/ lege sie in eine Schüssel / gieß frischen Wein Eßig darüber/ davon er schön blau wird; mache in einer Pfannen zwey Drittel Wein Eßig und ein Drittel Wasser siedend / wirff zu einem Pfund Fisch eine Hand voll Saltz darein / thue den Fisch nebst Eingeweid/etliche Lorbeer-Blätter/ Rosmarin-Sträußlein / einer gespickten mit gantzen Gewürtz-Negelein besteckten Zwiebel hinein; wirff noch ein wenig Saltz darüber/ laß es zusammen sieden biß sich die Grät lösen / dann lege den Fisch in eine Schüssel / gieß etwas weniges von dieser Brüh darauf/ die andere Brüh würfflicht geschnitten in Schmaltz geröstet darauf / und bestreus mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen.

Karpffen in einer Oel-Brüh.

Der Fisch wird geschuppt/ in Stücken geschnitten/ gewaschen und in eine Pfannen gelegt/ gehackt Zwiebein und Petersilien Kraut in Baum Oel röst über den Fisch/ darnach ferner Wein/ Wein Eßig / Muscatenblüh, Cardamomen / Negelein/ Ingber / Pfeffer und Saltz dazu gethan/ zusammen aufgesotten / biß sich die Grät lösen/ dann den Fisch in eine Schüssel gelegt / zugedeckt / daß er warm bleibt / die Brüh noch mehrers sieden lassen / biß sie dicklicht wird / folgends über den Fisch gegossen.

Karpffen in einer schwartzen Brüh.

Fange das Blut von einem geschuppten Karpffen in Wein oder Wein-Eßig / zerschneide ihn in Stücken/ dann siede solchen unausgewaschen / in Wein-Eßig/ Wasser und Saltz / wie gebräuchlich / röste schwartz oder Rocken-gerieben Brod in Schmaltz / schütte das aufgefangene Blut / auch nach Bedürffen mehr Wein daran/ thue Negelein / Pfeffer / Ingber und etliche Lorbeer-Blättlein dazu / giesse die erste Brüh herab von Fisch/ hingegen diese daran/ laß ihn darinnen nachmalen aufsieden/ dann richte den Fisch/samt der Brüh an / und streue kleingeschnittene Citronen-Schelffen darüber. An statt des Bluts kan man auch eine Weinbeer- oder Holler Latwergen/ oder sonst einen Safft darein thun / daß die Brüh davon schwartz wird. Einige mischen auch einen geriebenen Rümpfel-Käs oder Pfefferkuchen unter das Brod. Oder nachdeme der Fisch in Eßig/ Wasser und Saltz gesotten/gießt man solches herunter, brennt frisches Schmaltz über den Fisch / streuet Rocken-gerieben Brod und Kümmel darauf / thut Wein/ ein wenig Wein-Eßig/ Muscatenblüh, Cardamomen/Negelein/ Pfeffer/ Ingber, und oben das Fette von der ersten Brüh daran/ laßt den Fisch darinnen aufsieden/ und richtet ihn samt der

Brüh an. Verlanget maus süß / wirfft man etwas Zucker in die Brüh.

Karpff in einer Zwiebel-Brüh.

Siede geschölte Zwiebel in Wasser weich / treibs durch einen Seiher / gieß die Brüh in ein Pfann / nur so viel / daß der Fisch darinnen sieden kan / lege solchen / wann er zuvor geschuppt / in Stücklein zerschnitten und ausgewaschen / eine Weil in Saltz / so nun der Schlieffer von Saltz darvon abgestreifft / lasse ihn sieden / und wann er bald fertig / thue Muscatenblüh / Cardamömlein / Ingber / Pfeffer / Saffran / und ein gut Theil Butter daran / laß ferner zusamen sieden / biß sich die Grätt am Fisch lösen / dann richte ihn mit der Brüh an / indessen schneide von geschölten grossen Zwiebeln runde Plätzlein / röste sie / daß sie schön gantz bleiben / wol braun im Schmaltz / und legs auf die Fisch. Oder schneide einen geschuppten Karpffen am Bauch ein wenig auf / thu die Gall aus dem Eingeweid / dann schiebe es wiederum hinein / lasse den Fisch gantz / und schneide über zwerch kleine Schnittlein darein / saltze ihn / und nachdem er eine Weil darinnen gelegen / streiffe ihn ab / giesse in eine Pfannen Wein / und ein wenig Eßig / lege den Fisch hinein / laß ihn ein wenig sieden / dann wirff etliche geschöhlte Zwiebeln / Rocken-gerieben-Brod / eine Citronen Viertel weis geschnitten / und ziemlich viel Butter darzu / und und wann der Fisch ausgesotten / leg ihn in die Schüssel / gieß die Brüh darüber / und die mitgesottene Citronen darauf.

Karpffen in Schampion-Brüh.

Siede den geschuppten / in Stücken zerschnittenen Fisch / in Wasser und Saltz / wann er genug / giesse es ab / schütte ein wenig Wasser darüber / und schwemme damit das Saltzigte ab / inzwischen brühe frische / oder dürre Schampion mit siedendem Wasser 2. oder 3. mahl an / dann druck das Wasser davon / hack es klein / thue sie zum Fisch in die Pfannen / nebst Eyern-gerieben Brod / Muscatenblüh / oder Muscatnuß / Cardamömlein / Pfeffer / Ingber / halb Wein / halb Fleischbrüh / und ein guten Theil Butter / laß zusamen aufsieden / richt den Fisch mit der Brüh an / und streue gut Gewürtz darauf.

Gedämpffter Karpff.

Wann der Fische geschuppt / die Stücke zerschnitten / die Gall aus dem Eingeweid gethan / und ausgewaschen / wird er eine Stund zuvor eingesaltzen / hernach das schlüpfferige abgestreifft / dargegen mit Muscatenblüh / Cardamömlein / Ingber und Pfeffer eingewürtzt / in einen Tiegel / etliche Lorbeer-Blätter und Roßmarin-Sträußl / darauf der Fisch gelegt / Citronen-Safft darüber gedruckt / und ein wenig Wein-Eßig darauf gegossen / und also eine Weile wol bedecket stehen gelassen / hernach heisses Oel über den Fisch gebrennt / mit gutem Gewürtz bestreuet / Wein / worinnen vorhero ein Schnitten Weiß-Brod gesotten / und durchgetrieben worden / daran geschüttet / und wohl bedeckt sieden lassen / wann er bald fertig / thut man einen guten Theil Citronen-Marck und dergleichen klein geschnittene Schelffen darein / läßts noch ein Wall aufthun / trägt den Fisch entweder mit dem Pasteten-Tiegel zu Tisch / oder leget ihn in ein Schüssel / und streuet klein geschnittenen Roßmarin / und Citronen-Schelffen darüber / beleget ihn auch mit Citronen und Pomerantzen. Oder streuet in einen Tiegel gerieben-Eyeren-Brod und Butter / leget einen geschuppten / und in Stücken zerschnittenen / unausgenommenen / mit Saltz / Muscatenblüh / Cardamömlein und Ingber gewürtzten Fisch darauf / bestreuet ihn oben auch mit Brod und Butter / giest Wein / ein wenig Wasser und Eßig daran / und wann er eine Weil gesotten / thut Citronen-Marck / dergleichen klein geschnittene Schelffen / und einen Löffel voll Hönig darzu / lasset ihn ferner sieden biß sich die Grät lösen / folgends traget solchen / in eine Schüssel gelegt / oder sammt dem Tiegel / zu Tisch. Wann das Hönig nicht beliebt / kan man solches auch darvon lassen.

Ein angelegter Karpff oder Hecht.

Schuppe den Fisch / ziehe ihm die Haut ab / spalte den Kopff / thue den halben Theil hinweg / löse alles Fleisch von dem Fisch / jedoch also / daß der halbe Kopff / das Ruckgrad / die Flossen und der Schweiff alles aneinander gantz hangen bleiben / suche die Grät auf das fleissigste aus dem Fisch-Fleisch / dann hacke solches / nebst einer geschelten Zwiebel halb klein / mache aus 10. oder 12. Eyeren und Butter / auf bekannte Weis ein gantz gelindes Eyernschmaltz / thue solches / samt Eyeren-gerieben / in Butter geröstem Brod / Muscatenblüh / Cardamömlein / Ingber und Saltz zu dem gehackten / hacke es zusamen ferner gantz klein / besprenge es immerzu mit frischem Wasser / daß das Gehäck etwas lehn wird / lege in eine tieffe Dorten Pfannen ein verzinntes Blech / an welchem auf beeden Seiten etwas von Blech in die Höhe gehet / damit man solches wann der Fisch darauf gebraten / füglich aus der Pfannen heben kan / drucke auf dieses Blech ein guter Theil Butter etwas breiter / als der Fisch ist / lege was von dem gehackten / dann das Ruckgrad mit Kopff und Schweiff ferners darauf / das übrige gehackte / formirs wie einen Fisch / bedecke die Dorten-Pfanne mit einer aufgebogenen Stürtzen / gib ihm oben und unten Kohlen / und laß ihn solcher Gestalten braten / wann er oben ein wenig braun / bestecke ihn mit abgezogenen länglicht-geschnittenen Mandeln / und laß ihn schön gelb gar braten. Wann man nun anrichten will / muß man den Fisch unten von dem Blech gemach ablösen / auf einem Teller in eine Schüssel legen und also trocken / oder mit einer selbst beliebigen Brüh / welche aber unten in die Schüssel gegossen wird / auftragen. Den Schüssel-Rand mit kleinen Pasteten-Würstlein / Krebsen / oder was sonsten gefällig / bezieren. Oder den Fisch auch wol in die Mitten einer Frantzösischen Suppen legen. Die Hechten können eben auf solche Art zugerichtet werden / nur daß bey selbigen gemeiniglich an statt mit Mandeln besteckt / das Gehäck oben mit zerklopfften Eyer-Dottern überstrichen / und mit einem Messer ein wenig in die Höhe gestupffet wird / daß es wie kleine Schuppen aussiehet.

Gebratener Karpff.

Nimm einen Karpffen / so ein Rögner / schuppe

solchen /

solchen / mache ihn am Rucken auf / so weit / daß man mit dem Finger das Eingeweid heraus nehmen kan / thue die Gall davon / wasche den Fisch aus frischem Wasser / würtze ihn mit Saltz / Muscatblühe / Cardamomen und Pfeffer aus und innwendig wohl ein / laß ihn eine Weil darinnen liegen / inzwischen hacke den Rogen klein / röste Semmel-Meel im Schmaltz / und mische / wanns gelblicht ist / den gehackten Rogen darunter / röste solchen etwas mit / dann rühre ein paar Eyer / Muscatenblüh / Cardamömlein / Ingber / Pfeffer / Saltz / zerriebenen / dürren Majoran / und Rosmarin darunter / lasset solches über dem Feuer im Pfännlein ein klein wenig zusamen gehen / giesse ein heisses Schmaltz innwendig in den Fisch / lasse es aber gleich wieder herauf lauffen / fülle das zusamen gemachte in den Fisch / nähe ihn mit einem Faden zu / lege ihn in eine darzu gehörige Reisten / setze ihn von ferne zum Feuer / damit der Fisch ein wenig ertrockne / betreusse solchen dann mit heissem Schmaltz / brate und wende ihn fleißig um / daß er überall schön braun / und recht ausgebraten werde. Einige pflegen den auf erst-erwehnte Art zugerichteten Fisch / nachdem er gefüllt / mit frischem klein geschnittenen Speck zierlich zu spicken / folgends zu braten. Beym Anrichten muß der Faden / womit der Fisch am Rucken zugenähet / wiederum heraus gezogen / und mit klein geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuet werden / man träget ihn also trocken / oder mit einer beliebigen Brüh zu Tisch. Man kan den Fisch auch mit einer andern selbst gefälligen Füll füllen / und auf besagte Art / oder auch in einer Brat-Pfannen im Schmaltz braten.

Hausen zu sieden.

Siede den Fisch in halb Wein-Essig / halb Wasser / und Saltz eine Stund lang / giesse die Brüh davon / hingegen halb Fleischbrüh / und halb Wein Essig daran / thue ausgekernte Rosinen / abgezogene / länglicht-geschnittene Mandeln / Muscatenblüh / Ingber / Pfeffer / einen Löffel voll Honig / oder an dessen statt Zucker darzu / laß zusamen aufsieden / richte den Fisch samt der Brüh an / und streue Zimmet oder Trisanet darüber. Oder siede den Hausen in Essig / Wasser und Saltz / gieß ein wenig Brüh in die Schüssel zu dem Fisch / brenne ein heiß Schmaltz darüber / und bestreue ihn mit geriebenem Kren oder Meerrettig. Oder siede den Fisch in Saltz-Wasser / nebst einer gantzen Zwiefel / und etlichen Lorbeer-Blättlein / giesse solches ab / hingegen Fleisch-Brüh daran / thue geröstes Meel / gut Gewürtz und Butter darein / laß den Hausen nochmahlen aufsieden / lege gebähte Semmel-Schnitten in die Schüssel / und richt den Fisch / samt der Brüh darüber. Man kan auch die von Meel und Petersillien-Kraut bey dem Lachs beschriebne Brüh daran machen.

Pärsing oder Pirsing in Petersillien.

Schuppe die Pärschen / oder Pärschin / schneids am Bauch auf / thue das Eingeweid darvon / indessen lasse geschabte Petersillien Wurtzeln im Wasser weich sieden / giesse das Wasser herab in eine Pfannen / saltzs / und wanns anfängt zu sieden / lege die Fisch hinein / und die Wurtzeln oben darauf / laß darinn sieden bis ausgesotten / dann schütte das Wasser darvon / bis auf so viel / so man zur Brüh nöthig hat / wirff Muscatenblüh / Cardamömlein / Ingber / gehacktes Petersillien-Kraut / und ein guten Theil Butter darzu / laß noch ein Wall thun / richt die Fisch / samt der Brühe in die Schüssel / und leg die Wurtzel zierlich darauf. Oder saltzet geschuppte / aufgemachte Pärschen eine Stund darvor ein / lasset ein wenig Wasser in einer Pfannen sieden / leget die Fisch / nebst zulänglichen Stücklein geschnittenen / geschabten / Petersillien-Wurtzeln / einer länglicht-geschnittenen / geschöhlten Zwiebel / einer gantzen Muscaten-Blumen / und etlich gantzer Pfeffer-Kerner hinein / lassets zusamen sieden / und wann sie fertig / giesset etwas Kern oder süssen Ram darzu / werfft ein Stuck Butter darein / lasts nachmahlen aufsieden / und richtets mit einander an.

Pärschen / oder Pirsing / Hecht und Ruppen im Butter.

Lasset in einer zinnern Schüssel ein guten Theil gesaltzenen Butter zerschleichen / leget die geschuppten / aufgemachten Pärschen darein / lassets darinnen sieden / wendet sie um / daß sie auf der andern Seiten auch gar werden / dann tragets zu Tisch / und bestreuets mit Muscatenblüh / Cardamömlein und Ingber. Die Hechten kan man eben auf solche Weis zurichten / selbige müssen aber vorhero in einem Saltz Wasser abgesotten werden. Die Ruppen aber leget man auch ungekocht in Butter / giest ein wenig Wasser darzu / drucket ziemlich viel Citronen-Safft darauf / und wann sie fertig / streuet man / nebst den Gewürtz / auch klein geschnittene Citronen-Schelffen darüber. Wann man kein gesaltznen Butter hat / muß man die Fisch eine Weil zuvor einsaltzen.

Pärschen oder Pirsching in Knoblauch.

Wann die Pärschen / wie bekannt / aufgemacht / läst mans eine Weil eingesaltzen liegen / streufft dann das schlüpfferige darvon / bestreuets über und über mit Grieß und Mehl / und bachets aus heissem Schmaltz schön hell heraus / legt in ein Tigel etliche Rosmarin-Sträußlein und Lorbeer-Blätter / darauf Fisch / und also Wechsel-weis / weil Fisch verhanden / dann lasset halb Wein / und halb Wein-Essig sieden / werfft etliche klein würfflicht-geschnittene Knoblauch-Zehen / und einen Gewürtz Löffel voll Pfeffer darein / giesset diese Brüh siedend über die Fisch im Tiegel / lassets miteinander erkuhlen / und verspeisets nach und nach kalt.

Ruppen und Schleyen in frischen- oder Küff-Erbsen.

Mache die Ruppen am Bauch auf / thue das Eingeweid davon / biß auf die Leber / wasche den Schleim mit Wasser sauber herab / siede sie alsdann in einer durchgetwungenen Erbs-Brüh und Saltz / oder nur in Wasser und Saltz; Wann sie ein wenig gesotten / seyhe dieses herunter / lasse vorhero ausgekörnte frische- oder Küff-Erbes in Fleisch-Brüh ein wenig sieden / daß

schütte solche sammt der Brüh an die Fische/ thue Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer und ziemlich viel Butter dazu/ laß ferner darmit aufsieden/ richts in die Schüssel und streue Muscatenblüh und Cardamomen darauf. Wer will / kan auch ein wenig in Schmaltz gantz-weis geröstes Meel in die Brüh thun. Die Schleyen können mit Wasser angebrüht / ein wenig zugedeckt / aber das Eingeweid hinweg gethan / mit Saltz abgerieben / und wieder ausgewaschen werden/ welches auch einige mit den Ruppen zu thun pflegen; Allerdings/ wie die Ruppen nur etwas länger gesotten werden. Man kan auch sowol die Ruppen als Schleyen/ eben wie die Forellen/ krümmen/ sieden/ und auf selbige Art zu Tische tragen. Oder man giesset frischen Eßig und Oel über die zuvor blau gesottene Schleyen / bestreuts mit Eßig-Capern oder Oliven/ und giebts kalt.

Gebratene Ruppen und Schleyen/ auch gebachene Ruppen.

Wann die Ruppen oder Schleyen aufgemacht und gewaschen / saltze und würtze sie / dann binde sie also gantz in Salbey und Lorbeer-Blätter mit Faden ein/ laß in einer Brat-Pfannen Baum-Oel oder frisch Schmaltz heiß werden / lege die Fische hinein / und brate sie auf beeden Seiten schön braun. Wann die Fische groß seyn/ kan man sie/ wie ein Lateinisch S formirt/ an ein kleines Spießlein stecken, und/ mit Oel oder Butter betreifft/ braten; dann klein-geschnittene Citronen-Schelffen und Safft darauf streuen und trucken essen. Einige pflegen den Schleyen die Haut vorhero abzuziehen/ wie einem Aal. Man kan die aufgemachte Ruppen auch/ wann sie eine Weil in Saltz gelegen/ in Erbes- oder Semmel-Meel zwingen/ und aus Baum-Oel oder Schmaltz backen.

Gesottene Grundeln/ Sengelein/ Erlitzen und Kressen.

Zerklopffe in einem Hafen etliche Eyer-Dottern/ saltze und mische klein-gehacktes Petersillien-Kraut darunter/ wirff zuvor sauber gewaschene Grundeln/ Sengelein oder Erlitzen hinein/ so füllen sie sich darmit, dann nimms heraus / ziehs durch ein frisch Wasser / giesse einen siedenden Wein-Eßig dan über / decks geschwind zu/ daß sie sterben/ schütte selbige sammt dem Eßig wieder in die Pfannen/ saltze / laß sieden / und trags also trocken mit geschnittenen Citronen-Schelffen bestreut/ zu Tisch; Oder mache von Wein-Gewürtz und Butter eine Brüh darüber. Man kan sie auch ungefüllt sieden lassen.

Oder siede die Grundeln im Saltz-Wasser ein wenig ab/ gieß solches völlig herunter; Inzwischen röste ein wenig Meel im Schmaltz gantz weißlicht / schütte Wein und noch so viel Fleisch-Brüh daran/ wirff Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber und Pfeffer darzu/ laß die Grundeln darinnen / und zuletzt etwas gehacktes Petersillien-Kraut sammt einem Stück Butter/ mit aufsieden/ dann giebs zu Tisch. Die Kressen werden eben auf solche Weise gesotten / nur daß sie zuvor geschuppt/ am Bauch aufgeschnitten und das Eingeweid hinweg gethan wird. Einige machen ein Schmaltz heiß/ werffen ein wenig Kümmel hinein / und brennen es über die Fischlein.

Gebachene Grundeln/ Sengelein/ Erlitzen und Kressen.

Die Fischlein werden entweder/ nach Belieben/ auf vorher-beschriebene Art gefüllt/ oder ungefüllt/ die Kressen aber zuvor geschuppt und aufgemacht / wann sie gesaltzen / in Eyern-geriebnen Brod mit ein wenig Waitzen-Meel vermischet/ geschwungen/ dann aus heissem Schmaltz schön hell heraus gebachen.

Neunaugen gesotten.

Leget die Neunaugen in eine Schüssel/ giesset 3. mal siedendes Wasser darüber / hauets mit einem Besen-Reisig/ daß der Schleim herab kommt/ thuts dann in ein kaltes Wasser / trucket sie vornenher beym Kopff wohl/ so gehet jedem ein Tröpfflein Blut aus dem Maul/ (welches man vor ungesund hält/) hernach siedet sie im Saltz-Wasser so lange/ als harte Eyer/ giesset das Wasser herunter / und machet hinzegen eine Küff Erbsen-Brüh/ (wie solche bey den Ruppen beschrieben/) oder eine von durchgezwungenen dörren Erbsen / Gewürtz und Butter darüber.

Gebraten- und gebachene Neunaugen.

Man brühet und bereitet diesen Fisch / wie bey den gesottenen Anweisung beschehen / giebt ihnen den Schwantz ins Maul / saltzt und pfefferts / brätsauf einem Rost / mit Baum-Oel oder Butter betrifft. schön braun / und bestreuts dann mit geschnittener Citronen-Schelffen. Will man sie gebachen, werden solche / wann sie auf bekandte Weise zugerichtet / und eine Weil in Saltz gelegen / in Erbes- oder Waitzen Meel gezwungen / hernach aus Oel oder Schmaltz gebachen/ dann mit sauren Pomerantzen aufgetragen den Safft bey Tisch selbsten darauf zu trucken. Oder man trucket in ein wenig Wein-Eßig sauren Pomerantzen-Safft/ läst es/ nebst gutem Gewürtz/ ein Wall thun/ und richts über die gebachene Fisch. Dieser beederley Arten mit den Pomerantzen/ kan man sich auch nach Belieben / bey den gebratenen Neunaugen bedienen.

Brächsen zu sieden.

Die Brächsen werden am Bauch aufgeschnitten/ das Eingeweid davon gethan / gewaschen / hernach in Saltz-Wasser/ oder in Wein/ Wein-Eßig und Saltz gesotten / dann mit Rosen- oder andern gutem Eßig/ auch Petersillien-Kraut bestreuet/ zu Tisch getragen.

Brächsen und Orffen zu braten und backen.

Wann die Brächsen/ wie erwehnet/ aufgemacht/ saltzt und pfeffert mans inn- und auswendig wohl ein/ legts in eine Fisch-Reisten / begiests mit heissem Schmaltz und lästs braten. Oder schneidet etliche kleine Schnittlein auf beeden Seiten darein/ und wann die Brächsen eingewürtzt / bestecket die Schnittlein unter sich / mit kleinen Rosmarin Sträußlein / bestreichet ein Rost mit Butter oder Oel / brats darauf / überschmierts vermittelst eines Pensels / immerzu mit Butter oder Oel/ last es gemach ausbraten/ trucket Citronen-Safft/ und werffet dergleichen klein-geschnittene Schelffen darüber.

Die Orffen werden geschuppt/ und das Eingeweid

hinweg gethan; Nachdeme sie eingewürtzt/ mit Rosmarin-Sträußlein besteckt: ferners in einer Fisch-Reisten/ wie die Brächsen gebraten/ und also trocken/oder in einer beliebigen Brüh aufgesetzt. Man kan die Brächsen und Orssen auch mit Meel und Gries/oder Semmel-Meel bestreuet/ aus Schmaltz bachen/ wie andere Fische.

Frischen oder gesaltzenen Salmen zu sieden.

Schuppe den Fisch/zerschneide ihn in Stücken/ laß ihn ein paar Stund in frischem Wasser liegen/wasche solchen sauber/ lasse ihn in ein Drittel Wein/ ein Drittel Wein-Eßig/ ein Drittel Wasser/ etliche Rosmarin-Sträußlein/ Lorbeer-Blätter und Saltz sieden/ biß er mild/ dann lege ihn in die Schüssel/ bestreuen mit geschnittenen Citronen-Schelffen/ oder Petersilien-Kraut/ und setze Citronen- Rosen- oder sonst beliebigen Eßig zugleich mit auf. Will man etwas Baum-Oel unter den Eßig giessen/ stehets zu eines jedem Gefallen.

Einige sieden den Salmen in Saltz-Wasser/giessen selbiges dann herunter/ thun hingegen einen geriebenen- oder in Wein gesotten- und durchgezwungenen Lebkuchen/ Trisenet/ Cardamomen und Pfeffer darzu/ giessen Malvasier hinzu/ lassens sammt den Fischen aufsieden und bestreuen wann er angerichtet/mit kleingeschnittenen Citronen-Schelffen. Will man ihn etliche Täge gut erhalten/ läst man solchen/ nachdem er in Saltz-Wasser/ oder aber auf zu erst beschriebener Art/ abgesotten/ erkalten/ legt ihn in ein irdenes Gefäß/ giest die Brüh ebenfalls erkaltet darüber/ und verwahret ihn an einem kühlen Ort. Will man ihn folgends zu Tisch tragen/ giesset man einen selbst beliebigen Eßig darüber/ truckt Citronen-Safft auf dem Salmen/ und überstreuet ihn mit derselben klein-geschnittenen Schelffen. Ist der Salm versaltzen/ legen ihn einige in Milch/ das Saltz heraus zu ziehen/ dann sieden sie ihn in Milch sammt einer gantzen Zwiebel/ Rosmarin und Lorbeer-Blättlein/ giessen dieses ab/ und machen eine Milchram- oder Butter-Brüh darüber.

Gebratener Salmen.

Man würtzet einen geschuppten/ in Stucken zertheilten Salmen mit Muscatenblüh/ Cardamomen/ Pfeffer und Saltz/ machet von Papier/ wie eine Brat-Pfannen formiret/ setzets mit Oel oder Butter angefüllt/ auf einem Rost/ leget den Salmen/ wanns zerschlichen/ hinein/ und wann er ausgebraten und in die Schüssel gelegt/ truckt Citronen-Safft/ und dergleichen geschnittene Schelffen darauf.

Frisch- und gesaltzenen Lachs.

Wann der Lachs frisch/ siedet man ihn nach dem er geschuppt/ in Saltz-Wasser/ ist solcher aber gesaltzen/muß er vorhero etliche Täge gewässert/ oder in Milch geleget/ demnach in Wasser oder Milch abgesotten werden/ daß er schön mild bleibet/ giesset das Wasser davon/ machet nach Belieben/ die bey den Salmen beschriebene Brüh darüber/ oder röstet ein wenig Meel und kleine Zwiebeln in Butter/thut Wein/ ein wenig Wein-Eßig/ Wasser/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Negelein/und Pfeffer dazu/ lasset den Lachs darinn wol aufsieden/ und bestreuet ihn beym Anrichten/ mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen. Oder giesset an ein in Butter gantz weis-geröstes Meel eine Fleisch-Brüh/ werffet Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber und zuletzt ein gehacktes Petersillien-Kraut und ein Stück Butter in die Brüh/ lasts sammt dem Fisch aufsieden/ und richts an. Will man den Lachs kalt verspeisen/ giesset man erst/ wann er zu Tisch getragen wird/nachdem er in Wasser gesotten/ Rosen- oder Wein-Eßig und Baum-Oel/ vermischter/ darüber/ streuet Muscatenblüh/ Cardamomen/ Pfeffer/ und kleine länglicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf/ und besteckt ihn mit geschnittenen Citronen-Schelffen Bögen-weiß/ auch frischem Blumwerck darzwischen.

Frisch- gesaltzenen und gedörrten Lachs zu braten.

Nachdem der Lachs geschuppt/ und wann er gesaltzen und gewässert worden/ bestreue ihn mit Pfeffer/ brate solchen auf einem mit Butter oder Baum-Oel bestrichenem Rost/ unter währendem Braten betupffe ihn immerzu mit Butter oder Oel; Wann er nun auf beeden Seiten schön braun/ und in die Schüssel gelegt/ truckt man Citronen- afft und wirfft dergleichen geschnittene Schelffen/ nebst Muscatenblüh und Cardamomen darauf. Ist der Lachs gedörrt/ so schneidet man/ wann er geschüppt und gewaschen/ so dünn als möglich/ länglichte Stücklein daraus/ lässet solche eine Weile in weissen Bier liegen/ hernach brätet man ihn auf einem Rost mit Butter/wie erst gedacht/ aber nicht lang/sonst wird er hart/ und trägt ihn auf selbige Art zu Tisch oder setzet Wein-Eßig und Pfeffer zugleich mit auf.

Gesottene Hering und Gang-Fischlein.

Hänge zuvor 2. oder 3. Täge gewässert und sauber gewaschenen Hering beym Schwäntzen auf/ laß sie in Lufft ertrocknen/ biß kein Wasser mehr davon gehet/ nimm das Eingeweid heraus/ und laß in siedendem Wasser sieden/ so lang als harte Eyer/ dann giesse solches ab; hingegen thue Fleisch-Brüh/ Muscatenblüh/ Cardamomen/Saffran/ Ingber/ Pfeffer/ ein gut Theil Milchram und Butter daran/ und wann die Hering darinnen aufgesotten/ lege in die Schüssel gebähete oder in Schmaltz geröste Semmel-Schnitte/ und richte sie sammt der Brüh darüber/ bestreus mit Muscatenblüh und Cardamomen. Die Gang-Fischlein werden/ nachdem sie etwann ein- oder 2. Stund gewässert haben/ zu erst in Wasser; folgends in eben dergleichen/ oder auch einer Sardellen-Brüh verfertiget: Einige pflegen die abgetrockneten Hering mit ihrer Milch/ welche sie zerhacken/ mit Semmel-Meel/ Cardamomen/ Muscatenblüh/ Ingber/ Pfeffer und Eyer-Dottern vermischet/ zu füllen/ dann ferner/ wie gesagt/ zu zurichten; Oder schneidet den gewässerten Heringen die Köpffe ab/ zertheilet sie halb von einander/ lasset in einem Kern oder süssen Ram Semmel-Meel/ Muscatenblüh/ Ingber/ und auf die letzt ein stück Butter/ zusammen aufkochen/ leget die

zuvor in Wasser abgesottene Hering in die Schüssel/ und giest die Brüh darüber / setzts über Kohlen / daß sie noch ein Wall thun.

Oder siedet die gewässerte Hering in Wasser / so lang als harte Eyer/ dann leget solche in eine zinnerne Schüssel/ worinnen etwas Butter zerschlichen / thut ein wenig Fleisch-Brüh / geriebenen Meerrettig oder Kräen / Pfeffer und Ingber dazu / lassets bedeckt über Kohlen aufsieden.

Gebratene Hering/ Picklinge und Gang-Fischlein.

Die Hering werden gewässert und getrocknet/ (wie/ bey den gesottenen/ Bericht beschehen/) dann schneidet oben am Ruckgrat einen Schnitt eines halben Fingers lang / und steckt ein Rindlein Rocken-Brod hinein/ lassets auf ein mit Butter oder Oel bestrichenem Rost braten/ nehmet bey Anrichten / das Brod wieder heraus. Wer will / kan die Hering zuvor füllen/ wie/ bey den gesottenē/ Anweisung zufind.n.) Oder ehe mans auf dem Rost leget/ mit zart-geschnittenem Spock spicken. Oder binde die gewässerte Hering in Salbey/ Rosmarin und Lorbeer-Blätter ein / und brats auf dem Rost.

Denen Picklingen ziehet die Haut ab / schneidet den Kopf herunter/ schneidet sie am Rucken entzwey/ doch daß die 2. Theil noch aneinander hangen bleiben / und brats auf einem Rost mit Butter. Den süssen Picklingen aber ziehet man nur allein die Haut ab / und brats wie jene/ aber gantz. Oder man kans in dergleichen Schärtlein mit Butter oder Oel braten/ wie bey den Salmen gelehrt worden. Wanns belebt / läst man Wein-Essig/ Ingber und Butter zusammen aufsieden/ und giests über die gebratene Pickling.

Imgleichen die Gang-Fischlein brätet man auch also/ zuvor aber müssen sie gewässert/ wieder ein wenig ertrocknet / überzwerg kleine Schnittlein hinein gethan/ mit Muscatenblüh/ Cardamomen/ und Pfeffer inn- und auswendig gewürtzt/ dann Lorbeer-Blätter und Rosmarin-Sträußlein in das Schärtlein oder Bratpfannen geleget werden. Einige übersieden die Gang-Fischlein / wann sie gewässert ein wenig in Wasser/ bratens alsdann auf einem Rost mit Oel oder Butter/ giessen/ wann sie in der Schüssel liegen / Baum-Oel und Wein-Essig darüber / bestreuens mit klein würfflicht-geschnittenen Citronen-Schelffen.

Gebachene Heringe.

Schneide gewässert- und wieder getrockneten Heringen den Kopff ab / bestreue sie gantz / oder überzwerg von einander geschnitten/ mit Meel / bache solche aus Schmaltz schön hell heraus / und trags entweder also/ oder zu gekochtem sauren Kraut auf.

Heringe kalt zuzurichten.

Klopffe gewässerte Heringe mit der Fläche eines Messers/ so gehet die Haut gerne herab / fange am Schwantz an / ziehs herunter / schneide den Kopf / wie auch am Bauch ein kleines Stücklein hinweg / thue die Hering voneinander und die Grät davon/ schneide schmale Stücklein / legs in eine Schahlen / streue klein würfflicht-geschnittene geschälete Zwiebeln / Citronen-Schelffen/ und wanns gefällig/ geschälete/ auf gleiche Art geschnittene Barsierffer-Aepffel / nebst Muscatenblüh/ und Pfeffer darauf / und gieß Wein-Essig und Baum-Oel darüber.

Oder schneide gewässert- und wieder getrockneten Heringen die Köpfe halb ab/ nimm das Eingeweid heraus / brate sie auf einem Rost mit Baum-Oel schön braun auf beeden Seiten; Wann sie kalt / legs in einen Tiegel vest aneinander / streue geschnittene Lorbeer-Blätter/ Rosmarin / Muscatenblüh und Pfeffer darzwischen / giesse Baum-Oel und Wein-Essig darauf/ daß sie damit bedeckt werden / und verspeise sie nach und nach; Es werdens ihrer viele nicht vor Hering essen.

Frösche zu sieden / oder fricasiren.

Schneidet die 2. hintern Viertel von den Fröschen herunter/ das übrige werffet hinweg; Ziehet den hintern Vierteln die Haut ab / saltzets und rösts sammt einer klein-geschnittenen Zwiebeln schön hell in Butter / dann lassets in Fleisch-Brühe und etwas Wein/ oder Wein-Essig aufsieden / werfft Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber und Pfeffer darein vermischt mit paar zerklopffte Eyer-Dottern / gehacktes Peterssillien-Kraut und ein Stücklein zerschnittene Butter/ rühret solches mit der siedenden Brüh an truckt Citronen-Safft darein / richtet die Frösch in eine Schüssel/ giest die Brüh darüber / und streuet Muscatenblüh/ Cardamomen und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

Frösch zu backen.

Nur allein die 2. hintern Viertel / schneidet so weit als sie aneinander bleiben können / von den Fröschen ab/ die vordern werffet hinweg/ waschets sauber/ saltzets/ schwingets in Erbes- oder Waitzen-Meel / bachts aus Schmaltz/ tragts trocken oder in einer von Wein/ Lebkuchen/ Zucker und Trisenet zusammen aufgesetztem Brüh/ zu Tisch.

Halbfisch oder Blatteiß zuzurichten.

Waschet gewässerte Halbfisch sauber / siedet sie in Wasser/ biß sie weich/ wirfft gantz zuletzt ein wenig Saltz dazu/ dann nimm die Grät / jedoch daß die Fische / so viel möglich/ gantz bleiben/ hinweg/ thue Fleisch-Brüh/ Semmel-Meel/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Pfeffer/ Ingber/ Schalotten/ oder kleine Zwiebelein / und zuletzt ein stuck Butter / und etwas gehacktes Peterssillien-Kraut daran/ und wann die Halbfisch in dieser Brüh aufgesotten/ richts mit einander an.

Oder/ nachdeme die Halbfisch in Wasser gesotten/ und entgrätet / leget man in eine Schüssel Butter/ Limonien-Plätzlein / Muscatenblüh / Cardamomen/ Ingber und Pfeffer / darauf eine Lag Fische / ferner Gewürtz/ Limonien und Butter / abermalen Fisch und also Wechselweis ; giest hernach Fleisch- oder eine durchgezwungene Erbes-Brüh daran/ und lassets über Kohlen zusammen aufkochen. Man kan auch eine Küff-Erbes-Brüh/ (wie bey den Ruppen beschrieben zufinden/) über die Halbfisch machen. Will man die Halbfisch füllen / müssen sie zweyhäutig seyn / dann greiffet man oben bey den Flossen hinein biß an den

Schwantz

Schwantz/füllet vom gehackte̅/uñ geröſten Peterſillien-Kraut Semmel-Meel/ gut Gewürtz/ und Eyeren verfertigte Füll / auf beeden Seiten in den Fiſch / und machet eine von benannten / oder ſonſt gefällige Brüh darüber.

Stockfiſch zuſieden.

Wann der Stockfiſch gebleut / und etliche Täge gewäſſert / ſchuppe ihn / nimme die Grät davon / thue in ein tieffichten Hafen etwas friſch Schmaltz/ und geſchälte kleine Zwiebeln / lege den Stockfiſch darauf / laß ihn zugedeckt längſtens eine halbe Stund ſieden/ giebt er von ſich ſelbſten nicht genug Brüh / gieſſe ein wenig Waſſer daran/ wirff zu letzt ein gut Theil Butter zu/ uñ wann man ihn anricht/ ſaltze ſolchen erſt / ſonſt wird er roth/ übergieſſe ihn etlich mahl mit der Brüh / und ſtreue / wann er in der Schüſſel / Jngber und Saltz darauf ; Wer will/ mag auch einen Löffel voll Milchram in die Brüh zum Fiſch thun. Man kan auch nach Belieb̅en Stockfiſch/ wann er geſotten/ in die Schüſſel legen / dann in die Brüh drey oder vier Löffel voll Senfft oder Moraſt rühren / ſolche darüber gieſſen / und bedeckt über Kohlen nochmahlen aufſieden laſſen. Oder man läſſet den Stockfiſch nur einen einigen Sud im Waſſer thun / drucket daſſelbe wohl davon/ röſtet gantz kleine / geſchelte Zwiebel / ſamt ein wenig Meel im Schmaltz / ſchüttet einen guten Kern oder Ram daran / läſſets nebſt Saffran und Jngber zuſammen ſieden/ bis etwas dick wird / gieſts über den Stockfiſch/ wann er nun einen Wall in dieſer Brüh gethan/ richt ihn an / und ſaltzt ihn erſt bey dem Anrichten. Man kan auch eine Küff-Erbes-Brüh / wie ſolche bey den Ruppen gelehret worden / darüber machen. Oder thue in eine Schüſſel Butter / Muſcatenblüh / Jngber / Saltz / und gehacktes Peterſillien-Kraut / mache darauf eine Lage vom zuvor im Waſſer überſottenen / wieder wol ausgedruckten / und von Gräten wol gereinigten Stockfiſch ferner wie zu erſt / dann Stockfiſch / ſo abwechſelweis / laſſe ſolchen gedeckt auf einer Kohlen aufſieden.

Stockfiſch zu braten.

Der Stockfiſch wird / nachdem er gewäſſert und geſchuppt / drey mahl mit ſiedheiſſem Waſſer / welches wol geſaltzen / angebrühet / und wieder wol ausgedrucket / thut innwendig Muſcatenblüh / Jngber/ Saltz und ein Stuck Butter hinein / bindet ihn zu / legt ſolchen in eine Fiſch-Reiſten / betreiffet mit Butter / und laſſet ihn / in einer Brat-Pfannen geſtellt/ auf beeden Seiten ſchön braun braten/ traget ihn alſo trocken zu Tiſch; Oder röſtet in dem Schmaltz / wormit er gebratten / ein Rocken- oder Erbis-Meel/ pfefferts und richtets recht heiß über den Fiſch. Man kan den Fiſch auch an ſtatt in der Reiſten auf einem Roſt mit Butter beſtreichen / oder in einem von einem groſſen/ weiſen / etwas ſtarcken Bogen Papier gemachten Schart/ worinn zu erſt Butter heiß gemacht / nachgehends der Fiſch darein geleget wird / oder in einer Brat-Pfannen braten. Will man den Stockfiſch füllen/ wird in der Mitten das Grät heraus gethan / und ſolcher nur einmahl angebrüht/ dann eingewürtzt ; inzwiſchen röſtet gehacktes Peterſillien-Kraut / und Majoran-Kraut nebſt Semmel-Meel in Schmaltz / miſchet gut Gewürtz und ein paar Eyer darunter / füllet ſolches in den Stockfiſch / wo das Grät geweſen / hinein/ bindet ihn wol zu / und bratet ihn auf obige Art in einer Fiſch-Reiſten/ Brat-Pfannen/ oder auf dem Roſt.

Laperdan oder Kabliau.

Siede den Laperdan / nachdem er etlich Täge im friſchen Waſſer gelegen/ und ſauber gewaſchen/ in dem Waſſer bey einer halben Stund lang / dann lege ihn in ein Schüſſel / breñe heiſſen Butter darüber / und ſtreue Jngber darauf / ſetze zugleich einen Senfft mit auf den Tiſch. Oder mache von Fleiſch-Brüh / Milch-Ram / gehackten Peterſillien-Kraut / Gewürtz und Butter eine Brüh/ und gieß über den geſottenen Fiſch. Man kan ihn auch / wie einen Stockfiſch zurichten.

Muſcheln zu ſieden.

Man wäſchet die Muſcheln / ziehet den Bart ab / thuts in einen Keßel ohne Waſſer über das Feuer / ſchüttelts immerzu / ſo thun ſie ſich auf / wann ſie nun alle offen / legs in eine Schüſſel / laß Wein-Eßig heiß werden / rühre Butter und zerklopffte Eyer-Dottern/ auch wanns gefällig / klein zerhackte Zwiebeln / und Peterſillien-Kraut darein/ richts über die Muſcheln / und beſtreue es mit Muſcatenblüh und Pfeffer. Oder mache ſie aus der Schalen / laß in einer Schüſſel mit Butter und Muſcatenblüh aufſieden / druck zur letzt Citronen-Saft darauf / und ſtreu Semmel-Meel darüber.

Muſcheln zu braten.

Nehmet die Muſcheln aus den Schalen / legts in einen Seiher / oder Durchſchlag / daß die Brüh darvon laufft/ ſchwinget ſie im Meel/ mit etwas Saltz vermengt/ dann bratets im Baum-Oel/ oder Butter/ drucket nach Belieben Citronen-Safft / und ſtreuet dergleichen klein geſchnittene Schelffen darauf.

Auſtern zuzurichten.

Reibet die Auſtern-Schalen auſſenher ſauber ab / löſets von einander / jedoch alſo/ damit die Brüh nicht heraus laufft / dann nehmet mit einem Meſſerlein die Auſtern aus der Schalen gantz heraus/ thut das häutigte ſamt den harten Pitzlein davon / leget die Auſtern in den tieffeſten Theil der Muſchel / zuſamt ihrer Brüh/ und etwas Baum-Oel oder Butter / Muſcatenblüh/ Cardamomen/ Pfeffer / ſetzets auf einen Roſt/ ſammt den Muſcheln über Kohlen / bis ſie anfangen zu ſieden/ dann wendet die Auſtern einmal um / ſetzets folgends mit ſamt der Muſchel auf einen Teller in eine Schüſſel/ drucket Citronen-Safft / und werfft dergleichen klein geſchnittene Schelffen darüber / tragts gleich zu Tiſch/ daß ſie heiß genoſſen werden. Man kan auch ein klein wenig Wein daran gieſſen/ und Eyeren-gerieben-Brod darüber ſtreuen / und ſolcher Geſtalten bräten laſſen. Die jenigen / welche in Bäßlein verführet werden / thut man von ſo vielen / als beliebig / den Bart / oder das harte Pitzlein hinweg/ legets in eine Schüſſel/ gieſt etwas von ſeiner eigenen Brüh / nebſt Baum-Oel / und Spaniſch- oder nur gemeinen Wein/ daran/ ſtreuet Muſcatenblüh/ Cardamömlein / Pfeffer / und wann

die Austern über den Kohlen aufgesotten/ klein geschnittene Citronen-Schelffen/ darauf/ druckt auch Citronen-Safft darüber. Weme von Oel nicht beliebet zu essen/ kan darvor Butter gebrauchen. Einige rösten eine geschelte/ klein geschnittene Zwiebel in Butter braun thun hernach an die Austern samt ihrer Brüh ein wenig Wein/ gehacktes Petersillien-Kraut/ Muscatenblüh / Cardamömlein / und Pfeffer / lassens zusammen aufsieden / und drucken/ wanns angericht/ Citronen-Safft / und klein geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

Sardellen zu zurichten.

Wasche die Sardellen aus etlichen Wassern / gräte sie aus / jedoch so / daß sie am Schweiff beysammen hangen bleibe/ lege sie etwas eine Stund lang in Wein/ dann rolle die zwey Theil zusamen/ daß das Schwäntzlein in der Mitten zu liegen kommet/ oder lege es Hertzweis/ oder auf eine ander belibige Manier/ mische Wein-Essig/ Baum-Oel und Pfeffer untereinander / gieß es über die Sardellen/ streue kleine würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen/ Eßig/ Cappern/ und Granaten-Kerner darauf / belege den Schüssel-Rand mit Oliven / beziere ihn mit Pomerantzen Blättern/ und frischem Blumwerck / und trags zu- oder an statt eines Salats auf.

Brücken zu zurichten.

Zertheilet die Brücken überzwerch in 5. oder 6. Theil/ den Kopff oder Schwantz werfft hinweg / schneidet die Stückl am Bauch auf / nehmet das Eingeweid / samt der Ruckgrad-Adern heraus/ giesset Wein-Eßig und Baum-Oel darüber / bestreuets mit Muscatenblüh / Cardamömlein / Pfeffer / und klein-geschnittenen Citonen-Schelffen / und traget es wie die Sardellen auf.

Gesottene Schnecken.

Siede die Schnecken im Wasser/ und zwar nicht gar lang / damit sie schön weiß bleiben / thue sie aus den Häußlein ziehen/ die schwartze Haut herab/ schneide das harte an dem Kopff / wie auch die Schwäntz hinweg / stich das weisse harte Pitzlein heraus/ und wasch aus warmen Wasser damit das Schlüpfferige davon gehe/ siede ohngefehr eine Stund lang in Fleisch-Brüh/ daß wirff Eyeren geriebenes-Brod/ Muscatenblüh / Cardamömlein / Ingber / Pfeffer und ein Stück Butter dazu/ und wann es zusammen aufgesotten / richts in eine Schüssel / druck Citronen-Safft / und streue klein geschnittene solche Schelffen darüber/ so viel man mag/ auch nach Belieben Schnecken-Häußl/ als gefällig/ mit Aschen / oder weissen Sand reiben / bützen/ biß schön weis/ solche mit Wasser wiederum sauber waschen / und wol austrocknen/ dann in ein jedes ein Stücklein Butter / nebst einen Schnecken / und gut Gewürtz schieben / solche in einen stollichten Hafen legen / die Brühe / worinnen die Schnecken gesotten/ und solcher Gestalt samt denen noch übrigen Schnecken einen Wall thun lassen / oder auch nur die gefülten Schnecken-Häußl in eine Schüssel setzen / die anderen Schnecken mit der Brühe darüber schütten / und über Kohlen sieden lassen / folgends mit Citronen/ wie erst erwehnt/ bereitet. An statt der Butter kan man sich auch des Baum-Oels bedienen. Oder zerhacket in Fleischbrüh weich gesottene Schnecken / mischet Eyeren geriebenes-Brod/ Muscatenblüh / Cardamomen Ingber/ Pfeffer/ un ein Stuck Butter/ oder Baum Oel/ nebst dieser Brüh/ worinnen sie gesotten/ darunter/ lasts zusammen sieden / druckt bey dem Anrichten Citronen-Safft hinein / und bestreuets mit klein geschnittenen Schelffen / Muscatenblüh und Cardamomen. Es wohl bey erst erwehnten gantzen / als gehäckten Schnecken / kan man anstatt der Fleischbrüh / Wein zu der Brüh nehmen/ auch nach Belieben eine Citronen- oder Sardellen-Brüh darüber machen.

Schnecken zu braten.

Siedet und butzet die Schnecken/ imgleichen auch die Häußl/ allerdings/ wie bey den gesottene Schnecken Anweisung gesehen/ dann lasset solche in Fleischbrüh / und Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer/ etwas gehackten Petersillien-Kraut / und Butter eine Weil sieden / folgends giest von dieser Brüh in die gereinigte Häußl / stecket in ein jedes einen Schnecken darzu hinein / setzet die Häußl auf einen Rost und lasset es über Kohlen gemach prazeln / dann giesset in eine Schüssel / und giest die übrige Brüh darüber / dann Citronen-Safft/ und streuet derselben klein geschnittene Schelffen darauf; An statt Butter kan man Baum-Oel nehmen. Oder giesse an gereinigte Schnecken ein gutes Baum-Oel / Saltz und Pfeffer / laß eine Weil darinnen liegen / dann fülle von diesem Oel in die gebutzte Häußl / stecke einen Schneck darzu hinein / lasse es ebenfalls auf einem Rost prätzeln/ giesse mehr Oel nach / daß die Häußl immer voll bleiben/ druck zuletzt Citronen-Safft darüber/ wie auch dergleichen geschnittene Schelffen darauf gestreuet. Einige rösten ein wenig gehackten Roßmarin / und Schaloten, oder Knoblauch in Oel/ und giessen hernach solches in die Schnecken-Häußl verfahren ferner auf besagte Art: Oder lasse gebutzte Schnecken / eine Stund lang in Fleischbrüh mit Muscatenblüh/ Cardamömlein/ Ingber und Pfeffer sieden / dann seihe die Brüh ab / und laß die Schnecken erkalten / hernach spicke solche / vermittelst einer subtilen Spicknadel mit dün geschnittenen Speck zierlich/ steck es an ein klein Spißlein / betreiffe sie mit heissem Oel oder Butter / brate die Schnecken schön braun / giesse/ wann sie in der Schüssel liegen/ etwas Oel oder Butter darüber/ druck Citronen-Safft/ und würfflicht-derselben klein geschnittene Schelffen darauf. Oder gieß nebst dem Oel/ oder Butter darüber / worinnen die Schnecken zu erst gesotten darzu und laß die gebratene Schnecken über Kohlen noch einen Wall thun. Bedienet euch alsdann der Citronen/ wie gesagt. Einige würtzen die gebutzte Schnecken mit Muscatenblüh/ Cardomömlein / Pfeffer und Saltz/ wicklen ein jeden besonder / nebst einem Stücklein Butter/ in ein Netz / bratens / und verfertigens / übrigens/ wie die Gespickten. Oder zerhacket gereinigte Schnecken/ nebst denen Dottern von hart gesottenen Eyeren und Petersillien-Kraut untereinander / mischet Butter / Pfeffer / Muscatenblüh / Cardamomen und Saltz darunter / füllet die gereinigte Schnecken-Häußlein

darmit lassets auf einem Rost braten / drucket zu letzt Citronen-Marck darein / und bestreuets mit denselben Schelffen / tragets also heiß zu Tisch. Will man eine Brühe darüber haben / läst man Wein oder Fleisch-Brüh / Butter und gut Gewürtz zusammen aufsieden / und giests zu den Schnecken-Häußlein in die Schüssel. Oder lässet zuvor etlich gantz klein gehackte Schnecken in dem Wein oder Fleisch-Brüh sieden / und verfertiget die Brüh ferner / wie gesagt.

Schnecken zu bachen.

Die Schnecken werden / wie bekannt / geputzt / so es beliebt / in Fleischbrüh / oder Wein / ein wenig weich gesotten / hernach gesaltzen in Weitzen- oder Erbes-Meel geschwungen / aus Schmaltz / oder Oel gebachen / entweder also trocken / oder in einer selbst beliebigen Brüh aufzetragen.

Schnecken kalt zu verspeisen.

Siedet die geputzte Schnecken in Fleischbrüh / dann spickets mit länglicht-schmal-geschnittenen Citronen-Schelffen / und auf gleiche Art geschnitten / zuvor gewässerte / ausgegräten / im Wein gelegenen Sardellen (worbey zu erinnern / daß die Sardellen / und Citronen-Schelffen zugleich in das Spicknädelein gefasset / und durch die Schnecken gezogen werden / weilen die Sardellen sonst gerne zerreissen) giesset Wein-Essig und Baum-Oel daran / streut Pfeffer und klein geschnittene Citronen-Schelffen / und setzets zum- oder an statt eines Salats auf.

Krebse zu sieden.

Thut gewaschene Krebse in eine Pfannen / oder stollichten Hafen / nebst Wasser / Saltz / Kümmel und Pfeffer / lasset sie zugedeckt sieden / jedoch nicht gar lang / giesset / wanns beliebt / wann sie ungefehr halb fertig / ein Glaß voll Wein daran / wann sie nun genug gesotten / wischet und trocknet solche mit einem saubern Tuch ab / legets zierlich in eine Schüssel / bestreuets mit Petersillien-Kraut / setzet in 4. kleinen Schällein Wein-Essig / Saltz / Pfeffer / und Jngber auf den Schüssel-Rand. Einige werffen / wann die gesottene Krebse abgeseihet / ein Stücklein Butter / oder auch Baum-Oel in die Pfannen / oder Hafen / schwingen die Krebse darinnen herum / davon sie schön glantzigt werden.

Krebse in Petersillien-Brüh.

Wann die Krebsen auf vor-erwehnte Art gesotten / nimmt man die Schwäntz heraus / thut das bittere und die Adern darvon / lässet die Scheeren von Schalen bis auf ein rothes Spitzlein / so an jeder Scheer bleiben muß / giest Wein / und ein wenig Fleischbrüh daran / pfefferts / läst s aufsieden / wirfft zu letzt ein Stuck Butter / und etwas gehacktes Petersillien-Kraut hinein / und richts an. Oder lasset die ausgeschehlte Krebse in einer Fleisch- oder durchgezwungenen Erbes-Brüh / nebst Muscatenblüh / Cardamomen / Jngber und Butter aufsieden / richtes dann in eine Schüssel; Oder tragets in kleinen zierlichen Schnecken-Tieglein mit Citronen bestreuet / zu Tisch.

Krebse in Küff-Erbsen oder Spargel.

Lasset grüne / oder Küff-Erbis in Fleischbrüh weich sieden / thut ein wenig gantz in Schmaltz geröstes Meel / Muscatblüh / und Cardamomen hinzu / lassets sieden / werffet auf vorgegedachte Weiß ausgeschehlte Krebsschwäntz darein / nebst ein Stuck Butter / lassets ferner zusammen sieden / und richts dann in die Schüssel. An statt der Erbsen kan man sich zuvor abgebrochnen / und im Wasser gesottenen Spargels oder Artischocken bedienen.

Krebse wie Austern zuzurichten.

Mache die Krebse lebendig auf / nimm das bittere / wie auch die Adern darvon / saltz und pfeffers ein wenig / setze etwas tieffe Auster-Schalen auf einen Rost / giesse zerschlichene Butter oder Baum-Oel hinein / lege in jede Schalen einen Krebs-Schwantz / und laß über Kohlen sieden / bis braun werden wollen / wende sie bisweilen um / daß sie sich nicht anlegen / hebs von dem Rost / druck Citronen-Safft / und wirff dergleichen klein würfflicht-geschnittene Schelffen und Muscatenblüh darauf. Grosse ausgeschehlte Krebs-Scheeren / kan man eben auch also zurichten.

Gefüllte und ungefüllte Krebse.

Siede die Krebse / wie gebräuchlich / dann schneide die Füsse / Nasen / und Schalen von den Schwäntzen hinweg / die Scheeren aber müssen an den Krebsen gelassen / doch die Schalen davon abgelöset werden / so viel es seyn kan / nehmet das bittere oder den Magen / nebst dem Unsaubern nebem am Geripp / darvon / zerhacket inzwischen andere ausgeschehlte Krebse / mischet vorhero in Kern / oder süssen Ram / geweichte Semmel-Brosam / gehacktes / in Schmaltz geröstes Petersillien-Kraut / Muscatenblüh / Cardamomen ein wenig Pfeffer und Saltz unter die gehackte Krebse / schlaget so viel Eyer daran / als nöthig / füllet darmit die zugerichtete Krebse / formiret es / als wann die Schalen / oder Nasen wieder darauf gesetzet wären / bestreuets mit Meel / und bachts aus Schmaltz / legets zierlich in eine Schüssel / tragets also trocken zu Tisch. Oder zerstosset die säubersten Krebs-Schalen mit einem guten Theil Butter gantz klein / lassets im Fleisch sieden / zwingets durch ein Tuch / werfft Muscatenblüh / und Cardamomen darein / giessets an die gebachene Krebse / und lassets zugedeckter einen Wall aufthun. Oder stosset die Krebs-Schalen / sambt einer Schnieten weißgebehten Brod / treibts mit Wein durch / streuet Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / und Zucker hinein / giests siedend über die Krebse / und last solche darinnen noch einen Sud thun; An statt des eingeweichten Brods / und Petersillien-Krauts / mag man geriebenen Eyeren in Schmaltz-geröstes Brod und gehackte Mandeln nehmen. Auch kan diese beschriebene Füll in sauber gereinigte Krebs-Nasen / deren man zwey zusamen stecket / oder auch nur in eine allein / in welche man nach Belieben einen ausgeschehlten Krebs-Schwantz leget / schön erhöht gestrichen werden / der Krebs-Schwantz aber muß etwas vor der Nasen vorgehen / daß er gesehen wird; Dann oben mit länglicht-geschnit-

tenen

tenen Mandeln besteckt; Hernach aus Schmaltz gebachen / und also trocken in obigen Brühen aufgetragen werden. Oder lasset einen süssen oder andern gemeinen Wein mit Zucker und Trisanet aufsieden / nehmet ihn vom Feuer / giesset etwas Saurach- oder Weinregelein-Safft hinein / und alsobalden die gebachene Krebsen in die Schüssel. Oder löse von gesottenen Krebsen alle Schalen / so viel als möglich herab / jedoch / daß der Krebs / samt seinen Scheeren gantz bleibet / thue das bittere und die Adern hinweg / saltz ein wenig / und bache sie in Schmaltz schön hell / trags wie die vorhergehenden / gefüllten Krebsen zu Tisch; Oder ziehe die Krebsen zuvor durch einen von Meel / Wein / und ein wenig Saltz / oder von Meel / Eyeren / Saltz und Kern oder süssen Ram angemachten Teig / und bachs alsdann aus Schmaltz schön hell.

Fisch-Rogen und Milch zu zurichten.

Machet in einem stöllichten Hafen ein Schmaltz heiß / röstet klein-geschnittene Zwiebeln und Waitzen-Meel darein / thut den Rogen von einem oder mehr Karpffen / so zuvor im Saltz-Wasser übersotten / hinein / giesset Wein- und Wein-Eßig darzu / würtzets mit Muscatenblüh / Cardamomen / Saffran / Ingber und Pfeffer / lassets zusammen sieden / dann richts an. Einige lassen das Meel davon / und thun hingegen Weinbeer oder Corinthen / wie auch etwas Zucker in die Brüh. Oder übersiedet den Rogen ein wenig / in Saltz-Wasser / lasset Stücklein-weis geschnittene Petersillien-Wurtzeln / in Fleisch-Brüh weich kochen / leget hernach den Rogen nebst Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer und zuletzt einen guten Theil Butter darzu hinein / und wanns miteinander aufgesotten / tragts zu Tisch.

Die Milch von Karpffen siedet man in Wein-Eßig mit ein wenig Saltz / schneidetes hernach Stücklein-weiß / leget sie in Austern-Schalen oder Muscheln / bestreuts mit Muscatenblüh / Cardamomen / und Pfeffer / giest Baum-Oel daran / lassets über Kohlen / auf einem Rost sieden oder pratzeln / truckt Citronen-Safft und streuet derselben klein-geschnittene Schelffen darauf / tragts warm zu Tisch.

Citronen-Brüh über Forellen / Hecht / Hausen und Karpffen.

Lasset Wein / nebst ein wenig Wein-Eßig sieden / werfft Muscatenblüh / Cardamomen / ein gut Theil Citronen-Marck / dergleichen klein-geschnittene Schelffen / ein wenig Zucker und ein stuck Butter hinein / rühret 2. oder 3. zerklopffte Eyer-Dottern mit dieser siedeten Brüh an / giessets neben / daß sie schön blau bleiben / zuvor im Essig und Saltz blau gesottenen Fischen / in die Schüssel / beleget und bestreuet solche mit Citronen-Plätzen / und dergleichen klein-geschnittenen Schelffen / setzet ein zierlich silbern oder zinnes Becken mit siedheissem Wasser angefüllt / auf den Tisch / und die Schüssel mit den Fischen darauf / damit sie warm bleiben.

Oder siedet eine Brosam von weissen Brod in Wein weich / treibts durch einen Seyher / würtzt es mit Muscatenblüh / Cardamomen / Saffran / Zucker / Trisenet / werfft zuletzt Citronen-Marck / solche geschnittene Schelffen / nebst ein stück Butter darein / und wanns zusammen aufgesotten / so richts an die Fisch / und bezierets / wie gedacht. Man kan auch anstatt des durchgezwungenen Brods / ein wenig gantz hell in Schmaltz geröstes Meel nehmen / und den Zucker und Trisenet / wanns nicht süß beliebt / wie auch / wann die Brüh soll weis bleiben / denn Saffran davon lassen. Oder marcket etliche Citronen aus / rühret Zucker daran / lassets über Kohlen aufsieden / schüts zu den blau-gesottenen Fischen in die Schüssel / und bezierts auf obige Art.

Austern-Brüh über dergleichen Fisch / wie bey der Citronen-Brüh bemeldet.

Giesse an so viel Austern als gefällig / sammt ihres Brüh / einen süssen oder gemeinen Wein / truck ziemlich viel Citronen-Safft darein / würtzes mit Muscatenblüh / Cardamomen und Pfeffer / und wanns kein süsser Wein ist / ein klein wenig Zucker / dann das Säurlichte muß vorschlagen / lassets aufsieden / zerklopffe ein paar Eyer-Dottern mit etwas Butter / oder aus Raum-Oel / rührs mit der siedenden Brüh an / richts zu blau-gesottenen Fischen / beziers mit Citronen / wie bey der Citronen-Brüh Anweisung beschehen / und setz auch auf ein solch Becken. Man kan diese Brüh auch ohne Eyer-Dottern / sonsten allerdings aufgedachte Art / mit Butter oder Oel verfertigen.

Sardellen-Brüh / ebenfalls zu gebrauchen / wie die Citronen-Brüh.

Nehmet zu einem Pfund Fisch 6. oder 8. Sardellen / wässert solche / klaubet die Gräten davon / waschets ferner aus frischem Wasser / dann legts etliche Stunden in Wein / folgends zerhacket sie / setzts in einem stöllichten Häfelein über Kohlen / so zerschmeltzens / giesset den Wein daran / thut Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / ein wenig Zucker / Citronen-Safft und ein gut Theil Butter dazu / lasts einen Sud aufthun / rühret mitz dieser siedendem Brüh ein paar zerklopffte Eyer-Dottern an / giessets gleich zu denen vorher blau gesottenen Fischen in die Schüssel / leget und streuet Citronen-Plätzlein / und dergleichē klein-geschnittē Schelffen darüber / und tragts sammt einem zierlichen Becken mit heissem Wasser zu Tisch. An statt der Eyer-Dottern kan man in den Wein zupor einen Schnitt weis gebäht Brod sieden / hernach durchtreiben / dann an die zerschmolzene Sardellen giessen / und die Brüh ferner verfertigen / wie gelehrt.

Einige übersieden Eßig-Capern in ein wenig Wein und werffen solche alsdann auch in die Sardellen-Brüh.

Oder lasset zwölff gewässert- und geputzte Sardellen mit einem Viertel Pfund Butter und ein wenig Wein / oder nur Wasser / unter stetigem Rühren sieden / jedoch nicht lang / daß die Butter nicht lauter wird / lassets durch einen Seyher lauffen / streut Muscatenblüh / Cardamomen und Ingber darein / und richts zu den Fischen.

Capern-Brüh über Hecht / Hausen und Karpffen.

Siedet einen Schnitt weis-gebäht Brod und et-

was gehackte Eßig-Capern in Wein weich / treibts durch einen Seyher / werfft Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber and ein wenig gantze Capern / Zucker / und zu letzt ein gut Theil Butter oder Baum-Oel dazu / giesset diese Brüh / wanns aufgesotten / über blaugesottene Fisch / und bezierts mit Citronen. Oder röstet gehackte Eßig-Capern mit ein wenig Waitzen-Meel in Butter / thut Wein / ein wenig Eßig / gut Gewürtz / Zucker und gantze Capern darein / lasts sieden / truckt zuletzt Citronen-Marck hinein.

Brühen uber Hecht und Karpffen.

Lasse Lebkuchen in Malvasier oder gemeinen Wein sieden / reib ihn durch einen Seyher / röste ein wenig Meel ohne Schmaltz / thue die Lebkuchen-Brüh / nebst noch so viel Wein als nöthig / Muscatenblüh / Cardamomen / Zucker / und Trisenet dazu / laß zusammen aufsieden / richts neben zu / in Eßig / Wasser und Saltz / blaugesottenen Fischen in die Schüssel / und beziers mit Citronen-Plätzen und dergleichen klein-geschnittenen Schelffen. Man kan auch Lebkuchen und einen geschäleten / zu Stücklein geschnittenen Apffel / sieden lassen / dann durchtreiben / hingegen das geröste Meel davon lassen.

Oder siedet eine geschälte Zwiebel / sammt einem Schnitt weis-gebäht Brod in Wein und Wasser weich / treibts durch / giest Malvasier oder andern Wein daran / würtzts mit Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / Saffran / Zucker und Trisenet / lasts einen Wallaufthun / werfft ein Stuck Butter hinzu / richts zu den Fischen auf obige Art. Will man die Brüh braun haben / nimmt man an statt weis / Rocken-gebäht Brod / und thut Negelein darzu; Oder weis / so läst man den Saffran davon. Es kan auch die Butter / nach Belieben zurück bleiben.

Oder lasset etliche geschabte Petersillien-Wurtzeln / woraus der inwendige Kern genommen / weis-gebäht Brod und eine geschabte Zwiebel im Wein weich sieden / und wanns durch einen Seiher getrieben / werfft Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / ein wenig Zucker / würfflicht und Plätzlein-weis geschnittene Limonien darein / lassets zusammen sieden / richts über die blau-gesottene Fisch / und legt die Limonien-Plätzlein oben darauf. So man will / mag man auch ein stücklein Butter in die Brüh thun. Auch kan man diese Brüh ohne Petersillien-Wurtzeln und Zwiebeln / nur allein von Brod / übrigens aber allerdings auf besagte Weise verfertigen. Oder lasse abgezogene kleingestossene Mandeln und geriebenen Kreen oder Merrettig in Kern oder süssen Ram aufsieden / und richts über blau-gesottene Fische.

Brühen über Hecht / Karpffen / Pärschen oder Pirsing.

Röste ein Waitzen-Meel gantz trocken ohne Schmaltz / dann giesse ein wenig Wein daran / streue Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / würfflicht und Plätzlein-weiß geschnittene Limonien hinein / laß sieden; Zuletzt thue einen Malvasier und ein stück Butter dazu / schütts über die blau-gesottene Fische / bestreue solche mit kleingeschnittenen Citronen-Schelffen. Oder lasse anstatt der Limonien / das Marck von einer Citronen mit in der Brüh sieden / und belege die Fische / nebst den Citronen-Schelffen auch mit dergleichen Plätzlein. Oder lasse Semmel-Meel in Wein / ein wenig Wein-Eßig und Wasser / nebst Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer und einer gantzen geschälten Zwiebel sieden / nimm die Zwiebel wieder heraus / thue ein Stück Butter hinein / und ein paar zerklopffte Eyer-Dottern mit dieser siedeten Brüh anrühren / richts alsobald über die Fisch / und beziers mit Citronen. An statt Semmel-Meels / kan man eine zuvor in Wein gesottene durchgetriebene Semmel-Brosam nehmen / und vor den Eßig / Citronen-Safft in die Brüh trucken.

Brühen über Hecht / Karpffen / Rüppen und Schleyen.

Siedet Erbsen im Wasser weich / treibts durch / giesset das Lautere davon in eine Pfannen / und wanns siedet / leget die aufgemachten Fische hinein / saltzets / lasts sieden / biß sich die Grät lösen / dann seyhet diese Brüh herab / thut hingegen eine andere etwas dickere Erbes-nebst Fleischbrüh / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer und ziemlich viel Butter daran / lasts noch einen Wall aufthun / und richtet die Fische sammt der Brüh an / streuet Muscatenblüh und Cardamomen darüber.

Oder röste ein Erbes-Meel in Schmaltz / giesse Wein oder Fleischbrüh daran / laß mit gutem Gewürtz und Butter aufsieden / und wann die Fische in Saltz-Wasser gesotten und abgeseyht worden / gieß diese Brüh darüber / laß ferner darinnen sieden / und richts an. Oder laße Eyern-gerieben Brod / Wein / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber und ein gut Theil Butter zusammen sieden / und schütte solches über / in halb Eßig / halb Wasser und Saltz gesottene Fische; streue Citronen-Schelffen darüber.

Brüh über gebratene Forellen / Hecht oder Karpffen.

Röstet ein wenig Waitzen-Meel in Butter bräunlicht / thut Wein / Wein-Eßig / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer und ein wenig kleine Zwiebelein daran / lasts zusammen aufsieden / rühret zuletzt Senfft oder Morast hinein / richts gleich über die gebratene Fische. Oder lasset ausgekörnte Rosin / Weinbeer / Pfeffer / Zucker / Trisenet und Wein mit einander einen Wall aufthun / dann giessets über gebratene Fische. Oder stosset Petersillien-Kraut / treibts mit Wein und ein wenig Fleischbrüh durch / streuet Trisenet / Ingber und Pfeffer darein / lasts nur einen einigen Wall aufthun / daß schön grün bleibt / und richts über die Fische.

Brüh über gebachene Hecht und Karpffen.

Lasset in halb Wein / halb Wein-Eßig / 3. oder 4. / nachdem viel Brüh verlangt wird / zerhackte Knoblauch Zehen / etwas dörren Rosmarin / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / Zimmet und Negelein / oder Saffran zusammen sieden / röstet einen Löffel voll Waitzen-Meel in Baum-Oel oder Butter / giesset die Brüh daran / zuckerts ein wenig / und wanns nachmalen aufgesotten / richts über die gebachene Fische.

Brühe über gebachene Pärschen oder Pirsing und Ruppen.

Lasse halb Wein/ halb Rosen-Eßig/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer/ Saffran/ Zucker und Trisenet zusammen aufsieden/ und gieß über gebachene Fische. Wer will/ kan auch ein wenig in Butter geröstes Semmel-Meel / oder Waitzen-Meel/ in der Brüh mit sieden lassen. Man kan auch den Rosen-Eßig davon lassen / und von Wein allein diese Brüh verfertigen.

Einen gebratenen Aal lange zu erhalten.

Leget einen zuvor auf bekandte Weise am Spieß oder auf dem Rost gebratenen Aal in einen Tiegel/ lasset Wein-Eßig/ etliche Rosmarin-Sträußlein/ Lorbeer-Blätter/ Muscatenblüh/ Negelein und Pfeffer zusammen aufsieden/ giesset solchen / wann er erkühlet/ über den Aal/ verbindet den Tiegel über den Deckel mit einem Tuch/ und verwahret ihn an einem kühlen Ort/ zum Gebrauch; Dann isset man solchen kalt.

Gebachene Forellen und Eschen etliche Wochen gut zu erhalten.

Mache die Fische am Bauch auf / thue das Eingeweid heraus/ saltz / bestreues mit Meel und bachs aus frischem Schmaltz / dann röste ein wenig Meel in Schmaltz/ gieß Wein und Wein-Eßig daran / würtz mit Saffran/ Pfeffer und Ingber/ lege die gebachene Fische in einen steinern Tiegel/ streue zwischen eine jede Lag gröblicht geschnittene Muscatenblüh und ganze Negelein / schütte die erwehnte Brüh siedend darüber/ und setze sie zugedeckt/ an einen kühlen Ort/ hernach kan man solchen kalt verspeissen/ nach Belieben.

Forellen/ Hecht/ Hausen/ Pärschen oder Pirsing und Ruppen lange aufzubehalten.

Wann die Fische mit Oel gebraten/ oder gebachen seyn/ giesset einen siedenden Wein-Eßig darüber/ lasts erkalten/ dann leget es in einen steinern Geschirr / Salbey/ Lorbeer-Blätter/ Rosmarin-Sträußlein, Pfeffer/ und Saltz; Wer will/ kan anders Gewürtz mehr darein streuen/ darauf leget Fische/ dann wieder Blätter und Gewürtz / und solcher Gestalt / Wechsel-Weis; schüttet den Eßig darüber/ bedeckts mit ein gut Theil Baum-Oel/ verwahrts an einem kühlen Ort/ und verspeisset sie kalt. Oder streuet in ein Bäßlein oder ander Geschirr Lorbeer-Blätter / Rosmarin/ Muscatenblüh/ Negelein/ Pfeffer / ein wenig Saltz und kleingeschnittene Citronen-Schelffen / leget die in Oel gebratene und wieder erkaltete Fische darauf; ferner wie zu erst/ dann Fische und so abgewechselt/ biß das Bäßlein oder Geschirr voll / zu oberst nachmalen Blätter und Gewürtz/ giesset gut Baum-Oel und Wein-Eßig darüber / beschwerts mit etwas / oder schlaget das Bäßlein zu/ biß zum Gebrauch. Sie können auf solche Weise nach Belieben / auch über Land geschickt werden.

Oder leget zuvor in zwey Drittel Wein-Eßig und ein Drittel Wasser mit Saltz / abgesottene Fisch in ein Bäßlein oder irden Geschirr / und jedesmalen darzwischen Rosmarin/ Lorbeer-Blätter und Pfeffer/ schüttet Wein-Eßig daran / daß er darüber gehet/ und verwahrt ihn zum Gebrauch. Wann man davon verspeiset / giest man frischen Eßig und Baum-Oel darauf/ und bestreuts mit geschnittenen Citronen-Schelffen/ und gibts kalt.

Forellen / Pärschen oder Pirsing und Ruppen wie Orade einzumachen.

Bache die Fische/ nachdeme sie eine Weile in Saltz gelegen/ und inwendig mit Muscatenblüh / Cardamomen/ Negelein / Ingber und Pfeffer eingewürtzt in 2. Drittel Baum-Oel und 1. Drittel frisch Schmaltz/ seihe solches biß auf ein Weniges ab / thue hingegen Wein-Eßig / ein wenig Wein/ Negelein und Pfeffer dazu / halt diese Brüh über das Feuer / und wanns anfängt zu sieden / lege 2. oder 3. von den gebachenen Fischen hinein / laß so lang sieden / als weiche Eyer, nimms heraus/ leg andere hinein / und dis so offt biß sie alle gesotten haben; Wann sie nun erkaltet werden sie mit Negelein und Rosmarin/ oder mit klein länglicht geschnittenem Zimmet und Negelein besteckt/ dann thut man in ein Bäßlein oder Tiegel auf den Boden Rosmarin / Lorbeer-Blätter / Muscatenblüh, Cardamomen, Negelein/ Pfeffer und Saltz / machet darauf eine Lag von Fischen / streuet ferner Blätter/ Gewürtz und ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen / wiederum Fische/ solcher Gestalten Wechsel weiß / jedoch daß die letzte Lag in Blättern bestehet; Hernach giesse die Brüh/ darinnen die Fische gesotten/ kalt darüber / decke einen Teller darauf / beschwers mit einem leichten Steinlein oder Gewicht/ verwahrts an einem kühlen Ort / und verspeiset sie kalt.

Oder leget nur allein in gebachenes Oel oder Schmaltz Fische/ auf erstgedachte Weise/ in ein Bäßlein oder Tiegel / aber an statt Lorbeer-Blätter / nehmet Salbey und Pomerantzen-Blätter / Rosmarin und gut Gewürtz / giesset jedesmalen zwischen eine Lag Fisch etwas frisch Baum-Oel ; Ferner / wann das Geschirr angefüllt mit Fischen/ schüttet 2. Drittel Wein-Eßig und 1. Drittel Wein/ beedes ungekocht/ darüber / und beschwerts. Wann sie zu Tisch getragen werden/ wird frischer Eßig und Baum-Oel darüber gegossen/ mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuet / und solcher Gestalt kalt aufgetragen.

* † *

Caput IV.

Allerhand Pasteten-Teig/ zu verschiedenen starcken Wildbret- und Fleisch-Pasteten.

MAn nimt gemeiniglich zu eine Ditthäuffel oder den 8ten. Theil eines Metzē Meels 1. halb Pfund frisch Schmaltz/ und 3 Eyer/ schüttet das Meel auf ein Brett / macht in der Mitten ein Grüblein/ thuet Saltz / Schmaltz / so ein wenig zerschlichen/ oder auch unzerschlichen / hinein / giest so viel Wasser / daß man den Teig damit zusammen bringen könne / darzu/ wañ was sonderlich starckes darein geschlagen wird/ muß der Teig wol fest gemachet werden/ wann er nun zusammen gewürcket/ theilet ihn halb von einander/ wälchert zwey Plätz daraus; der zu dem Boden gehört/ muß eines Fingers dick seyn/ der andere zum Deckel aber/ etwas dünner/ und grösser / dann bestreichet die beede Plätz mit Eyer-Weiß / und wälchert / wann man grosse Stücke einschlagē will drey Würstlein von dem Teig/ last sie nach der Länge / oder Breiten auf dem Boden/ und das / was man einschlagen will / (so aber zuvor abgeschipfft / wann es erkühlet / wol gewürtzt/ auch mit Citronen-Plätzlein und Butter belegt werden muß:) darauf/ damit es ein wenig hohl/ und nicht gleich auf dem Boden aufliege / dann machet noch man ein kleines Würstlein/ um leget es rings herum/ schläget den Deckel oben darüber/ bestreichts innwendig noch einmahl mit Eyer-Weiß / truckt ihn rings herum zu/ daß er nur ein klein wenig offen bleibt / daß die Pasteten könne aufgeblasen werden; man muß alsobald darein blasen/ und den Teig/ wo er offen/ geschwind zu drucken. Folgends/ schneidet man den Teig/ neben/ was zu viel/ herab / daß der Ranfft eines Fingers breit bleibet / solchen drucket man um und um auf/ und machet die Pasteten damit zu/ bestreichet dieselbe mit Eyer-Weiß / wälchert einen andern zuvor übergelassenē Teig / so hoch/ als man ein Model hat / drucket den Model darauf / machet zwey Theil daraus/ und schlägt sie um die Pasteten herum/ bestreichts mit Eyer-Dottern / dann nimmt man noch einen Teig / treibet ihn viereckicht aus / jedoch so / daß er oben etwas dicker/ als unten/ theilt ihn in 8. Theil/ und klebet selbigen entweder zusammen / oder flicht sie etwas zierlich untereinander/ und setzt den Schlot oben auf die Pasteten / wann nun die Pasteten verfertiget / wird sie auf ein Blech in Ofen gesetzt/ und wann ohngefehr nach einer halben Stund der Teig erhartet ist / so macht man mit was spitziges ein klein Löchlein in den Schlott/ daß der Dampff heraus gehe / damit die Pasteten desto weniger zerspringe. Will man den Teig mürber haben / mag man zu einem Diethäufflein Meel ein viertel ℔. Schmaltz / ein ℔. Butter/ und ein Ey nehmen. Auch solchen/ wann er schön klar gewürcket worden/ ehe man ih wälchert/ eine viertel-stund liegen und ruhen lassen. Hierbey ist zu mercken/ daß bey allen Pasteten / zuvor unter dem Boden / muß Papier geleget werden / ehe man die Pasteten zusammen machet / weilen sie sonst gar gefährlich/ daß der Teig nicht zerreisse / auf das Blech zubringen.

Butter-Teig.

Schütte den achten Theil eines Metzens/ oder ein Diethäufflein schönes Meel auf ein Brett/ mache in der Mitten ein Grüblein/ saltz/ und schlage ein Eyer darein/ giesse kalten Kern / oder süssen Ram / oder auch nur frisch Wasser / so viel daran / daß man das Meel darmit aufarbeiten kan / dann wälchere den Teig länglicht eines halben Fingers dick; inzwischen wasche ein und ein halb Pfund Butter aus frischem Wasser/ wälchere dieselbige auch etwas länglicht/ schlags in ein Tuch/ daß die Feuchten anzieht / dann legs auf den gewälcherten Teig/ drucks ein wenig darauf/ schlage den Teig auf beeden Seiten biß in die Mitten zusammen / laß ihn eine Welle in der Kühle liegen/ daß er gleichsam ruhet / wälchere solchen wiederum etwas länglicht/ streue ein wenig Meel darauf/ und schlage ihn nochmalen zusammen / wie erst gemeldt / laß ihn wieder eine Weil ruhen in der Kühlen; dann wälchere ihn zum dritten mahl also / das vierdte und letzte mahl aber muß man solchen noch ein mahl übereinander schlagen / daß der Teig vierfach aufeinander kommt / wann er nun das letzte mal ausgewälchert / mus der Teig eines kleinen Fingers dick bleiben. Ferner wird ein Messer in Kohlen gelegt / und wanns warm / wird der Teig rings herum damit beschnitten / alsdann kan man eine Butter-Schlangen / Butter-Küchlein oder Dorten machen / was gefällig; Will man solchen zu einer Pasteten gebrauchen / werden entweder ein paar junge Hüner mit einem Gehäck / oder ander zartes Gefügel hinein geschlagen / auch schicket sich dieser Teig wol zu Ollepoteten-Pasteten / man schlage nun darein/ was beliebt / so wälchert man einen runden oder länglichten Platz aus dem Teig / und leget entweder auf den Boden / oder aber auf den halben Theil des Teigs das Gehäck / oder das jenige / was man einschlagen will / doch also/ daß um und um vom Teig / ohngefehr drey Finger breit leer bleibet/ dann schmieret man den Teig auf dem Boden nur an dem / was eingeschlagen ist/ mit einem zerklopfften Eyer herum/ und darf man nicht weit mit dem Eyer heraus fahrē / weil er sonst nicht aufgehen kan / nehmt dann die andere Helffte des Teigs/ schlaget es mit Vortheil geschwind herüber / druckts an das Gehäck / wo es mit dem Eyer bestrichen/ rings herum mit dem Finger ein wenig zusammen/ dann der letzte Teig muß ohngefehr drey Finger breit hervor gehen / schneidet ihn in die Runde herum schön zierlich/ gleichsam wie ein Kleeblat / oder auf andere Art ab / und überstreicht ihn oben mit einem zerklopfften Eyer/ jedoch/ wie schon gedacht / das neben her der Schnitt nicht gar offen wird mit dem Eyer/ sonst gieng der Teig nicht auf/ folgends stellet man die Pasteten auf ein Papier / und Blech in einen Ofen/ und läst sie gemach backen / öffnet solche / nachdem sie etwann eine halbe Stund im Ofen gestanden/ oben mit einem Höltzlein ein wenig /

daß sie nicht zerspringet. Auf eine andere Weis. Nachdem der Teig von Meel / einem Eyer / Saltz und frischem Wasser oder Kern angemacht / wird er so trocken als möglich abgewürcket / alsdann gewogen / und so schwer / als der Teig wiegt / so schwer frischen Butter / die wäschet man aus frischem Wasser sauber aus / wälchert aus dem Teig einen Platz eines Fingers dick / thut von der Butter einer Welschen Nuß groß etwas ausgebreitet / auf die Helfft des Teigs / schlägt den anderen halben Theil des Teigs herüber / wälchert solchen aus / verfährt wieder auf erstbesagte Weis mit der Butter / und das so offt / bis die Butter alle in den Teig gewälchert ist / dann kan / wann das letztere mal ein Platz eines Fingers dick gewälchert worden / nach Gefallen eine Butter-Schlangen / Butter-Küchlein / allerley Figuren / Dorten / oder Pasteten / (in welchem man / wie bey dem zuvor beschriebenen Teig erwehnt / allerhand zarte / und leicht ausbachende Sachen füllen / und bachen kan) davon verfertiget werden. Oder mache von Mehl / zehen Eyer-Dottern / ein Stuck Butter / ein wenig frisch Wasser und Saltz / einen Teig / schneide solchen in 12. Stuck / wälchere 12. rund- und dünne Plätz daraus / überstreichs alle mit zerlassener Butter / legs aufeinander / und wälchere / nachmahls aus den zwölffen einen schönen breiten Platz / gebrauche ihn hernach zu Dorten / oder Pasteten / worein weiche Sachen geschlagen werden. Oder schüttet zwey Pfund Meel auf ein Brett / schlaget 2. Eyer-Dottern / und ein gantzes Eyer darein / saltzt und schneidet ein Pfund Butter zu dünnen Plätzlein darunter / reibt und würcket es mit den Händen wol untereinander / giesset ein wenig süssen Ram / oder nur frisch Wasser daran / würckt und arbeitet den Teig auf das schönste / doch geschwind / sonst wird er zäh; Dann lasset solchen in einem kühlen Orth eine Weil gleichsam ruhen / folgends schneidet den Teig halb entzwey / wälchert zwey Plätz daraus / nicht gar zu dünn / leget den einen Platz in einen mit Butter geschmirten Pasteten-Schatt / füllet von subtilen / oder zuvor abgesottenen Sachen hinein / schlagt den Deckel darüber / thut oben den Deckel mit Eyerklar bestreichen / mit einem Ausschnitt vom Teig belegen / ferner mit Eyer-Dottern überstreichen / und in einen wol erhitzten Ofen bachen lassen; Diese Pasteten darff man nicht aufblasen / sonder die Hitz ziehet sie selbst auf / wann sie eine viertel Stund im Ofen gestanden / wird oben ein Loch gemacht / und Brüh darein gegossen.

Spanischer Butter-Teig.

Mache mit Meel / ein wenig mit Saltz und Wasser einen Teig / wälcher und schlag ihn so offt übereinander bis er Blasen giebt / dann wiege den Teig / nimm halb so viel Butter / wasche und wälchere solche / vermittelst eines Wälcher-Holtzes / dünn aus / trockne sie in einem Tuch / hernach legs auf den Teig / bedecks mit der andern Helffte / wälchere / und schlage solchen Teig so offt über / bis er schön klar siehet / und die Butter sich in solchen vertheilet hat; Aus diesem Teig können folgends Dorten / kleine Pasteten / auch allerhand mit Blech / oder einem Messer geschnittene Küchlein gemacht werden.

Nürber Teig / zu grossen und kleinen Pasteten.

Schütte Semmel-Meel auf ein Bret / mache in der Mitte ein Grüblein / schneide frische Butter darein / schlag 4. oder 5. Eyer-Dottern daran / und machs mit frischem Wasser zu einem Teig / arbeite ihn geschwind / dann laß ihn eine Weil ruhen / hernach schneide ihn in der Mitten entzwey / wälchere zwey Plätz daraus / streue aber auf das Brett etwas Meel / daß sich der Teig nicht anhängt / schmire einen Pasteten-Schatt mit Butter / richte den einen Platz hinein / den andern gebrauche zu dem Deckel / schlage von zarten Sachen oder abgeschipfften Geflügel darein / was beliebt / und verfertige die Pasteten übrigens wie bekannt. Man machet diesen Teig auch ohne Eyer / und ist zu merken / daß man im Sommer nicht so viel Butter nimmt / wie im Winter / sonst bricht der Teig.

Rother Butter Teig zu grossen und kleinen Pasteten.

Stosset Krebs-Schalen / sammt etlichen gantzen Krebsen / klein / röstets in Butter / zwingets durch ein Tuch / giest an die Schalen Fleischbrüh oder Wasser / last es sieden / zwingts nachmahlen durch das Tuch / dann schüttet ein Meel auf das Brett / saltzets / schlagt ein oder zwey Eyer-Dottern darein / und machet mit erst gedachter Krebs-Brüh und Butter einen schönen / linden oder lehnen Teig / man kan aus diesem Teig grosse Pasteten / auf schon bekannte Art / verfertigen; Will man aber kleine machen / so wälchert man den Teig eines Messer-Rucken dick aus / schneidet runde Plätzlein daraus / so groß man will / oder drucket solche / vermittelst eines Trinck-Glaß / aus dem Teig / setzt mit der Hand ohngefehr 2. oder 3. Finger breit den Teig in die Höhe / füllet von nachgesetzten Krebs- Schnecken- oder andern beliebigem Gebäck darein; Oder leget zuvor abgesottene / ausgeschelte Krebs-Schwäntze / und Scheeren / nebst Muscatenblüh / Cardamomen / Saltz / ein wenig kleingeschnittene Citronen-Schelffen / und ein Stücklein Butter darein / giest ein klein wenig Krebs-Brüh daran / bestreuet mit zerklopfftem Eyer oder heissem Wasser eh dann den Teig / welcher eben also / wie die Pasteten / etwas kleiner ausgedruckt / oder geschnitten worden / darüber bestreichts über und über mit Eyer-Dottern und bachets in einem Ofen geschwind ab. Oder verfertiget den bey den Krebs-Dorten beschriebenen Teig / setzet davon kleine Pasteten auf / oder richtet solchen in kleine kupfferne Schärtlein / vermischet zuvor / in Milch geweichte Semmel-Brosam / ein wenig geströsene Mandeln / gehackte Krebse / sammt einem eingerührten Eyer in Schmaltz / Saltz / und gut Gewürtz / füllet die Pasteté darmit / leget oben gantze Krebs-Schwäntze / auch / so es beliebt / gesottene Schnecken / und in Butter geröste Morgeln / oder Maurachen / machet einen Deckel darüber / bestreuets mit rother Krebs-Butter / und bachets oder ziehets / wann sie schön gebachen / durch zerschlichenen dergleichen schönen rothen Butter. Oder schneide lebendigen Krebsen die Nasen ab / daß das bittere darvon komme / hernach stoß solche /

gieß Kern / oder süssen Ram daran / laß sieden bis die Milch roth wird / zwings durch ein Tuch / weich einen Weck darein / hernach druck ihn wol aus / würck Meel und Butter hinein / daß ein Teig wird / der sich wälchern läst / laß solchē zuvor eine Weil in der Kühle stehē / damit er etwas steiff werde ;. Folgends verfertige aufgedachte weiß kleine Pastetlein davon / uñ füll hinein / was beliebt.

Gehäck / zu allerhand grossen und kleinen Pasteten.

Lasse sauber gewaschen Kalb-Fleisch in Wasser / mit Saltz ein wenig sieden / dann hacke es mit Rind- oder Ochsen-Marck / mische Semmel-Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / ein wenig zuvor mit siedendem Wasser angebrühte / hernach gehackte Champions, würfflicht-geschnittene Limonien und Citronen-Schelffen / wie auch ein gut Theil sauren Milch-ram darunter / feuchte dis Gehäck mit ein wenig Wein / Wein-Eßig und Fleischbrüh / lege solches unten auf den Boden der Pasteten / schneide etwas Butter darauf / alsdann leget man Cappaun / Hüner / gepeitzte kälberne Schlegel / Prisillen / oder was beliebig / entweder gantz oder Viertel-weis / nachdeme solche / auf nachfolgende Weis / zugerichtet mit Muscatenblüh / Cardamömlein / Pfeffer / und Saltz eingewürtzt / und bestreuet ferners oben mit Limonien oder Citronen-Plätzlein / nebst geschnittnen Butter / belegt darauf / machet den Deckel darüber / und verfahret damit / wie bey den Teigen zu Pasteten gelehret worden ; Man kan auch nach Belieben zuvor abgeschipffte Kälber-Brüß gantz oder plätzlicht-weis geschnitten / in Wasser gebrühte / und wieder aus frischem Wasser sauber gewaschene Spitz- und Stockmorgeln auf bekannte Weis gebutzte und in Fleischbrühe etwas weich gesottne Schnecken / Hüner-Mägen / und Leberlein / abgesottene / ausgeschehlte Krebs-Schwäntze und Scheeren / das alles mit Wein angespritzt / darinn geschwungen / auf gedachtes Gehäck / nebst ziemlich viel Butter / guten Gewürtz / und unten und oben gebrüt in einen Butter-Teig schlagen / und auf daselbst beschriebene Art backen. Oder rühre mit unter Ochsen-Marck gehacktes Kalbfleisch Semmel-Meel / Weinbeer / oder Corinthen / abgezogene / klein gehackte Mandeln und Pistacien-Nüßlein / Muscatenblüh / Cardamomen / Zimmet / Zucker / Saltz / klein geschnittene Citronen-Schelffen / und drey oder vier Eyer / feucht es mit Wein / oder Fleischbrüh an / und füllet solches Gehäck nebst Butter in grosse oder kleine Butter-Pasteté. Oder hacket ein zuvor etwas weich-gesottenes Küh-Eyter / mischet Weinbeer / in Butter geröstes Semmel-Meel / Muscatenblüh / Muscatnuß / Cardamommen / Zimmet-Trisanet / und Zucker darunter / gebrauchets auf obige Art / oder siedet Krebse / wie gebräuchlich / hacket das ausgeschehlte Fleisch davon / nebst etwas Ochsen-Marck / vermengets mit in Butter geröstem Eyeren-Brod / auf bekannte Weiß / von etlichen Eyeren und Butter verfertigten eingerührten Eyeren-Schmaltz / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / und Saltz / feuchts zuvor mit einem Stück Butter abgestossen / in Fleischbrüh gesottenen / durch ein Tuch gezwungenen Krebs-Schalen-Brüh an ; Man kan auch nach Belieben / das Eyerenschmaltz davon lassen / hingegen etwas gehacktes Peterfillien-Kraut / und Citronen-Safft unter die Krebse mischen / oder anstatt der Krebse / im Wasser übersottenen Kälber-Brüß / oder gebutzt / in Fleischbrüh weich-gesottener Schnecken / sich bedienen.

Brühen zu weissen Geflügel.

Nachdem die Pasteten ohngefehr eine Stund lang im Ofen gestanden / oder gebachen hat / kan man ihr eine Brüh geben ; Ist es eine mit einem Gehäck / so vermischet halb Fleischbrüh und halb Wein-Eßig / giest solches kalt oder warm durch ein Trichterlein oben zu dem zuvor gemachten Lufftloch hinein / und lasset die Pasteten samt der Brüh völlig abbachen ; Ists aber eine Pasteten ohne Gehäck / so giesset halb Fleischbrüh / halb Wein und Wein-Eßig / auch so es beliebt / ein gut Theil Eßig-Capern / auf erwehnte Art / ebenfalls / wann die Pasteten eine Stund gebachen / darein / und wann solche nachgehends allerdings fertig / so rühret / mit noch ein wenig siedender Fleischbrüh / Wein und Wein-Eßig / 2. oder 3. zerklopffte Eyer-Dottern an / giests auch in die Pasteten / alsdann darff sie aber nicht mehr in den Ofen kommen. Oder lasset klein würfflich-geschnittene Limonien in ein wenig Wein übersieden / gießet solchen hinweg ; Hingegen einen frischen Wein / nebst einem gebäheten Schnitt weis Brod dazu / lasts auffsieden ; Wanns weich / treibts durch einen Seyher / thut Zucker / Muscatenblüh und Cardamomen darein : Und zuletzt / wanns ferner aufgesotten / ein stücklein Butter / schüttet diese Brüh / wann die Pasteten längstens noch eine halbe Stund zu bachen hat / hinein.

Brühen zu schwartzen Geflügel / Wildbret und Rindfleisch.

Denen Pasteten mit schwartzem Geflügel / oder Wildbret / müssen zwey Brühen gegeben werden / die erste / nachdem sie eine Stund-lang gebachen / von halb Wein und halb Wein-Eßig. Zu der andern / rostet ein wenig Meel wohl braun im Schmaltz / giesset Wein / Wein-Eßig und Fleischbrüh daran / lassets sieden / werfft Negelein / ein wenig Zucker / klein-geschnittene Citronen-Schelffen / und truckt dergleichen Safft ziemlich viel darein ; Wer will / kan auch ein wenig zuvor angebrühete / dann gehackte Champions darzu thun / lasset solche Brüh / wann die Pasteten fertig / hinein ; Ist aber das Hineingeschlagene lang gepaitzt worden / so giebts von sich selbst Brüh / darff man der Pasteten derentwegen nur die letzte Brüh geben. Anstatt des Meels / kan man nach Gefallen / geriebenen Rümpffelkäß oder dicken Pfefferkuchen und gerieben Rocken-Brod in Schmaltz rösten.

Oder röstet Rocken-gerieben Brod wohl braun in Schmaltz / giesset Wein und etwas Wein-Eßig daran / thut Muscatennuß / Negelein / Pfeffer und Honig dazu / lassets zusammen auffsieden / dann giests in die Pasteten.

Welsche Hanen / Aurhanen / Capaunen / Hüner / Tauben / Kalbs-Schaaf- und Schweinene-Keule- oder Schlegel-Pasteten.

Die Welschen Hanen / Aurhanen / Capaunen und Hüner werden zuvörderst / wann sie abgethan / das

Eingeweid heraus genommen/die Augen ausgestochen/ und dafern es die Zeit leidet/ etliche Stunden in Wasser liegend gelassen / dann sauber aus frischem Wasser ausgewaschen / hernach pfleget man die Welschen Hanen / ehe sie in die Pasteten geschlagen werden/ein wenig zum Feuer zulegen / damit die Haut in etwas zusammen gehe ; oder ziehets 3. mal durch ein heisses Wasser/ oder schipffet sie in Wasser ein wenig ab/lassets dann wohl abtrocknen und erkalten / (welches durchgehends zu beobachten ist/ weilen niemalen nichts naß oder warm in eine Pasteten darff eingeschlagen werden/) würtzets mit Saffran/ Muscatenblüh/ Cardamomen und Pfeffer/ innen und aussen wohl ein/legts in einen auf vorhero beschriebene Art zugerichteten Pasteten-Hafen mit ebenfalls gelehrten Gehäck; oder will man kein Gehäck haben / so streuet man auf den Pasteten Boden gut Gewürtz / nebst ein wenig geriben weis Brod/klein würfflicht und Plätzlein-weiß geschnittene Limonien und Butter / leget den Welschen Hanen entweder gantz und nur an denen Gelencken etwas gelöst/ oder aber in Stücke zerschnitten darauf / beleget ihn oben wieder wie unten/ mit Gewürtz / Limonien und Butter / machet den Deckel darüber/und verfertiget die Pasteten übrigens/ wie bekandt/ giesset auch eine von denen zuvor beschriebenen Brühen/ welche beliebt/ auf selbige Weiß darein.

Einige rupffen die Aurhanen / anstatt Brühens/ dann schneiden sie Hals/ Flügel und Füß ab/legen ihn nur etlich Stunden in Wein-Eßig/spicken solchen zierlich mit Speck / lassen ihn auf einem Rost ein wenig abtrocknen / oder sieden ihn/ wann er starck/ in Wasser und Wein-Eßig etwas ab/ würtzen ihn innen und aussen mit Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein/ Pfeffer und Saltz wohl/ streuen auf den Pasteten Boden Rocken- gerieben Brod und Butter/ dann legens den Aurhanen und auf denselbigen / wie auch neben herum/Limonien und Citronē-Plätze/ dergleichen kleingeschnittene Schelffen und zerschnittene Butter/ verfertigen sonsten die Pasteten wie schon gedacht / samt der Brüh.

Die Capaunen/ Hüner und Tauben werden gleichfalls/ nachdeme solche abgestochen/ gebrüht/ den Tauben aber die Köpffe abgerissen und gerupfft/ ausgenommen / sauber gewaschen und gewürtzt / werden die Capaunen und Hüner gantz oder Viertel Weiß, die Tauben aber gantz / und so es beliebt / vorhero etliche Täge in Wein-Eßig gepaitzt/ auch gespickter/ mit oder ohne vorhergehend-gemeldtes Gehäck / nach Gefallen in ein- oder anderen beschriebenen Pasteten-Taig eingeschlagen und gebachen / dañ bestreuet den Pasteten Boden mit Semmel-Meel / Muscatenblüh/ Cardamomen und Pfeffer / leget die Hüner darauf/ übersiedet abgebrochenen Spargel in Wasser/ ausgekörbte grüne oder Küff-Erbes in Fleischbrüh / thut solches nebst zuvor gesottenen und ausgeschälten Krebsen neben herum/ und oben ferner Gewürtz/ und dünngeschnittene Butter darauf / machet den Deckel darüber/ lassets bachen/ stosset inzwischē die Krebs-Schalē mit ein Stuck Butter / siedets in Fleischbrüh/zwingts durch ein Tuch / und wann die Pasteten bald ausgebachen/ giesset diese Brüh siedend darein.

Oder würtzet die Hüner mit Saltz/ Muscatenblüh/ Negelein/Pfeffer und Zimmet/ leget sie/ samt ausgekörnten Rosin / Weinbeer / abgezogenen länglicht geschnittenen Mandeln/ gerieben Eyern- in Butter gantz trocken geröstes Brod / Plätzlein-weis geschnittenen Limonien und Butter/ in die Pasteten / giesset warm solche bald fertig/ heissen Wein mit Zucker vermischt/ hinein.

Der Kälber- oder Schaafs-Schlegel oder Keule/ wird die Hecksen etwas abgehauen / das sogenandte Schäufflein ausgelöset / die Haut abgezogen / dann wird er etliche Täge in Eßig gebaitt / folgends auf beeden Seiten mit Speck zierlich gespickt / mit Muscatenblüh, Cardamomen / Pfeffer und Saltz gewürtzt/ und ferner/ wie das weisse Geflügel / mit / oder ohne Gehäck/ eingeschlagen.

Oder klopffe die Keule / ziehe die Haut davon/ reibe sie mit gestossenen Wachholderbeern Saltz und Pfeffer/ legs etliche Täge in Wein Eßig/dann trockne und bräune sie auf einem Rost ein wenig ab/ spicks auf beeden Seiten mit Speck wohl tieff durch das Fleisch/ lege solche/ nebst zuvor in Wasser abgebrühten Morcheln / oder Erdschwämmen/ Citronen- und Limonen-Plätzen/Gewürtz/Butter und ein wenig Wein in eine darzu bereitete Pasteten/ lasse solche/ wie gewöhnlich/ ohngefehr eine Stund bachen/ indessen röste ein wenig Meel/ samt einer klein-geschnittenen Chalotten in Butter braun / thue Negelein/ Pfeffer / klein geschnittene Citronen-Schelffen / etwas Zucker / halb Wein und halb Wein Eßig dazu / laß zusammen aufsieden/ giesse diese Brüh in die Pasteten/ und laß gar abbachen.

Schweins-Keule kan man eben also zurichten/ nur müssen selbige etliche Täge länger im Eßig liegen. Wann diese Keule recht zugerichtet / passiren sie vor ein Wildpret / und mag man aussen an die Pasteten ein Reh- oder wilden Schweins-Fuß stecken/ wie bey Wildbret gebräuchlich.

Oder ziehet einer Kälbern- oder Schaafs-Keule oder Schlegel die Haut ab / doch so/ daß sie gantz bleibet; hacket das Fleisch derselben mit ein gut Theil Rind- oder Ochsen-Marck klein/ vermischts mit geriben weiß Brod / ausgekörnten Rosin / Weinbeer, klein-geschnittenen eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schelffen/ Muscatenblüh/ Negelein / Muscatennuß/ Saltz/ Zucker/ Zimmet und ein wenig Rosen-Wasser/ thut ein Theil dieses Gehäcks in die abgezogene Haut / bildets wie einen Schlegel oder Keule/ aus dem übrigen Gehäck machet / vermittelst Eyern/ Knötlein oder Klößlein / leget die gefüllte Keule mit den Knötlein / Butter und gutem Gewürtz in die zugerichtete Pasteten / streuet oben wieder Gewürtz/ zerschnittene Datteln / eingemachte Citronen- und Pomerantzen-Schelffen und Butter / schlaget den Deckel darüber / bachts wie gebräuchlich. Wann sie dann aus dem Ofen kommt/ so lasset einen Spanischen Wein oder Seckt mit Butter und Zucker heß werden / aber nicht sieden / rühret ein paar zerklopffte Eyer-Dottern darein / und schüttet diese Brüh oben zum Lufft-Loch der Pasteten hinein / tragts dergestalt zu Tisch.

Schnepffen- Fasan- Rebhüner- Pirck- Hüner- wilde Gänse- Endten und Tauben- Pasteten.

Wann die Schnepffen sauber gerupfft/ ausgenommen / mit Wein ausgewaschen / und eine Weile in Wein gelegen / werden solche auf der Brust und Schenckeln entweder mit Zimmet und Gewürtz-Negelein / oder mit dünngeschnittenen Speck zierlich gespickt / mit Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein / Pfeffer und Saltz innen und aussen wohl gewürtzt / inzwischen hacket man das Eingeweid von Schnepffen / so zuvor sauber ausgeschärpfft worden / alles biß auf den Magen / welcher hinweg gethan wird / röstet geriben Brod in Butter / thut das Gehackte darzu / und röstets ein wenig mit / streuet Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein / Pfeffer und Saltz / kleingeschnittene Citronen- Schelffen / und wann mans süß verlanget / Zucker / darein giesset Wein / ein klein wenig Eßig / Fleischbrüh und Citronen- Safft darzu / und wanns untereinander gemischt / leget diesen Schnepffen- Schweiß auf den Pasteten - Boden / dann die Schnepffen / bestreuts wieder mit Gewürtz / Citronen- Schelffen / dergleichen Plätze und Butter / und verfertiget die Pasteten / wie bekandt / gebt ihr / wanns eine Stund im Ofen gestanden / von halb Wein und halb Wein Eßig eine Brüh und lasts völlig abbachen.

Die Fasan / Rebhüner / Birckhuner / wilde Gänß / Endten und Tauben werden eben wie die Schnepffen gerupfft / ausgenommen / das Eingeweid aber hinweg gethan / in Wein gelegt / oder nur daraus gewaschen / eingewürtzt und gespickt / auf den Boden des Taigs / ein wenig Rocken - gerieben Brod und Gewürtz gestreuet / das Geflügel oben und neben herum würfflicht und Plätzlein- weiß Limonien / Citronen und Butter gelegt / folgends die Pasteten auf bekandte Art zusammen gemacht; imgleichen mit einer Brühe zu rechter Zeit versehen.

Bey den wilden Gänßen und Endten ist zu erinnern / daß selbige / ehe sie in die Pasteten geschlagen / absonderlich die Gänße / etliche Täge zuvor / sollen in Wein- Eßig gebaitzt / und ihnen Kopf / Flügel und Füß abgeschnitten / auch ihnen 2. Brühen / die erste von Wein und Wein- Eßig / die andere aber / von Meel oder Lebkuchen / vorhero beschriebener Weise / gegeben werden müssen. Wer will / kan auch etwas Eßig- Capern und Zucker in die Gänß - und Endten - Pasteten thun.

Einige hacken die Rebhüner- Lebern mit ein wenig Speck / nehmen auch wol gemeine Hüner - Leberlein dazu / machen von Butter- Taig eine Pasteten / legen die Rebhüner / welche vorhero zugerichtet und gespickt seyn / samt dem Gehäck / eine gantze Muscatenblumen / etliche Rosmarin- Sträußlein / Lorbeer- Blätter / Negelein und Saltz hinein / belegens oben mit breitgeschnittenen Speck / machen den Deckel darüber / lassens bachen / und giessen zuletzt / wanns bald fertig / die vom Meel zusammen gemachte / vorher gelehrte Brüh darein.

Kleine Vögel- Pasteten.

Will man kleine Schnepfflein / Kramets - Vögel / Troschel / Lerchen oder andere Vögel in Pasteten schlagen / werden solche ebenfalls auf diese Weise / wie die grossen Schnepffen / zubereitet / und ein Butter- Taig darzu genommen. Oder hacket einen Kälbern- Nieren sammt seinem Fett klein / mischet Eyern - gerieben Brod / Muscatennuß / Cardamomen und Saltz / ein wenig Zimmet / ausgekörndte Rosin / Weinbeer / Zucker / Rosen- Wasser und Eyer darunter / füllet darmit die zuvor gerupffte / ausgenommene / sauber ausgewaschene / eingewürtzte Vögel; aus den übrigen Gehäck machet Knötlein oder Klößlein / verfertiget von einem beliebigen Butter- Taig eine Pasteten / leget die gefüllten Vögel / nebst denen Knötlein in Zucker / eingemachte Stich- oder Stachelbeern / zerschnittene Datteln und Butter darein / bestreuts mit Zucker / verfahret und bachet die Pasteten / wie bekandt / giesset zuletzt eine siedende / von Wein / Butter / Zucker und mit zerklopfften Eyer - Dottern angerührte Brüh hinein / und tragts gleich zu Tisch / dann die Pasteten darff nicht mehr in den Ofen kommen.

Wildpret- und Rind- Fleisch- Pasteten.

Trockne alles Wildpret und Rind- Fleisch entweder einen Riemen oder Schalen- Stuck / nachdem jedes nach Belieben vorhero lang oder kurtz in Eßig gepaitzt worden / ehe mans in die Pasteten schlägt / auf einen Rost oder in einem Back- Ofen ab / dann spicke das Reh- oder Hirschen - Wildpret und Rind- Fleisch zierlich mit Speck / das Schweinen- Wildpret aber darff nicht gespickt werden; würtze jedes mit Saltz / Muscatenblüh oder Muscatennuß / Negelein und Pfeffer wol ein / bestreue den Pasteten Boden mit Rocken- geriebenem Brod und Pfeffer / lege das Wildpret und oben darauf kleingeschnittene Citronen- Schelffen und dergleichen Plätzlein / wie auch geschnittene Limonien und Plätze / samt etwas Butter und Gewürtz / verfertige die Pasteten / wie gebräuchlich / gieb ihr / wanns eine Stund gebachen / von Wein / Wein- Eßig / und so es gefällig / ein wenig Zucker / die erste Brüh / und zu letzt die andere von Meel verfertigte; Ist aber das Eingeschlagene lang gepaitzt / verbleibt es nur bey der letzten.

Einige legen etliche Lorbeer - Blättlein mit in die Pasteten / auch sieden sie das Fleisch zuvor etwann eine Stund lang / in Eßig und Wasser / mit Saltz ab / daß es desto mürber werden soll.

Hirschen Wildpret- Pasteten.

Reibe das Wildpret mit gestossenen Wachholderbeern und paitze es etliche Täge in Eßig / alsdann lege solches / samt einem Stück Schweinen- Fleisch / einem Stück Schöpsen- oder Kalbs- Fleisch / einem Gänß- Magen / ein Stück Speck / etlich kleingeschnittene Chalotten oder Zwiebeln / auf solche Art geschnittene frische Lorbeer- Blättlein / Saltz / Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein / Zimmet / Pfeffer / ein paar Rosmarin- Sträußlein und Thimian in eine erdene Brat- Pfannen / giesse 2. Drittel Wein / ein Drittel Wein- Eßig daran / setze es sämtlich in ein Oefelein / und laß zusammen sieden / biß das Wildpret weich und schön

braun

braun siehet/ dann laß miteinander erkalten; folgends hacke ein gut Theil von diesem Wildpret / nebst den Schweinen- Schöpfs - oder Kalb - Fleisch / Speck/ Gänß-Magen / wie auch ein paar Gänß-Lebern klein/ mische Rocken-gerieben in Schmaltz gantz braun geröstes Brod/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Negelein/ Pfeffer / Zimmet / Eßig-Capern / ein wenig kleingeschnittene Limonien und Chalotten / etwas Honig/ Wein/ Wein Eßig und von der Brüh aus der Brat-Pfannen/ auch so mans haben kan / etwas Gänßblut darunter/ die übrige Stück Wildpret/ so gantz bleiben/ spicke zierlich mit Speck/ verfertige von einem beliebigen Butter-Taig eine Pasteten/ lege bemeldtes Gehäck auf dem Boden darauf/ das Wildpret bestreue mit klein geschnittenen Citronen - Schelffen/ wie auch Plätzlein-weiß geschnittene Citronen/ mache den Deckel darüber/ und lasse die Pasteten bachen ; Inzwischen vermenge die übrige Brüh aus der Brat-Pfannen mit gleichfalls Rocken-gerösten Brod und Gewürtz / wie bey dem Gehäck gedacht/ ein Löffel voll Waitzen-Meel/ Wein/ Wein-Eßig/ ein wenig Fleisch-Brüh/ und nachdeme es zusammen aufgesotten/ trucke Citronen-Safft/ und rühre so viel Honig hinein/ als gefällig/ oder mans süß verlanget; hernach giesse diese Brüh / wann die Pasteten zu Tisch getragen wird/ oben durch ein Trichterlein darein.

Fleisch-Pasteten.

Schneidet aus einem Riemen oder andern Stuck Rind-Fleisch dünne Schnitte / saltzt und pfeffert es/ last ein kleine Weil darinn liegen / indessen hacket Kalb- oder Schaafs - Fleisch mit Ochsen-Marck und ein wenig wohl riechenden Kuchen-Kräutern / rühret gerösten Semmel-Meel/ ausgekörnte Rosin/ Saltz/ Eyern und ein wenig Kern oder süssen Ram darunter / machet Knötlein oder Klößlein daraus / setzet solche samt den Fleisch-Schnitten und ziemlich viel Butter/ in eine Pasteten / besprengts mit etwas Wein / oder Weinbeer-Safft/ und bachts / wie bewust ; Wann sie fertig/ schneidts auf/ stecket in Butter geröste Salbey-Blätter aufrecht zierlich darauf/ tragts solcher gestalt/ ohne Deckel/ mit Citronen-Safft und Schelffen / zu Tisch.

Hasen-Pasteten.

Wann der Haase abgezogen und zugerichtet/ wie bekandt/ hernach gepaitzt/ gespickt/ die Füsse biß an das Gelenck/ abgeschnitten/ wird das Ruckgrat an etlichen Orten etwas gelöst/ dann solcher auf einem Rost ein wenig abgetrocknet/ hernach gesaltzen / wohl gewürtzt/ und allerdings/ wie das zuvor beschriebene Wildpret/ in eine Pasteten geschlagen.

Will man ein Gehäck daran haben/ so siede die vördern Viertel vom Haasen in Wasser und Wein-Eßig weich/ nimm das Fleisch von Beinen / hacke es klein/ mische Rocken-gerieben in Schmaltz geröstes Brod/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer/ Saltz/ Zucker/ und klein geschnittene Citronen-Schelffen darunter/ feuchts mit ein wenig Wein-Eßig / oder Citronen-Safft an/ lege dieses Gehäck auf den Pasteten-Hasen Boden/ folgends den gewürtzten Haasen/ und auf selbigen Citronen-Plätzlein/ Butter und Gewürtz/ mache drey Pasteten nach der Form eines Haasens/ und wann sie eine halbe Stund im Ofen gestanden / giesse halb Wein/ und halb Wein-Eßig hinein / und lasse sie gar abbachen.

Oder ziehe einem jungen Häßlein das Fell ab/ schneide Kopf und Füße hinweg/ nimm ihn aus/ wasch ihn sauber/ schlag die Rippen nieder/ dann spick und würtze solchen wohl mit Saltz/ Pfeffer / Ingber / Muscatenblüh und Cardamomen / streue eine gute Hand voll gehacktes Ochsen-Marck auf dem von Butter-Taig verfertigten Pasteten Boden / lege den Haasen dann oben und neben herum Weinbeer / grüne oder weisse Pistacien-Nüßlein/ klein geschnittene in Zucker eingemachte Citronen-Schelffen/ Eßig-Capern / Kälberbrüß / so zuvor in Wasser ein wenig übersotten / gebrühete Morcheln/ oder Erdschwämme/ hart gesottene Eyer-Dottern / und ein gut Theil Butter; ferners darüber breitgeschnittenen Speck/ und oben darauf etwas Zucker. Ubrigens wird die Pasteten verfertiget, wie bekandt; Wanns eine halbe Stund gebachen / wird oben Lufft gemacht / und eine süsse Brüh hinein geschütt; Inzwischen rühre Eyerweis / Zucker und Rosen-Wasser untereinander/ bestreiche die Pasteten damit/ setze sie noch ein wenig im Ofen / damit der Speck trockene/ und gibs zu Tisch.

Aal- Forellen- Hecht- und Karpfen-Pasteten.

Ziehe dem Aal die Haut nicht ab / sondern schneide ihn in Stucken / wirff Kopff und Schwantz hinweg/ die Stücke ädern wie bekandt / wasche und würtze solche mit Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer und Saltz/ streue auf den zugerichteten Pasteten-Hafen dergleichen Gewürtz und Semmel-Meel / etliche Lorbeer-Blätlein/ und Rosmarin-Sträußlein / lege den Aal dann oben darauf/ seiner Gewürtz/ kleingeschnittene Citronen-Schelffen und derselben wie auch Limonien-Plätzlein/ und Butter / verfertige eine/ gleich denen andern Pasteten/ nur daß man sie etwas in die Krümme biegt / gieb ihr auch / nach einer Stund / entweder von halb Wein und halb Wein-Eßig / oder eine bey den Fisch-Brühen beschriebene Citronen-Brüh.

Forellen werden/ wann sie am Bauch aufgemacht/ das Eingeweid davon gethan/ und sauber gewaschen/ allerdings wie der Aal in eine Pasteten geschlagen/ nur daß keine Lorbeer-Blätter und Rosmarin darzu kommen/ und die Forellen gantz gelassen werden. Einige lassen auch Citronen und Limonien davon / thun hingegen etwas gehacktes Petersillien-Kraut darein.

Der Hecht wird geschuppt/ das Eingeweid biß auf die Leber hinweg gethan/ dann in Stücken zerschnitten/ wie einen Aal / oder nach Gefallen / gantz gelassen/ übrigens aber wie ein Aal in die Pasteten gerichtet/ allein keine Lorbeer-Blätter und Rosmarin darzu gethan ; So es beliebt / kan eine Citronen-Sardellen-Capern - oder sonst beliebige Brüh bereitet / und solche auf offt erwehnte Art und Zeit / hinein geschüttet werden.

Oder würtze einen zubereiteten Hecht wohl ein/ indessen ziehe einem andern Hecht die Haut ab/ hacke das von Gräten gereinigte Fleisch samt etwas Petersillien-

Kraut in Milch geweichte Semmel-Brosam und Butter klein/ rühre Muscatenblüh/ Cardamomen Pfeffer/ Saltz und Eyer darunter/ mache Knötlein oder Klößlein davon/ lege solche samt dem Hecht/ Butter gehackt Peterssillien-Kraut/ und Gewürtz in eine von müden Teig verfertigte Pasteten/ ferner oben und nebenherum/ auf bekannte Weis/ zugerichte Schnecken/ ausgeschöhlte Krebs-Schwäntz/ und Scheeren/ woran unten ein rothes Spitzlein gelassen/ Austern/ Hechtleberen/ hart gesottene Eyerdottern/ gut Gewürtz und ziemlich viel Butter/ schlage den Deckel darüber/ giesse/ wanns ein halbe Stund gebachen/ eine Sardellen-Brüh mit Essig-Cappern hinein/ und lasse sie folgends bachen. Oder siede Peterssillien-Wurtzel/ thue die Wurtzeln hinweg/ laß die Brüh samt Butter/ Muscaten-Blüh/ Cardamömlein/ ein Eud thun/ und schütts in die Pasteten. Oder lasse eine dünne Erbis-Brüh sieden/ rühre etliche zerklopffte Eyerdottern/ Muscatenblüh/ Citronen-Safft/ derselben klein geschnittene Schelffen darmit an/ und gieß in die Pasteten/ wann solche gantz fertig/ trags gleich zu Tisch. Karpffen werden geschuppt/ das Eingeweid heraus genommen/ aber nicht ausgewaschen/ alsdann schlägt man sie gantz/ und nur über quer kleine Schnittlein gethan/ oder in Stücke zerschnitten/ aller dings/ wie die Forellen/ nur/ daß an statt weiß-Rocken gerieben-Brod/ und Negelein/ unter das Gewürtz genommen wird/ in die Pasteten/ und giesset eine beliebige/ bey dem Fischen beschriebene/ Brüh/ oder halb Wein und Wein-Essig hinein. Wer will/ kan auch den Fisch vorhero füllen auf solche Art/ als bey dem Blatt Fisch gelehret worden. Oder bratet einen geschuppten/ gefüllt oder ungefüllten/ mit Saltz/ Negelein/ Pfeffer/ Ingber gewürtzten Karpffen auf einem Rost/ oder in einer Bratpfannen mit Butter/ legt ihn über Nacht in Wein Essig/ bestreuet den Pasteten-Boden mit geriebenem Brod/ Muscaten-Blüh/ Cardamomen/ Pfeffer/ Ingber/ Negelein/ leget den Fisch darauf/ darüber wiederum Brod-Gewürtz/ Citronat-Plätz/ und klein geschnittene Schelffen/ nebst Butter/ bachets völlig fertig/ und wann mans auffschneidet/ giesset kalten Wein Essig darüber/ bestreuets mit Essig-Cappern/ und verspeisets kalt.

Forellen/ Hecht- und Karpffen-Pasteten
mit den Gräten zu essen.

Wann der Fisch geschuppt/ das Eingeweid heraus genommen/ saltze solchen/ schneide überzwerch kleine Schnittlein darein/ gieß drey Löffel voll guten Brandwein darüber/ laß ihn drey Stund an einem kühlen Orth liegen/ dann besprenz ihn über und über mit Wein-Essig/ mache einen andern Essig heiß/ rühre darein so viel Negelein/ Ingber und Pfeffer/ daß davon dick wird/ wie ein Müeslein/ bestreiche/ weil es noch heiß/ darmit inn- und auswendig den Fisch/ besprenge ihn hierauf nochmahlen mit Brandwein/ und laß ihn zugedeckt uber Nacht stehen; Wann man ihn nun in die Pasteten will schlagen/ brenne auf beeden Seiten heisses Schmaltz darüber/ lege den Fisch auf einen Pasteten-Boden/ oben darauf aber viel Butter/ samt dem Gewürtz/ darinn er gepeitzt/ und klein geschnittene Citronen-Schelffen/ verfertige die Pasteten/ wie gebräuchlich/ laß solche langsam vier bis fünff Stunden bachen/ nachdem der Fisch groß/ giesse inzwischen alle Stund durch ein Trüchterl etwas Butter hinein; Diese Pasteten kan man warm oder kalt geniessen.

Allapotrid-Pasteten.

Schneide zuvor im Wasser abgeschipffte Kälber-Bruß/ Kalbs-Nieren/ und ein weich gesottenes Küh-Euter/ alles Plätz weis/ schehle von gesottenen Krebsen die Schwäntze und Scheeren/ aus/ den Scheeren aber/ muß ein rothes Spitzl von Schalen gelassen werden. Siede aus ihren Häußeln genommene und gereinigte Schnecken/ und Hüner-Mägen in Fleischbrüh etwas weich/ nimm ferner dürre oder frische Morgeln oder Maurachen/ Schampion auch nachdeme es die Zeit giebt/ Spargel/ ausgekörlte grüne Erbsen/ Käß oder Blumen-Kohl/ Kardes/ feische oder dürre Artischocken Kern/ welches alles sauber gebutzt/ und in dem Wasser übersotten wird; Die Morgeln aber werden alsdann in Butter geröst: Mache kleine Knöttlein von Kalbfleisch/ und kleine Semmel-Knöttlein/ diese letztern saltze und würtze sämmtlich wohl ein/ verfertige von Butter-Teig eine Pasteten/ streue auf den Boden derselben Muscatenblüh/ Cardamomen/ Pfeffer/ lege obige Sachen/ nebst Hüner-Lebern schön zierlich darauf/ bestreue es wieder mit Gewürtz/ und Plätz-weis geschnittner Butter/ mache die Pasteten wie sonst/ indessen röste die mit Butter abgestossene Schalen in einem stollichten Hafen/ dann laß in Fleischbrüh sieden/ und zwings durch ein Tuch/ rühre in 2. oder 3. zerklopffte Eyerdottern ein wenig Wasser/ und Stück-weis geschnittene Butter/ gieß die Krebs-Brüh daran/ laß unter stetem starcken Querlen beym Feuer stehen/ und wanns anfängt zu sieden/ nimms hinweg/ schütts/ wann die Pasteten drey Viertlstund gebachen/ oben hinein/ und laß damit völlig abbachen. Auch können/ so es beliebig/ etlich klein gebratene oder in Schmaltz geröste Vögelein/ kleine Brat-Würst/ Hüner oder Tauben mit eingeschlagen werden.

Bericht/ wie viel Meel man/ ins gemein/ zu einer Pasteten nöthig/ und wie lang jedwedes zu bachen hat.

					Stund.
Ein Welscher Haan bedarff/	—	dritthalb	Diethäufflein Meel/ hat nöthig zu bachen		dritthalb
— Auerhan/	—	dritthalb	—	—	4.
— Capaun/	—	1.	—	—	dritthalb
— paar Hüner/	—	anderthalb	—	—	dritthalb

							Stund
— drey Tauben/	—	—	1.	—	—	—	2.
Auf 3. bis 4. Pfund eines Kalb- Lambs- und Schweinen-Schlegels oder Keuel Rechnet man/	—	—	anderthalb	—	—	—	2. bis vierthalb
Zwey Fasanen/	—	—	anderthalb	—	—	—	anderthalb
Zwey Schnepffen/	—	—	1.	—	—	—	2.
Zwey Rebhüner/	—	—	1.	—	—	—	2.
Zwey Birckhüner/	—	—	1.	—	—	—	2.
Eine wilde Gantz/	—	—	2.	—	—	—	dritthalb
Zwey wilde Aenten/	—	—	anderthalb	—	—	—	drithalb
Zu 4. Pfund Wildpret oder Rindfleisch/			anderthalb	—	—	—	3.
Ein Haas	—		2.	—	—	—	anderthalb
Zu 2. Pfund Aal oder Forellen	—		anderthalb	—	—	—	anderthalb
Zu 3. Pfund Hecht- oder Karpffen/	—		2.	—	—	—	anderthalb

Cap. V.

Allerley gesotten/ oder gedämpfft Geflügel/ Wildpret und Fleisch/

Capaunen und Hüner zu zurichten/ daß sie weiß und mild werden.

NAchdeme die Capaunen und Hüner abgestochen/ und gekröpfft/ werfft sie in frisch Wasser/ lasts darinnen liegen/ biß recht erkalt sind/ hernach brühet sie/ jedoch nicht zu heiß/ ziehet die Federn gemach heraus/ daß die Haut nicht zerrissen wird/ dann waschet und reibet die geibe Haut in einem laulichten Wasser schön ab/ ziehet die Haut von Füssen/ stecht die Augen aus/ schneidet sie unten/ jedoch nicht zuvor auf/ nehmet das Eingeweid heraus/ waschet inwendig sauber aus/ stecket die Flügel unter/ dem Capaun lasset die Füße gestrecket/ den Hünern aber stecket die Füß inwendig hinein/ legets nochmahlen in frisches Wasser/ alsdann mag mans nach Belieben sieden/ oder braten. Wann das Geflügel etwas alt/ kan man solches den Tag zuvor abwürgen/ in ein höltzern Schaff lassen das Blut in frisch Wasser laussen/ das Geflügel hinein legen/ aber mit keiner blossen Hand ins Wasser greiffen/ und des andern Tags solches erst brühen; Sommers-Zeit/ wann eine grosse Hitze/ bindet das Schaff mit einem Tuch zu/ daß kein Lufft darzu komme; Will man den Capaun oder das Hun sieden/ so brühet es mit einem siedenden Wasser inn und auswendig an/ daß das blutige davon komme/ saltzt es inwendig/ steckt eine gantze Muscatblume/ und gantze Ingber-Zehen hinein/ legts in einen neuen Hafen/ giest entweder kalt oder siedend Röhren-Wasser/ oder halb Wasser/ halb Fleisch-Brüh daran/ lassets sieden biß weich/ hernach tragets mit dieser Brüh/ oben mit Muscatenbüh bestreuet/ zu Tisch. Oder machet eine andere beliebige Brüh darüber. Einige lassen vorhero einen rinderen Riemen/ Wurtzel oder Schlößlein im Röhren-Wasser sieden/ verfaumen es sauber mit einem höltzern Löffel/ um welchen ein rein Tuch gewicklet; legen alsdann den zugerichten Capaun/ oder Hun darzu hinein/ verfaumens ferner/ und lassens halb weich sieden/ thuns heraus in eine Schüssel/ giessen kaltes Wasser daran/ wischē mit einem Tüchlein überall den Faum herab/ seihen die Brüh durch ein härines Sieblein in einen andern schönen Hafen/ legen den Capaunen oder Hun wieder darein/ lassen es gar weich sieden/ und tragen es mit Muscatenbüh bestreuet/ in dieser Brüh auf/ oder legen zu dem Capaun oder Hun in die Brüh/ gantze Muscaten-Blumen/ Ingber/ Pfeffer/ Negelein/ Saffran/ ein in Scheiben geschnittene/ und in ein Tüchlein gebundene Citronen oder Limonen/ und ein Stuck Butter/ lassens zusammen sieden/ und wanns fertig/ nehmen sie die Citronen und Limonien aus dem Tuch/ und thuen sie/ nebst etwas Brüh/ über den Capaun/ oder Hun richten. Nemmet auch die Capaunen oder Hüner/ wann sie schon allerdings/ wie gelehrt/ zugerichtet/ in ein sauber weiß Tuch/ und lässts solcher Gestalten sieden/ damit sie schön weiß bleiben. Weme es beliebt/ der kan die Capaunen oder Hüner/ wanns gebricht seyn/ oben bey dem Hals mit einem Finger die Haut bis hinunter auf die Brust ablösen/ und selche mit einer/ bey den gebratenen Hünern beschriebenen Füll/ füllen/ und hernach sieden/ wie erwehnt. Viele wollen/ absonderlich gar junge Hüner/ soll man nicht brühen/ sondern rupffen/ wie einen Vogel/ so behalten sie ihren Geschmack/ den ihnen das Wasser/ zumahlen wegen ihrer Zärtlichkeit/ sehr benimmt.

Gedämpffte Capaunen oder Hüner.

Schneide zubereitete Capaunen oder Hüner in vier Theil/ saltz und röste sie schön bräunlicht in Butter oder Schmaltz/ legs in einen Tiegel/ oder stollichten Hafen/ thue geriebenen Lebkuchen/ Zucker/ Trisanet/ Cardamomen/ Saffran/ Pfeffer/ Ingber/ Wein/ und etwas Fleischbrüh daran/ laß bedeckt zusammen sieden/ und wanns angericht/ streue würfflicht-geschnittene Citronen-Scheiffen/ und Trisanet darauf. An statt Lebkuchen kan man weiß-gebäht/ in Wein gesottenes/ und durch einen Seiher getriebenes Brod/ oder im Schmaltz licht-eingebrenntes Weitzen-Meel nehmen/ und ein wenig Rosen- und Citronen Eßig daran giessen; Will mans säuerlicht/ lässet man den Zucker/ Trisanet/ und Lebkuchen darvon/ verfertiget hingegen

auferstbesagte Weiß mit durchgezwungenem Brod/ und thut würfflicht- und zu Plätzlein geschnittene Limonien daran. Oder bestecket zubereitete Capaunen / oder Hüner mit Zimmet und Negelein saltzets innwendig / und stecket eine gantze Muscaten-Blumen hinein/ giesset in einen Tiegel oder Hafen Wein daran / und lasts ein wenig sieden / inzwischen weichet einen Lebkuchen in ein wenig Wein / treibet ihn alsdann mit dem Wein / darinnen der Capaun oder Hun gesotten / durch einen Seiher / giests hernach wieder an das Hun/ thut Zucker und Trisanet darzu / drucket Citronen-Safft darein / lasts ferner zusammen sieden / und bey dem Anrichten streuet geschnittene Citronen-Schelffen darüber. Oder bratet die Capaunen/ oder die Hüner / wie gebräuchlich / dann giesset in einen Tiegel oder stollichten Hafen Malvasier daran/ streuet Trisanet darein / und wanns wol bedeckt eingesotten / daß die Brüh etwas dicklicht/ so richts an / und streuet klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

Capaunen oder Hüner in Mandel-Brüh.

Stosset abgezogene Mandeln klein/ hacket ein Hüner-Leberlein / rührets nebst ein wenig Semmel-Meel und zwey Eyerdottern darunter/ treibts mit einer Hüner-Brüh durch einen Seiher/ giest diese Brüh in einen stollichten Hafen / würtzts mit Muscatenblüh / und Cardamömlein / leget einen zuvor in lauterer Brüh halb gesotten Capaun / oder Hun darein / lassets völlig weich sieden / werffet auf die letzt klein länglicht-geschnittene Mandeln und ein Stuck Butter darzu/ und richts sammt der Brüh an. Statt der Leber kan man gehacktes Hüner-Fleisch / nebst den Mandeln/ und ein Stücklein weiß gebähtes Brod / mit Hüner-Brüh durchtreiben / dann Wein daran giessen / solche mit Muscatenblüh / Cardamomen/ Ingber/ Zucker/ Zimmet/ und ein wenig Saltz aufsieden lassen / und nachdeme die Capaunen oder Hüner gesotten / die Brüh darüber giessen. Oder mischet gestossene Mandeln / Weinbeer/ Semmel-Meel / Zucker/ Muscaten-Blüh/ Cardamomen / Saltz / und ein paar Eyer untereinander / füllet einen zubereiteten Capaun oder Hun darmit / und siedets in Fleischbrüh oder Wasser / und wanns bald weich / legets in einen Tiegel/ thut Wein/ Weinbeer / gröblicht gehackte Mandeln / Zimmet / Zucker / Saffran / und Citronen-Plätzlein darzu / lasts zusammen aufsieden / und richts an. Oder rühret untet 6. zerklopffte Eyerdottern ein guten Theil gröblicht-gehackter Mandeln / zuvor in Wein einen Sud gethan / Weinbeer / und ausgekörnte Rosin / Zucker/ Zimmet-Safft / halb Wein/ und ein Drittel Hüner-Brüh / lasts mit stetigem Rühren aufsieden / und giesset diese Brühe über weich gesottene Capaunen / oder Hüner.

Gefüllte Capaunen oder Hüner in dem Gewürtz.

Hacket hart-gesottene Eyer/ Speck- und Peterfillien-Kraut gantz klein untereinander / mischet Weinbeer/ Saltz/ Zucker / Ingber/ Pfeffer und Saffran darein/ füllet darmit einen Capaun oder Hun an statt des heraus genommenen Eingeweid / übersiedets etwas im Wasser / hernach giesset das Wasser ab/ hingegen schüttet einen Kern oder süssen Ram daran/ last den Capaun oder Hun darinnen völlig weich kochen/ werfft gut Gewürtz hinein/ und richts zusammen an.

Capaun oder Hüner in Citronen oder Pomerantzen-Brüh.

Sied die Caupaunne oder Hüner in Fleischbrüh etwas weich / dann legs in einen Tiegel / oder stollichten Hafen / gieß Wein daran / schöhle nach Belieben von Citronen oder Pomerantzen die äusserste Schalen ab / schneide das Marck Plätzlein weis / und wirffs darzu hinein / laß sieden/ bis das Hund weich / inzwischen hacke die Leber vom Hun / nebst etwas Citronen und Pomerantzen Marck / dann stosse es ferners mit einigen gebähten Semmel-Schnitten wohl durcheinander / treibs mit der Brüh / worinn das Hun letztlich gesotten / durch einen Seiher / schütts wieder um an das Hun / würtz mit Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer/ auch / so es gefällig / ein wenig Zucker / laß nochmahlen aufsieden/ wirff ein Stuck Butter darein/ und wanns angericht / bestreus mit geschnittenen Citronen oder Pomerantzen-Schelffen. Wer will / kan auch Zimmet und Weinbeer in die Brüh thun.

Capaun oder Hun mit Aepffeln.

Siedet das Capaun oder Hun im Wasser mit mit Saltz halb weich / dann röstets/ wanns verfahret/ im Butter / schön gelblicht / legets in einen stollichten Hafen/ schneidet geschöhlte Aepffel wie zu einem Mues/ thut Weinbeer / Zucker und Butter darzu / giesset Wein daran / lassets zusamt dem Hun sieden / biß die Aepffel und Hun weich/ dann richts miteinander an / und streuet Zimmet und Zucker darauf. Gebratene Hüner kan man eben also zurichten.

Capaunen oder Hüner in Agrest- oder Stickel-Beer geröst.

Zerschneide einen Capaun oder Hun in vier Theil/ zerschlage die Beinlein/ gieß so viel Fleischbrüh daran/ daß sieden kan/ wirff Agrest oder Stickel-Beer darein/ welches an der Zeit / nebst Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber / Pfeffer/ vermische zwey oder drey zerklopffte Eyer-Dottern / etwas gehacktes Peterfillien-Kraut / und geschnittene Butter / rühre solches mit der siedenden Brüh vom Hun an/ gieß wieder darüber/ und trags zu Tisch. Oder last eine gebähte Semmel-Schnitten im Wein sieden/ treibs durch/ wirff Zucker/ Zimmet/ Trisanet / Pfeffer / eine Hand voll Stickel- oder Agrest-Beer/ und zu letzt ein Stuck Butter hinein/ und richt diese Brüh über gesottene gantze Capaunen oder Hüner.

Capaun oder Hun in einer schwartzen Brüh.

Fanget das Blut von einem Capaun/ oder Hun in Wein oder Wein-Eßig auf / röstet zugerichte in vier Theil zerschnittene ein wenig gesaltzene Hüner in Schmaltz / dann legts in einen stollichten Hafen / rö-

stet auch einen gehackten Aepffel nebst etwas Semmel-Meel in Schmaltz / giesset Wein / Wasser / ein wenig Wein-Eßig und das aufgefangene Blut daran / thut Negelein / Pfeffer / Zucker und Zimmet darzu / lasset es samt dem Hun sieden / und richts an.

Oder röstet Rocken- gerieben Brod in Schmaltz / würtzt mit Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein / Pfeffer / Zucker und zimmet / giest Malvasier oder andern guten Wein daran / lasset einen zuvor auf bekandte Art gesottenen Capaunen oder Hun / in dieser Brüh noch einen Sud thun / oder richtet die Brüh nur zu den gesottenen Hun in die Schüssel / und bestreuts mit kleingeschnittenen Citronen-Schelffen.

Capaun oder Hun in Ulmer-Gerstlein und Krebsen.

Bereite und siede den Capaun oder Hun wie gebräuchlich / inzwischen lasse ein Ulmer- oder anders kleines Gerstlein in halb Fleischbrüh und halb Wasser sieden / schäle von gesottenen Krebsen die Schwäntze und Scheeren aus / die Schalen stoß / röste in Butter und zwungs durch ein Tuch / lasse die gesottene Häute samt den Gerstlein / ausgeschälten Krebsen / Muscaten blüh / Cardamomen / Pfeffer und Jngber zusammen aufsieden / lege den Capaun oder Hun in die Schüssel / thue die Krebs-Butter zum Gerstlein und Krebsen / und richte solches neben das Hun herum. Wanns beliebt / können die Hüner zuvor untergriffen und mit einer bey den gebratenen Hünern beschriebenen Füll / gefüllt werden.

Capaun oder Hun mit Morcheln oder Maurachen.

Man siedet den zugerichteten Capaunen oder Hun in Fleischbrüh / und wanns bald fertig / leget mans in einen stollichten Hafen / nebst Semmel-Meel / frisch oder dünnen abgebrüheten Morcheln oder Maurachen / Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer und Citronen-Plätzlein / gieß etwas Hünerbrüh daran / und läst das Hun völlig weich sieden / wirfft zuletzt ein Stuck Butter darein / und richts miteinander an.

Capaun oder Hun im Reiß.

Siedet den Capaun oder Hun in Fleischbrüh halb weich / indessen siedet ebenfalls ein vorhero mit Wasser sauber gebrühten Reiß in Fleischbrüh halb ab / leget das Hun darunter und lasset es zusammen / nebst Muscatenblüh / Jngber / Saffran / Pfeffer und zuletzt ein Stuck Butter sieden. Einige sieden auch etlich in Stücklein zerschnittene Petersillien-Wurtzeln mit unter dem Reiß.

Oder siedet den Capaun oder Hun in Fleischbrüh weich / inzwischen kochet einen Reiß in Fleischbrüh / jedoch etwas dünn / und wann solcher bald weich / mischet abgezogen gestossene Mandeln / gerieben weis Brod / Muscatenblüh / Zucker / Zimmet oder Trisanet / auch nach Belieben / Rosen-Wasser darunter / lasts ferner sieden / dann richtet ihn über den Capaun oder Hun.

Capaun oder Hüner in Schnitling oder Schnittlauch.

Schneidet zubereitete Capaun oder Hüner in 4. Theil / saltzt / würtzt und lasts nebst Kalbsprüßen / in Wasser ein wenig sieden / dann legt die Hüner und Prüß in einen stollichten Hafen / bestreuet jede Lage derselben mit Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer und kleingeschnittenen Schnitling oder Schnittlauch / seyhet die Hüner- und Prüßbrüh durch ein Tüchlein / giessets wieder darüber / lasts zusammen sieden biß die Hüner weich / dann leget sie in die Schüssel / mit dieser siedenden Brüh aber rühret etliche zerklopfte Eyer-Dottern und geschnittene Butter an / richts über die Hüner und streuet oben darauf / wie auch auf den Schüssel-Rand / hart gesottene Eyer und Schnitling / jedes / soweh! die Dottern als das Weisse von Eyern / wie auch der Schnitling besonders klein gehackt / nebst Muscatenblüh. Oder siede ein sauers Kraut ein wenig / dann hacke es gantz klein / thue etwas gehackten Schnitling oder Schnittlauch / Pfeffer und Butter darzu / koche es wohl miteinander / und wann die Hüner / auf bekandte Weise gesotten / so richte solches darüber.

Capaunen oder Hüner in einem Gebäck.

Hacke ein in Wasser mit Saltz übersottenes Kalb-Fleisch / nebst etwas Rind- oder Ochsen-Marck klein / mische ein wenig Semmel-Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / Jngber / Pfeffer / ein paar Löffel voll Milch-Ram / würffelicht geschnittene Limonien / und wann es die Zeit ist / etwas unzeitige Stickelbeer darunter / gieß Fleischbrüh / etwas Wein und Wein-Eßig dazu / thue es in einen Tiegel oder stollichten Hafen / lege die zuvor gebrühte und eingewürtzte Capaunen oder Hüner / nebst denen Mägen und Leberlein darauf / schneide ziemlich viel Butter darein / und laß es wohl bedeckt / sieden / biß die Hüner weich; zuletzt wirff geschnittene Limonien oder Citronen Plätzlein hinein / und wanns angerichtet / bestreues mit klein geschnittenen Citronen Schelffen / Muscatenblüh und Cardamomen. Will mans süß haben / wirfft man ein wenig Zucker hinein und streuet / wanns angericht / Trisenet darauf. Einige rösten das Semmel-Meel vorhero in Schmaltz.

Ein Garten-Hünlein.

Stecke in ein sauber gewürtztes / inwendig gesaltzenes Hun eine gantze Muscatenblumen / und laß in einem Tiegel in Fleischbrüh sieden / dann rühre unter 5. oder 6. zerklopfte Eyer ein wenig gerieben Eyern-Brod / gehacktes Petersillien-Kraut / Muscatenblüh / Cardamomen / Jngber / Saltz und etwas zerschlichene Butter. Wann nun das Hun bald fertig / gieffe dieses Angerührte um das Hun herum in den Tiegel / laß ein wenig sieden / ehe es zu Tisch getragen wird / schneide noch ein Stück Butter darein / streue Muscatenblüh darauf / und trage es samt dem Tiegel zu Tisch. Man kan auch / wann das Hun weich gesotten / die Fleischbrüh herab schütten; hingegen einen Kern oder süssen Ram an die Eyer und anders gieffen / darinnen das Hun sieden lassen / wie erst gedacht.

Fricassée von Hünern/Tauben und Geiß-Vierteln.

Schneide zuvor sauber zubereitete/ aber nicht ausgewaschen- sondern mit einem Tuch ausgetrocknete Hüner in 4./ oder wann sie groß seynd / in 8. Theil/ zerklopffe die Beinlein wohl zwischen einem Tuch/ mache in einem Tiegel Butter oder frisch Schmaltz heiß/ saltze und würtze die Hüner/ und lege solche darein/ röst's gelblicht/ gieß Wein / Wein-Eßig und Fleischbrüh darzu / wurtz ferner mit Muscatenblüh/ Cardamomen und Ingber / laß geheb bedeckt / eine halbe Stund zusammen dämpffen/ inzwischen zerklopffe 2. oder 3. Eyer-Dottern/ mische gehacktes Peterssilien-Kraut/ ein wenig gehackte Zwiebeln/ und geschmittene Butter darunter / rühre es mit der siedenden Brüh von den gedämpfften Hünern an/ truck Citronen-Safft darein / leg die Hüner in die Schüssel/ und gieß die Brüh darüber / streu und lege kleingeschnittene Citronen-Schelffen und Plätzlein darauf / oder laß Butter in einer Pfannen heiß werden / wirff die zerschnittene gesaltzen- und gewürtzte Hüner/ nebst einem wenig Chalotten oder Zwiebeln und etliche Lorbeer-Blätlein hinein/ röste sie schön gelbicht/ dann legs in einem Tiegel / gieß Fleischbrüh / so viel zum Kochen nöthig/ daran / nebst Muscatenblüh / Cardamomen/ Ingber und Citronen-Safft / laß zusammen sieden/ biß die Hüner weich/ hernach rühre mit dieser siedenden Brüh / etliche zerklopffte Eyer-Dottern und Butter an/ richts über die Hüner/ und bestreus wie die vorgedachten. Will mans süß haben/ wirfft man ein wenig Zucker in die Brüh/ und streuet/ wanns angerichtet/ Trisanet darüber. Man kan auch/ nach Belieben/ nachdeme die Hüner/ wie gedacht / zu gerichtet / und schön bräunlicht geröstet/ solche/ nebst Fleischbrüh / etwas Wein / Plätzweiß und würfflicht geschnittenen Limonien und gut Gewürtz in einen Tiegel legen und sieden lassen/ biß sie weich / hernach in eine Schüssel etliche gebähete Semmel-Schnitte legen/ die Hüner darauf/ ein Stuck Butter in die Brüh werffen/ solche darüber giessen / mit Muscatenblüh / Cardamomen bestreuen/ und auf Kohlen noch einen Sud thun lassen/ dann zu Tisch tragen.

Die gerupfften in 4. Theil zerschnittenen Tauben/ wie auch vördern Geiß- oder Ziegen-Viertel / so man in kleine Stücklein zerschneidet und die Gebeine etwas zerschlaget/ werden allerdings / gleich wie erstbeschriebene Hüner/ fricassirt und zubereitet. Oder schneide die geputzten Hüner am Rucken entzwey/ biege sie von einander/ das sie platt liegen / dann schlage mit etwas darauf/ daß die Gebeine zerbrechen/ saltze / legs in einen Tiegel samt Wein/ Wein-Eßig/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber / Pfeffer/ etliche Chalotten / ein wenig Citronen-Schelffen / Thimian / Rosmarin/ Lorbeer-Blätter/ oder was sonsten von grünen Kräutern angenehm / laß zusammen sieden biß das Hun weich / hernach nehmets aus der Brüh / lassets ertrocknen und bachet das Hun also / oder bestreuets zuvor mit Meel / aus heisser Butter oder Schmaltz/ dann legets in eine Schüssel / truckt Citronen-Safft darauf/ und giesset etwas Brüh / worinnen das Hun gesotten/ dazu in die Schüssel.

Einige zerschneiden das Hun in 4. Theil / thun zu erst keine Kräuter in die Brüh / sondern wann das Hun gebachen/ rühren sie mit derselbigen Brüh siedend ein paar zerklopffte Eyer-Dottern/ so mit gehacktem Peterssillien-Kraut und geschnittener Butter vermischt/ an/ trucken Citronen-Safft darein/ streuen gehacktes Peterssillien-Kraut und klein-geschnittene Citronen Schelffen darauf/ und giessens neben dem Hun in die Schüssel.

Hüner kalt zu verspeisen.

Weichet gantz braun gebähte Semmel-Schnitte in Reinfal oder andern guten Wein/ dann treibts durch einen engen Seyher oder Sieblein/ würtzet mit Negelein/ Ingber/ Zucker und Zimmet/ lassets sieden / biß etwas dicklicht wird / siedet ein Hun in Fleischbrüh weich/ wie gebräuchlich / legets in eine Schüssel/ giest die Brüh darüber/ lasts mit einander erkalten / und wann mans zu Tisch trägt/ streuet Zimmet oder Trisanet darauf.

Tauben zu dämpffen.

Reisset den Tauben die Köpffe ab / nehmts aus/ waschts/ saltzt und pfefferts / stecks an Spieß/ betrieffts mit Schmaltz und brats/ jedoch nur halb / hernach schneidts in 4. Theil/ legts in einen Tiegel oder stollichten Hafen/ lassets in halb Fleischbrüh/ und halb Wasser sieden biß sie weich / unterdessen röstet Waitzen-Meel/ ohne Schmaltz / schön lichtbraun / rührts mit der Taubenbrüh an / thut ein wenig Wein/ Zucker/ Muscatenblüh/ Cardamomen / Pfeffer und Citronen-Marck darzu / schütts wieder an die Tauben/ lasts ferner aufsieden/ und streut / wanns angericht / kleingeschnittene Citronen-Schelffen darauf.

Oder/ nachdem die Tauben / wie gesagt / zubereitet und in 4. Theil zerschnitten/ saltzt / würtzt und schwingets in Meel / dann röstet sie/ nebst etwas Chalotten/ in einem Tiegel in Butter schön braun / giest Fleischbrüh daran / und lasts sieden; Wann sie nun fertig/ nehmet die Chalotten heraus / und rühret mit der Brüh der Tauben ein paar Eyer-Dottern samt etwas gehacktes Peterssillien-Kraut oder Thimian an/ truckt Citronen-Safft darein/ giests wieder über die Tauben/ in die Schüssel/ und bestreuts mit geschnittenen Citronen-Schelffen. Weme die Eyer-Dottern nicht beliebig/ kan solche auch darvon lassen.

Oder röste die Tauben ohne Meel in Butter/ giesse Wein und ein wenig Fleischbrüh daran/ wirff ausgekörnte Rosin/ Weinbeer/ abgezogene länglichtgeschnittene Mandeln und Trisanet darein/ laß wohl bedeckt mit einander dämpffen/ und wanns angerichtet/ streue kleingeschnittene Citronen-Schelffen darüber.

Oder giesse an ohne Meel geröste Tauben Wein/ Fleischbrüh/ ein wenig Wein-Eßig/ thue Rocken-gerieben in Schmaltz geröstes Brod/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Negelein/ Pfeffer / und so es beliebt / Zucker dazu/ trucke Citronen-Safft darein/ bedecks wohl und laß sieden/ wirff auf die letzt klein länglichtgeschnittene Citronen-Schelffen hinein / und wann die Tauben

samt der Brüh in der Schüssel/ dergleichen oben darauf. Die Tauben lassen sich auch allerdings zurichten wie die Rebhühner / mit der Brandenburgischen Sos.

Ragou.

Nehmet von einer Kalbs-Zungen nur das Fleischigte/ Kalbsprüß/ samt Hertz/ Nieren und Ohren / Ochsengaumen/ Gänß-Mägen/ Hüner-Mägen und Leberlein/ Stock- und Spitz-Morchen/ Champions und Negelein/ Pfiffer / welches alles zuvor sauber geputzt und abgesotten/ nachgehends kleingeschnitten/ gesaltzen und mit Muscatenblüh / Cardamomen/ Ingber und Pfeffer eingewürtzet wird / dann zerschneidet schön geputzte Tauben/ Viertel-weiß/ saltzt / würtzt und bestreuet sie mit schönem Waitzen-Meel/ röstet solche nebst etlichen Lorbeerblätlein und gantzen Chalotten (welche beede man aber alsdann wieder davon thut) schön gelblicht in Butter / thut die vorbemeldte Sachen darzu hinein/ und lasset es ferner mit einander rösten / dann giesset Fleischbrüh / Wein und ein wenig Wein-Eßig daran/ lasset es wohl bedeckt sieden ; Inzwischen zerhacket etliche ausgegrätete / gewässerte Sardellen/ lasset sie über Kohlen zerschmeltzen/ schüttet Wein daran/ treibts durch einen engen Seyher/ hernach werfft Muscatenblüh/ Cardamomen/ Pfeffer und ein Stuck Butter darein/ giesset die erste Brüh/ wann man bald anrichtet/ von dem Ragou herab/ und diese hingegen daran ; Nachdeme es zusammen gesotten/ truckt Citronen-Safft darein / leget den Ragou in die Schüssel / mit der Brüh aber rühret siedend ein paar zerklopffte Eyer-Dottern/ samt noch ein Stuck Butter an/ dann richtet solche darüber / und streuet klein geschnittene Citronen-Schelffen darauf. Wer will / kan auch ein wenig klein gehacktes Petersillien-Kraut unter die Eyer-Dottern mischen.

Man machet auch nur allein von Kalbs-Ohren und Ochsengaumen / übrigens aber allerdings auf erstbeschriebne Art/ Ragou. Wann die Sardellen nicht beliebig/ können solche davon bleiben / und werden alsdann mit der ersten Brüh die Eyer-Dottern und Butter angericht.

Rebhüner zu dämpffen.

Spicke gerupffte ausgenommene / mit Wein ausgewaschene Rebhüner/ schön zierlich mit Speck/ würtze sie inn- und auswendig mit Saltz / Muscatenblüh/ Cardamomen / Negelein und Pfeffer / laß solche in Wein in einem Tiegel oder stollichten Hafen ein wenig dämpffen / siede inzwischen einen wohl braun gebäheten Semmel-Schnitt in einem süssen Wein / wann er weich / treibe ihn durch einen Seyher/ wirff klein geschnitten-eingemachten Citronat und Trisenet darein / giesse den Wein von den Rebhünern herab/ hingegen diese Brüh daran / lasse sie ferner sieden; Wann sie fertig / richts an / beziers mit zuvor etlich Stund in Zucker gelegenen Citronen-Plätzleiu /und kleingeschnittenen eingemachten Citronen-Schelffen. An statt des durchgezwungenen weissen Breds und süssen Weins / thun einige Rocken-gerieben Brod zu den Rebhünern in die Brüh/ würtzens/ wie erwehnt; wann sie ein wenig gesotten/ so trucken sie Citronen-Safft darein / zuckerns / werffen auf die letzt ein Stuck Butter darein / und streuen/ beym Anrichten/ geschnittene Citronen-Schelffen darüber.

Brandenburgische Sos von Rebhünern.

Man brate Rebhüner / wann sie vorhero gerupfft/ ausgenommen und sauber ausgewaschen / mit Saltz und Pfeffer gewürtzt/ schön saftig ab / dann leas in eine Schüssel/ schneide in die Brust und hintern Vierteln / wo es Fleisch hat/ unterschiedene Schnitte/ mische Eyern-gerieben Brod / weissen gröblicht-zerstossenen Pfeffer und Butter untereinander / streiche solches in die gethane Schnitte / wie auch etwas davon inwendig hinein / giesse etwas frisches Wasser in die Schüssel / saltz und laß die Rebhüner darinnen aufkochen/ wohl bedeckt/ aufsieden/ dann trags zu Tisch.

Schnepffen zu dämpffen.

Rupffet den Schnepffen/ ziehet den Kopff ab/ nehmet das Eingeweid heraus / spicket den Schnepffen mit Speck / würtzt ihn mit Muscatenblüh/ Cardamomen / Negelein und Pfeffer / und lasset solchen eine Viertel Stundlang in Wein dämpffen ; Indessen hacket das ausgeschärffte Eingeweid/ biß auf den Magen/ röstet Rocken-gerieben Brod in Schmaltz/ thut das Gehackte dazu / und röstet es etwas mit / rührts mit der Schnepffenbrüh an / giest ein wenig Rosen- oder Weichsel-Eßig daran / würtzts mit Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Negelein und ein wenig Zucker / truckt Citronen-Safft darein / giessets wieder an den Schnepffen / und last solches noch ein Viertel Stund zusammen dämpffen / dann richts miteinander in eine Schüssel / und bezierts mit Citronen-Plätzlein und dergleichen klein-geschnittenen Schelffen.

Wilde und zahme Aenten zu dämpffen.

Hauet den gerupfften / wilden Aenten Kopff und Flügel ab / die Füß aber stecket auswendig hinauf nehmet das Eingeweid / heraus / waschets mit Wein-Eßig oder Wein aus/ und beitzets drey oder 4. Täg in Wein-Eßig/ hernach spickets zierlich mit Speck/ und darzwischen mit Zimmet/ und Negelein/ würtzets mit Saltz / Negelein und Pfeffer / giest in einen stollichten Hafen Wein / ein wenig Eßig und Wasser daran / lassets sieden / und wann sie bald weich / thuet in Schmaltz wohl braun-geröstes Meel / Muscatenblüh/ Cardamomen/ Negelein/ Zucker/ Plätzlein-weis/ und würfflicht geschnittene Limonien darzu / truckt Citronen-Safft darein/ lasts noch ein wenig dämpffen / und wanns angericht / bestreuets mit klein-länglicht-geschnittenen Citronen-Schelffen. Man kan die zubereiteten wilden Aenten / auch zuvor halb abbraten / dann in vier Theil zerschneiden/ und eben also zurichten/ wie die Tauben / dessentwegen bey den Tauben nachzusehen beliebe.

Zahme Aenten rupffet man gleichfalls/ hauet Kopff/ Flügel und Füß ab / nimmt sie aus / wäschets sauber mit frischem Wascher aus/ saltzts und füllets voll Per-

tersillien / siedets im Wasser weich / dann nehmet den Petersill wiederum aus der Aenten / zerhacket ihn klein / thuet Wein / Gewürtz / und Butter darzu / giesset diese Brühe über die Aenten / und tragts auf.

Oder lege eine zubereitete Aenten in einen stollichten Hafen / nebst Wein / Wein-Eßig / ein wenig Wasser / Saltz / guten Gewürtz / etlichen Lorbeer-Blättlein / und Citronen-Plätzen / lassets zusammen sieden / werfft zu letzt ein Stuck Butter hinein. Oder bratet eine zugerichte Aenten halb ab / hernach spicket sie mit geschnittenen Citronen-Schelffen / giesset in einen stollichten Hafen Wein daran / werffet Zucker / Zimmet / Muscatenblüh / Negelein / kleine gehackte Mandeln / Weinbeer / ausgekörnte Rosinen hinzu / lassets aufsieden miteinander / tragts folgends zu Tisch.

Gesottene Kramets-Vögel / oder Troscheln.

Brate die Vögel / wie sonsten gebräuchlich / jedoch nur halb ab / hernach lege sie in einen stollichten Hafen / gieß Wein und Fleischbrüh daran / thue Rocken-gerieben Brod / 4 oder 5. Lorbeer-Blättlein / etliche zerstossene Wachholder-Beer / Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein / Ingber hinzu / laß sieden / und wann mans anrichten will / drucke Citronen-Safft darein / und streue dergleichen kleine-geschnittene Schelffen darüber. Man pfleget auch diese Vögel auszunehmen / und das Eingeweid zuzurichten / wie dasjenige von Schnepffen / die Vögel auf selbige Art darinnen zu dämpffen / und zu Tisch zubringen.

Lerchen in einer Brüh kalt zu verspeisen.

Nachdeme die Lerchen auf bekannte Weiß gebraten / aber nicht mit Brod bestreuet / lege solche in einen Tiegel / inzwischen lasse gebähte Semmel-Schnitten im Wein / und ein wenig Wasser sieden / wanns weich / treibs durch einen Seiher / laß nach Bedürffen / nebst noch mehr Wein / Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Ingber / etliche Lorbeer-Blätter / Rosmarin-Sträußlein / Schalotten wol sieden / schneide aus einer gantzen Citronen / samt der Schelffen / 4. oder 6. Theil / wirff solche zu letzt in den Sud / dann giesse diese Brüh / samt den Citronen über die Vögel / laß zusammen erkuhlen / hernach verspeise sie kalt; Mit geschnittenen Citronen-Schelffen bestreuet / gib jedem Vogel ein Rosmarin-Sträußlein in das Schnäbelein.

Gedämpffte Vögel.

Röste gerupffte / sauber gewaschene / und gesaltzene Vögel / ein wenig im frischen Schmaltz / dann legs in einen stollichten Hafen / zwinge ein gebähtes Rocken-im Wein gesottenes Brod durch einen Seiher / gieß es an die Vögel / nebst Zucker / Weinbeer / oder Corinthen / und Trisanet / laß es zusamen dämpffen / drucke Citronenmarck darein / und beziehrs bey dem Anrichten mit dergleichen Plätzen / und klein-geschnittenen Schelffen; Oder / wann es die Zeit / lasse geröste Vögel im Wein Zucker / und Trisanet ein wenig sieden / alsdann wirff frische Beer von Wein-Trauben hinzu / laß ferner dämpffen / jedoch nicht lang / damit die Beer nicht zu weich werden / und streue beym Anrichten nochmahlen Trisanet darauf.

Oder lege gerupfft / gewaschen / und eingesaltzene Vögel in einen Tiegel / oder stollichten Hafen / schütte Wein / Wein-Eßig / und ein wenig Wasser daran / würtz mit Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer und Zucker / auch nach Belieben Negelein / laß gehäh bedeckt wol einsieden / wirff zu letzt ein Stücklein Butter darein / und beziers / wanns angericht / mit Citronen.

Oder röste zubereitete Vögel mit etwas klein-geschnittenen Zwiebeln im Schmaltz / dann giesse das Schmaltz davon / hingegen Wein / und ein wenig Fleischbrüh / oder Wasser daran / streue Muscatenblüh / Cardamomen / Saffran / Ingber und Pfeffer hinein / laß sieden / und richts an. Einige rösten mit den Vögeln Weinbeer / und klein-geschnittene Aepffel im Schmaltz / thuens hernach in einen stollichen Hafen / samt Zucker / Zimmet / Cardamomen / und Wein / lassens zusammen sieden / und tragens dann auf.

Oder brate Fincken oder Vögler / wie gebräuchlich / nimm / wann sie bald fertig zwey oder drey vom Spieß / stoß solche in einem Mörßner klein / zwings mit einer siedenden Fleischbrüh durch ein Tuch / thuts in ein Häfelein / nebst ein wenig gestossenem Rocken Brod / Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein / Ingber / und Wein / laß sieden / druck auf die letzt Citronen-Safft / und wurff dergleichen geschnittene Schelffen darein / gieß diese Brüh in eine Schüssel / lege die übrige gar abgebratene Vögel darein / und bestreue es mit Citronen-Schelffen.

Haasen zu dämpffen.

Peitzet einen / auf / bey den gebratenen Hasen / allbereit gelehrten Art / zugerichteten Haasen / etliche Täge im schlechten Wein / oder Wein-Eßig / dann spicket ihn mit Speck zierlich / würtzt solchen mit Saltz / Negelein / und Pfeffer / lasset solchen gantz / oder zertheilet ihn in Stücke / und lasset ihn im Wein-Eßig und Wasser ein wenig sieden / indessen siedet die vordern Viertlein vom Haasen in halb Wein-Eßig und halb Wasser / löset das Fleisch von den Beinen / und hacket es klein / röstet Rocken-gerieben Brod im Schmaltz / und röstet zu letzt das gehackte Fleisch ein wenig mit / thuets zu dem Haasen in Hafen / samt Muscatenbluh / Cardamömlein / Negelein / Pfeffer und Zucker / druckt Citronen-Safft darein / und lassets zusammen wol bedecket sieden / schneidet die gelbe Schelffen von einer Citronen klein länglicht / übersiedet sie im Wasser / werfft nebst ein Stuck Butter / damit noch einen Sud aufzuthuen / etwas davon zu dem Hasen / die übrigen streuet / und leget Citronen-Plätzlein darauf. Sollte das gehackte Fleisch nicht gähig seyn / kan solches davon bleiben. Ubrigens aber der Haaß in allen / auf obgedachte Weis / verfertiget werden.

Oder brate einen allerdings zubereiteten Haasen halb ab / schneide Stücke daraus / lege ihn in einen Hafen / thue Wein / ein wenig Wasser / und Wein-Eßig / den Haasen-Schweiß / gerieben Rümpffel-Käß oder Pfefferkuchen daran / rühre es glat ab / daß es nicht zusammen laufft / streue Negelein / Pfeffer / und Ingber darein / röste klein-gehackte Zwiebeln / und klein-würfflicht-geschnittenen Speck / schön braun zusammen / giesse das Schmaltz herunter / das übrige thue zu dem

Haasen/ lasse ihn ferners dämpffen/ dann richte ihn an.

Vorhäß / oder die vordern Viertel vom Haasen zu sieden.

Waschet die vorderen Vierteln vom Haasen mit schlechtem Wein- oder Eßig sauber/ saltzts/ und lassets im Wein-Eßig und Wasser sieden/ inzwischen röstet Aepffel und Zwiebeln / beedes klein gehackt / im Schmaltz/ thuets/ nebst geriebenen Lebkuchen / Negelein und Zucker zu dem Vorhäß in die Brüh / lassets ferners sieden / und streuet/ wanns angericht / klein-geschnittene Citronen - Schelffen darauf. Wer will / kan das Vorhäß etliche Täge im Eßig peitzen / dann saltzen / pfeffern / und im Eßig und Wasser sieden/ folgends in die Brüh/ Rocken- und gerieben-Brod / und Pfeffer-Kuchen / nebst Negelein/ thun / damit noch ein mahl aufsieden lassen / und bey dem Anrichten ein Stuck Butter hinein werffen.

Oder lasset das Vorhäß nur zwey oder drey Stunden im Eßig liegen / seyhet solchen durch ein Tuch/ giest ihn wiederum an das Vorhäß / saltzets / und lassets ein wenig sieden / dann thuet darzu ein in Schmaltz geröstes Waitzen-Meel / Negelein/ Pfeffer / Ingber Zimmet und Zucker/ lasts ferners sieden / und tragts dann zu Tisch.

Schweinen - Hirschen- und Reh-Wildbret zu sieden.

Lasset ein zuvor/ etlich Täge in Eßig gepeitztes Wildbret im Wein / ein wenig Wasser/ und frischem Eßig / mit Saltz weich sieden / hernach legets in einen stollichten Hafen / thut Rocken - gerieben - und im Schmaltz geröstes Brod / Muscatenblüh / Negelein Pfeffer / Ingber / Weinbeer / Stucken-Nüßlein/ nach Belieben Zucker/ darzu giest Wein / und etwas von der Wildbret-Brüh daran / und wanns zusammen aufgesotten / richts an.

Oder siedet Rocken-gebäht Brod / samt einem Citronen-Marck im Wein/ und Fleischbrüh weich/ treibets durch einen Seyher / giesset ferner Wein/ etwas Rosen- oder Weichsel Eßig daran / würtzts mit Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein und Zucker / lasset das zuvor abgesottene Wildbret in dieser Brüh nochmahlen aufsieden/ werfft zu letzt Citronen-Plätzlein hinein/ und streuet / wanns in der Schüssel liegt/ dergleichen klein-geschnittene Schelffen darüber.

Oder lasse ein auf besagte Weis abgesottenes Wildbret nachgehends in einem stollichten Hafen/ nebst Rocken-gerieben Brod/ und Lebkuchen/ einen würfflicht-geschnittenen Barstörffer - Apffel / Weinbeer/ ausgekörnte Rosinen / klein - länglicht geschnittene Mandeln / Muscatenblüh / Cardamomen Ingber/ ein wenig Zucker / Wein/ und von der Brüh/ worinnen das Wildbret gesotten/ ferners aufsieden / drucke auf die letzt Citronen-Safft hinein / und bestreue es mit solchen klein-geschnittenen Schelffen.

Oder röste einen geriebenen Lebkuchen gantz trocken im Schmaltz / schütte Malvasier / und ein wenig gemeinen Wein daran/ thue Rosinen/ Weinbeer / geschnittene Mandeln / Cardamomen / Ingber / Pfeffer/ und Negelein darzu; Und nachdeme das Wildbret im Wein / Wasser und Eßig mit Saltz gesotten / lasse es in dieser Brühe noch eine Weil sieden / folgends richts an. Oder treibet ein in Fleischbrüh und Wein/ weich gesotten / gebäht Rocken-Brod / durch einen Seyher / thut Wein / gut Gewürtz / im Zucker eingemachten klein-geschnittenen Citronat / Citronen / und Pomerantzen-Schelffen/ auch nach Belieben Zucker / oder Trisenet daran / lassets dücklicht einsieden / richtets über vorhero gesottenes Wildbret / bezeits mit zuvor etlichen Stunden im Zucker gelegnen Citronen-Plätzlein / und Schelffen. Anstatt des Brods nehmen einige zu dieser Brüh geschnittene Mandeln / und ausgekörnte Rosinen/ und vom gereinten/ rothen/ süssen Wein. Oder bähet ein obere Rinden von Rocken-Brod/ siedets mit einem guten Theil in Eßig und Zucker eingemachten Weichseln / in etwas Brüh/ darinnen das Wildbret gesotten/ treibts durch/ würtzts mit Zucker / Zimmet / Negelein/ Pfeffer / gest Wein daran/ laßet das allbereit gesottene Wildbret darinnen einen Sud thun / dann richts an.

Oder nimm von einem Schwein etwas Blut/ gieß ein klein wenig Eßig darein / laß durch einen Seyher lauffen / thue solches/ wie auch klein gehackte / in Butter geröste Zwiebeln/ ein wenig Rocken-geriben Brod/ Negelein / Cardamomen / Pfeffer/ Ingber / Zimmet und Zucker / zu dem/ wie zuvor abgesottener Wildbret giesse Wein darzu / und laß solches ein Wen darinnen sieden / dann trags samt der Brüh auf wem aber die Zwiebeln nicht angenehm / kan solche davon lassen/ auch an statt des Brods ein in Schmaltz geröstes Meel nehmen; Man pfleget auch das Wildbret offtermahlen frisch und ungepeitzt in Wein/ Wasser/ und Wein-Eßig / oder auch nur in lauter Wasser und Saltz abzusieden / wie ein Rindfleisch / alsdann eine von beschriebenen Brüben darüber zumachen.

Oder siede ein Wildbret im Wasser mit Saltz weich alsdann legs in einen stollichten Hafen / siede eine gebähte Schnitten Rocken-Brod in Fleischbrüh / treibs durch einen Seyher/ streue Negelein / Pfeffer / und Ingber darein / thue es zu dem Wildbret hinzu / auch etwas Wildbret-Brüh darzu/ laß noch einen Sud darinnen thun/ richts in die Schüssel / und bestreus dick mit geriebnem Kreen/ oder Meer-Rettig / so nach Belieben mit gestossenen Mandeln vermischt werden kan.

Oder lasse Malvasier/ Rosen Eßig / und ein wenig Fleischbrüh miteinander sieden / würff darein geriben Lebkuchen/ Cardamomen/ Trisenet/ Zucker/ Ingber Pfeffer / machs nicht gar süß / dann das Sauere und Gewürtz muß vorschlagen / und wanns zusammen aufgesotten/ so giesse diese Brüh über das zuvor abgesottene Wildbret. Wer will / kan auch klein-gehackte Mandeln / darunter mischen.

Oder röstet Rocken - gerieben Brod wohlbraun / im Schmaltz / giesset Wein / ein wenig Eßig / und Fleischbrüh daran / wie auch Negelein / Zimmet / Ingber / Pfeffer/ Zucker / oder an dessen statt Honig/ auch nach Belieben etwas Kirschen-Saltzen / lassets zusammen aufsieden / und richts folgends über das zuvor abgesottene Wildbret.

Die Rehzenner/ und Schlegel werden ebenmässig/ wie anders Wildbret auf beschriebene Art zugerichtet/ nur/ daß solche/ wann sie gehäutet und gepeitzt / ge-

meiniglich mit Speck gespicket werden. Wiewohlen auch einige das Hirschen-Wildbret ebenfalls zu spicken pflegen.

Schweinen Wildbret lang und gut aufzubehalten.

Wañ das Wildbret drey oder vier Stunden in dem Wasser gelegen / waschets sauber aus / legts in einen Hafen / oder / wann es viel / in einen Kessel / nebst ein / oder zwey in Stücken zerschnittenen Zwiebeln / groblicht-gestossenem Pfeffer / Cardamomen / Zimmet / Muscatenblumen / Saltz / ein wenig Wachholder-Beer / etliche Rosmarin-Sträußlein / und Lorbeer-Blättlein / Wechselweis geschlicht / giesset Wein / Wein-Essig / und Wasser / jedes den dritten Theil daran / lassets zusammen sieden / hernach leget das Wildbret auf ein sauber Tuch / damit es abtrockne / und verkuhle / folgends schlichtets in einen Hafen / und wann die Brüh auch ein wenig erkuhlet / schüttet sie / sammt dem Gewürtz / und andern darüber / verbindet den Hafen wol mit einem Tuch / bedeckets mit einer Stürtzen / und verwahrets in einem kühlen Keller zum Verbrauch. Sollte die Brüh / darinnen das Wildbret gesotten / nicht so viel Fett haben / daß der Hafen oben gantz darmit bedeckt / kan man ein frisch Schmaltz lassen heiß / und wiederum kalt werden / und solches darauf giessen / damit das Wildbret und die Brüh völlig bedeckt / daß kein Lufft darzu kommen kan / solcher Gestalten bleibet es ein halb Jahr / und noch länger gut. Solte es sich aber fügen / absonderlich in grosser Hitz / daß das Fleisch riechend würde / so siedet Kälber-Füß eben auf diese Weis / wie das Wildbret / und diesset die Brüh davon über das riechende Wildbret / welches aber zuvor aus frischem Wasser etlich mahl sauber muß heraus gewaschen werden / und bedeckts mit frischem Schmaltz auf erst beschriebene Art.

Hirschen-Wildpret lange zu erhalten.

Reibe das Wildpret wohl mit Saltz und halb gestossenen Wachholderbeern / schlichte es in ein höltzern Eichen wohl verpichtes Fäßlein / schlags zu / daß keine Lufft darzu kan / wältze das Fäßlein offtmalen hin- und wieder / so bleibet es lang gut; Wann man davon brauchen will / muß mans vorhero eine Weile wässern lassen / hernach wirds in halb Wein-Essig und halb Wasser / oder Wasser allein / wie es gefällig / gesotten / und eine beliebige Brüh darüber gemacht.

Oder reibet das Wildpret mit Saltz / gestossenen Wachholderbeern und Coriander / und schlichtet es fest aufeinander / streuet auch zwischen jede Lage von oben bemeldten.

Wilden Schweins-Kopff zuzurichten.

Schneidet einem zuvor etliche Stunden / oder auch wohl über Nacht im Wasser gelegenen sauber ausgewaschenen und gewürtzten Schweins-Kopff / unten und oben am Ryssel / auch hinten am Genick einen Creutzschnitt hinein / stecket zwey Händ voll Saltz ins Maul / stopffets wohl hinunter / und reibet die Schnitte ebenmässig ziemlich mit Saltz / leget ihn in einen Hafen oder Kessel / giesset halb Wein / halb Wein-Essig und ein wenig Wasser daran / werfft noch ein gut Theil Saltz / gantze Pfeffer-Körner / Muscatenblumen / Wachholderbeer / dürr- oder frische Citronen- und Pomerantzen-Schalen / Lorbeerblätter / Rosmarin- und Salbey-Sträußlein darzu / decket ihn fleißig zu / daß er nicht ausriche / lasset solchen 5. biß 6. Stunden sieden / nachdeme er starck ist / drehet den Kopff bißweilen herum / damit er sich nicht anlege; Wann er nun weich / nehmet ihn vom Feuer und lasset ihn in der Brüh mit allen / worinnen er gesotten / erkühlen / dann seyhet sie ab / leget den Kopff in eine Schüssel / gebt ihm eine gantze Citronen oder Pomerantzen ins Maul / bezieret ihn mit Citronen-Schelffen / Blumwerck / und von dergleichen gebundenen Kräntzen.

Einige giessen / wann die Brüh am Kopff etwas eingesotten / rothen Wein daran / davon das Fleisch am Kopff schön roth werden soll. Man kan auch / nach Belieben / gröblicht geschnittenen Zimmet / und Negelein mit sieden lassen / und den Kopff / nachdem er kalt und in der Schüssel liegt / über und über mit gantzen Negelein und länglicht geschnittenen Zimmet / tieff in das Fleisch hinein / wie auch abgezogene länglicht geschnittenen Mandeln / bestecken / übrigens mit Citronen und Blumwerck / oder wie es sonst beliebig / auszieren.

Schweins- wie auch Hirsch-Füße / Maul und Ohren zuzurichten.

Wann die Füße sauber geputzt und gewaschen / siede sie in Saltz-Wasser und Essig / oder in Wasser mit Saltz alleine / weich / nimms aus der Brüh damits ertrocknen / dann begieß mit zerlassener Butter / bestreus mit untereinander gemischt-gehacktem Petersillien-Kraut / geribenem weissen Brod / Muscatenblüh / Ingber und Saltz / bräune sie auf einem Rost über Kohlen schön ab / trags also trocken auf.

Oder nimm Butter und ein wenig Meel / laß über dem Feuer bräunlicht werden / thue etliche kleine Zwiebeln / Saltz / Ingber / Wein und etwas Wein-Essig daran; wanns einen Wall aufgethan / rühre Senfft oder Morast hinein / laß aber nicht mehr sieden / sondern richts alsobald zu den Füssen in die Schüssel.

Man kan auch nach Belieben / geputzte Schweins-Ohren weich sieden / solche klein schneiden / wie ein Kraut / in erstbeschriebener Brüh einen Wall thun lassen / dann samt der Brüh in die Schüssel richten / und die abgebrennten Füße neben herum legen. Weme der Senfft nicht angenehm / kan solchen davon lassen. Oder es kan eine kleingeschnittene Zwiebel / samt dem Meel geröstet / Fleischbrüh / Wein-Essig / gut Gewürtz / etliche Lorbeerblätter und klein geschnittene Citronen-Schelffen zusammen aufgesotten werden; Hirsch-Füsse / Maul und Ohren werden allerdings auf erstbeschriebene Art zugerichtet.

Rind- oder Ochsen-Fleisch in Brühen zu kochen.

Lasse ein sauber gewaschenes Rindfleisch / etwann

einen Riemen oder Schalenes-Stuck in halb Wein-Eßig und halb Wasser/ mit Saltz/ Pfeffer / Ingber/ Muscatenblüh/ und Zimmet in einen stollichten Hafen dämpffen biß es weich; Indessen brühe gedörrte Champions 2. mal mit siedendem Wasser an/ trucks wieder wohl aus/ dann hacks klein / thus / nebst ein wenig Semmel-Meel/ Zucker/ klein-würfflicht geschnittenen Citronen-Schelffen und Butter zu dem Rindfleisch in die Brüh/ laß es miteinander auffsieden und richts an.

Oder siede ein Rindfleisch in Wasser und Saltz/ wie gebräuchlich/ dann legs in einen stollichten Hafen/ röste gehackte Zwiebeln / geriebenen Lebkuchen und Rocken-Brod gantz trocken im Schmaltz / thue solches / nebst Fleischbrüh/ etwas Wein Eßig/ Negelein/ Pfeffer/ ein wenig Hollerlattwergen/ Honig und kleingeschnittenen Citronen-Schelffen an das Fleisch/ laß es zusammen sieden/ daß die Brüh dicklicht wird/ dann richts an.

Oder nimm von einem Rind oder Ochsen / eine sogenandte Schalen-Spitzen / welche schön fett/ klopffe solche ungewaschen zwischen einem saubern Tuch/ mit einem höltzern Schlegel / biß es gantz weich/ durchziehs mit Speck / saltz und pfeffers / röstes in einem stollichten Hafen im Schmaltz schön gelblicht; Hernach bestecks mit gantzen Negelein und Salben / gieß halb Wein-Eßig und halb Wasser daran / laß es wohl bedeckt zusammen dämpffen biß es weich / und trags zu Tisch.

Oder klopffe einen Riemen oder Schalen-Stuck biß es weich / saltz und legs in einen stollichten Hafen/ sied Rocken-gebähtes Brod und ein wenig gestossene Wachholderbeer in Wein-Eßig und Wasser weich/ treibs durch einen Seyher / thue es an das Fleisch/ samt etwas geriebenen dicken Lebkuchen/ etlich Lorbeerblättlein/ Zucker und Zimmet/ giesse mehr Wein Eßig und Wasser dazu/ vermache die Stützen auf dem Hafen mit Leimen oder einem Brod-Teig / daß kein Dampff heraus gehen kan/ laß über Kohlen 3. Stunden solcher gestalt kochen; Wann mans anricht/ nimm die Lorbeerblätter davon.

Oder nimm einen schönen dicken Riemen / wasche solchen nicht / sondern brühe ihn 3. mal mit siedendem Wasser an/ hernach lege ihn in einen stollichten Hafen/ gieß halb Wein und halb Fleischbrüh daran / so viel/ daß es über den Riemen gehe / laß solchen 4. biß 5. Stunden/ nachdem der Riemen dick/ wohl bedeckt sieden; Währender Zeit darff man nicht daran giessen. Inzwischen siede Rocken-gebäht Brod in Fleischbrüh weich/ treibs durch/ und wann das Fleisch weich/ schütte die Brüh und alles Fette herab, hingegen das durchtriebene Brod / nebst Wein / und 2. oder 3. Löffel voll Birn-Safft daran/ würtz es mit Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber und Pfeffer / laß zusammen auffsieden / truck beym Anrichten/ Citronen-Safft darein und streue dergleichen geschnittene Schelffen darauf.

Oder bestreichet ein zuvor in Wasser und Saltz weich-gesottenes schönes gantzes Stuck / oder zu dünnen Stücklein geschnittenes Rindfleisch mit Butter/ lassets auf einem Rost auf beeden Seiten bräunlicht werden/ dann röstet klein gehackte Zwiebeln in Schmaltz/ thut Wein Eßig / Fleischbrüh / Negelein und Pfeffer daran/ lasts sieden und richts über das Fleisch.

Oder lege das abgebräunte Fleisch/ nebst ausgekörnte Rosinen/ Weinbeer / Pfeffer und Zucker in einen stollichten Hafen/ gieß Wein dazu/ lasse es zusammen sieden/ daß die Brüh etwas dicklicht wird/ folgends richts an.

Item/ nimm von den vördern Ricken/ daß 3. oder 4. beysammen synd/ klopffe sie recht/ saltz und würtz sie/ legs auf einen Rost/ schmirs mit Butter und bestreus mit Rocken-geriebenem Brod / wende es etlich mal um/ daß allenthalben schön braun wird: bestreus aber jedesmal wieder mit Brod / dann legs in einen stollichten Hafen/ gieß Wein-Eßig und Wasser daran/ laß wohlbedeckt sieden/ biß weich/ folgends richts samt der Brüh an.

Oder schneidet einen frischen dicken Riemen überzwerch zu dünnen Plätzen/ klopffet solchen wol/ saltzt/ pfefferts und röstes samt einer geschälten Zwiebel in Butter/ nehmet die Zwiebel wieder heraus/ thut halb Wein und halb Wasser/ etliche Lorbeerblättlein/ Rosmarin- & träußlein / Peterssilien-Wurtzeln und Muscatennuß darzu/ lassets zusammen sieden/ und wann das Fleisch weich/ richts mit der Brüh in die Schüssel/ und tragts auf.

Oder hänget einen vorhero 3. Tag in Saltz gelegenen Riemen 3 Täg im Rauch/ und lasset ihn etwas schwetzen/ alsdann waschet ihn sauber und siedet solchen im Wasser weich/ unterdessen röstet kleingehackte Zwiebeln im Schmaltz / nebst ein wenig Mehl schön licht/ gieset Fleischbrüh daran / streuet Muscatennuß/ Cardamomen/ Ingber und Pfeffer darein/ lasset das Fleisch ferners darinnen sieden / werffet zuletzt gehacktes Peterssilien Kraut und ein Stuck Butter hinein und richts an.

Boeuf à la mode, oder Rind-Fleisch auf neue Manier.

Klopffe einen dicken Riemen / oder Stuck aus der Lend / mit einem höltzernen Schlegel wohl / durchziehe es mit ziemlich dicken Speck durchaus / bestreus mit Saltz/ Muscatenblüh/ Negelein und Pfeffer über und über/ thue in einen Tiegel/ oder stollichten Hafen dünn breit geschnittenen Speck auf den Boden / nebst etlichen Lorbeerblätlein/ ein wenig Thimian oder Rosmarin/ eine in Scheiben geschnittene Citronen/ dergleichen kleingeschnittene Schelffen/ darauf das Fleisch / gieß ein klein wenig Wein daran / bedecks oben wieder mit Speck/ vermache den Deckel oder Stürtze mit Teig und laß über Kohlen 4. biß 5. Stunden dämpffen; wanns fertig/ thue das Fett oben herab/ laß erkühlen. hernach schneide dünne Stücke über quer daraus / und trags sie mit gehacktem Peterssilien-Kraut/ Eßig-Capern und auf bekandte Art zugerichten Sardellen bezieret / also warm oder kalt zu Tisch. Man kan auch nach Belieben/ ein wenig Chalotten/ und wann die andern Kräuter nicht angenehm/ nur allein die Lorbeerblätter mit dämpffen lassen.

Auf andere Art. Nachdeme das Fleisch wie erst bemeldt/ wohl gekocht/ mit Speck durchgezogen und eingewürtzt / bestreue es über und über mit Waitzen-

Meel / laß in einem stollichten Hafen Schmaltz heiß/ und das Fleisch darinnen allenthalben schön braun= licht werden; hernach thue ein Glaß voll Wein/ noch so viel Wasser/ ein wenig Wein-Eßig / etwas gantze Pfeffer-Körner / in Stücklein geschnittene Ingberzeheen / 2. gantze Zwiebeln/ welche dick mit gantzen Negelein besteckt / etliche gantze Lorbeer-Blattlein und ein wenig Citronen-Schelffen darzu hinein / vermache die Stürtzen auf dem Hafen mit Taig / laß 3. biß 4. Stund sieden; Wann es nun fertig/ so wirfft ein wenig in Schmaltz geröstes Brod darein / richte das Fleisch in eine Schüssel / treibe die Brüh/ worinnen es gesotten/ durch den Seyher/ gieß sie über das Fleisch und streus klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

Oder nimm ein lang und dünngeschnittenes Stuck Fleisch/ klopffe es wohl / bestreus auf beeden Seiten mit Salpeter und Saltz/ laß es 2. Täge liegen/ dann waschs aus frischem Wasser / streue Lorbeerblätter/ Zwiebeln/ Citronen-Schelffen/ Thimian/ Petersillien-Kraut/ alles klein geschnitten/ wie auch gestossene Muscatenblüh/ Cardamomen/ Negelein und Pfeffer darauf/ wickle oder rolle es übereinander / binds mit einem Faden/ lasse es in rothem Wein / etwas Wein-Eßig/ und gantzem Gewürtz/ wie vor beschriebenes/ mit wohlvermachter Stürtzen / 4. biß 5. Stundlang dämpffen/ hernach/ wanns erkühlet/ schneidts Plätzweiß und giebs kalt/ wie ermeldt. Einige beschwehrens vorhero/ wann sies aus dem Hafen thun / zwischen zweyen Bretern / und schneidens folgends.

Oder streue auf dergleichen dünn/ lang-geschnittenes und geklopfftes Fleisch / kleingeschnittenes Rind- oder Ochsen-Marck / Muscatenblüh / Cardamomen/ Ingber und Pfeffer / wickele es zusammen/ daß es wie eine Wurst wird/ binds mit Faden; Wann derer/ so viel man will/ gemacht/ so laß in Wein/ nebst Muscatenblüh / Cardamomen/ Ingber/ ein wenig geriebenem Brod und Citronen-Plätzen weich sieden/ dann nimm den Faden davon / legs in eine Schüssel / gieß die Brüh darüber/ beziers mit den Citronen-Plätzen und dergleichen geschnittenen Schelffen/ trags warm zu Tisch.

Oder hacke ein so genannte Schalen / oder sonst fleischicht Stuck/ sammt Zwiebel und ein Stuck Speck/ oder an statt dessen Ochsen-Marck klein / misch darunter geriben Brod / zerschlichene Butter / 5. oder 6. Eyer / Saltz / Muscatnus/ Ingber und Pfeffer/ bindees vest in ein Tuch / und laß im Wein und Wasser ein paar Stund sieden / dann nimms aus dem Tuch / legs entweder / also gantz und Plätzlein-weis geschnitten in eine Schüssel / bestecks mit Zimmet / mache Kirsch-Mues / oder Latwergen / mit Wein / etwas dünn / zuckers/ gieß über das Fleisch / laß auf Kohlen nochmahlen aufsieden/ man kan es alsdann warm oder kalt nach Gefallen zu Tisch bringen.

Rind- oder Ochsen- wie auch Hirsch- Schwein- Kalb- und Lambs-Zungen/ zu zurichten.

Siedet ein sauber gewaschne Ochsen-Zungen im Wasser und Saltz weich / ziehet die Haut ab/ schneidets halb entzwey / jedoch so / daß sie noch aneinander hangen / röstet solche in einer Pfannen im Butter / oder Schmaltz schön braun/ oder bräunets auf einem Rost/ mit Butter bestrichen ab. Indessen lasset klein-gehackte Limenien und Citronen im Wein sieden/ treibts durch / werfft Cardamomen / Pfeffer/ Zucker / Trisanet / ein wenig Saffran/ kleine Zwiebel darein / thuet etwas Rosen-Eßig / und Bieren- oder Aepffel-Safft darzu/ und wanns zusammen aufgesotten/ leget in eine Schüssel zu unterst abgezogene/ länglicht-geschnittene Mandeln / darauf die geröste Zungen / giesset ein wenig herben Malvasier / mit Trisanet vermischt darüber/ schüttet die andere Brühe darneben hinein / bestreuets mit geschnittenen Citronen-Schelffen/ und den Schüssel-Rand mit Zucker und Trisenet.

Oder leget eine erstgedachte geröste Zungen in eine Schüssel / giesset an etwas Schmaltz / worinnen sie geröst worden / Citronen/ Holler- oder sonst beliebigen Eßig / last es nebst Ingber/ und Pfeffer / oder Trisanet aufsieden / und richts über die Zungen.

Oder schneidet eine im Wasser mit Saltz weich gesottene Zungen/ wovon die Haut gezogen/ zu dünnen Plätzlein / legets in einen stollichten Hafen / und lassets mit ein wenig im Schmaltz geröstem Meel / Wein / Wein-Eßig / Fleischbrüh/ Zucker/ Negelein / Cardamomen / Pfeffer / Ingber/ Weinbeer/ ausgekörnten Rosinen/ und klein-geschnittenen Mändeln nochmahlen aufsieden/ dann tragts sammt der Brüh zu Tisch. Wer will/ kan an statt des Meels sich geriebenen Pfeffer-Kuchens / oder geröstem Semel-Meels bedienen Es können auch die Zungen gantz gelassen/ hernach mit geriebenem Kreen / oder Meer-Rettig / welcher mit gestossenen Mandeln vermischt / über und über bestreuet werden.

Einige legen auch die Plätzlein-weis geschnittene Zungen in eine Schüssel / giessen ein klein wenig Brüh / worinnen sie gesotten / daran / bestreuens mit Ingber und Petersillien-Kraut / und tragens solcher Gestalt auf.

Geräucherte oder gedörrte Zungen / werden über Nacht in das Wasser gelegt/ dann sauber mit warmen Wasser gewaschen / und im Wasser weich gesotten / dann die Haut abgezogen / und von einander geschnitten / hernach abgezogene / klein-gestossene Mandeln / geriebenen Kreen / oder Meer-Rettig/ Muscatenblüh/ Cardamomen / Butter und ein wenig Fleisch-Brüh / untereinander gemischt/ aufgesetten / und darüber gericht. Man kan sie auch kalt ohne Brüh/ entweder halb voneinander/ oder aber Plätzlein-weis geschnitten/ mit Petersillien-Kraut / Eßig und Cappern bestreuen/ und selbe aufsetzen.

Wie die Ochsen-Zungē/ also pfleget man auch Hirsch- Schwein- Kalb- und Lams-Zungen zuzurichten / in eben dergleichen Brüh / oder auch kalt zu dem Salat aufzutragen.

Ubergeblieben Rind- der Ochsen-Fleisch zuzurichten.

Schneidet auf gemeine Art gesottenes übergeblieben Rindfleisch zu dünen Plätzlein/ legets samt etwas Butter / Ingber/ Pfeffer / Fleischbrüh / und Rosen-Eßig

in eine Schüssel / lassets bedeckt über Kohlen aufsieden / übergiests offtermahlen / daß die Brüh dicklicht wird.

Oder röstet das geschnittene Fleisch im Butter / thut Fleischbrüh / Wein / oder Wein-Essig / Citronen-Safft / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / und Pfeffer daran / lassets sieden / bestreuets bey dem Auftragen mit geschnittenen Citronen-Schelffen. Man giesset auch über das dünn-Plätzlein-weis geschnittene Fleisch / Citronen-Rosen- Holler- oder auch nur gemeinen Wein-Essig / streuet klein-würfflicht-geschnittene Zwiebeln / Saltz / und Pfeffer darauf / und verspeiset es kalt.

Kalb-Fleisch zu dämpffen.

Haue von einer frischen Kalbs-Käule die Hechsen ab / lege solche oder ander fleischicht Stuck von einem Kalb / ins Wasser / daß schön wird / hernach thus in einen stollichten Hafen / saltz / gieß ein wenig Wein / Wasser und Wein-Essig daran / druck Citronen-Safft hinein / wirff dergleichen klein-geschnittene Schelffen / Muscatenblüh / Cardamomen / Saffran / Eyeren-gerieben Brod / und Butter darzu / bedecke den Hafen mit einer Stürtze / vermache solche mit Leimen / oder einem Taig / damit kein Dampff heraus gehe / laß über Kohlen kochen / bis fertig / dann lege das Fleisch in eine Schüssel / giesse die Brüh darüber / und beziers mit frisch-geschnittenen Citronen-Plätzlein / und Schelffen. Oder spicket erstgedachtes Fleisch / wann es gewaschen / mit ziemlichem dicken Speck durchaus / saltzets / und leget unten in den Hafen etliche Lorbeer-Blättlein / und Rosmarin-Sträußlein / dann das Fleisch / und oben wieder / wie unten / werfft Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer und Ingber hinein / schüttet halb Wein / und ein Drittel Wasser daran / vermachet den Hafen / wie vorhergehend gesagt / lassets dämpffen / und tragets auf selbige Art zu Tisch.

Oder durchzichet das Fleischichte von einer Keule mit geschnittenem Speck / und etwas wenigs geschnittenen Citronen-Schelffen / besteckets mit länglicht-geschnittenem Zimmet / giesset Wein / ein wenig Wein-Essig / und etwas Kirschmues / oder Katwerg daran / streuet Zucker / Zimmet / Negelein / Cardamomen / ü Muscatenblüh hinein / lasts zusamen sieden / wann nun das Fleisch weich / richtets also mit samt der Brüh an / und bestreuets mit Zucker und Zimmet.

Oder schneidet aus dem gesottenen Fleisch dünne Plätzlein / bräunet solche auf einem Rost / mit Butter bestrichen / schön ab / und richtet folgends die Brüh darüber.

Oder leget ein zuvor im Wasser und Saltz abgesottenes Kalbfleisch in einen Hafen / giesset etwas von der Brüh daran / röstet auf zwey Pfund Fleisch ein viertel Pfund klein-geschnittenen Speck / ein wenig / thut solchen / nebst etwas Thimian / oder Majoran / Muscatenblüh / Pfeffer / Ingber / Semmel-Meel / und ein wenig Wein-Essig zu dem Fleisch in die Brüh / lasts miteinander sieden / dann richts an.

Oder siedet in einem stollichten Hafen / ein mit Saltz / Pfeffer und Ingber bestreuetes Kalb-Fleisch im Wasser / und etwas Wein-Essig / werfft / wanns bald weich / klein würfflicht-geschnittenen Speck / und Zwiebeln / Semmel-Meel / Muscatnuß / Ingber und Pfeffer darzu / und wanns gantz fertig / bräunets oben / vermittelst einer Stürtzen / worauf Kohlen / schön ab / und tragets in einer Schüssel zu Tisch.

Oder spicke ein mager Stuck Kalb-Fleisch mit Speck / sieds im Wasser / Essig und Saltz / darn gieß diese Brüh ab / hingegen thue Wein / Muscatenblüh / Negelein / Pfeffer / Zimmet / Zucker / im Schmaltz bräunlicht geröstes Meel / und zuletzt ausgekörnte Rosinen / und ein Stuck Butter daran / und wann das Fleisch weich / brings zu Tisch.

Oder häutet ein so genanntes Knöttl-Fleisch / oder das Fleischichte von einer Kalbs Keule / schneidets überzwerch zu dünnen Plätzen / klepffet solche mit einem hölzern Hämmerlein / oder mit einem Messer-Rucken auf beeden Seiten / legets in ein Schüssel / wann man will / spickt man alles / oder nur etliche Stücke mit klein geschnittenem Speck / thut frische Butter darzu / wann viel Speck dabey / darff nicht viel Butter darzu / gerieben Eyeren-Brod / Saltz / Muscatenblüh / Cardamomen / einen guten Theil Citronen-Safft / eine geschählte Zwiebel / mit Gewürtz-Negelein besteckt / giesset Wein / und ein wenig Fleischbrüh daran / lassets zusammen auf Kohlen bedeckt sieden / biß das Fleisch weich / alsdann nimmt man die Zwiebeln wiederum heraus / drucket Citronen-Safft / und streuet geschnittene Citronen-Schelffen darauf / und trägts zu Tisch.

Oder leget ein auf erst gedachte Art gekopffte Kalb-Fleisch / nachdeme es gesaltzen / und gewürtzet / Weckweis mit Butter / und ein wenig klein-geschnittenen Rosmarin / in einen Tiegel / oder stollichten Hafen giest ein wenig Wein-Essig daran / lassets über Kohlen sieden / druckt zu letzt Citronen-Safft hinein / und bestreuets mit dergleichen geschnittenen Schelffen. Anstatt Butter / kann man sich eines guten Baum-Oels bedienen.

Oder überstede 2. Pfund Kalb-Fleisch im Wasser / und Saltz / alsdann hacks klein / mische ein wenig Eyergerieben Brod / abgezogne / gehackte Mandeln / Weinbeer / ausgekörnte Rosinen / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber und 6. Eyer darunter / thue das Gehäck darein / und laß darinnen auf beeden Seiten schön liechtbraun bachen / wie einen Eyerplatz / dann gieß das Schmaltz alles davon / hingegen so viel Wein daran / daß darmit aufsieden kan / bedecks wol / daß die Krafft beysammen bleibt / und wanns fertig / richts samt der Brüh an.

Oder hacket Kalbfleisch gantz klein / vermengets mit geriebenem Weiß-Brod / Muscatnuß / Cardomomen / Zucker / Weinbeer / klein-geschnittenen Datteln / ein wenig Rosen-Wasser / und drey oder vier Eyeren / lassets unter stetem Rühren über Kohlen erwarmen / oder zusammen gehen / hernach schneiders auf dünn geschnittene / in Eyerdottern eingedunckte Semmel-Schnitten / bachets aus Schmaltz / und tragets trocken mit Trisanet / oder Zucker und Gewürtz bestreuet / oder mit einer süssen Wein-Brüh / zu Tisch.

Kälberne Nieren-Braten/ à al Marinade.

Spicke einen Nierenbraten mit etwas dick / wolgesaltzen- und gepfefferten Speck/ lege es ein paar Stund/ sammt etlichen Lorbeer-Blättlein/ ein paar Zwiebeln / und Pfeffer/ in guten Wein-Eßig/ dann saltzs / stecks an Spieß/ betreiffe es mit dem Eßig/ worinnen es gelegen / und laß braten / inzwischen übersiede drey paar Kalbs-Brüß im Wasser und Saltz / röste sie alsdann nebst einer Zwiebel/ und gehacktem Peterssillien-Kraut in Butter / legs folgends in einen stollichten Hafen / wirff eine Hand voll geriebene weisse Brod-Rinde / 4. Loth Eßig-Cappern/ ein paar zuvor gewässert-ausgegrätete kleine Sardellen/ darzu / laß in der Brüh aus der Brat-Pfannen vom Braten/ und zusammen eine viertel Stunde sieden; Wann nun der Braten fertig/ leg ihn in die Schüssel und richt das Gesottene darüber; wer will/ löst aus dem Braten/ wann er bald fertig / den Nieren aus/ und schneidet solchen Plätzlein-weis ebenfalls in die Brüh.

Kalb-Lamb- und Geiß- oder Ziegen-Köpffe zuzurichten.

Leget einen aus frischem Wasser sauber gewaschenen Kalbs-Kopff etwann eine Stund lang in ein laulichtes Wasser / dann stecket ihm eine Hand voll Saltz ins Maul/ setzet ihn im siedenden Wasser zu/ wann er nun weich / nehmet das haarichte vom Maul und Ohren hinweg/ stechet das Schwartze aus den Augen/ bestreicht ihn mit Butter/ streuet Saltz und Pfeffer/ und Eyeren-gerieben Brod darauf / und bräunt ihn allenthalben bey dem Rost bey einem hellen Feuer/ oder in einem Ofelein schön ab/ öffnet oben die Hirnschalen ein wenig / werfft etwas Jngber auf das Hirn/ und traget den Kopff schön warm zu Tisch. Will man eine Brüh darüber/ kan dergleichen/ wie bey den Ochsen-Zungen gelehrt/ bereitet werden.

Oder schneidet ein Stück geräucherten Speck klein / lasset ihn in einem Pfännlein zerschleichen/ werfft ein gehacktes Zwiebelein / und ein wenig Meel darein / röstets zusammen / pfefferts / giest etwas Eßig daran/ wann es aufgesotten / gicsts zum Kopff. Lambs- und Geiß- oder Ziegen-Köpfflein mag man eben auf besagte Art zurichten / auch mit- oder ohne Brüh auffetzen.

Einen Kalbs-Kopff kalt zu verspeisen.

Siedet einen sauber- gewaschenen Kalbs-Kopff in Wein/ Wein-Eßig und Wasser / mit Saltz gantzen Muscatenblumen / geschnittenen Jngberzehen / Citronen-Schelffen/ und etwas Salbey / Rosmarin/ oder andern wohlriechend-belicbigen Kräutern/ biß er weich/ lasset ihn in dieser Brüh erkalten ; Man kan solchen auch etliche Täge darinnen erhalten. Wann man den Kopf nun zu Tisch tragen will / stellet denselben aufrecht in die Schüssel/ stecket Rosmarin-Sträußlein in die Augen und Maul/ bezieret die Schüssel mit Blumwerck / und setzet Wein-Eßig mit Citronen-Saft und Jngber vermischt/ zugleich mit auf.

Einen Zwiebel-Braten.

Lasset eine Schöpfs-Keule oder Schlegel auflösen/ waschet solchen sauber und siedet ihn im Wasser und Saltz weich / dann leget ihn in einen stollichten Hafen / indessen siedet geschälte Birn und geschälte kleine Zwiebelein im Wasser oder weissen Bier weich / thut solche samt ihrer Brüh/ nebst geriebnem Rocken-Brod/ und Rimpffelkäß oder Lebkuchen/ Fleischbrüh/ und ein wenig Wein-Eßig zu dem Schlegel in den Hafen/ lassets zusammen ferner sieden / brämet ihn oben mit einer aufgebogen Stürtzen / worauf Kohlen/ schön ab/ und beym anrichten / thut etwas Birn-Safft in die Brüh/ oder auch nach Belieben ein wenig Zucker oder Honig / leget den Schlegel in eine Schüssel / und schüttet die Brüh / sammt Zwiebel und Birn neben herum. Einige rösten Zwiebeln schön braun in Schmaltz und brennens oben darüber / streuen auch vor dem Abbräunen oben Kümmel darauf.

Einen Rosmarin-Schlegel.

Siedet einen aufgelösten Schöpffs-Keul / oder Schlegel im Wasser mit Saltz weich / treibet eine in Fleischbrüh weich gesottene Semmel durch einen Seiher/ thut solche/ nebst mehrer Fleischbrüh / etwas Rosen- oder Wein-Eßig/ Muscaten-Nuß/ Negelein/ Jngber/ Pfeffer / und etlich Rosmarin-Sträußlein in einen stollichten Hafen / leget den Schlegel dazu hinein/ lassets miteinander sieden/ folgends bräunet den Schlegel oben ab/ wie einen Zwiebel-Braten ; aber ehe er gar fertig/ bestecket solchen oben über und über mit kleinen Rosmarin-Sträußlein / dann leget ihn in die Schüssel/ und giest die Brüh neben darein.

Gefüllte Schöpsen-Keule oder Schlegel.

Hacket das Fleisch von einem aufgewöhnliche Art/ gebrattenen Schlegel/ oder aber ein übersottenes Kalbfleisch/ mit Ochsen-Marck klein / mischet Weinbeer/ Muscatenblüh/ Cardamomen / Pfeffer/ etliche Eyer/ und ein gut Theil Kern oder süssen Ram darunter/ schlaget solches in ein Netz/ formirts wie einen Schlegel/ und bratets in einer Dorten-Pfannen im Butter/ unterdessen giesset an ein in Schmaltz geröstes Meel/ Wein und etwas Wasser/ werfft Muscatenblüh/ Cardamomen/ Jngber/ Zucker/ Eßig-Capern und Citronen-Plätz hinein/ und wanns aufgesotten/ schüttet diese Brüh über das Gebratene/ bestreuts mit Citronen-Schelffen.

Schöpsen-Fleisch auf allerhand Art zu sieden.

Nachdeme eine Schöpsen-Keule / oder Schöpsen-Ruck sauber gewaschen/ lasse es im Wasser mit Saltz und einer Hand voll rein gewaschen- und in ein Netz gewickelten Peterssillien-Wurtzeln weich sieden/ ferner lasset etliche Austern in ihrer eigenem Brüh/ sammt Muscatenblüh / Cardamomen/ Pfeffer und ein wenig Wein-Eßig einen Wall aufthun/ setzet eine gut Theil Butter über Kohlen / klopffets stets / biß fast sieden will / thut kleingehackt Peterssillien-Kraut und eine halbe Citronen darein rühren/ leget das Fleisch in eine Schüssel/ richtet die Brüh und Austern darüber/ und

kehret die Schüssel mit Oliven/ Eßig-Capern und Citronen.

Oder siede das Fleisch im Wasser und Saltz / wie gebräuchlich/ wanns bald weich/ legs in einen stollichten Hafen / thue zuvor 2. mal mit siedendem Wasser angebrühte / wieder wohl ausgedruckte klein gehackte Champions, Semmel-Meel / Muscatennuß / Cardamomen / Ingber und Fleischbrüh darzu / laß ferner sieden/ und wirff beym Anrichten / ein Stuck Butter hinein.

Oder häute ein Schöps-Keule/ spicke sie mit langem Speck durchaus/ bestreus mit Meel/ mache ein kleingeschnitten Speck heiß / röste die Keule darinnen schön braun/ dann siede sie im Wasser mit Saltz weich / gieß etwas Brüh herab / und in die übrige thue ein im Schmaltz geröstes Meel/ Muscatenblüh / Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer/ sammt ein wenig Thimian/ laß ferner sieden/ truck zuletzt Citronen-Saft darein und überstreus/ beym Anrichten/ mit derselben geschnittenen Schelffen.

Oder lasset eine wohl gebleute Keule oder Schlegel 14. Täg/ oder noch länger/ in Saltz mit einem Bret und Gewicht / liegen / wendet ihn offtermalen um / dann das Saltz recht durchtringet/ dann wässert ihn / und siedet solchen im Wasser weich / leget ihn in eine Schüssel/ streuet frisch Petersillien-Kraut darüber/ und traget einen Rosen-Eßig/ oder Senfft zugleich mit auf.

Oder siedet geschnittene Zwiebeln in Fleischbrüh oder Wasser weich/ treibts durch einen Seyher/ werfft Muscatennuß/ Ingber/ Pfeffer und Butter darein/ leget einen in Wasser und Saltz gesottenen Schöpsen-Rucken oder ander Schöpsen-Fleisch hinein / lasts in dieser Brüh noch ferner sieden / und beym Anrichten werfft noch ein Stück Butter darzu.

Oder nachdem das Fleisch in Wasser und Saltz gesotten/ wird es mit Butter bestrichen/ auf einem Rost schön hell abgebräunet / dann in eine Schüssel geleget/ Rocken-gerieben Brod trocken im Schmaltz geröst / den halben Theil davon mit Fleischbrüh/ Wein-Eßig Negelein/ Cardamomen und Pfeffer aufgesotten/ unten in die Schüssel gericht / den andern halben Theil brennet man über das Fleisch.

Lamms- Ziegen- oder Geiß-Fleisch.

Schneidet das Fleisch in Stücken / waschet / saltzt und bestreuts mit Ingber und Pfeffer / röstets schön gelblicht im Schmaltz/ gieffet dann in einen stollichten Hafen Wein/ Fleischbrüh/ und ein wenig Wein-Eßig daran / thut etwas in Schmaltz geröstes Meel / oder Semmel-Meel/ welches hievon beliebt/ wie auch Muscatenblüh/ Cardamomen/ Saffran/ Ingber/ Pfeffer / Zucker und würfflichtgeschnittene Limonien hinzu/ lassets zusammen sieden/ die Brüh aber muß etwas dicklicht und säuerlicht seyn/ werfft zu letzt geschnittene Limonien-Plätzlein und ein Stuck Butter darein / und streuet/ wanns angericht/ geschnittene Citronen-Schelffen darauf. Wer will/ kan den Zucker und Limonien davon lassen; hingegen / ehe man anricht / ein wenig Petersillien- oder Körblein-Kraut daran thun. Oder lasse Wein/ etwas Wein-Eßig und Fleischbrüh mit etlich zerklopfften Eyer-Dottern/ Muscatenblüh, Cardamomen/ Saffran / Ingber und Butter/ unter steigē Rühren/ aufsiedē/ und gieß hernach über das in Wasser und Saltz gesottenes Fleisch/ beziers mit Citronen-Plätzen/ and geschnittenen Schelffen. Wer gerne süß isset/ kan Zucker und Zimmet/ oder ein Trisanet in diese Brüh werffen.

Einen kalten / oder übergebliebenen Braten zuzurichten.

Schneidet aus einem kalten Braten breit- und dünne Stücklein/ leget solche/ nebst ein gut Theil Butter/ Senfft oder Meraft/ Fleischbrüh/ Wein und Zucker in eine Schüssel/ lassets zugedeckt über Kohlen aufsieden/ truckt auf die letzt Citronen-Saft darein/ und bestreuts mit dergleichen geschnittenen Schelffen.

Oder siedet etwas zerhackte Eyer-Capern und gebähete Semmel-Schnitte in Fleischbrüh treibts durch/ gießt Wein daran / werfft gantze Capern / Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber und Zucker darein/ lasset den in Stücken geschnittenen Braten darinnen sieden / thut letzlich ein Stuck Butter hinein / und bestreuts/ wanns angerichtet/ mit kleingeschnittenen Citronen-Schelffen.

Oder schneidet den Braten würfflicht/ röst in Schmaltz/ truckt Citronen-Safft darein / würtzts mit Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber und Pfeffer/ gießt Fleischbrüh und etwas Wein Eßig hinzu / lasts zusammen sieden/ bestreuts / beym Anrichten / mit Citronen-Schelffen.

Schweine-Fleisch zu kochen.

Das Schweine Fleisch wird gemeiniglich mit saurem Kraut/ dürren Birn / oder andern Zugemüs gekocht und zu Tisch getragen. Einige sieden das Fleisch in Wasser und Saltz/ und streuen beym Anrichten geriebenen Kren oder Meerrettig darauf. Man kan auch eine/ bey dem Wildpret oder Lammsfleisch beschriebene Brüh darüber machen.

Ein junges Schweinlein / oder Spanfärcklein zu sieden.

Lasset Wein/ Wein-Eßig/ Wasser und Saltz in einem Kessel sieden/ leget das/ auf bekandte Weise zugerichte/ sauber gewaschene Schweinlein/ sammt etlichen Lorbeerblätlein / Rosmarin/ eine gantze Zwiebeln mit Negelein besteckt / gröblich zerschnittenen Muscatenblumen/ Muscatennuß / Ingber und Pfeffer darein/ lassets zusammen sieden / biß das Schweinlein weich/ dann hebts aus der Brüh / schneidet eine Citronen/ sammt ihrer Schalen in die Brüh / lassets einen Sud austhun/ richtets hernach über das Schweinlein vers spensets warm oder kalt. Setzt einen Senfft oder Meraft mit auf dem Tisch. Es lässet sich auch das Schweinlein in dieser Brüh / 8. und mehr Täge aufheben.

Übergebliebenes von einem Schweinen-Braten zu zurichten.

Lege das übergebliebene von einem Schweins-Braten auf einem Rost/ streue Ingber und Pfeffer darauf/

bestreus

bestreuts mit Butter/ und brats schön safftig; unterdessen lasset Butter/ Senfft oder Morast / Wein / ein wenig Eßig und Zucker miteinander aufsieden / und richts über den Abgebräunten in die Schüssel.

CAPUT VI.

Allerhand Gebratens.

Auerhanen und Auerhennen zu braten.

KUpffet den Auerhan biß an dem Kopf / lasset auch ein wenig Federn an den Füssen / nehmet das Eingeweid heraus/ waschet ihn mit Wein und Wein Eßig sauber aus/ würtzt solchen mit Muscatenblüh/ Negelein und Pfeffer / baiset ihn in Wein-Eßig; Wann er soll gebraten werden / wird er nochmalen mit Wein oder Eßig ausgewaschen/und mit Saltz / Muscatenblüh/ Pfeffer/ Negelein und Zimmet in- und auswendig gewürtzt / oben in den Hals ein Stuck Butter gethan / die Füsse und Flügel mit hölzernen Zwecken hinauf gespreisselt / wie ein Welscher Han / an Spieß gesteckt / auf solche Art / daß Kopf und Füß mit einem feuchten Tüchlein oder Papier verbunden / daß sie nicht schmaltzig werden oder verbrennen; mit heissem Schmaltz inwendig betriefft/ auswendig aber mit zerschlichener Butter begossen/ oder immerzu bedupfft/ vermittelst eines Pinsels/auch unterwährendem Braten/ stets Citronen-Safft darauf getruckt: Und wann er halb gebraten/mit geschnittenem Zimmet und Negelein zwischen den Speck besteckt/dann völlig bey drey Stunden lang abgebraten/ und entweder mit/oder ohne Brüh/zu Tisch getragen/ und mit Citronen geziert.

Einige betrieffen den Auerhan zu erst mit Wein/ nach einer Stund mit zerschlichener Butter/ und eine Stund vor dem Anrichten/ schneiden sie einen Speck / braten ihn aus / thun den Speck davon / das Ausgebratene lassen sie recht heiß werden/ und begiessen damit den Auerhan. Etliche lassen den Auerhan zuvor/ehe er gebraten wird / in halb Wein und halb Wasser ein wenig sieden/ daß er desto mürber werden soll. Man kan auch/ nach Belieben / die Leber nebst noch ein paar Hüner-Leberlein und etwas Speck klein hacken/ mit Saltz / Negelein/ Muscatenblüh / Ingber und Pfeffer würtzen / solches in den Auerhan füllen/ und ihme übrigens in allem zurichten und braten/wie gedacht.

Die Auerhennen werden allerdings/wie die Hanen/ zubereitet/ nur daß sie nicht so lang gebaitzt werden.

Pfauen zu braten.

Giesset einem Pfau ein halb Seidlein Wein-Eßig in den Halß/ bindet solchen zu / und hänget ihn auf / daß er ersticke/ dann rupffet den Pfau / biß an den Halß und Kopff / leget ihn 4. oder 6. Täge in Wein-Eßig; folgends wird er über Nacht mit Muscatenblüh/ Negelein/ Ingber / Pfeffer und Zimmet inn- und auswendig wohl eingewürtzt und zugedeckt / in Keller gestellt / auch ehe er gebraten/ zwey Stund vorhero eingesaltzen/ dann an Spieß gesteckt / Kopff und Halß / wie gebräuchlich / verbunden / inzwischen lässet man Wein/ Pfeffer/ Ingber / Negelein und Butter mit einander aufsieden und betriefft den Pfau damit/ und läst ihn 6. Stunden lang braten. Wer will/ kan die Pfauen auch spicken und braten wie die Auerhanen.

Welsche Hanen zu braten.

Wann einem Welschen Han / wie gebräuchlich/ der Schlund und Lufft Röhre unter sich entzwey geschnitten/ nimmt man den Kropf heraus; man muß aber kein groß Loch machen / spreisselt die Füße ehe er noch erkaltet mit einem höltzern Zweck oder Spieß durch die Schenckel wohl hinauf / ingleichem auch die Flügel / dann wird er entweder gebrühet / oder wie ein Vogel gerupfft/ unten aufgeschnitten / das Eingeweid heraus genommen / sauber ausgewaschen und über Nacht in ein Wasser gelegt; Winters-Zeit darff man den Welschen Han etliche Täge zuvor würgen/ er wird nur desto mürber und besser; dann wird er mit Speck zierlich gespickt/ auswendig allein mit Saltz/ inwendig aber mit Saltz/ Muscatenblüh / Ingber und Pfeffer eingewürtzt/ eine Weile liegend gelassen / folgends an Spieß gesteckt / daß der untere Zweck ober den Spieß/ der obere aber unter den Spieß komme/ damit der Han vest bleibe; Wann er ein wenig ertrocknet/ oben in den Halß ein Stuck Butter gesteckt / mit heissen Schmaltz betriefft und schön licht-braun vier Stunden gebraten. Unterwährenden Braten kan man ihm bißweilen mit Butter betupffen und Citronen-Safft darauf trucken. Wann er in die Schüssel gelegt/ bezieret solchen mit Citronen-Plätzen zierlich gegeschnitten/ dergleichen Schelffen / allerhand Blumwerck und grünen Sträußlein. Man kan auch eine süsse / oder andere beliebige Brüh / zugleich mit aufsetzen.

Capaunen/ Hüner und Tauben zu braten.

Die Capaunen werden gleichfalls wie die Welschen Hanen gewürtzt/ gekröpfft/ gebrüht / oder gerupfft und ausgenommen/ eine Zeitlang im frischen Wasser liegend gelassen/ davon sie schön weis werden/ dann gespickt/ die Füsse bey den Schenckeln/ wie auch die Flügel mit einem Zweck hinauf gespreisselt/ oder aber die Füß gestreckt gelassen/ wie es beliebig. Übrigens aber / und allerdings gebraten / jedoch nur anderthalb Stunde lang / und beym Auftragen bezieret/ wie die gedachte Welsche Hanen.

Oder fülle/ wann der Capaun zugerichtet/ eingesaltzen und gewürtzt / unten zu dem Loch/ wo das Eingeweid heraus genommen worden / etliche gewässerte/ ausgegräthete/ ein paar Stund in Wein gelegene Sar-

dessen / nebst einem Stuck Butter / Muscatenblüh / Cardamomen und Pfeffer hinein / nehe das Loch zu / ziehe aber / beym Anrichten / den Faden wieder heraus / schiebe oben in den Hals ein Stuck Butter / betriesse ihn immerzu / vermittelst eines Pinsels / mit zerlassener Butter / trucke auch / nach Gefallen / Citronen-Safft darauf / und brate ihn schön hell-braun ab / giesse das jenige / so aus dem Capaun heraus gebraten / zu selbigen in die Schüssel / und beziere ihn mit Citronen-Plätzen und derselben klein-geschnittenen Schelffen.

Oder thue ein wenig Semmel-Meel / etliche Lustern / Gewürtz / Butter und klein-geschnittene Citronen-Schelffen in den Capaunen füllen / und verfertige solchen / wie erst bey den Sardellen gelehrt worden.

Einige stecken in eine geschälete Zwiebeln / etliche gantze Gewürtz-Negelein / schieben selbige / wann der Capaun innwendig wohl gewürtzt / nebst ein Stuck Butter hinein / und nehmens / beym Anrichten / wieder heraus.

Will man einen Capaunen geschwind braten / so machet man an einem Stecken ein Stuck Speck vest / zündet solches an / und lässet den heissen Speck darauf abtropffen / diese brennende auf den Capaunen fallende Tropffen bohren das Fleisch biß auf die Knochen durch und machen es bald fertig.

Die Hüner richtet man allerdings zu / wie die Capaunen / nur daß solche nicht gespickt werden / und brätet sie eine Stunde lang. Wer will / bestreuts zuletzt wann sie abgebraten / mit Eyern-geriebenem / oder andern weissen Brod. Man füllet sie auch / wanns beliebt / wie die Capaunen / oder stecket ein Püschlein frischen Edaran / oder ein Sträußlein Rosmarin / ein paar Stenglein Majoran und etliche Lorbeer-blätlein hinein / lästs mit braten / davon sie einen angenehmen Geschmack bekommen. Man mag auch oben bey dem Hals mit einem Finger die Haut ablösen / biß hinunter auf die Brust / inzwischen weichet man Semmel-Brosam in Kern oder süssen Ram / stösset abgezogene Mandeln klein / mischets unter die Semmel-Brosam nebst ein paar Eyer-Dottern / Rosen-Wasser / Zucker und ein wenig Saltz / machet daraus eine linde Füll / und thut sie oben bey dem Hals / wo die Haut abgelöst worden / hinein / streichts auf der Brust auseinander / bind- oder nehet den Hals mit einem Faden zu / saltzet / würtzet / und bratet die Hüner übrigens wie die Capaunen.

Oder vermenget ausgeschehlte / oder gehackte Krebse / gestossene Mandeln / in Milch-geweichte Semmel-Brosam / gut Gewürtz / und Eyer-Dottern / und füllet die Hüner darmit / auf erst besagte Art. Man kan auch Eyeren-gerieben Brod / gehacktes in Schmaltz geröstes Peterssilienkraut nennen; Einige rösten auch ein gehacktes Hüner-Leberlein mit Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Saltz / ein paar Eyer / und so man will / kan man klein-geschnittene Mandeln / Weinbeer / und etwas Milch untereinander vermischen / und die Hüner darmit füllen.

Oder menget unter gehackte Aepffel im Schmaltz geröstes Semmel-Meel / Weinbeer / gehackte Mandeln / Muscatnuß / Cardamomen / Pfeffer / ein wenig Saffran / und füllets in die Hüner. Sollen die Hüner / wann sie gebraten / weis aussehen / so rühret man unter ein viertl Pfund Butter / Saltz / und gut Gewürtz; Nachdem nun das Hun bereitet / und sauber ausgewaschen / stecket man diese Butter innwendig hinein / vernehet es wol / daß nichts heraus lauffen kan / saltzet das Hun auswendig / thut die Füße hinterwärts hinauf / und wanns an Spiß gesteckt / so wicklet das Hun mit ein oder zwey Kälber-Netzlein über und über em / nehmet es zusammen / daß nichts von dem Hun hervor siehet; Das Netz aber muß gantz letter über dem Hun seyn / dann es schnorret im Braten zusammen / und bratet das Hun allgemach / wann das Netz anfängt braun zu werden / so ist das Hun fertig; Bey dem Anrichten nimmt man das Netz hinweg / so wird das Hun schön weis / und gut seyn.

An statt des Netzes überwickelt man auch die Hüner mit dünn-geschnittenem Speck / da dann ebenfalls / wann solcher bräunlicht / das Hun fertig / und der Speck davon gethan wird. Einige betreiffen unterwehrendem Braten die jungen Hüner offtermahlen mit Pomerantzen- oder Citronen-Safft / und Rosen-Wasser / streuen ein wenig Zucker darauf / bestecken wohl mit länglicht-geschnittenem Zimmet / und tragens warm zu Tisch.

Oder spicket zubereitete Hüner mit Speck / Zimmet / und gantze Gewürtz-Negelein / lassets im Wein ein wenig sieden / dann steckts an Spiß / betreiffts mit heisser Butter / und bratets geschwind schön hell-braun / und tragets trocken zu Tisch. Oder machet von der Brühe worinnen es gesotten / eine Brüh darüber.

Den Tauben reisset man die Köpff ab / krötffts / rupffts / nimmts aus / wäschts / saltzts und würtzts / steckt die Mägen und Leberlein wieder hinein / betreiffts mit heissem Schmaltz / und brätsliecht-braun bey einer halben Stund ab. Man ergreifft die Tauben auch / und füllets wie ein Hun.

Einen Capaun / wie einen Fasan / ein jung Hun / wie ein Rehhun / und zahme Tauben / wie wilde zuzurichten / und zu braten.

Siede ziemlich viel Wachholder-Beer im starcken Wein-Essig / und gieß solchen heiß einem lebendigen Capaun in den Halß / vermittelst eines Trüchterleins / bind den Hals mit einem Band zu / und häng ihn zugleich darbey auf / wann er nun über Nacht gehangen / rupffe die Federn trocken sauber ab / nimm das Eingeweid heraus / wisch ihn mit einem Tuch innwendig schön aus / gieß siedenden Wein Essig / worein Wachholder-Beer / Negelein / und Pfeffer gethan worden / darüber / lasse den Capaun 2. bis 3. Stunden darinnen liegen / dann spicke solchen mit Speck / geschnittenem Zimmet / und Negelein / saltze und stecke ihn an Spieß / wie einen Fasan / und wann er ein wenig getrocknet / betrauffe ihn erstlich heiß mit diesem Essig / worinnen er gelegen / dann mit Schmaltz oder Butter / brate ihn / wie gebräuchlich / und beziere solchen / wann er angericht / mit Citronen.

Item / giesse einem jungen Hun durch ein Trüchterlein einen Wein-Essig / mit Pfeffer vermischet in den Halß / bind solchen geschwind mit einem Band zu / und

häng

hang das Hun darbey auf/ laß es verzappeln/ hernach rupffs/ thue das Eingeweid heraus/ wasch mit Wein aus/ würtz innen und aussen wohl mit Negelein/ Pfeffer/ Muscatenblüh/ Cardamomen und Saltz/ leß über Nacht im Keller stehen/ dann spicke die Brust und Schenckel mit klein-geschnittenem Speck/ Zimmet und Negelein/ betreiffs mit heissem Schmaltz/ oder betupffs mit Butter/ brats schön safftig ab/ und trags ebenfalls mit Citronen bezieret auf.

Man nimmt/ wo möglich/ eine Ganß oder Aenten/ so braune Federn hat/ schüttet ihr auf diese Art/ wie dem Hun/ dergleichen Eßig in Halß/ und lässets also aufgehängt 2. bis 3. Täg hangen/ dann wirds gerupfft biß an den Hals/ Flügel und Füße bleiben auch daran/ folgends reibt mans inn- und auswendig wohl mit Negelein/ und Saltz/ legts drey oder vier Tag in Wein-Essig/ dann spickt und brates wie eine Wilde/ und bringts mit oder ohne Brüh mit Citronen und Blumenwerck beziert zu Tisch. Tauben richtet man eben also zu.

Gebratene Hüner kalt zu verspeisen.

Schneidet kalt- oder übergebliebene Hüner Viertelweis/ oder halb entzwey/ leget gebähte Semmel-Schnitten in eine Schüssel/ oder Schalen/ giesset Wein/ so zuvor mit Zucker süß gemacht/ oder aber einen Spanischen Wein daran/ streuet Zimmet oder Trisanet darauf/ leget die Hüner darauf/ und bedecket solche oben mit dergleichen geweichten Semmel-Schnitten/ Zimmet/ oder Trisanet.

Wilde/ und zahme/ oder einheimische Gäuß/ und Aenten zu braten.

Die wilden Gänße und Aenten werden allerdings wie die Auerhanen zugericht/ gepeitzt gespickt/ gewürtzt/ und drey Stund lang gebratten/ nur dörffen die Aenten nicht so lang im Eßig liegen/ auch nur anderthalb Stunden braten. Zahme oder einheimische Gänß/ und Aenten kan man auch im Eßig peitzen/ und gleichmässig/ wie die Wilden/ jedoch nicht so lang/ braten. Will man sie aber nicht peitzen/ werden sie/ nachdeme ihnen Halß/ Flügel und Füße abgehauen/ gerupfft/ ausgenommen/ etliche Stunden in frisches Wasser gelegt/ dann auswendig mit Saltz/ innwendig aber mit Saltz/ Pfeffer/ gewürtzt/ und entweder mit Castanien/ Birn- und Quitten-Schnitzen/ oder mit etlichen Rosmarin/ Sträußlein/ Saibey/ oder Beyfuß/ welches von diesen dreyen beliebt/ gefüllt; oder man mischet Semmel-Meel/ Weinbeer/ Zimmet und Zucker untereinander/ feuchtets mit Wein an/ und füllets nebst einem Stuck Butter in die Ganß oder Aenten/ nehet das Loch zu/ und ziehet bey dem Anrichten den Faden wieder heraus/ man ergreifft sie auch oben bey der Brust/ wie einen Hun/ und füllet eine/ bey denen gebrattenen Hünern beschriebene/ beliebige Füll hinein/ dann werden sie/ vermittelst eines darzu gehörigen Eisen/ an Spiß gesteckt/ mit heissem Schmaltz bestreifft/ und schön licht-braun gebraten. Hernach trocken mit Citronen und Blumenwerck besteckt/ belegt/ oder mit einer Brüh zu Tisch gebracht. Man brätet Gänß und Aenten auch ungefüllt.

Fasan/ Bürckhüner/ Hasel- und Rebhüner/ Wasser-Hünlein/ und wilde Tauben zubraten.

Alle diese Hüner rupffet bis auf den Kopff/ stechet die Augen aus/ nehmet oben den Kropff/ und unten das Eingeweid heraus/ wgschets säuber mit Wein/ oder Wein-Eßig/ oder halb Wein und halb-Eßig/ stecket die Füße auswärts hinauf/ legets etliche Täge in schlechten Wein/ waschets/ wann ihrs braten wollet/ nochmahlen mit frischem Wein aus/ spicket Brust/ und Schenckel zierlich mit Speck/ würtzts mit Muscatenblüh/ Cardamomen/ Negelein/ Pfeffer und Saltz/ innen und aussen wol/ lasts eine Weil liegen/ dann steckts an Spiß/ verbindet den Kopff mit einem Papier/ oder feuchten Tüchlein/ betreiffts innwendig mit heissem Schmaltz/ auswendig aber betreiffts mit Butter/ wanns halb gebraten/ besteckts mit Zimmet/ und Negelein/ und wann ohngefehr drey Viertelstund gebraten/ der Fasan aber noch so lang/ und wanns gäntz fertig/ tragets mit Blumenwerck und Citronen ausgeziert/ trocken/ oder in einer Brüh zu Tisch. Oder wann die Hasel- oder Rebhüner auf erst gedachte Weis zugerichtet/ gesaltzen/ und gewürtzet/ wicklet solche in frische Wein-Blätter/ und thut darüber dünn-geschnittenen Speck binden/ bratets bey einem guten Kohl-Feuer geschwind ab/ daß sie wol safftig bleiben/ wann man sie zu Tisch bringen will/ wird der Speck und Wein-Blätter herab gethan/ so sind sie schön weiß/ und haben einen guten Geschmack.

Die Wasser-Hünlein kan man nach Belieben allerdings zurichten/ wie ein Rebhun/ oder auch nur wie ein gemeines Hun braten. Oder/ nachdeme diese Hüner auf die erst-beschriebene Art gebraten/ so löset ihnen die Viertel auf/ besteckts mit Negelein und Zimmet/ und leget sie in eine Schüssel/ drucket/ weil sie noch warm seynd/ den Safft von Citronen/ oder saueren Pomerantzen darüber/ streuet Trisanet/ Zucker/ Zimmet und Pfeffer darauf/ giesset ein wenig süssen/ oder andern guten Wein/ und Weichsel-Rosen- oder Holler-Eßig darzu/ lassets zugedeckt auf einer Kohlen ein wenig sieden/ übergiessets etlich mahl mit der Brüh/ belegts bey dem Auftragen mit Citronen-Plätzen/ und dergleichen klein-geschnittenen Schelffen. Wilde Tauben werden ebenfalls denen vor erwehnten Hünern gleich zubereitet/ und gebraten.

Wald-Schnepfen und Wasser-Schnepflein zu braten.

Die Schnepffen rupffet sauber sammt dem Kopff/ stechet die Augen aus/ nehmet das Eingeweid heraus/ waschet die Schnepffen mit Wein und Essig wol aus/ stecket den Schnabel durch die Brust/ spickt/ würtzt/ saltzt und brat sie/ wie die Birckhüner. Wer will/ kan solche auch zuvor etliche Täge in schlechten Wein baitzen lassen; Inzwischen hacket das Eingeweid von Schnepffen/ wovon das Unsaubere aus den Magen und Gedärm weggethan worden (daß es desto mehr ausgiebt/ kan man ein Hüner- oder Tauben-Leberlein mit hacken) klein/ röstet ein wenig Rocken-gerieben Brod im Schmaltz gantz trocken/ thut das Gehackte

rzu und röstets auch ein wenig mit / würtzt es mit Nuscatenblüh/ Cardamomen/ Negelein / Pfeffer und Saltz / truckt Citronen-Safft darein / giest etwas Wein und Rosen- oder Weichsel-Essig darzu/ zuckerts/ daß mans kaum spüret / dann es muß säuerlicht schmecken/ lasts zusammen aufsieden/ richts in die Schüssel/ leget die gebratene Schnepffen darauf und bezierts mit Citronen-Plätzen und geschnittenen Schelffen.

Man streichet auch diesen erstgedachten Schnepffen-Schweiß/ welcher aber alsdann etwas dicker seyn muß/ auf Eyern- oder ander weisses rund oder länglicht geschnittenes durch zerklopffte Eyer gezogen - aus Schmaltz schön hell- gebachenes Brod/ (wiewohlen man es auch ohne Eyer bachen kan) streuet klein geschnittene Citronen-Schelffen darüber / und legts zu den Schnepffen auf den Schüssel-Rand.

Einige untergreiffen die Schnepffen wie ein Hun/ oben am Hals/ füllen etwas / auf erstbeschriebene Art/ zugerichteten Schnepffen-Schweiß / nur daß er nicht sieden darff/ also in den Schnepffen/ daß die Fülle überauf der Brust recht zertheilet werde/ binden den Hals zu/ würtzen und braten ihn wie gebräuchlich. Am übrigen Schnepffen-Schweiß giesset man mehr Wein/ läst solchen einen Sud thun / und richt ihn in die Schüssel zum Schnepffen / dann Citronen-Schelffen darauf.

Man brätet die Schnepffen auch unausgenommen/ nachdeme solche/ bekandter massen/ zugerichtet/ und am Spieß erwarmet / so stich unten mit einem Höltzlein kleine Löchlein hinein / lege in die darunter stehende Brat-Pfannen gebähte oder in Schmaltz geröste Semmel-Schnitten/ betupffe die Schnepffen offt mit zerschlichener Butter/ laß das Engeweid und die Butter dergestalt auf die Semmel tropffen und braun werden / bestecke die Schnepffen/ wann sie halb gebraten/ mit Zimmet und Negelein / laß gar völlig abbraten/ lege die betropffte Schnitte in die Schüssel / und die Schnepffen mit Citronen gezieret / darauf. Die Wasser-Schnepfflein werden / in allem / den grossen Schnepffen gleich/ zubereitet.

Häher zu braten.

Giesset dem Häher Essig mit Pfeffer vermischt / in den Hals/ bindet ihm solchen zu / und hanget ihn 24. Stund in Keller/ hernach rupffet ihn/ nehmet das Engeweid heraus/ würtzet/ saltzet und bratet ihn eine Stunde gemach/ traget ihn also trocken/ oder mit einer Brüh/ auf.

Krametsvögel / Troscheln / Misler/ Wachteln/ Lerchen und andere kleine Vögel zubraten.

Rupffet die Krametsvögel oder Troscheln/ ziehet die Haut über den Kopff ab/ nehmet sie aus/ spicket die Brüstlein mit klein-geschnittenem Speck/ steckt die Füßlein über sich/ waschts mit Wein aus/ saltzt und pfefferts/ steckts über zwerg/ oder nach der Länge an Spieß/ wies gefällig/ betrieffts mit Schmaltz oder Butter/ und bratets eine halbe Stunde schön hell/ das Engeweid richtet inzwischen zu/ wie bey den Schnepffen-Schweiß gelehret worden / richtets entweder in die Schüssel/ leget die Vögel darauf/ oder streichets auf in Schmaltz geröste Plätzlein von einen Eyerringlein geschnitten/ und bestreuets mit klein-geschnittenen Citronen-Schelffen.

Man brätet sie auch unausgenommen und ungespickt / alsdann werden sie zu letzt mit weis- oder Rocken-geriebenen Brod bestreuet / und wann dieses ein wenig ertrocknet / nachmalen mit zerlassener Butter betropfft/ daß sie schön braun und gistig aussehen, hernach in der Schüssel mit Citronen und Blumwerck bezieret.

Mistler und Wachteln brätet man gleichfalls gespickt oder ungespickt/ aus- oder unausgenommen, nach eigenem Belieben.

Oder nimm übergebliebene gebratene Vögel/ legs ein paar Tag in Essig/ dann bestreues überall mit Meel/ röste sie in Butter/ und giebs warm / mit Zucker bestreuet auf den Tisch.

Einige wickeln die Wachteln / wann sie ausgenommen/ gespickt und eingewürtzt / in Weinblätter und Speck/ wie die Rebhüner / und bratens / auf selbige allda beschriebene Art.

Will man diese Vögel / wie auch die Lerchen füllen/ so nimmt man nur die Gedärm heraus / das übrige bleibt darinnen/ mischet kleingehackten Speck/ Eyern gerieben Brod/ gut Gewürtz und ein wenig gestossene Wachholderbeer untereinander/ füllets / statt des Gedärms/ in die Vögel/ saltzt/ pfefferts/ steckts überzwerg an Spieß daß die Köpf und Füß frey hangen/ betrieffts und brats wie andere Vögel schön safftig.

Oder blaset die Vögel oben am Halß mit einem Feders-Kiel auf/ hacket ein wenig Speck/ Majoran und ein Hüner-Leberlein zusammen klein/ röstets im Schmaltz machets mit einem Ey und etwas Fleischbrüh dünn/ würtzts mit gutem Gewürtz/ und füllet die Vögel oben beym Halß/ wo sie aufgeblasen/ damit/ bindets alsdann in Speck/ wie vor erwehnet / oder aber in Lorbeerblätter/ und betrieffts mit zerlassener Butter.

Man kan sie auch uneingebunden braten/ und solche obenher/ wie ein Hun/ subtil untergreiffen/ abgezogene Mandln mit Rosen-Wasser abstossen/ Eyer und etwas Zucker daran rühren / und die Vögel damit füllen.

Die Vögel und alles schwartz-Gebratenes soll besonders gut und safftig werden / wann mans auf die letzt mit ausgelassenem Speck begiesset.

Sowohlen die Lerchen / als auch andere kleine Vögel werden/ wann sie gerupfft/ gewaschen/ mit Saltz und Pfeffer bestreuet/ unausgenommen/ überzwerg an Spieß gesteckt/ daß Köpff und Füß hangen bleiben/ getrieffts und mit gerieben Brod letzlich bestreuet/ wie schon allbereit erwehnt worden.

Grosse und kleine / oder junge Haasen zu braten.

Ziehet dem Haasen das Fell ab/ schneidet den Kopf und die vordere Viertlein / oder das sogenandte Vorhäs davon ab/ doch also/ daß der Haas nicht zu kurtz werde/ waschet ihn aus Wasser / Wein / oder Essig / dann wird er entweder etliche Täge in Wein oder Essig gebaitzt/ oder aber nur also frisch gehäutet/ zierlich

mit

mit Speck gespickt/ mit Saltz/ Muscatenblüh/ Negelein und Pfeffer eingewürtzt/ eine Weile darinnen liegen gelassen/ an Spieß gesteckt / die hintern Füß/ worann das Rauhe gelassen worden/ mit einem Papier/ oder feuchten Tüchlein verbunden/ dann mit Schmaltz oder Butter betrieffst/ und wann er halb gebraten / mit Zimmet und Negelein besteckt / schön saffrig bey zwey Stund lang abgebraten/ gantz zu letzt/ mit etwas Butter oder ausgelassenem Speck begossen/ und mit Citronen-Plätzen und derselben klein-geschnittene Schelffen/ bezieret/ solcher Gestalt trocken/ oder mit einer Brüh zu Tisch gebracht.

Ziehet das junge Häßlein ab/ wie einen grossen/ schneidet nur allein den Kopf herab / schneidet den Bauch / aber nicht zu weit / auf / nehmet das Eingeweid heraus / waschet das Häßlein mit Wasser/ hernach mit Eßig / sauber / röstet ein gehacktes Gänßleberlein und Semmel-Meel in Schmaltz / rühret ausgekörnte Rosinen / Weinbeer/ abgezogen-geschnittene Mandeln/ Muscatenblüh/ Cardamomen / Saffran / Saltz und ein wenig Zimmet und Eyer darzu/ füllet das Häßlein damit / nehet den Bauch mit Faden zu / ziehet ihn aber beym Anrichten wieder heraus/ häutet/ spickt / würtzt und bratet es/ doch nicht so lang wie einen grossen / nur daß man das Häßlein zu erst mit warmen Eßig/ und hernach erst mit Schmaltz/ oder Butter betrieffst / welches zwar einige auch bey den grossen Haasen / wann sie nicht gepaitzt worden/ zu thun pflegen.

Einen angelegten Haasen löset man das Fleisch davon/ daß die Beine alle aneinander bleiben/ hacket solches/ nebst ein gut Theil Speck klein / mischet ein wenig Rocken-gerieben und in Schmaltz gantz trocken-gröstes Brod / Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein/ Pfeffer/ Saltz und 4. Eyer darunter / leget dieses Gehäck wieder an die Gebeine und formirts wie einen Haasen / überwindet es mit einem Faden/ daß besser daran bleibet/ lasset Butter in einer Brat-Pfannen zerschleichen / leget ein paar dünne Höltzlein darein/ und den Haasen darauf / bratet ihn in einem Oeffelein/ übergiesset ihn offtmalen mit Butter / und wann er fertig/ bestecket solchen mit länglich-geschnittenen Mandeln/ oder Pinnen-Nüßlein.

Gemsen/ Hirsch- und Reh-Schlegel/ oder Keule / auch Hirsch- oder Reh-Zehmer zu braten.

An den Schlegeln oder Keule wird der Fuß mit den Rauchen gelassen/ welchen man beym Braten in Papier/ oder in ein feuchtes Tüchlein bindet/ damit er nicht schmaltzig wird oder verbrennet / dann häutet solchen (etliche bläuen die Schlegel zuvor / vermeynend/ daß sie davon mürber werden/) bestreuet ihn mit Saltz/ Pfeffer und Negelein / auch so es beliebt / mit ein wenig gantzen/ oder gröblicht-zerstossenen Wachholderbeern / leget ihn 3. 4. oder mehr Täge / nach Gefallen/ in lautern Wein-Eßig/ oder halb Wein/ halb weissen Bier-Eßig; Wann man ihn nun braten will / wird er mit frischen Eßig abgewaschen / auf einem Rost ein wenig ertrocknet / folgends auf beeden Seiten zierlich mit Speck gespickt/ mit Muscatenblüh/ Cardamomen/ Negelein/ Pfeffer und Saltz eingewürtzt/ etlich Stunden/ auch wohl über Nacht/ darinnen liegend gelassen / hernach an Spieß gesteckt/ und wann er etwas ertrocknet/ mit heissem Schmaltz betrieffst / oder aber mit zerschlichener Butter/ vermittelst eines Pinsels/ immerzu überstrichen / und solchergestalt langsam abgebraten/ dann mit/ oder ohne Brüh/ mit Citronen und Blumwerck beziert/ und aufgetragen.

Einige pflegen / wann der Schlegel halb getraten/ solchen zwischen dem Speck/ mit Zimmet und Negelein zu besteckten / und unter währenden Braten / offtermalen Citronen-Safft darauf zu trucken.

Man kan diese Schlegel oder Keule auch ungepaitzt/ sonsten aber allerdings auf erstbesagte Weise/ braten. Will man ihn aber ungepaitzt und gleichwohl säuerlich haben/ so begiesset man solchen/ wann er angesteckt/ zu erst 2. oder 3. mal mit siedendem Eßig/ und nachgehends mit Schmaltz oder Butter.

Wann man in das Wildpret mit einem Messer sticht/ oder stopffet/ hernach vielmalen solches mit heisser Butter begiest / so wird es davon mürb und gut.

Die Hirsch und Reh-Zehmer werden in allem den Schlegeln gleich / zugerichtet/ gebraten / bezieret und zu Tisch gebracht. Erstbemeldtes Wildpret wird/ nachdem es starck oder dick / anderthalb/ 3. biß 4. Stundlang gebraten.

Kalb- oder Schöpsen-Schlegel / oder Keule / Lams-Viertel/ Schweinene Schlegel/ oder Schuncken/ Geiß- oder Ziegen-Viertel zubraten.

Der Kalb-Schlegel oder Keule wird gehäutet/ acht/ oder mehr Täge in Wein-Eßig / oder halb Wein- halb Weissen-Bier-Essig gelegt / dann mit Pfeffer gespickt/ mit Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein/ Pfeffer und Saltz gewürtzt / wann er nun eine Weil also gelegen/ angesteckt/ mit keinem heissen/ sondern nur zerschlichenen Bachschmaltz betreifft/ wann er nicht lang gepeitzt / schüttet man etwas Wein-Eßig in die Brat-Pfannen/ und übergiest den Schlegel währendem braten offtermahlen damit. Es werden die Kälberen Schlegel auch frisch / oder uneingepeitzt / drey biß vierdthalb Stund gebraten / solche dörffen aber alsdann auch nicht gehäutet werden.

Schöpsen-Schlegel / oder Keule / pflegen einige ebenfalls etliche Täge; in Essig zu peitzen/ hernach würtzens mit Saltz/ Negelein / und Pfeffer / und wanns halb gebraten/ mit Knoblauch/ oder Sahalotten zu bestecken / und damit völlig bey die dritthalb Stund abbraten zu lassen. Oder übersieden einen Schöpsen-Schlegel in ein Drittel Wein-Eßig / ein Dritel Wasser / ein wenig gesaltzen / und stecken ihn folgends an Spiß/ stechen ihn voll Löchlein / betreiffen solchen mit Saltz / und dieser Brüh / worinnen er gesotten hat; Dann/ wann er halb gebraten / bestecken sie ihn gleichfalls mit Schalotten oder Salbey/ und Roßmarin-Sträußlein. Oder saltzet einen Schöpsen-Schlegel/ last ihn eine Weil liegen/ inzwischen lasset Eßig / ein wenig gröblicht-gestossene Wachholder-Beer/ Pfeffer/ frisch/ oder dürren klein-geschnittenen Rosmarin / und etliche Stücklein Knoblauch-Zehen miteinander sieden/ giest's

siedend über den Schlegel / last ihn ein Weil darinnen liegen/schneids ab / machts nochmahlen siedend / giests darüber / nach ein paar Stunden wird der Schlegel angesteckt / zu erst mit sauerem Milchram/ zu letzt aber mit Butter betriefft/ und mit dürr geflossenen Rosmarin / und Rocken-gerieben-Brod bestreuet.

Oder nehmet einen Schöpsen-Schlegel / bleuet ihn zwischen einem Tuch mit einem höltzern Schlägel/ waschet solchen nicht / sondern saltzet/ und betreifft ihn / wann er angesteckt / mit siedendem Wasser / und bratet ihn / ziehet/wann der Schlegel bald fertig / frische Sträußlein Petersillien-Kraut dardurch ; Oder stecket Salbey-Sträußlein und gantze Negelein darein / und last ihn völlig abbraten/ er muß aber wol begossen werden/ daß der Petersill/ oder Salbey und Negelein nicht verbrennen / sondern schön grün bleiben.

Oder man schneidet von geschöhlten frischen Cucumern/ oder Kümmerlingen länglichte Stücklein/ bestecket darmit den Schlegel/ wann er halb gebraten/ leget auch etliche Plätzlein von den Cucumern / nebst einer kleinen Zähen Knoblauch in die Brat-Pfannen-Brüh/ und begiesset den Schlegel offt darmit/ daß er schön safftig wird. Dann nimmt man von der Brüh aus der Brat-Pfannen / sammt denen Cucumern-Plätzlein/ thut etwas Fleischbrüh und gut Gewürtz darzu / lassets in der Schüssel aufsieden / und leget den gebratenen Schlegel darein.

Oder / wann der Schlegel eine Weil gebraten/wird er mit Schalotten gespickt/ auch etwas Schalotten kleingeschnitten / in die Bratpfannen geworffen/ den Braten damit wol getreifft / alsdann nimmt man eine Brüh aus der Brat-Pfannen / etwas Fleischbrüh/ Weiß-gerieben Brod/ Muscatenblüh / Cardamomen und Pfeffer / läfts zusammen aufsieden / daß dicklicht wird / werfft zu letzt ein wenig Thimian darein / und richtet diese Brüh in die Schüssel zum Schlegel.

Oder mischet Citronen-Safft / Wein / Muscaten-Brüh/Cardamomen / Pfeffer / und ein wenig von dem Brat-Fett untereinander/ begiest den Schlegel unter währendem Braten offt darmit / und schüttet von dieser Brüh beym Anrichten etwas in die Schüssel. Man kan auch Sardellen wässern / ausgräten/ etliche Stunden in Wein legen / zu länglichten Stücklein schneiden / den Schlegel damit spicken / und solchen übrigens/wie diesen mit Schalotten/ verfertigen.

Die Lamms-Viertel werden eben also / wie die Schöpsen-Schlegel / nachdem sie sauber gewaschen/ und eingesaltzen / angesteckt / mit heissem Wasser betreifft / entweder auf gemeine Art gebraten/ oder aber/ wie erst gedacht / mit einem oder dem andern/ nach Belieben / besteckt / und zugerichtet. Etliche besteckens auch mit frischen Rosmarin-Sträußlein / oder bestreichens zu letzt/vermittelst eines Pinsels mit zerklopfften Eyeren / und lassens gar abbraten/ biß das Viertl schön rösch wird.

Schweinern Schlegeln / oder Schuncken/werden die Haut abgezogen / dann werden solche so viel Täge/ als gefällig/ in Essig gepeitzt / und wann sie fett seynd / nicht gespickt / mit Saltz und Pfeffer / gewürtzt/ und wie gebräuchlich / abgebraten / oder aber nach Belieben mit zusammen gewickelten Salbey-Blättlein/ und gantzen Negelein / Sardellen / oder sonst etwas/ wie die Schöpsen-Schlegel/ besteckt. An den kleinen Schweinen Schlegelein aber wird die Schwarten gelassen/ solche würtzet man/ wann sie sauber gewaschen/ mit Saltz / Negelein und Pfeffer/ und bratets schön rösch. Wer will / begiests zu letzt mit Butter/ und streuet gerieben Brod mit zerstossenem Zimmet vermischt/ darüber.

Möchte man gerne einem zahmen Schweins-Schlegel einen wilden Schweins Schlegel Geschmack geben / so nimmt man einen Schlegel von einem schwartzen Schwein / oder / das wenigsten einen schwartzen Fuß hat / klopffet solchen wol / daß er mürb wird/ziehet die Haut oder Schwarten davon / der Fuß aber muß rauch bleiben / wie an wilden Schweinen zu geschehen pfleget / dann reibet den Schlegel mit gestossenen Wachholder-Beeren/ Pfeffer und Saltz überall wohl/ leget ihn 14. Täge in so viel guten Eßig / daß er darüber zusammen geht / hernach bratet ihn/wie ein ander Wildbret / und machet eben dergleichen Brüh darüber.

Schöpsene Schlegel richtet man allerdings auf erstgedachte Art zu / da sie dann einem Reh-Schlegel etwas ähnlich werden/ nur ist dieser Unterschied / daß diese müssen mit Speck gespickt/ hingegen aber alles Fett nach Möglichkeit davon gethan werden.

Geiß oder Ziegen-Viertel/ wäscht / saltzt / und stecket man an / wie ein Lamms-Viertel / betreiffts mit Schmaltz oder Butter / und brätets gäh ab ; Man kans auch zu letzt mit Rosmarin-Sträußlein besticken; Oder mit länglicht-geschnittenen Citronen-Schelffen spicken / dergleichen Safft darauf drucken / mit Butter betreiffen / noch ein wenig braten lassen/ und alsdann zu Tisch tragen.

Einen guten Westphälischen/oder geräucherten Schuncken zu braten.

Siedet den Schuncken/ nachdem er sauber aus warmen Wasser gewaschen worden/ in halb Wein / halb Wein-Eßig/ biß er ziemlich weich/ dann ziehet die Haut herab/ steckt ihn an einen Spiß / nehmet von 6. oder 8. Citronen den Safft / und ein Pfund Zucker / und wann der Schuncken anfängt zu braten / so begiest solchen mit diesem Safft / und bestreuet ihn dick mit Zucker / das wird offt wiederholt / biß er davon gleichsam eine dicke Haut bekommt/ und siehet / als wäre er candirt; Wann er nun bey anderthalb Stunden gebraten / und fertig / wird die abgetroffte Brüh aus der Brat-Pfannen in die Schüssel gericht/ der Schuncken darein gelegt / und mit Citronen-Plätzlein/ und derselbigen klein-geschnittenen Schelffen beziert.

Einen angelegten Kalbs-Schlegel/oder Keule.

Häutet einen Kälberen Schlegel / schneidet das Fleisch von Beinen alles herab / die Beine aber müssen alle recht aneinander bleiben/ hacket das Fleisch/und wanns halb klein/ thut ein zuvor/ und 10. oder 12. Eyeren / mit Butter gantz lind gemachten Eyeren-Schmaltz / in Butter gerösts gerieben Eyer-Brod / ein Stuck Speck / eine geschöhlte Zwiebel/ Muscaten-

blüh/

blüh / Cardamomen/ Jngber und Saltz darzu/ hacket solches zusammen gar klein/ feuchtets unter währendem Hacken mit frischem Wasser an / dann thut in eine dergleichen Dorten-Pfannen/ wie sie bey dem angelegten Fisch beschrieben worden / einen guten Theil Butter drucken / darauf etwas Gehäck / ferner die entblöste Beine / folgends das übrige Gehäck / formirts wie einen Schlegel / gebet ihm unten und oben Kohlen / und wann er halb gebraten / bestecket ihn mit abgezogenen / länglicht-geschnittenen Mandeln zierlich/ und bratet ihn völlig ab / machet nach Belieben eine süsse Brüh darüber / oder verfertiget dergleichen Allapotrid , als wie bey der Frantzösischen Suppen Anweisung geschehen/ und leget den gebratenen Schlegel in die Mitten/ an statt der Hüner. Wenn die Zwiebeln und Speck nicht belieben / kan darvor gehacktes/ und im Schmaltz geröstes Petersillien-Kraut / oder gewaschene Weinbeer unter das Gehackte rühren. Diese Schlegel lassen sich auch nur in gemeinen Brat-Pfannen in einem Oefelein backen.

Ein junges Schweinlein / oder Spanferckel zu braten.

Wann das Schweinlein / wie gebräuchlich / gestochen / gebrühet / am Bauch aber nicht gar zu weit aufgeschnitten/ und das Eingeweid heraus genommen / und sauber gewaschen / wol abgetrocknet / innen keineswegs / aber auswendig gesaltzen/ gepfeffert / und vermittelst des darzu gehörigen Holtzes / an Spiß gesteckt / betreiffts auch es inwendig / und das Loch am Holtz mit heissem Schmaltz / auswendig aber mit kaltem Schmaltz / Butter/ oder Baum-Oel. Stecket inwendig in das Schweinlein ein sauber Tüchlein / und wann es anfängt zu nassen / so wischet es fleißig mit einem Tüchlein ab; Man kan auch an statt des auswendigen Betreiffens / das Schweinlein mit einer/ in rothes Bier gedunckten Speck-Schwarten/ im Brüden/ immerzu 3. Stunden lang bestreichen / wann nun solches von dem Spiß gezogen / nimmt man das Holtz und Tüchlein heraus/ giebt dem Schweinlein ein rothen Apffel in den Rüssel/ bezierts mit Blumwerck/ setzet ihm ein von Blumwerck gebundenes Kräntzlein auf. Einige stecken ein geschöhlte Zwiebel/ und ein wenig Salbey in des Schweinleins-Bauch / und wann es bald fertig / werffen sie eine Hand voll Saltz in das Feuer / so wird das Schweinlein rösch / und bestreichen es mit Wein und Saffran.

Oder übersiedet die Lung und Leber vom Schweinlein / hackets klein / vermischets mit im Schmaltz gerösten Zwiebeln / und Petersillien-Kraut / Saltz / Saffran / und Pfeffer/ und füllet das Schweinlein damit/ nehet den Bauch zu/ verfertigets übrigens/ wie gelehrt; Wer will/ mag ferner zu dieser Füll thun ein paar Eyer/ ausgekörnte Rosinen / Weinbeer/ gehackte Mandeln/ oder Castanien/ gehackten Speck / und endlich Wachholder-Beer.

Rind- oder Ochsen-Zungen / einen Riemen/ Lendbraten/ oder ander Rindfleisch zu braten.

Peitzet eine Rind- oder Ochsen-Zungen so lang im Eßig/ biß sich die Haut davon abziehen läst / dann spickets mit Speck / geschnittenem Zimmet / und Negelein / würtzts mit Saltz/ Pfeffer/ und Negelein/ steckts an Spieß/ lassets dritthalb Stunden braten/ betreiffts mit Schmaltz / druckt unter dem braten Citronen-Safft darauf/ und wanns angericht/ bezierts mit Citronen-Plätzlein / und klein-geschnittenen Schelffen. Frische / oder ungepeitzte Zungen / kan man eben auf solche Art zurichten.

Oder siede eine frische Zungen im Wasser weich / saltzs / und ziehe die Haut ab/ spicks mit Speck/ Zimmet und Negelein / saltz und pfeffers/ bräuns auf einem Rost / mit Butter geschmirt/ schön hell-braun / und trags trocken/ oder mit einer Brüh zu Tisch.

Lege einen schönen/ dicken Riemen vier Täg in Wein-Eßig/ dann spick ihn mit Speck / würtze ihn mit Saltz/ Negelein / Pfeffer / Jngber/ und lasse solchen in einer Brat-Pfannen in diesem Eßig/ worinnen er gepeitzt/ braten/ wann er halb fertig / nimm das Fett oben hinweg / stecke etliche Lorbeer-Blättlein/ gantze Negelein/ Stücklein Citronen/ und Butter in den Riemen/ wirff in die Brüh/ Zucker/ Zimmet / Muscatnuß / und Cardamomen / laß ihn darmit völlig abbraten / und wann er in der Schüssel liegt / so gieß diese Brühe darüber / und streue klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

Oder lasse einen Riemen mit gestossenen Wachholder-Beeren/ und Kimmel 5. oder 6. Täge im Eßig liegen/ dann spick solchen / und laß ihn in diesem Eßig ein wenig sieden/ hernach steck ihn an einen Spiß/ betreuffe ihn mit dieser Brüh / und etwas sauerem Milchram/ laß ihn 2. Stund schön safftig/ und braun braten/ lege ihn folgends in eine Schüssel/ und gieß die Brüh darüber. Wer will / kan einen in blossem Eßig gepeitzten Riemen im Wasser und Eßig absieden / dann spicken mit Speck/ mit Saltz/ Negelein/ und Pfeffer würtzen/ an Spiß stecken / mit Schmaltz betreiffen/ drey Stunde braten/ und auf die letzt mit Rocken-geriebenes Brod/ bestreuen/ und wann man ihn abziehen will / mit etwas zerlassener Butter betrieffen/ also trocken / oder in einer beliebigen Brüh auftragen. Eben auf erstbeschriebene Arten lassen sich auch Lendbraten / nachdem sie gehäutet/ oder Nieren von einem Ochsen zurichten und braten. Man kan sie auch ungesotten / und unbestreut mit Brod braten/ hingegen die unter denen beschriebnen Brühen zufindende Brüh darüber machen/ und mit Kreen bestreuen.

Eine Kalbs-Brust/ und vordere Geiß- oder Ziegen-Viertel zu braten.

Wann die Kalbs-Brust sauber gewaschen/ wird sie oben unter der Haut untergriffen / dann mit einer beliebigen / bey den gebratenen Hünern beschriebenen Füll / gefüllt / zugeneht/ eingesaltzen/ am Spieß/ oder in einer Brat-Pfannen mit heissem Schmaltz getreifft/ und dritthalb Stunden lang schön safftig abgebraten.

Die vordern Geiß- und Ziegen-Vierteln werden eben also untergriffen/ gefüllt / und drey viertel Stunden lang gebraten. Man brätet auch so wol die Kälberne Brüst / als Geiß- oder Ziegen-Vierteln ungefüllt auf beschriebene Art.

Gewickelt Kalb-Fleisch/ Rind-Fleisch/ und Wildpret zu braten.

Nehmet das Fleischichte von einem Kalbsschlegel/ häutet und schneidet es zu dünnen/ ohngefehr zwey Finger langen und etwas breiten Schnitten/ klopffet solche mit einem Schlägelein oder Messer-Rucken wol/ saltzet es/ streuet zuvor untereinander kleingehackten Speck/oder statt dessen/Ochsen-Marck/Salbey/Rosmarin/ Petersillien-Kraut/ Muscatenblüh/ Cardamomen/Ingber und Pfeffer darauf/ wickelt das geklopfte Fleisch zusammen/ steckts an ein Spießlein/ betrieffs mit heisser Butter/ und brats safftig ab.

Man mag auch nur allein mit gehacktem Speck/ oder Ochsen-Marck/ und geriebenen dürren Majoran das Fleisch bestreuen.

Auch kan das Fleisch/ wanns beliebt/ in Eßig eingepaitzt/ übrigens aber/ wie gedacht/ zu bereitet werden.

Rind oder Ochsen-Fleisch/und allerhand Wildpret pfleget man allerdings auf ersterwähnte Weise/zu zurichten/ welches aber höchstnöthig vorhero in Eßig gepaitzt zu werden.

Etliche pflegen das zusammen gerollte Fleisch/ehe sie es anstecken/ zuvor durch zerklopffte/ mit geriebenen weis Brod vermischte Eyer zu ziehen/ und solcher gestalten abzubraten.

Auf das Kalb-Fleisch können auch/ nach Gefallen/ zugleich kleine Rosinen oder Weinbeer gestreuet werden/ ehe mans zusammen rollet.

Oder hacket Kalb-Fleisch mit etwas Rind- oder Ochsen-Marck wohl klein/ vermenget es mit Muscatenblüh/ Negelein/ Pfeffer/ Saltz/ Thymian oder Majoran und Eyern/ nehmet einer Hand-breit/ aber gantz dünn geschnittenen Speck/ wickelt das Gehackte darein/ bindets mit einem Faden/ brats an einem subtilen Spießlein/ und tragets trocken/ oder mit einer beliebigen Brüh/ auf den Tisch.

Kalb-Lamms- oder Schweinerne-Rieben zu braten.

Nehmet von einem Kalb-Lamms- oder Schweinen-Rücken die vördern Rieblein/ jedes Rieblein allein/ klopffets ein wenig mit einem Messer-Rücken/ lassets einen Wall in Wasser aufthun/ dann bestreuets mit vermischten Semmel-Meel/ gehackten Petersillien-Kraut/ Muscatenblüh/Cardamomen/ Pfeffer/Ingber und Saltz/ bratets auf einem Rost mit Butter bestrichen über Kohlen schön hell und safftig und wann sie angericht/ truckt Citronen-Safft darauf/ und bestreuets mit geschnittenen Citronen-Schelffen.

Oder nehmet die geschnittene Rieblein/ saltzt und pfefferts/thut in eine Brat-Pfannen ein wenig Eßig/ Wasser/ ein Stuck Bachschmaltz/ etliche Rosmarin-Sträußlein/ Lorbeerblätter und die Rieblein/ lasset solche/ mit offtmaligen Umwenden/ braten/ giesset zu letzt ein wenig Rosen-Eßig dazu/ und beschmieret die Rieblein mit Butter/ giesset von dieser Brüh in eine Schüssel/ leget ein Teller/ und die Rieblein auf den Teller/ bestreuts gleichfalls mit Citronen-Schelffen.

Einige paitzen zuvor die Rieblein ein wenig in Eßig/ und richtens hernach auf besagte Weise zu.

Rind- oder Ochsen-Nieren/ auch Schaafs- und Schweins-Nierlein.

Siedet einen Rind- oder Ochsen-Nieren in Wasser mit Saltz weich/ schneidet solchen/ wann er kalt/ Plätz- oder Stücklein weis/ stecket sie an einem kleinen Spießlein/und überall darzwischen ein Plätzlein Speck/ bestrieffts mit Butter/ brats schön safftig/ jedoch nicht zu lang/ sonst werden sie hart/ bestreuts mit Ingber und Saltz/ und richts warm zu Tisch.

Oder wickelt einen weich-gesottenen Nieren/ nebst Butter und Gewürtz/ in ein Netz und brats.

Den Schaaf- und Schweinen-Nieren ziehet die Haut ab/ waschets geschwind ab/ schneidet lange Schnittlein darein/ spicket/ saltzt und pfefferts/ steckts an ein Spießlein/ bestrieffts zu erst mit Schmaltz/ und zu letzt mit Butter/ streuet Rocken-gerieben Brod darauf/ drehets noch etliche mal herum/ dann ziehets vom Spieß/ und giest ein wenig Butter darüber an statt des Specks/ kan man die Nierlein/ wann sie halb gebraten/ mit frischem Petersillien-Kraut oder Salbey/ spicken/ geschwind gar abbraten/ und fleissig begiessen/ damit der Petersillien oder Salbey schön grün bleiben/ und nicht verbrennen.

Die Schweinen-Nierlein braten einige nur auff dem Rost ungespickt.

Gefüllt- und ungefüllte Kalbs- oder Lamms-Lebern und Lungen zu braten.

Hacket eine zuvor gewaschene/ gehäutete/ geäderte Leber/ vermischts mit in Schmaltz-geröstes Semmel-Meel/ ein gut Theil ausgekörnte Rosinen/ Weinbeer/ länglicht-geschnittene Mandeln/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer/ Saffran/ Saltz/ein paar Löffel voll Milchram/ und 4. oder 5. Eyer giesset ein wenig gute Milch/ Fleischbrüh/ oder süssen Wein daran/ ziehet ein Kalb- oder Schweines Netz durch ein Wasser/ thut diese Füll darein/ formirts länglicht oder rund/ nehets zu/ last das Netz aber ziemlich letter/ brats in einer Brat-Pfannen (worinn frisch Schmaltz heiß gemacht/auch damit bestrieffe) in eine Oefelein und bestreuts beym Auftragen/ mit länglicht-geschnittenen Mandeln.

Die Lungen kan man eben also zurichten und braten/ nur daß solche vorhero in Wasser müssen übersotten werden.

Die Lebern spickt man auch/ wann sie gehäutet/ mit Speck/ würtzts mit Negelein/ Pfeffer und Saltz/ und brats/ mit Schmaltz bestrieffe am Spieß oder in einer Brat-Pfannen.

Oder spicket die Leber mit Speck und Salbey/ bestreuts mit Negelein/ Pfeffer und Saltz/ nehets in ein Netz und brats solcher Gestalt.

Einige lassen die gespickte Lebern eine Viertel-Stunde im Wasser sieden/ hernach würtzen und stecken sie solche an Spieß/ bestrieffens mit Butter/ legen/ wanns fertig/ in eine Schüssel/ lassen die Brüh/ worinn die Leber gesotten/ sammt den Brat-Pfannen-Fett/ Muscaten-Nuß/ Cardamomen/ Negelein und Pfeffer zusammen aufsieden/ trucken Citronen-Safft darein/ und richtens über die Lebern.

Oder schneide eine Leber/wañ sie halb gebraten/Plätzlein-weiß/ legs in einen stollichten Hafen/thu die Brüh aus der Brat-Pfannen/ein wenig Wein-Eßig / Rocken-geriebes Brod/ geriebenen dicken Lebkuchen/ Gewürtz/ Zucker oder Hönig darzu / laß mit einander sieden/ und richts an.

Man schneidet auch die gebäute Leber Stücklein-weiß/ saltzt/ würtzt und spickts mit Speck/wickelt jedes Stücklein besonders in ein Netz / binds mit Faden/ brats/ und betrieffts mit Butter/ allgemach ab.

Kalbs-Prüß zu braten.

Waschet die Prüß sauber / siedet sie ein wenig in Fleischbrüh / dann schneidet das troßlichte und harte davon/ziehet das Häutlein überall herab/ würtzts wol mit Muscatenblüh / Cardamomen/Pfeffer und Saltz/ wickelt solche / nebst einem Stücklein Butter in ein/ durch Wasser gezogenes/ Kälber-Netz/bindets mit Faden zu/würtzt und saltzt sie auch aussenher / steckts an einen Spieß / betrieffts immerzu mit Butter / und brats schön lichtbraun.

Oder spicket die abgesottene Prüß mit Speck/ und brats an einem Spießlein mit Butter oder Schmaltz betriefft. Wer will/kan frische Salbey-Blättlein darzwischen stecken.

Caput VII.

Unterschiedliche Brühen über das Gebratens.

Citronat-Brüh über schwartz- und weis Gebratens.

Lasset ein Dotter- oder langes Zucker-Brod im Wein sieden/ treibts durch einen Seiher/giesset Malvasier daran/ werffet Muscatenblüh/ Cardamomen/ Muscaten-Nuß/Zimmet/ Zucker / Trisanet und würfflicht geschnitten eingemachten Citronat hinein/ lasts zusammen einen Sud thun/ zu lezt Citronen-Safft darein/ und richts über das Gebratens/ beziert solches mit über Nacht in Zucker gelegenen Citronen-Plätzen. Diese Brüh kan auch ohne Brod verfertiget / hingegen klein-geschnittene abgezogene Mandeln oder Pistacien-Nüß und eingemachte Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darzu gethan werden. An statt des Zucker-Brods mag zu schwartz Gebratens/ weis gebähetes Brod/ und vor den Malvasier / gemeiner Wein/genommen werden.

Citronen-Brüh über schwartz- und weis-Gebratens.

Siedet eine obere gebähete Rinden von Rocken-Brod / sammt dem Marck von einer Citronen in Fleischbrüh und ein wenig Rosen- oder Wein-Eßig/ treibts durch / giest Wein daran / streuet Negelein/ Muscatenblüh / Cardamomen / Zimmet und Zucker hinein/ lasts sieden/ und wanns über das Gebratens gegossen/ streuet kleingeschnittene Citronen-Schelffen darüber/ und belegts mit frischen/ oder in Zucker gelegenen Citronen-Plätzen. Will man diese Brüh weis haben/ nimmt man weis gebähets Brod/und läst die Negelein davon.

Oder machet etwas Butter heiß/giesset Wein/Wasser und halb so viel Wein-Eßig hinein/ lassets sieden/ werfft ein gut Theil Citronen-Marck / dergleichen geschnittene Schelffen / Muscatenblüh / Cardamomen/ Negelein/ Zucker und Zimmet darzu / lassets noch einen Wall thun/richts über das Gebratens/und beziert wie gedacht.

Oder laß das inwendige Schmaltz aus einem Capaun oder Hun in eine Fleischbrüh/ tropffen/ thue ein wenig Semmel-Meel/Muscatenblüh / Cardamomen/ Ingber und Viertel-weiß ausgemarckte Citronen/ oder auch Pomerantzen dazu/laß sieden/ gieß es zu den Gebratens in die Schüssel/ und bestreues mit derselben Schelffen.

Granat-Aepffel-Brüh über weis Gebratens.

Nehmet die Kern aus dem Granat-Apffel / giesset Wein und ein wenig Citronen-Eßig / oder Citronen-Safft daran/ lassets / nebst Zucker und Trisanet aufsieden/ schüttets über Gebratens/belegt solches mit in Zucker gelegten Granat-Aepffel-Kern / und Citronen-Plätzen.

Eine Brüh von Muscateller-Weinbern/ über schwartz und weis Gebratens.

Siedet abgezupffte Muscateller-Weinbeer in Spanischen Wein/ lassets ein wenig erkühlen/dann werfft ein paar grosse/ gantze Muscatenblumen / eine gantze Ingberzähen/ ein Stengelein langen Pfeffer und ein halb Loth gute Zimmet in ein Tüchlein gebunden/ gröblicht zerstossene Cardamomen hinein/ lasts zusammen einen Wall thun / rühret 3. oder 4. Löffel voll des schönsten Zuckers darein / nehmts vom Feuer/ deckt ein weises Tüchlein darüber / und wanns solcher Gestalt erkaltet / verwahret es an einem kühlen Ort. Diese Brüh kan man kalt oder warm zum Gebratens auffsetzen / nach Belieben.

Saurach- oder Wein-Lägelein/ Hieffen- oder Hagenbutten und Johannesbeer-Brüh/ über schwartz und weis Gebratens.

Siedet ein Dotter oder langes Zucker-Brod/ oder nur ein weis-gebähtes Brod / und abgestrupffte in Weinlägelein Zucker eingemacht/ in einen süssen Wein/ dann treibts durch/ lassets auffsieden/werfft Cardamomen / Zimmet / Trisanet und etliche Weinläglein-Sträußlein/ sammt etwas Weinlägelein-Safft darein / lassets aber nicht mehr sieden/ sondern richts gleich zu dem Gebrattens in die Schüssel / und beziert solches mit mehrern Sträußlein. Man kan diese Brüh auch ohne Brod verfertigen.

Von frischen ausgekörnten Hieffen / wie auch frischen

schen oder in Zucker eingemachten Johannesbeern pfleget man auf gleiche Art mit oder ohne Brod brühen zu machen.

Oder lasse in Zucker eingemachte von Stielen abgestrupffte Johannesbeer-Safft etwas Brüh / aus der Brat-Pfannen von den Gebratens in ein wenig Citronen-Safft dergleichen klein-geschnittene Schelffen / Muscatenblüh / Cardamomen und Zimmet zusammen aufsieden / und richts über das Gebratens. Statt der Brat-Pfannen-Brüh kan man sich auch eines Weins bedienen / und ein wenig Zucker.

Weichsel-Brüh über schwartz und weis Gebratens.

Stosset von Stielen gezupffte frische Weichseln / sammt den Kernen und Brosam von einem Weck oder Semmel in einem Mörßner klein / treibs mit Wein durch ein Sieblein / laßet / nebst Zucker und Trisanet / nur einen Wall aufthun / dann giessets über das Gebratens.

Oder stosset wohlzeitige Weichseln / sammt den Kernen / treibts durch / ist es zu dick / machet es mit etwas Wein dünner / und zu sauer / mit Zucker süß / setzts zum Gebratens auf.

Oder weichet eine Semmel-Brosam in Wein / oder Fleischbrüh / treibts durch einen Seyher / mischet etwas Weichsel-Sultzen / Zucker / Zimmet / Negelein und Pfeffer darunter / und lassets zusammen aufsieden.

Aepffel-Brüh über schwartz und weis Gebratens.

Röstet einen geschälten kleingeschnittenen Barstörffer-Apffel im Schmaltz / giesset das Schmaltz herab / thut abgezogen-länglicht-geschnittene Mandeln / Weinbeer / ausgekörnte Rosinen / ein wenig Semmel-Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / Zimmet und Malvasier / oder andern guten Wein (welchen man aber alsdann zuckern muß) dazu / lassets in einem Häflein aufsieden und richts über das Gebratens. Wann man keine Aepffel hat / kan an statt Semmel-Meel ein Schnitt gebähte Semmel in Wein gesotten durchgezwungen / sonsten aber allerdings die Brüh verfertiget werden / wie erst vermeldt.

Oder röste geschälte dünn-geschnittene Aepffel / sambt kleine Rosinen in Schmaltz / würtz sie mit Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Zimmet und Zucker / thue einen Löffel voll in Schmaltz geröstes Meel / nebst Wein darzu / und wanns zusammen aufgesotten / richt es an.

Oder treibet ein zuvor gebähten Schnitt Rocken-Brod / und einen / Stücklein-weis geschnittenen / Apffel in Wein und Fleischbrüh weich gesotten / durch einen Seyher / werfft Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer und Zimmet hinein / giest mehr Wein und ein wenig Rosen- oder Wein-Eßig dazu / zuckerts nach Belieben / truckt Citronen-Safft / werfft zu letzt dergleichen Plätz und kleingeschnittene Schelffen darein / und richts über das Gebratens.

Lebkuchen-Brüh über schwartz und weis Gebratens.

Siede einen gemandelten Lebkuchen im Wein / rühre ihn schön glatt ab / gieß ein wenig Weichsel- oder Rosen-Eßig daran / truck Citronen-Safft darein / laß ein Wall aufthun / dann streue Trisanet und kleingeschnittene Citronen-Schelffen hinein / und schütts zu dem Gebratens in die Schüssel. Will mans süß / wirff Zucker darein.

Oder lasse einen ungemandelten Lebkuchen im Wein sieden / und wann er abgerühret / klein-würfflich geschnittene Chalotten oder Zwiebeln hinein / laß sieden biß die Zwiebel weich / dann wirff gut Gewürtz und Zucker / dann truck Citronen-Safft dazu / schütts über das Gebratens / beziere solches mit Citronen-Plätzen und Schelffen.

Austern-Brüh zu schwartz- und weissen Gebratens.

Röstet ein wenig Meel in Butter schön braun / thut Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / eine geschälte gantze Zwiebel mit etlich Gewürtz-Negelein besteckt / nehmet solche aber / beym Anrichten / wieder heraus / Wein und etliche Austern darzu: Wanns zusammen aufgesotten / truckt Citronen-Safft hinein / richts zu den Gebratens / und bestreuet solches mit klein-geschnitten Citronen-Schelffen.

Zu weissen Gebratens nimmt man / statt des Meels / in Wein gesotten durchgetriebenes weisses Brod.

Brühe über Hüner oder weis Gebratens.

Stosset Weinbeer und ausgekörnte Rosinen klein / zwingts mit Malvasier durch ein Tuch / werfft Zimmet / Zucker / Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein / Ingber und Pfeffer darein / schüttet ein wenig Holler- oder Rosen-Eßig darzu / lassets aufsieden / last etwas Rosen-Wasser in einer Schüssel heiß werden / aber nicht sieden / streuet Trisanet darein / leget die gebratene Hüner / richtet die Brüh darüber / und streuet Zimmet oder Trisanet darauf.

Oder röstet Rocken gerieben Brod so trocken als möglich in Schmaltz / giesset ein Malvasier daran / würtzts mit Negelein / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / Zimmet / Zucker Trisanet und ein klein wenig Saltz / lassets sieden / besprenget die Hüner mit etwas Rosen-Wasser und schüttet die Brüh darüber.

Brüh über einen gebratenen Auerhan / oder Fasan.

Trucke Citronen-Safft in Malvasier / wirff Zimmet / Zucker / Muscatenblüh / Cardamomen / ein wenig Ingber und Pfeffer darzu / laß aufsieden / thue Indianische Nüß / eingemachte Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen / alles klein geschnitten / hinein / lege Muscaten- oder Mandel-Brod in eine Schüssel / giesse die Brüh darüber / und das Gebratene darauf / bestreus mit eingemachten Citronen und Pomerantzen Schelffen.

Brüh über einen gebratenen Haasen / oder ander schwartz Gebratenes.

Lasset eingebäht Rocken-Brod in Fleischbrüh weich sieden / treibts durch / giest etwas Brüh aus der Brat-Pfannen / und Weichsel- oder gemeinen Eßig

daran/ streuet Muscaten-Nuß / Negelein und Pfeffer hinein / lasts sieden/ und ehe mans anrichtet/ rühret 2. oder 3. Löffel voll Milch darein / und giests zum Gebratens in die Schüssel / bestreuts mit geschnittenen Citronen-Schelffen.

Oder lasset einen Rosen- oder Holler-Eßig sammt Negelein/Zucker / Zimmet/ Cardamomen und Pfeffer aufsieden/und richts über das Gebratens. Mit dieser letztern Brüh kan man das Gebratens auch kalt zu Tisch bringen.

Brüh über eine gebratene Ganß.

Stosset abgezogene Mandeln/ vermischet solche mit geriebenem Kreen oder Merrettich/ und etwas Hüner- oder Fleischbrüh / und richtet es über eine gebratene Ganß.

Brüh über einen gepaitzt-gebratenen Schlegel.

Schütte in die Brat-Pfannen zu dem Schmaltz/ wormit der Schlegel betrieft worden/ etwas Wein-Eßig und Fleischbrüh / begiesse währenden Bratens/ den Schlegel offtmalen darmit / zuletzt nimm diese Brüh/ thue oben alles Schmaltz hinweg / dargegen ein wenig frischen Eßig/ Fleischbrüh / Semmel-Meel/ oder einen geriebenen dicken Lebkuchen/ Negelein/ Pfeffer/ Ingber/ zuvor in Zucker etliche Stunden gelegene Citronen-Plätzlein / und zuletzt dergleichen klein-geschnittene Schelffen hinein / laß zusammen aufsieden/ richts über den gebratenen Schlegel / und beziere solchen mit dergleichen erstgedachten Citronen-Plätzen.

Brühe über schwartz-gebratenes Wildpret.

Schütte anzerschlichene Butter etwas Wein-Eßig/ röste klein-geschnittene Zwiebeln in Butter / thue sie/ nebst Negelein/ Ingber/ Pfeffer/ Zucker oder Honig darzu/ laß aufsieden / und richts über das Gebratens. Wanns beliebt / mag man ein wenig Wein zu dieser Brüh giessen/ und die Zwiebeln davon lassen.

Oder schüttet an in Butter geröstes Meel / Wein/ und einen Wein-Eßig/ würtzt es mit Muscaten-Nuß/ Ingber/ Pfeffer / Zucker / Zimmet und zienlich viel Negelein/ lassets sieden und richts an.

Oder röste mit den Meel ein paar Chalotten/ und Lorbeerblättlein / thut Rosen- oder Wein-Eßig/ etwas Wasser und Braten-Fett/ Negelein/ Pfeffer / Ingber/ Citronen-Plätzlein / und ein wenig Zucker dazu/ und wann es zusammen aufgesotten/ gieß es über das Gebratens/ bestreus mit Citronen-Schelffen. Diese Brüh gießt man auch in die Wildpret-Pasteten zuletzt/wann sie gebachen seynd.

Brüh über Wildpret/ gepaitzten Lend-Braten/ oder Rieinen.

Siedet Rocken-gebäht Brod in Fleischbrüh/treibts durch / thut Negelein / Pfeffer und Wein-Eßig daran/ und wanns aufgesotten/ gießt es über das Gebratens/ und bestreuet solches dick mit geriebenem Kreen oder Merrettig.

Cap. VIII.

Etliche süsse Salate.

Citronen-Salat.

Stosset abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser gröblich / rühret Zucker darunter und lasts bedeckt / über Nacht an einem kühlen Ort stehen / schneidet lange Streiffe von Citronen-Schelffen/ zuckert sie wohl / in gleichem Plätzlein von Citronen/ hacket die Plätzlein mit besonders darzu gemachten Eisenlein zierlich aus/ zuckert solche/ nebst ausgeschälten Citronen-Marck/ daß die Viertel schön gantz bleiben/ starck / und lasset alles gleichfalls über Nacht bedeckt stehen/ folgends mischet unter die Mandeln Citronen Safft/ Malvasier/ auch nach Bedürffen/ mehr Zucker / streichet es erhöhet als einen Berg in einer Schüssel/ leget die Viertel von Citronen über die Mandeln/ die Plätzlein unten herum / oder darzwischen und besteckts mit den Citronen-Schelffen Bogen-weis.

Wann es beliebt / kan man aus schönen grossen Hieffen oder Hagenputzen / die Kern heraus nehmen/ solche hingegen mit einem Gehäck von Mandeln/ eingemachten Citronat/ Zimmet und Zucker füllen / in süssen Wein aufsieden lassen/ und wanns erkühlet/ den Salat damit auszieren/ wie auch mit allerhand in Zucker eingemachten Früchten und Blümlein aus denen Pinnen-Nüßlein genommen / wie bey der Frantzösischen Suppen Anweisung beschehen.

Oder reisset mit einem darzu behörigen Eisenlein oder subtilen Messer / die Schelffen von Citronen/ als ein Messer-Rücken breit den langen Weeg herab/ lasset so viel Platz/ dann wieder also/ und dis Wechselweiß / um die Citronen herum / schneidets hernach/ der Länge nach/ entzwey/ schneidet ferner Quer-Schnitte/ ebenfalls eines Messer-Rucken dick von einander / jedoch unten nicht gantz durch / bestreuts wohl / absonderlich zwischen den Schnitten mit Zucker / zuckert ebenfalls die Citronen-Schelffen starck / und last beedes über Nacht stehen / dann streuet in eine Schüssel Zucker/ leget die halbe Citronen darauf und die Schelffen neben/ als einen Krantz herum / streuet nochmalen Zucker darüber/ und bezierts / nach eigenem Gefallen. Man kan auch / so es beliebig/ oben erwähntes Mandeln-Gehäck darunter legen.

Pomerantzen-Salat.

Schneidet von Pomeranten die Schelffen Viertelweiß herab / löset das Marck schön Viertel-weiß von dem Weissen/ daß es nicht zerfalle / streuet in ein tieff irden-Geschirr Zucker / leget von den ausgeschälten

Pomerantzen-Marck/dann wieder Zucker und Marck/ biß es alles/ man kan auch Citronen darunter nehmen und sie gleichfalls/ jedoch besonders/ also zu richten/ auch etwas stärcker zuckern/ die Schelffen werffet/ jede absonderlich/ in frisch Röhren-Wasser/ schneidet das Weisse heraus/ werffts wieder in ein frisch Wasser/ dann rollets zusammen und schneidet sie/ wie einen Kraut-Salat/ gießt wieder frisch Wasser darüber/ langet aber mit keiner blossen Hand hinein/ so ziehet sich die Butter besser heraus/ lasset in einer Messingen Pfannen Wasser siedend werden/ werffet die Schelffen/ nach dem das Wasser davon abgeseyhet/ hinein/ wann sie weich gesotten/ thuts aus diesem Wasser in frisches/ mit den Citronen-Schelffen/ machet es ebenfalls so/ wanns beederseits kalt/ lassets wohl verseyhen/ streuet in einem Tiegel Zucker/ leget von den Schelffen/ ferner Zucker und Schelffen/ biß alle/ gieſſet ein Glaß Petersimonis- oder andern süssen Wein daran. Auf gleiche Art wird auch das Citronen-Kraut zu bereitet; setzet beedes über Nacht an einen kühlen Ort/ schwingets zu Weilen unter einander; Folgenden Tages legt in eine Schüssel oder Schalen einen Teller/ setzet in die Mitten zierlich geschnittene oder geschraubte Citronen- oder Pomerantzen/ stecket einen Strauß Blüh darauf/ machet von den Schelffen beederseits/ oder einer allein/ einen Creiß oder Häuffigen gleich daran/ die Viertel Citronen hinter/ die Viertel Pommerantzen/ oder legets doppelt übereinander; dann wieder einen Creiß Schelffen. Man kans auch Fächer-weiß/ oder wie einen Berg aufschlichten/ oder wie es sonsten gefallen mag. Wer will/ kan von gebackten Mandeln und Pistacien-Nüßlein/ klein-würfflich-geschnitten-eingemachten Citronat/ Citronen- und Pomerantzen-Schelffen Zucker/ Zimmet/ Muscaten-Nuß/ Cardamomen/ auch nach Belieben/ geriebenen Eyern- in Butter geröstem Brod und süssen Wein/ eine Füll anmachen/ solche zu erst in die Schalen/ hernach das Marck und Kraut darauf legen/ auch mit eingemachten Früchten beziehren/ nach eigenem Gefallen.

Granat-Apffel-Salat.

Nehmet aus den Granat-Aepffeln die Kern heraus/ mischet sauber gewaschene/ wieder wol abgetrocknete Weinbeer/ oder Corinthen/ gemachten klein geschnittenen Citronat-Zucker/ Zimmet- und Trisanet darunter/ feuchtets mit Malvasier an/ häuffet solches auf in einer Schalen/ wie ein Salat/ stecket eben einen Blumen-Strauß neben herum/ leget zierlich ausgeschnittene/ eingemachte Citronen/ und Pomerantzen-Schalen in solche/ Wechsels-weis Pistacien-Nüßlein/ länglicht geschnittene Mandeln und Weinbeer/ letzeurs mit eingemachten Früchten/ und Weinlägelein.

Pfirsich-Marillen- und Abricosen-Salat.

Schneidet geschehlte Pfirsich also voneinander/ daß sie noch aneinander hangen bleiben/ nehmet die Kern heraus/ stecket an deren statt geschöhlte Mandeln/ oder Nuß-Kern herein/ schlichtets in eine Schüssel/ etwas erhebt/ gieſſet Malvasier daran/ streuet Zucker/ und Trisanet darüber/ und beziert ihn mit allerhand eingemachten Sachen. Der Marillen- oder Abricosen-Salat/ wird allerdings wie der Pfirsich-Salat zugerichtet.

Capern-Salat.

Nehmet kleine Capern/ reinlich gewaschene Weinbeer/ jedes 6. Loth/ Pistacien-Nüßlein/ Mandeln/ eingemachten Citronat/ Citronen- und Pomerantzen-Schelffen/ Wein-Kegelein/ jedes drey Loth/ dieses alles zerschneidet gröblicht/ machets mit Zucker und süssen Wein an/ legets zierlich in ein Schüssel/ bestecketes mit Citronat/ Citronen- und Pomerantzen-Schelffen/ auch allerhand eingemachten Sachen nach Gefallen. Man machet diesen Salat auch von Eßig/ Capern/ Weinbeer/ ausgekörnten/ Rosinen/ länglicht geschnittenen Mandeln/ Pistacien-Nüßlein/ würfflicht-geschnittenen Citronat- Citronen- und Pomerantzen-Schelffen Zucker/ ein wenig Wein-Eßig und Lauter Oel/ schwingets zusammen wol untereinander/ und richtet ihn in eine Schüssel auf vorige Art. Wem das Oel nicht beliebt/ kan solches davon lassen/ auch an statt des Eßigs einen süssen Wein daran gieſſen.

Cap. IX.

Mancherley Speisen zuzurichten.

Eine Ollapotrit.

Jedet Hüner gefüllt/ oder ungefüllt nach Belieben/ wie gebräuchlich/ schählet gesottene Krebse aus/ hebet die grösten Schwäntz und Scheeren/ woran unten ein rothes Spitzlein an der Schalen gelassen worden/ besonders auf/ die andern hacket/ mischet in Butter geröstes Petersillien-Kraut/ Semmel-Meel/ Saltz/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber/ etliche Eyer/ oder ein gantz lind verfertigtes Eyeren-Schmaltz/ darunter gieſſet etwas Kern oder süssen Ram darzu/ füllet darmit die Krebs-Nasen/ und bachets im Butter; Hacket ungesottene Hüner-Lebern/ rühret Semmel-Meel/ Saltz/ gut Gewürtz/ ein wenig Kern/ zerlassene Butter/ und ein paar Eyer daran/ dann übersiedet grosse Blätter von Latuck/ Entivi/ oder Mangolt in Fleischbrüh/ wickelt von dem Gehäck hinein/ machets nicht allzugroß/ binds mit einem Faden/ und lasts in siedender Fleischbrüh aufkochen/ dann nimm Sauerampffer/ Körbel- Petersillien-Kraut/ Spinat/ oder grün Kraut/ und Blauenkohl/ alles sauber geklaubt und gewaschen im Wasser/ ein wenig abgebrüht/ wol ausgedruckt/ folgends im Butter geröst/ überbrüh Spargel im Wasser/ siede Kälber-Brüß/ Hüner- Mägen und Leberlein in Fleischbrüh weich/ dann thue alles zusammen/ nebst dem eingewick-

leten

eten in einen stollichten Hafen / laß mit Fleischbrüh / oder einer von denen Krebs-Schalen / wie bekannt / verfertigten Krebs-Brüh / Semmel-Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer und Butter aufkochen / richte in eine Schüssel die Kräuter rund herum wie einen Krantz / mache verlohrne Eyer darauf / leget die Hüner auf gebähte Semmel-Schnitten in die Mitte / den daß aus dem Tiegel / wie auch die Krebs Nasen zierlich darzwischen / und zu äusserst um den Rand / dann giesset die Brüh darüber.

Man kan auch / nachdem es die Zeit giebet / annoch grüne / oder so genannte Küff-Aerbes / Schnecken / Spargel / frische oder dünne Artischocken / Kern / Käs / oder Blumen-Kohl / frisch oder dürre Morgeln / jedoch alles vorhero übersotten / darzu nehmen. Weme die grüne Kräuter nicht Belieben / mag solche davon lassen; Hingegen auf dem Schüssel-Rand gebratene Lamms-Nierlein / gebratene kleine Vögelein / gebachene Grundeln / Bratwürst / gebachene Raviolen / und kleine Pasteten legen.

Raviolen zu machen.

Machet von schönem Waitzen-Meel einen Ey / laulichtem Wasser / so gesaltzen / und worauf ein gut Theil Butter zerschlichen / einen Taig / wircket ihn wol ab / und wälgert solchen dünn aus / inzwischen brühet einen Mangolt / Spinat / oder grünes Kraut im Wasser / daß schön grün bleibt / trucket das Wasser auf das stärckste davon / dann hacket solches / nebst abgeschipfftem Hüner-Fleisch / und Rind- oder Ochsen-Marck klein / rühret Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / Saltz / und wanns beliebt / etwas geriebenen Parmasan-Käß / und zwey oder drey Eyer / auch nach Bedürffung ein wenig Fleischbrüh / darzu; Man kan auch das Hüner-Fleisch davon lassen / hingegen das gehackte grüne Kraut im Butter sieden / und Weinbeer darunter mischen; Leget / so groß man die Raviolen haben will / von dieser Füll auf den gewälgerten Taig / schlaget ihn über / drucket solchen neben herum fest zu / und rädelts neben herum mit einem Kächlein-Eisen ab / verwahrets / was übrig bleibet an einem kühlen Orth / sie lassen sich ein biß zwey Täge ungekocht aufbehalten / wann man sie nun verspeisen will / lasset in einer Pfannen oder stollichtem Hafen eine Fleischbrüh aufsieden / leget die Raviolen hinein / und wann solche mild gesotten / giesset etwas von der Brüh in eine Schüssel / werfft Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / und ein Stuck Butter darein / hebet die Raviolen mit einem Löffel in die Schüssel / streuet gut Gewürtz darauf / und lassets über Kohlen bedeckt / noch einen Wall thun; Wann unter die Füll Käß genommen worden / streuet man dergleichen / wañs zu Tisch kommen / oben daüber; Man pfleget die Raviolen auch aus Schmaltz zu bachen / und solche entweder also trocken / oder nach dem Bachen auf vorige Art in einer Schüssel aufzukochen / und zu verspeisen.

An statt Hüner-Fleisch und Mangold / oder Spinats / kan man zuvor im Wasser abgeschipfften Kälber-Brüß / Hüner- oder Gänß Leberlein / eines Kälberen Nierens / oder Kalbfleisch sich bedienen / welches nun hievon beliebet / klein hacken / gut Gewürtz / gehacktes / im Schmaltz geröstes Petersillien-Kraut / gerieben und geröstes Eyeren-Brod / sammt ein paar Eyeren untereinander mischen / Citronen-Safft darein drucken / etwas derselben klein geschnittene Schelffen dazu werffen / auf erstgedachte Weis Raviolen davon verfertigen; Oder hacket abgesottene / ausgeschählte Krebse / machet von etlichen Eyren / bekannter massen ein eingerührt Eyeren-Schmaltz / rühret solches nebst Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / ein wenig gerieben Eyeren-Brod und gehackten Petersillien-Kraut unter die Krebse / schlaget diese Füll / wie schon erwehnt / in den Teig / siedet oder bachet die Raviolen nach Belieben / indessen stosset die Krebs-Schalen / sonst einem Stuck Butter / klein / lassets im Kern oder süssen Ram sieden / biß er roth wird / zwingts durch ein Tuch / giest diese Brüh über die Raviolen in die Schüssel / und lasts darinnen aufsieden / dann tragts zu Tisch. Weme der Kern nicht angenehm / mag darvor Fleisch-Brüh gebrauchen.

Kalbern Nieren / Kalb-Fleisch / und andere Sachen zuzurichten

Hacket einen Nieren von einem Kalbs-Braten / sammt seinem Fett klein / rühret Semmel-Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Saltz / vier Eyer / und ein wenig Milch / oder Fleischbrüh darunter / schüttets in ein sauber Tüchlein / formirets viereckicht / bindets vest zusammen / legets in siedende Fleischbrüh / lassets eine gute Weil / nachdem es dick / sieden / dann nehmets heraus / schneidets Plätzlein-weis / legets in eine Schüssel / giest von der siedenden Brüh darüber / streuet gut Gewürtz / und ziemlich viel Butter darauf / lassets über Kohlen aufsieden / dann bringts zu Tisch.

Wer will / kan diese geschnittene Plätzlein im Butter rösten / dann Wein / Fleischbrüh / Weinbeer / Zucker / und Zimmet miteinander aufsieden lassen / und diese Brüh darüber richten. Es können auch unter die Füll Weinbeer genommen werden. Kalbfleisch / oder übergebliebenes von einem kalten Braten kan man auf gleiche Art zurichten.

Oder machet von Leinwand / wie einen Stern / Hertz oder Kleeblatt / thut obgedachte Füll wohl vest darein / nähets zu / und wanns gesotten / nehmet das Tuch allgemach hinweg / leget das gesottene gantz in eine Schüssel / und lassets darinn / wie erwehnt / nochmahlen aufsieden.

Oder mischet unter das Gehäck etwas zerlassener Butter / schlagets in ein Kälber-Netz / nähets zu / und lassets im Fleischbrüh sieden / daß wañ es ein wenig vertropffet / bratets schön gelb im Butter / tragts alsdann also trocken mit Rosmarin besteckt / oder in einer beliebigen Brüh auf. Rühret einen gehackten Kälbern Nieren anderthalb Seidlein Kern / oder süssen Ram / 6. Eyer / Muscatenblüh / Cardamomen / und ein wenig Saltz untereinander / lassets unter stetigem Rühren / über dem Feuer zusammen gehen / schüttes geschwind in einen Seiher / druckts zusammen / daß wie ein Ballen anzusehen ist / und solcher Gestalt der Schorten / oder das Dünne durch den Seiher lauffe / hernach / wann der Ballen erkaltet / schneidet Plätzlein daraus /

last sie in einer Schüssel auf Kohlen / entweder auf vorige Art in Fleischbrüh / worein man auch zu letzt / ein paar Eyer-Dottern rühren kan / oder aber im Kern oder süssen Ram einen Wall aufthun. Man kan den Ballen auch gantz lassen / und mit Bienen-Nißlein bestecken ; An statt des Nieren können auch frisch-ausgeschählte Krebse / weich gesottene Schnecken / oder ungesottene Hüner-Leberlein genommen werden.

Brüß- und andere Würstlein.

Übersiede Kälber-Brüß im Wasser / hacks / nebst Hüner-Leberlein / Ochsen-Marck und Majoran / rühre Eyer / Saltz / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / und Pfeffer darein / schlags in ein Kälber-Netz / formire Würstlein daraus so groß / als beliebt / binds mit Faden / nimm solchen aber beym Anrichten wieder davon / brats in einer Brat-Pfannen im Butter auf beeden Seiten schön braun. Man kan auch den Majoran davon lassen / hingen Eyeren-gerieben-in dem Schmaltz geröstes Brod / Weinbeer / abgezogene / und gröblicht-gehackte Mandeln darunter mischen / hernach / wie gedacht / ferner verfertigen ; An statt des Netzes pfleget man diese Füll auch in dergleichen Eyer-Plätzlein / wie bey den Eyerwannen gelehret worden / einzuwickeln / dann im Butter zubraten / wie diese im Netz / und bey dem Anrichten mit länglicht-geschnittenen Mandeln oder Rosmarin-Sträußlein zu bestecken.

Vom Hünerfleisch / Kalbs-Nieren / Kalbfleisch / Ochsen- oder Kalbshirn und Krebsen mag nach Gefallē / auf die bey denen Raviolen allbereit beschriebene Art / eine Füll angemacht / und Würstlein davon in Netz- oder Eyerwannen-Plätzlein eingeschlagen / folgends solche gebraten / und bestecket werden / wie gemeldet.

Oder aber von kalten Gebratens / solches hacke zusammt dem Fett / mische Milchram / geröstes Semmel-Meel / Wembeer / gut Gewürtz / etwas gerieben / dürren Majoran / oder Salbey / und Eyer darunter / und mache Würstlein davon.

Oder nimm übersottenes Hünerfleisch / und von einem Kalbs-Kopff ein überbrühtes Gehirn / hacke beedes / rühre Semmel-Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / ein wenig Saltz / Weinbeer / und drey oder vier Eyerdottern darunter / röste es zusammen ein wenig im Butter / bestreiche eine Schüssel wol mit Butter / mache von dem Gehäck Würstlein eines Fingers lang / lege sie zierlich / wie ein Stern hinein / gieb unten und oben Kohlen / laß eine kleine Weil bachen / dann trags zu Tisch. Wer will / kan eine süsse Weinbrüh siedend darüber giessen.

Man kan auch ein Stuck Kalb- oder ein Stuck Ochsen-Fleisch / beedes wohl klopffen / daß mürb wird / hernach nebst halb so viel Kalbs-Nierē-Fett klein hackē / dann im Schmaltz geröstes Semmel-Meel / Saltz / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingbeer / klein geschnittene Citronen-Schelffen / und Eyer darunter mischen / ein Blech mit Butter bestreichen / von dem angemachten darauf wie einen Stern / oder Rosen formirt / in der Mitten etwas erhöhet ligen / und langsam bachen lassen / ehe es aber völlig abgebachen / wird es mit ein wenig Fleischbrüh angespritzt / und wann mans zu Tisch trägt / mit länglicht-geschnittnen Mandeln und Citronen-Schelffen besteckt.

Bratwürst / Hirn-Leber- und Blut-Würst.

Löset die Haut oder Schwarten vom Schweinen Fleisch / jedoch also / daß der Speck am Fleisch bleibet / thut die Bein davon / und hacket das Fleisch und Speck gröblicht / mischet Saltz / gröblicht-gestossen Pfeffer / Rosmarin / und Majoran / auch nach Belieben etwas Coriander darunter / hackets ferner klein / rühret Muscatenblüh / Cardamomen / Negelein / und würflicht-geschnittene Citronen-Schelffen hinein / füllets in zuvor sauber gereinigte und geputzte Schweins-Gedärm ; Diese Würst pfleget man hernach entweder auf einem Rost über Kohlen zu braten / und dergestalt zu gemessen / auch solche nebst einem Senfft oder Morast zu Tisch zu tragen.

Oder man lässet sie ungefehr eine Viertel Stunde lang in halb Fleischbrüh und halb Wasser sieden / dann thut man in Schmaltz geröstes Meel / ein wenig Essig / gantz kleine oder länglicht-geschnittene Zwiebeln / Ingber / Pfeffer / auch / so es beliebt / etwas geriebenen Pfefferkuchen daran / und nachdeme sie ferner aufgesotten / werden sie sammt der Brüh angericht. Diese Würst lassen sich auch im Rauch schwelcken / und zum Gebrauch auf solche Art aufbehalten.

Hun Würst zu machen / nimt man von der Sweins-Hun die Adern heraus / dann hacket man solches klein / würtzets mit Saltz / Muscatenblüh / Ingber / Pfeffer / Saffran / rühret Wembeer / ausgekörnte / in Stücken zerschnittene Resinen / länglicht-geschnittene Mandeln / ein paar Eyer / und ein wenig Milch darunter / füllets in das so genannte gereinigte Schweins-Gedärm / bindets auf beeden Seiten zu ; Brühet solche Würst etwas im Wasser / hernach bräunet man sie auf einem Rost mit Butter bestrichen / schön ab / und bringts warm zu Tisch / setzet auch ein Senfft mit auf.

Zu den Leber-Würsten / ob sie schon von der Leber allein den Namen haben / werden gleichwol auch das Hertz / Miltz / die Gurgel / und Lungen genommen / alles im Wasser / ein wenig übersotten / dann durch einander klein gehackt / nebst etwas Speck / hernach Saltz / Ingber / Pfeffer / und Negelein darein gestreuet / in saubere Därme gefüllet / auf beeden Seiten zugebunden / im Wasser mit Saltz gesotten / folgends wie die Hirn-Würste abgebräunt / und verspeist.

Oder hacket eine zuvor übersottene Schwein-Leber klein / siedet in guter Milch eine Hand voll gerieben Weiß-Brod / dicklicht wie ein Brey / werfft ein Stuck Butter hinein / rühret / wanns kalt / die gehackte Leber / nebst Saltz / Pfeffer / Muscatnuß / Negelein / etwas zerschlichenen Butter / und 10. Eyern darunter / füllets in die Gedärme / und last sie nur ein halbe Stunde lang im Wasser oder Fleischbrüh kochen / dann gebts sammt ihrer Brüh zu Tisch.

Blut-Würste zu machen / nehmet das Blut von einem Schwein / so zuvor wohl abgerühret worden / und eben so viel Milch / oder nur Wasser / Saltz / und Ingber / pfeffert es / werffet ein gut Theil würfflicht geschnit-

tenen Speck und Kümmel darein / rührets wol durch einander / schättets in das grosse sauber geputzte Gedärm / bindets an beeden Seiten zu / und lasset die Würst im Wasser sieden / jedoch nicht zu lang / sonst wird das Blut hart / dann kan mans also verspeisen / oder auch auf dem Rost abbräunen / und Senfft mit auftragen.

Wann man des Schweins Magen damit anfüllet / pfleget man ihn alsdann den Säusack zunennen. Einige sieden gehackte Zwiebeln im Wasser ab / und mischens hernach / nebst Ingber und Negelein annoch darunter.

Strudel von Krebsen / Nieren / Lungen / Spinat / oder grünem Kraut.

Kochet einen Reiß / wie gebräuchlich in Milch / aber etwas dick / schählt abgesottene Krebse aus / hacket und mischets nebst ein wenig Semel Meel / 2. oder 3. Eyer Dottern / Muscatenblüh / und Cardamomen unter dem Reis / stosset die Krebs Schalen / rostets im Butter / zwingts durch ein Tuch / und rühret diß rothe Butter auch unter die Füll / lasset etwas frisch Schmaltz / oder Butter auf warmen Wasser zerschleichen / machet darmit / von schönem Meel / einem einigen Ey / und Saltz einen Taig an / wälgert daraus einen grossen Platz / leget ein sauber Tuch auf den Tisch / und ziehet den Taig darauf so dünn / als ein Papier.

Oder machet vom Meel / Saltz / ein oder zwey Eyer / und Wasser einen Taig / wircket ihn / wie bekannt / dann schlaget oder bläuet denselben wohl / mit einem Wälger-Holtz / lasset ihn hernach ein wenig ruhen / folgends wälgert einen Platz davon / und ziehet solchen wie den erst beschriebnen auf das dünneste aus / überstreichet das Blat mit zerschlichener Butter / und die Füll oben glat darauf / wickelt den Taig / etwas breitlicht / oder rund / wie ein Wurst über einander / schneidet Stücker / ohngefehr eines Fingers lang daraus / leget solche oder die zusamm-gerollte Wurst in eine Schüssel / thut etwas von obiger Krebs-Butter / so zuruck gelassen worden / darzu / giest ein wenig Ram / oder Fleischbrüh daran / und lasts miteinander aufsieden.

Oder siedets nur im Wasser ein wenig ab / dann legets in eine Schüssel / streuet Semmel-Meel darauf / und brennet ein heiß Schmaltz darüber. Man kan auch die Füll von gehackten Krebsen / worunter zugleich etwas Rind- oder Ochsen-Marck gehacket worden / nebst geröstem Eyeren-Brod / Saltz Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / gehackten Petersillien Kraut / und ein paar Eyeren anmachen / hernach dem Strudel auf erwehnte Art verfertigen.

Oder man nimmt einen mit seinem Fett gehackten / Kälberen Nieren / mischet Semmel-Meel / gehackt Petersillen-Kraut / 2. Eyerdottern / Milchram / Saltz / Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / und ein wenig süssen Ram darunter / und streichet solches auf den beschriebnen Teig. An statt des Nierens pflegen etliche eine mit Rind-Kalb- oder Lamms Fett / gehackte / in Schmaltz geröste Kalb- oder Lamms Lungen zu nehmen; Oder auch von Spinat / nachdem solches gebrüht / wol ausgedruckt / gehackt / im Schmaltz geröst / mit Semmel-Meel / etwas Milchram / Saltz / Muscatenblüh / Ingber Pfeffer / und 2. oder 3. Eyer-Dottern vermischt / Strudel zu machen.

Oder mache / vom Meel Saltz und Eyeren ohne Wasser / einen Teig / wälgere solchen dünn in der Grösse eines halben Bogen Papiers / streiche eine von erstbeschriebnen Füllen / nur alsobloß / oder Butter auf den Teig / wickle ihn / der Breiten nach wol vest übereinander / mache dieser Würst so viel / als beliebig / wickele ferner jede allein in ein Tuch / binds mit Faden / und siede sie im Wasser etwann eine halbe Stunde / dann schneide sie Plätzlein-weis in eine Schüßel / und laß mit Fleischbrüh / gutem Gewürtz bestreut / und ziemlich viel Butter / nochmahlen über Kohlen aufsieden.

Krebs Griß / Euter und Semmel.

Schneide 12. oder mehr lebendige Krebsen oben an der Nasen ein Plätzlein hinweg / thue das Bittere / sammt der schwartzen Ader / und Gedärm aus dem Schwantz heraus / zerstosse sie also roh und ungekocht / mit einer halben Maaß Kern oder süssen Ram / zwings durch ein Tuch / schütte 4. zerklopfte Eyer / nebst der Krebs-Milch in eine Pfannen / zuckers / so es beliebt laß sieden / biß wie ein Eyer-Käß zusammen gehet / aber wol lind bleibet / schütte es in einen Seyher / und wann es etwas ertrocknet / schneide Stücklein daraus / bestreus mit Meel / bachs aus Schmaltz / trags also trocken zu Tisch.

Oder gieß in eine Schüssel siedenden Malvasier darüber / und laß über Kohlen bedeckt / aufsieden. Schütte etwas braunen Negelein-Safft daran / davon wird die Brüh schön roth / streue Zimmet darauf / bestecks mit Pistacien-Nüßlein / oder länglicht geschnittenen Mandeln. Einige zerschneiden und machen es nicht / sondern legens gantz in eine Schüssel / zerstossen von andern Krebsen die Schalen röstens im Butter / zwingens durch ein Tuch / giessen diese Butter in Kern oder süssen Ram / lassens aufsieden / schüttens dann über das Krebs-Euter / und belegen solches mit Krebs-Schwäntzen welche zuvor im Butter gebratten worden. Wanns beliebig / können unter das Euter / ehe mans zusammen gehen lässet / kleine Rosinen oder Weinbeer gemischet werden. Etliche rechnen zu einem Pfund Krebsen ein Seidlein Kern / und acht Eyer.

Oder rühre in ein Viertel-Maaß Milchram drey Eyer / Saltz / und so viel Grieß / biß ziemlich dick wird / binde es in ein Tuch / hänge solches in siedend Wasser / daß nirgends anstosse / laß eine Stund sieden / hernach schneide es Plätzlein weis / und giesse heisse Butter darüber / oder bachs im Schmaltz.

Oder rühren halb Griß / halb Semmel-Meel / Eyer oder Kern / oder süssen Ram untereinander / daß ein dicker Taig wird / saltze es ein wenig / und laß auf vorige Art sieden / dann legs in eine Schüssel / gieß siedenden Kern / worinn etwas Butter gethan / darüber / und laß über / und laß über Kolen nochmahlen aufsieden.

Oder treibe ein wenig Schmaltz in einer Schüssel ab / schlage drey Eyer daran / saltz / gieß Kern darzu / und rühre geriebene Semmel / oder Waitzen-Meel darein / biß ziemlich dick wird / folgends laß ebenfalls in

lein gebunden / im Wasser sieden / biß durchaus gesotten / schneide Schnitten daraus / schütte heisse Butter darüber / und bestreus mit Semmel-Mehl.

Oder machet nur von Eyeren / Waitzen-Meel und Saltz / einen etwas lehnen Taig an / und verfahret damit / wie gelehret / dann bachet die Schnitten aus Schmaltz / und streuet Zucker darauf / oder machet ein süsse Brüh darüber.

Grieß-Schnitten.

Rühre 4. Loth frisch Schmaltz in einer Schüssel wol ab / schlaget 4. Eyer / so zuvor im warmen Wasser gelegen / nacheinander daran / gieß vier Löffel voll Rosen oder nur gemein Wasser dazu / wie auch Zucker und Zimmet 2. Loth / abgestossene Mandeln / ein wenig Semmel-Meel / und vier Händlein voll Griß / hernach schütts in eine mit Butter geschmirte kupfferne Schüssel / gieb ihm oben mehr Kohlen / dann unten / damit es sich in die Höhe ziehet / und wanns schön braun / schneide Schnitten daraus / gieß gezuckerten Kern / oder süssen Ram darüber / und laß in der Schüssel aufsieden / bestreus bey dem Auftragen mit Zucker und Zimmet. Es kan auch an statt des Kerns eine vom Wein / Zucker / Weinbeer / und länglicht geschnittenen Mandeln verfertigte Brüh darüber gemacht werden.

Kalb-Brüß zuzurichten.

Wann die Brüß sauber gewaschen / und das Droßlichte herab geschnitten / so siedets ohngefehr eine halbe Stund lang in Fleischbrüh / dann scheidets Plätzleinweis / und machet entweder eine gemeine Butter-Brüh von Fleischbrüh / Semmel-Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer und Butter; Oder aber eine bey den Fisch-Brühen beschriebene Sardellen-Brüh zusammen / lasset die Brüß zusammen aufsieden / drucket zu letzt Citronen-Safft darein / und streuet / wanns angericht / dergleichen klein-geschnittene Schelffen darauf.

Oder röstet die geschnittene Brüß Plätzlein-weis im Butter / lasset halb Wein / halb Fleischbrüh / Muscatenblüh / Cardamomen / Saffran / Pfeffer / und ein paar Eyer-Dottern / unter stetem Rühren aufsieden / werfft ein Stuck Butter hinein / und giests über die Brüß. Man kan auch gesottene Brüß und weich gesottene Hüner-Mägen / eines so groß als das andere schneiden / an ein Spißlein / wechsel-weis ein Stücklein Brüß / ein Stücklein Magen stecken / solches durch einen von Mehl und Wein / ziemlich dicken Taig ziehen / aus Schmaltz schön gelb bachen / dann das Spißlein gemach heraus ziehen / in der Mitten der Länge nach entzwey schneiden / so siehet es weiß und grau.

Rind- oder Ochsen- auch Kalb- und Lamms-Hirn zu zurichten.

Giesset über zuvor aus kaltem Wasser gewaschenes Ochsen-Hirn warmes Wasser / putzet das blutige Häutlein / und die Aederlein davon / dann siedets ohngefehr eine viertl Stund in Fleischbrüh / lassets gantz / oder schneidets Plätzlein-weis / und machet eine Butter-Negelein- oder sonst beliebige Brüh darüber. Oder siedet das geputzte Hirn in halb Wein / halb Wasser / schneidets Plätzlein-weis / ziehet solche durch zerklopfte gesaltzne Eyer / bachets aus Schmaltz / gebts also trocken / oder in einer Wein mit Weinbeer ausgekörnten Rosinen / und geschnittnen Mandeln vermischten Brüh / zu Tisch.

Oder siedet das Hirn im Wein-Eßig / und ein wenig Saltz / wann es schön körnicht / giesset den Eßig ab biß auf ein wenig / werffet Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / sammt ein Stuck Butter hinein / und wann das Hirn nochmahlen aufgesetzten / richts mit der Brüh an / und brennet in Schmaltz geröstes / würfflicht-geschnittenes Eyeren-Brod darüber.

Oder zerhacket ein in Fleischbrüh übersottenes Hirn / mischet im Schmaltz geröstes Semmel-Meel / Weinbeer / ausgekörnte Rosinen / klein länglicht-geschnittene / abgezogene Mandeln / Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Zimmet / Zucker / darunter schlaget so viel Eyer daran / daß die Füll davon etwas dünn wird / füllets in ein Kalbs-Netz / nehet es zu / bratets in einer Brat-Pfannen im Schmaltz schön braun / dann nehmet den Faden wieder heraus / und besteckts oben mit länglicht-geschnittenen Mandeln.

Von gesottenen Kalbs- oder Lamms-Köpffen / nehmet das Hirn heraus / thut das Häutlein / und die gröbsten Blut-Adern davon / rühret Semmel-Meel Muscatenblüh / Ingber / Pfeffer / Saltz / und Eyer darunter / streichets auf ein Semmel-Schnitten / leget dieser zwey aufeinander / ziehets durch zerklopffte Eyer und bachets aus Schmaltz. Wer will / mischet an noch Weinbeer unter das Hirn / streichets dann etwas erhöbet auf Semmel-Schnitten / und bächts aus Schmaltz.

Ochsen- und Bocks- auch Kalbs-Nieren zu zurichten.

Siedet einen sauber-gewaschenen Ochsen-Nieren in Wasser mit Saltz / weich / dann nehmet ihn aus der Brüh / schneidet dünne Plätzlein daraus / röstet kleingehackte Zwiebeln / nebst etwas Meel in Schmaltz / giest Fleischbrüh daran / streuet Muscaten-Nuß / Ingber und Pfeffer darein / laßt den Nieren in dieser Brüh nochmalen aufsieden / werfft ein Stuck Butter hinein / und richts an.

Oder röstet länglicht-geschnittene Zwiebeln in Schmaltz / thut den zuvor weich-gesottenen und geschnittenen Nieren darzu / nebst Ingber und Pfeffer / dann gebet es also heiß zu Tisch.

Man kan auch den Nieren ungesotten zu Plätzlein schneiden / solche saltzen / wanns eine Weile gestanden / mit einem Tuch / das Saltz wieder abtrocknen / in Meel schwingen / aus Schmaltz schön gelb heraus bachen / Citronen-Safft darauf trucken / mit Pfeffer bestreuen / und also trocken auftragen. Oder das Schmaltz aus der Pfannen / biß auf das Dicke unten absehen / ein wenig Fleischbrüh / Rosen- oder Holler-Eßig / und etwas klein-geschnittenen Rosmarin zusammen aufsieden lassen / und über den gebachenen Nieren schütten.

Bocks-Nierlein pfleget man eben auf erstgedachte Art/ oder auch in einer Negelein-Brüh zu zurichten.

Von einem Kalbs-Braten hacket den Nieren sammt seinem Fett klein/ mengt Semmel-Meel/ Muscatenblüh/ Ingber/ Pfeffer/ Saltz und Eyer darunter/ streichets schön hoch / auf Gugelhöpfflein Plätzen oder Semmel-Schnitte / ziehets durch zerklopffte Eyer/ und bachets in Schmaltz.

Einige hacken nur das Fett von Nieren / rühren Wenbeer/ Zucker/ Zimmet / Muscaten-Nuß / Saltz und Eyer-Dottern darunter / streichens auf erwähnte Weise/ auf weis Brod / bachens und bestreuens alsdann mit Zucker und Zimmet.

Gefüllte Ochsen-Kälber und Schafs-Magen / auch Kälber und Schafs-Wänste.

Wendet den Ochsen-Magen mit Vortheil um/ damit er nicht zerreissen / jedoch innwendig gereiniget werden kan / dann kehret ihn wieder um/ daß er wird/ wie zuvor / waschet ihn sauber / schüttet ohngefehr einen halben Seidelbecher Grieß / und nicht gar so viel Semmel-Meel in eine Schüssel/ röstet ein gehacktes Petersillien Kraut in Schmaltz/ nehmet des Schmaltz etwas mehr/ und beemts sammt dem Kraut über Grieß und Brod / würtzts mit Muscaten-Nuß/ Ingber/ Pfeffer und Saltz / schlaget 3. Eyer daran / und machets ferner mit Milch etwas dün / füllet den Magen darmit / nehet ihn oben zu / und siedet solchen in Wasser und Saltz / biß er weich / nehmet ihn aus der Brüh/ last ihm verseyhen / streuet Saltz/ Ingber und Pfeffer darauf / röstet ihn in einer flachen Pfannen/ auf beeden Seiten schön rösch in etwas Schmaltz/ röstet in einem kleinen Pfändlein länglicht-geschnittene Zwiebeln in Schmaltz/ leget den Magen in eine Schüssel und breunt die Zwiebeln darüber.

Oder nimm eine sauber gebrühte zu bereitete alte Henne/ zerklopffe 6. Eyer/ rühre gehacktes Petersillien-Kraut/ Muscatenblüh/ Saffran/ Ingber/ Pfeffer und Saltz darein/ gieß es in das Hun / verbinds oben am Halß daß nicht auslaufft / und nehe sie unten zu / bestecks mit Negelein und Zimmet / schiebe sie in den gereinigten Magen / thue kleine Rosinen und länglicht-geschnittene Mandeln darzu / nehe solchen zu und siede ihn in Wasser und Saltz weich/ wie gesagt / dann bestecke ihn mit Zimmet und Negelein und röst ihn in Schmaltz / gieb ihn also trocken/ oder in einer selbst-beliebigen Brüh zu Tisch.

Die Kälber- und Schafs-Mägen werden wie die Ochsen-Mägen geputzt/ gesotten und geröstet / oder auch ungeröstet/ in ihrer Brüh verspeisset; Oder auch entweder mit der zu erstbeschriebenen Füll gefüllt/ oder man hacket ein paar zuvor weich gesottene Kälber-Mägen mit etwas Speck oder Ochsen-Marck klein / röstet gehacktes Petersillien-Kraut und Semmel-Meel im Schmaltz / mischets / nebst Gewürtz/ Saltz/ ein paar Löffel voll Milchram / Eyren und Milch und unter das Gehackte / und füllet die Mägen damit.

An statt der Mägen/ kan man eine Kälber-Lungen und Leber hacken / oder hacke abgebrühtes weisses Kraut/ vermengs mit Semmel-Meel/ kleingeschnittene Zwiebeln/ Saltz/ Ingber / Pfeffer / Saffran / Eyer und Milch/ und fülle die Mägen darmit. Oder koche ein weis Kraut/ wie gebräuchlich / hernach rühre gehackte Kesten / geröst Semmel-Meel / gut Gewürtz/ Eyer und Milch/ oder Fleischbrüh darunter / fülle solches in die Mägen.

Kälber und Schafs-Wänstlein pfleget man allerdings/ wie die Mägen zu füllen und zu zurichten. Wiewohl man sie auch so wohl als die Mägen ungefüllt und ungeröstet in ihrer Brüh zu Tisch bringen.

Rind- oder Ochsen-Wanen.

Putzet die Wanen/ schneidet etliche Stück daraus/ siedet sie in Wasser weich / saltzets erst kurtz vor den Anrichten / werfft sauber geklaubte und gewaschene Petersillien-Wurtzel / sammt dem Kraut / darzu in die Brüh/ und wann er weich / richts mit einander an.

Man kan auch/ nach Belieben/ eine Zwiebel / Limonien/ oder sonst beliebige Brüh darüber machen. Man isset sie auch nur aus ihrer ersten Brüh / streuet Ingber und brennet würfflicht-geschnitten in Schmaltz geröstes Eyren- oder weises Brod darauf.

Magen-Falten zu kochen.

Nachdeme die Magen-Falten/ absonderlich zwischen dem Geblätter zu erst mit warmen / folgends mit kalten Wasser sauber geputzt und gewaschen/ werden solche so lang biß sie weich in Wasser gesotten / und eine Stund zuvor erst gesaltzen / hernach zu kleinen länglichten Stücklein geschnitten Petersillien-Kraut und Zwiebel untereinander gehacket / in Schmaltz geröst/ zu den Magenfalten / nebst etwas Semmel-Meel/ Fleischbrüh/ Muscaten-Nuß/ Ingber/ Pfeffer und zuletzt ein Stuck Butter gethan / aufsieden lassen / und angericht.

Oder röstet länglicht-geschnittene Zwiebeln und etwas Meel in Schmaltz / giest Fleischbrüh und Wein-Essig daran / werfft Ingber / Pfeffer und Saffran dazu / und lasset die weich-gesottene und geschnittene Magen-Falten darinnen ferners aufkochen.

Man kan auch die Magenfalten / wann solche vorhero recht weich gesotten/ wohl verseyhen lassen / hernach im Schmaltz röslen / oder auf einem Rost mit Butter bestreichen / abbräunen und würfflicht- in Schmaltz-geröstes Brod darauf brennen.

Rind- oder Ochsen-Wanen / und Magen-Falten lang zu erhalten.

Wann die Wanen und Magen-Falten sauber geputzt und eine Weil in Wasser gelegen/ so siede sie in Wasser weich / laß erkühlen/ dann lege sie in ein Bäßlein / streue unter Pfeffer und Saltz / dann Magenfalten/ und wieder so / biß sie / laß Essig sieden und wieder kalt werden / giesse ihn darüber und beschwers; wann etwas davon gebrauchet wird/ müssen die übrigen allezeit mit Essig bedeckt und beschwert bleiben. Was man nun verspeissen will/ schneide in Stücklein / laß sammt Fleischbrüh gerieben weis Brod / ein wenig von den Essig worinnen sie gesotten/ Pfeffer/ Saffran/ Zucker/ und zu letzt Butter zusammen aufsieden/ und richts an.

Kalb- und Schaf-Krös.

Die Krös werden sauber gewaschen / die Drüsen heraus gethan / in Wasser weich gesotten / und auf die letzt erst gesaltzen / alsdann mit Petersillien-Wurtzeln gleich wie die Ochsen-Wanen / oder in einer von Milchram / Fleischbrüh / ein wenig Semmel-Meel / Cardamomen / Pfeffer / Essig und ein Stuck Butter / zusammen aufgesottenen Brüh zu Tisch gebracht. Man kan sie auch nur in ihrer ersten Brüh / mit Ingber bestreuet / auftragen.

Kalb- und Lamms-Lebern zu sieden und zu bachen.

Waschet / häutet und spicket die Leber mit Speck / lasset in halb Fleischbrüh / halb Wasser sammt etwas geriebenen Pfefferkuchen / Ingber und Pfeffer ein wenig sieden / dann seyhet die Brüh durch einen Seyher / gießt solche wieder über die Leber / röstet einen Löffel voll Meel in Schmaltz / thut es / nebst Muscaten-Nuß / Negelein und ein wenig Essig / darzu / lassets ferner kochen / jedoch nicht zu lang / sonst wird die Leber hart.

Oder schneidet eine gehäutete Leber zu dünnen Stücklein / röstet geschnittene Zwiebeln in Schmaltz / und zu letzt röstet die Lebern ein wenig mit / giesset Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / streuet Negelein / Pfeffer und Ingber darein / lassets annoch sieden / aber nicht lang. Man kan auch die gehäutete / zu Stücklein geschnittene Lebern saltzen und pfeffern / eine Weil stehen lassen / hernach mit Grieß / und Meel / oder Rocken geriebenes Brod bestreuen / und aus Schmaltz schön rösch bachen / und so trocken zu Tisch bringen. Oder lasset Fleischbrüh unter das trübe aus der Pfannen / ein wenig Trisanet / Rosen Essig / und klein-geschnittene Limonien zusammen aufsieden / und richts über die gebachene Lebern.

Oder giesse eine siedende Fleischbrüh / so mit Negelein / Pfeffer und Ingber gewürtzt / zu der gebachene Lebern in die Schüssel / laß über Kohlen aufsieden.

Oder schlage die Leber allein in Meel / oder geriebenen Rocken-Brod / bachs in Butter / truck Citronen-Safft darauf / und bestreus mit dergleichen klein-geschnittenen Schelffen.

Kalb- und Lamms-Lungen gesotten und gebachen / oder wie Morgeln oder Maurachen zu zurichten.

Lasset eine sauber-gewaschene Lungen / sammt Hertz / in Wasser mit Saltz sieden / wann sie weich / schneidets Stücklein-weiß / machet von länglicht-geschnittenen sammt Meel / in Schmaltz gerösten Zwiebeln / Fleischbrüh / etwas Essig / Muscaten-Nuß / Ingber / Pfeffer und Saffran / oder davor Negelein / eine Brüh / lasset die Lungen darinnen aufsieden / und richts an.

Oder thut an die geschnittene Lungen Fleischbrüh / Semmel-Meel / Ingber / Pfeffer / und Muscaten-Nuß / lassets zusammen / auch zuletzt ein Stuck Butter und gehacktes Petersillien-Kraut mit aufsieden. Man pfleget auch die weichgesottene / in Stücken geschnittene Lungen durch zerklopffte gesaltzene Eyer zu ziehen / dann im Schmaltz zu bachen / hernach also trocken / oder in einer süssen / oder andern beliebigen Brühe zu verspeisen.

Oder hacket eine abgesottene Lungen klein / mischet gedörrten / zerriebenen Majoran und Salbey / Muscatenblüh / Ingber / Pfeffer / Saltz / in Schmaltz geröst Semmel-Meel / Eyer und ein wenig Milch darunter / schütts in heiß Schmaltz / und bachets auf beeden Seiten schön braun / tragets folgends so trocken zu Tisch. Oder lassets in einer Fleischbrüh mit Butter und Gewürtz auf Kohlen in einer Schüssel aufsieden.

Lungen wie Morgeln oder Maurachen zu zurichten / wird solche gesotten in Wasser und Saltz / wanns weich / hacke sie klein / mische ein wenig Semmel-Meel / Muscaten-Nuß / Cardamomen / Ingber / Pfeffer und Eyer darunter / mache von Meel ein Eyer-Dötterlein und Saltz einen Taig / wälchere ihn eines Messer-Rücken dick / schneide kleine Stücklein daraus / solche winde um eine Spindel oder Pfrumen / schlage von den Gehäck darein / formirs vornen spitzig / wie eine Morgel / hinten aber muß von dem Taig etwas vorgehen / daß es siehet wie der Stiel / nimms gemach von der Spindel / damits nicht zerfalle / bachs aus Schmaltz / trags so trocken zu Tisch. Oder legs in eine Schüssel / gieß eine siedende Fleischbrüh / sammt guten Gewürtz und Butter darüber / und laße es über Kohlen aufsieden.

Kalber- und Schwein-Miltz.

Leget die Miltz etliche Stunden in ein Wasser / waschets sauber / siedet sie in halb Fleischbrüh und halb Wasser / lassets entweder gantz / oder schneidets Stücklein-weiß / und machet von Fleischbrüh / geröstem Meel / Negelein / Ingber / Pfeffer und Essig eine Brüh darüber.

Oder ergreiffet die Miltz / hacket Petersillien-Kraut sammt kleinen Zwiebeln / röstets in Schmaltz / mischets nebst Semmel-Meel unter das jenige / was durch das Ergreiffen aus dem Miltz heraus kommen / schlaget Eyer daran / giesset / nach Bedürffen / etwas Milch / oder Fleischbrüh dazu / saltzt und würtzt es / und füllets vermittelst eines Trichterleins in die Miltz / lassets in siedender Fleischbrüh kochen / werfft beym Anrichten ein Stuck Butter hinein.

Die Schweinen-Miltz werden gemeiniglich in halb Fleischbrüh und halb Wasser / nur ein wenig abgesotten / dann mit Saltz / Ingber und Pfeffer bestreuet / mit Butter bestrichen / und auf einem Rost über Kohlen abgebräunt.

Küh-Euter gesotten / gebachen und gebraten.

Das Euter wird / wanns gewaschen / in Wasser und Saltz gesotten wie ein Rindfleisch / so lang biß weich / hernach zu Stücklein geschnitten / und in einer von Semmel-Meel / Majoran / Muscaten-Nuß / Cardamomen / Ingber / Fleischbrüh und Butter / verfertigten Brüh / ferner aufgesotten. Man kan auch den Majoran davon lassen / oder eine Negelein-Brüh darüber machen.

Oder / nachdem das Euter weich gesotten und Plätzlein-weiß geschnitten / saltzets ein wenig / schwingets in Meel / und bachets aus Schmaltz schön gelb heraus.

Oder bestreuet erst gedachtes / weich gesotten und Plätzlein-weis geschnittenes Euter / mit Saltz und Pfeffer / bestreichts mit Butter / bräunets auf einem Rost ab / gebts so trocken / oder in einer süssen Brüh / auf den Tisch.

Leber- und Mägelein zu kochen.

Putzet und waschet die Leber und Mägelein sauber / lasset die Mägelein in halb Fleischbrüh und Wasser sieden / und wann sie bald weich / leget die Leberlein darzu / wann sie nun völlig weich / schneidets in etliche Theil / thut in einem stollichten Hafen / nebst Muscatenblüh / Cardamomen und Pfeffer / gehacktem Petersillien-Kraut / etwas Brüh / worinnen sie gesotten / und ziemlich viel Butter / lassets ferner aufkochen / daß die Brüh dicklicht wird; wanns angericht / streuet ein wenig gehacktes Petersillien-Kraut darauf.

Man kan auch eine Capern- oder sonst beliebige Brüh darüber machen; Oder solche mit Scorzonera / Spargel / Küfferbes / oder sonst anders zu Tisch bringen.

Eine so genannte junge Gänß zu kochen.

Brühet den Kragen / Flügel und Füß mit heissem Wasser / daß die Federn und gelbe Haut von den Füssen herab kommen / schneidet den Magen voneinander / thut das Unsaubere sammt der innwendigen Haut darvon / nehmet das Hals-Bein mit dem Geblüt heraus / dann waschets sämmtlich nebst der Leber und Hertz / aus kaltem Wasser / lasset Magen / Hertz / Flügel und Füß / in Fleischbrühe oder aber im Wasser / etwas Saltz / einer Muscatenblumen und Ingber Zäen weich sieden / indessen häutet und hacket die Leber klein / auch so man will / zugleich ein wenig Speck / Majoran / Salbey / und Petersillien-Kraut mit / röstet gerieben Eyeren-Brod im Schmaltz / rührets sammt Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Ingber / Saffran / Saltz / einem Ey und Milch / unter das Gehackte / füllet den Gänß-Kragen damit / jedoch nicht zu voll / daß er nicht aufspringe / nehet ihn oben zu / leget solchen zu dem andern in die Brüh / und wann er ausgesotten / richt die junge Gänß miteinander an / und giesset etwas von der Brüh darüber.

Oder röste würfflicht-geschnittene Aepffel im Schmaltz / thue Wein / Zucker / Cardamomen / Saffran / Pfeffer und Weinbeer daran / und wanns zusammen aufgesotten / schütte diese Brüh darüber.

Man kan auch / nach Belieben / von frischen / ausgekörnten Küff Erbsen eine Zwiebel / Limonien / oder eine andere gefällige Brüh darüber machen. Ingleichen auch den Kragen mit einer bey den gebrattenen Hünern beschriebenen beliebigen Füll / füllen.

Rind- oder Ochsen-Füß / und Maul zu zurichten.

Wann die Füße vom Haar und Klauen wol gereiniget / werden sie im Wasser mit Saltz weich gesotten / dann schneidet man sie der Länge nach entzwey / und macht vom Wein-Eßig / Zucker / und Butter eine Brüh darüber.

Oder lasse Wein / Butter / Weinbeer / und Negelein zusammen aufsieden / und schütte es darüber. Man kan auch / wann die Füße gesotten / die Bein heraus nehmen / das andere Plätzlein-weis schneiden / und eine Negelein- oder Zwiebel-Brüh daran machen. Eben auf solche Art / richtet man auch das Ochsen-Maul zu.

Gesultzter Ochsen-Fuß / wie auch Ochsen-Fuß und Maul / kalt zu zurichten.

Lasset einen sauber geputzten Ochsen-Fus im Wasser und Saltz weich sieden / nehmet die Bein heraus / und hacket den Fuß / nebst etwas Schnittlauch / oder kleinen Zwiebeln gantz klein / mischet Saltz / gröblicht-gestossene Cardamomen und Pfeffer darunter / giessets in ein Näpfflein / leget ein Bretlein darauf / und beschwerts mit etwas / lassets über Nacht im Keller stehen / hernach schneidet dünne Plätzlein daraus / giesset in eine Schalen Baum-Oel und Wein-Eßig darüber / drucket Citronen-Safft darauf / schneidet ein auf gleiche Weis weich-gesottenes Ochsen-Maul / imgleichen Schnittlauch / beedes gantz dünn / wie einen Kraut-Salat / und bestreuets darmit / nebst kleingeschnittenen Citronen-Schelffen. Weme Schnitlauch oder Zwiebeln nicht angenehm / kan darvor Citronen-Schelffen darunter hacken.

Etliche pflegen das gehackte in ein reines Tüchlein zubinden / und solcher Gestalt zu beschwehren; Man kan auch so wol die Füß / als das Maul von Ochsen / nachdeme solches weich gesotten / die Beine heraus lesen / zu dünnen Stücklein schneiden / Rosen-Eßig / und Moraft / oder Senfft untereinander mischen / darüber giessen / und Citronen-Schelffen geschnittene darauf streuen. Oder aber Wein-Eßig und Baum-Oel darüber schütten / und mit Saltz / Pfeffer / klein-geschnittenen Zwiebeln bestreuen; oder an deren statt / mit gehacktem Petersillien-Kraut.

Kälber-Fuß zu zurichten.

Siedet sauber geputzte Kälber-Füß im Wasser und Saltz weich / dann schneidets in der Mitten / der Länge nach entzwey / röst es im Schmaltz / giest in einen stollichten Hafen Fleischbrüh / und Rosen-Eßig daran / thut ein wenig geröstes Meel / Negelein und Pfeffer dazu / und wanns zusammen aufgesotten / richts an.

Oder lasse ein wenig von dem Schmaltz / darinnen die Füße geröstet worden in der Pfannen / gieß Wein und Fleischbrüh daran / würtz mit Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / Saffran / Zucker / auch nach Belieben etwas Zimmet oder Trisanet / laß miteinander sieden / und trags zu Tisch.

Die Kälber-Füß werden auch in Milchram / Majoran / Negelein / oder einer andern selbst beliebigen Brüh verspeiset. Oder machet vom Meel / Eyeren / Saltz und Weisen Bier oder Milch einen nicht allzudünnen Taig an / ziehet die zuvor weich-gesottene / halb voneinander geschnittene / mit Saltz und Pfeffer bestreute Kälber-Füß / durch / und bachets aus Schmaltz schön gelb heraus.

Oder schläget etliche Eyer / rühret Saltz / klar geriebenes Eyeren-Brod darunter / biß der Taig in der Dicken wird / daß man die Füße dardurch ziehen kan / dann

duncket solche darein / bachts aus Schmaltz / dunckets nochmahlen darein und bachets.

Gefüllte Laiblein / oder Semmel.

Schneide von schönen weisen Laiblein / so nicht aufgesprungen / die Rinden überall herab / dann oben ein Plätzlein weg / nimm die Brosam heraus / jedoch also / daß keine Löcher darein kommen / hacke ausgeschöhlte Krebse / mische in Schmaltz geröstes Semel-Meel und Peterssilien-Kraut / Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Saltz / Eyer / und ein wenig Milch darunter / fülle die Laiblein darmit / lege auch nach Belieben etliche gantz ausgeschählte Krebs-Schwäntze darauf / mache den Deckel wieder darauf / und mit Stücklein Zimmet vest / tuncke die Leiblein in einen von Meel / Eyeren / ein wenig Milch und Saltz angemachten Taig / und bachs schön gelb im Schmaltz ; Verfertige eine bey der Frantzösischen Suppen gelehrten Krebs-Brüh / und Butter / mache ein Loch in den Deckel / gieß diese Brühe in das Laiblein / und trags zu Tisch.

Man kan auch ein Gehäck von Kälber-Brüsen oder Schnecken / statt der Krebse / in diese Laiblein füllen / auch / wann sie etwas groß / ein junges Hun oder Tauben / mit Gewürtz und Butter / es muß aber alles vorhero weich gesotten seyn.

Oder bachet die ausgeholten Laiblein im Schmaltz / nehmet kleine gerupffte Vögelein aus / schneidet die Schnäbelein und Füßelein herab / bratets / wie gebräuchlich. Oder übersiedets im Wein und Wasser / dann röstets im Schmaltz / lasset Weinbeer und ausgekörnte Rosinen im Wein und Zucker einen Wall aufthun / menget geschnittene Mandeln / Zucker und Trisanet darunter / machet eine Lag von diesem Gebäck / darauf leget Vögel / ferner Gebäck und Vögel / bis das Laiblein voll wird / dann den Deckel darüber / legets in eine Schüßel / giesset den Wein / worinnen die Weinbeer und Rosinen gesotten / daran / und wann sie über Kohlen aufgesotten / bestreuets mit Trisanet.

Es können auch die Vögel davon gelassen / hingegen die Brosam im Wein geweicht / und unter bemeldte Rosinen und Mandeln / annoch würfflicht-geschnittene im Schmaltz geröstete Aepffel gemischet / dann von diesem Gehäck eine Lag von geweichten Brosamen darauf / und so wechselweis das Laiblein gefüllet / und ferner verfertiget werden / wie gedacht.

Oder nimm weisse Laiblein / lasse die Rinden daran / schneide oben ein Plätzlein herab / nimm die Brosam allerdings heraus / mache das Plätzlein oben / vermittelst ein wenig Taig von Meel und Wasser wieder darauf / daß kein Schmaltz innwendig hinein kommt / bache die Laiblein im Schmaltz schön lichtbraun ; Inzwischen lasse von Stielen gezupffte Weichseln in ein wenig Schmaltz schweissen / dann gieffe Wein daran / zuckers / und laß sieden / röste Eyeren-gerieben Brod im Schmaltz / gantz trocken / thue darunter gehackte Mandeln / würfflicht-geschnittenen eingemachten Citronat / Citronen und Pomerantzen-Schelffen / Muscatenblüh / Cardamomen / Zucker / Zimmet und Trisanet / feuchte es mit dem Wein / worinnen die Weichseln gesotten / an / streue Zucker in das gebachne Laiblein / fülle von dem Gehäck darein / lege darauf Weichseln / wieder Gehäck / ferner Weichseln / biß das Laiblein Leib / zu oberst aber müssen Weichseln seyn / dann mache das Plätzlein mit kleinen Stücklein Zimmet wieder darauf vest / und trags solcher Gestalt kalt zu Tisch. Wer will / kan die Laiblein auch zuvor füllen / und herr nach erst bachen / auch nach Belieben die bey den Brühen beschriebene Weichsel-Brüh / darüber machen. Eben auf diese letztere Art können auch Gugelhöpfflein gefüllet werden / nur ist unnöthig solche aus Schmaltz zu bachen.

Semmel zu füllen.

Mische gesottene Mandeln / etwas Semmel-Meel / Eyer-Dottern / oder das Weise von Eyeren / ausgekörnte Rosinen / Weinbeer / Zimmet / Zucker / und einen Löffel voll Milchram oder Kern untereinander / reibe auswendig von der Semmel die Rinden ein wenig ab / dann holle solche inwendig aus / fülle von dem Angemachten darein / lege sie in Kern oder süssen Ram / und wann sie weich / ziehs durch zerklopffte / und ein wenig gesaltzene Eyer / folgends bachs im Schmaltz / trags also trocken zu Tisch ; Oder gieß siedenden mit Zucker / und Zimmet / vermischten Wein darüber / und laß über Kohlen ein wenig aufkochen. Oder mache auf bekandte Art ein gantz lind eingerührt Eyeren-Schmaltz / rühre zuvor im Wasser geweichte und wieder ausgedruckte Semmel / Weinbeer / Milchram / Saltz / oder nach Belieben Zucker und Zimmet darunter / fülle die ausgeholte Semmel darmit / bache sie im Schmaltz / und giesse hernach Kern oder süssen Ram siedend darüber ; Wer will / kan auch eine süsse Wein-Brühe darüber richten.

Krause Semmeln.

Schneide die Rinden von einer grossen Semmel / oder grossem Laiblein gantz dünn herab / dann die Semmel gleichsam gewürffelt / jedoch nicht durchaus / sondern daß sie noch aneinander bleibet / zuckere einen Kern / oder süssen Ram / gieß ein wenig Zimmet / oder Rosen-Wasser darein / laß ihn siedheiß werden / schütte es über die Semmel / laß stehen / biß wol weich ist / schmiere das Näpfflein mit Butter / lege die Semmel hinein / und bachs in einem Oefelein schön hell gelb / rühre unter Eyerweiß Zucker / bestreiche die Semmel oder Laiblein über und über / damit setze sie nochmahlen in Ofen / so lauffts schön auf.

Gefüllt Eyeren-Brod wie Schnecken-Häußlein.

Man nimmt Eyeren-Brod / welches formirt / als wann zwey Schnecken-Häußlein gegeneinander lägen / schneidet oben Plätzlein herab / nehmt die Brosam heraus biß auf die Rinden / weichet die Brosam in zerklopfft-mit Rosen-Wasser vermischte Eyer / dann rührets glat ab / und röstets im Butter / rühret darunter Zucker und Zimmet / füllets in das ausgeholte Brod / machet die Plätzlein mit Stücklein Zimmet wieder darauf / und bachet sie schön hell im Butter.

Caput X.

Allerley Knötlein/ oder Klößlein.

Hecht-Knötlein/ oder Klößlein.

Ziehe einem Hecht die Haut ab/nim alle Grät fleissig heraus aus dem Fleisch/das hacke solches/nebst etlich gebachenē/ oder hart gesottenen Eyern/geriebene Semmel/geschnittene Citronen-Schelffen/ Petersillien-Kraut/ oder Wurtzel/ einer Zwiebel, Muscatenblüh/ Cardamomen/ Jngber/ und Saltz wol klein untereinander/ schlage nach Bedürffen Eyer daran/ mache Knötlein daraus/ legs in eine siedende Fleisch-Brüh/ thue/ wanns ein wenig gesotten haben/ Semmel-Meel/ kleingeschnittene Citronen-Schelffen/ und ein Stuck Butter in die Brüh/ und richts zusammen an.

Man kan die Knötlein auch zuvor aus Schmaltz licht bachen/ hernach erst in dieser oder einer anderen beliebigen Brüh auffsieden lassen. Oder auch gebachen ohne Brüh genieſſen.

Krebs- Schnecken - Kälbern Nieren- Kalbs- Brüßen/ Hüner- Fleisch/ Leber- und Hirn-Knötlein.

Schäle Krebse aus/ hacke solche sammt einer zuvor in Milch oder Fleischbrüh eingeweichter/ und wieder wol ausgedruckter Semmel-Brosam klein/ rühre Muscatenblüh/ Cardamomen/ Pfeffer/ Saltz/ ein wenig Milch oder Fleischbrüh/ und Eyer darunter/ mache Knötlein darvon/ bachs im Schmaltz/ lasse sie folgends in einer bey der Frantzösischen Suppen beschriebenen Krebsbrüh/ und Butter/ einen Sud aufthun; Man kan sie auch ungebachen also sieden. Wer will/ kan ein wenig geriben Eyeren-Brod in diese Brüh thun/ davon sie etwas dicklicht wird/ oder an statt des Brods/ zu letzt ein paar zerklopffte Eyerdottern in die Brühe rühren.

Von/ zuvor aus ihren Häußlein/ wie bekannt/ gereinigten/ und in in Fleischbrüh gesottenen Schnecken lassen sich auf gleiche Weis Knötlein verfertigen. Wem es beliebt/ kan an statt der geweichten Semmel/ geriben/ im Butter geröſten Eyeren- Brod sich bedienen/ auch etwas gehacktes und geröstes Petersillien-Kraut mit untermischen.

Von Kälbern Nieren/ Kalbs- Brüßen/ Hüner- Fleisch/ Hüner- oder Gänß-Leberlein, auch Kalbs- oder Lamms- Lebern/ und Hirn/ pfleget man ebenmäſſig auf ein oder andere erstbemeldte Art Knötlein zu machen/ jedoch muß alles/ wann die Knötlein zu erst gebachen/ vorhero ein wenig in Fleischbrüh oder Wasser übersotten werden. Wer gern süß isset/ mag Weinbeer und Zucker/ auch so man will/ gröblicht gehackte Mandeln darunter mengen.

Unter die Brüß/ Hüner-Fleisch und Lebern wird zugleich etwas Ochsen-Marck/ bey den Nieren aber sein Fett nicht gehacket. Auch ist zu erinnern/ daß die Knötlein vom Hüner-Fleisch/ Kalbs-Brüß und Schnecken gemeiniglich nicht gebachen/ wiewohlen auch die andern/ sondern nur gesotten/ und in einer Butter- oder sonst beliebigen Brüh aufgetragen werden.

Kalb- und Rindfleisch-Knötlein/ oder Klößlein.

Zerhacket Kalb- und Rindfleisch/ welches beliebig/ mit einem guten Theil Ochsen-Marck/ rühret zu erst ein wenig Kern/ oder Milch darein/ ferner in Schmaltz geröstes Semmel-Meel/ Muscatnuß/ Cardamomen/ Jngber/ Pfeffer/ Saffran/ Saltz/ etwas dürren zerriebenen Majoran/ und Eyer darunter/ machet Knötlein/ legets in siedende Fleischbrüh/ und wann sie ausgesotten/ tragets in ihrer eigenen - oder in einer Butter-Brüh zu Tisch.

Man kan auch den Majoran davon lassen/ hingegen klein gehackte Limonien/ und ein paar Löffel voll Milchram darunter mischen/ und so man das Brod nicht röſten will/ wird nur heisses Schmaltz über das gehackte Fleisch und geriebene Brod gebrandt.

Lungen-Knötlein.

Siede ein Kalbs- oder Lamms-Lungen im Wasser/ und Saltz/ hacke sie klein/ rühre darunter gehackte Mandeln/ Weinbeer/ Rosinen/ Zimmet/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Jngber/ Pfeffer/ und ein wenig Saffran und Eyer/ verfertige Knötlein/ bachs in Butter schön hellbraun/ laß alsdann in einer von Wein/ ein wenig geröstem Meel/ Zucker und Negelein zusammen auffsiedender Brüh/ einen Wall aufthun/ und richts sammt der Brüh an. Wer will/ kan gehacktes Petersillien-Kraut darunter mischen/ auch an statt des Meels/ eines im Wein gesottenen/ durchgetriebenen Lebkuchens sich bedienen/ und die Negelein alsdann davon lassen.

Rosinen/ Weinbeer- oder Corinthen-Knötlein.

Hacket ausgekörnte Rosinen klein/ stosset abgezogene Mandeln/ mit ein wenig Zucker und süssem Wein ab/ rührets nebst etwas gantz trocken im Schmaltz geröstem Eyeren-Brod/ Zucker/ Zimmet/ Muscatenblüh/ und Eyeren unter die Rosinen/ machet Knötlein darvon/ bachets schön hell aus dem Schmaltz/ lasset in einer Schüssel Wein/ Zucker/ und Zimmet/ oder Trisanet auffsieden/ leget die Knötlein hinein/ und wann sie eine Weile gesotten/ tragets/ oben mit Trisanet/ und den Schüssel-Rand mit Zucker bestreuet/ zu Tisch.

Von Weinbeeren oder Corinthen/ werden auf gleiche Art Knötlein verfertiget/ wiewohlen auch einige die Weinbeer nicht zerhacken/ sondern gantz darzu nehmen.

Mandel- Knötlein/ oder Kloßlein.

Stosset abgezogene Mandeln klein/ rühret gerieben

Eyern-Brod / oder in Milch geweichte Semmel / ein paar Eyer-Dottern / Saltz / Zucker / etwas frische Butter und ein wenig Kern oder süssen Ram darunter / formiret Knötlein daraus / bachets aus Schmaltz / richtet von Wein und Zucker eine süsse Brüh darüber.

Aepffel-Knötlein.

Hacket geschälte Aepffel klein / röstets in Butter / mischet Semmel-Meel / Weinbeer / Zucker / Zimmet und Eyer darunter / machet Knötlein daraus / bestreuts mit Meel / bachets in Schmaltz / trägets so trocken auf / oder in einer süssen Weinbrüh auf. Man kan auch eine Weichselbrüh darüber machen.

Biern-Knötlein.

Schälet Birn / thut den Putzen und das Harte davon / hacket das Gute klein / menget so viel als Birn / klein-gestossene Mandeln / etwas geröstes Semmel-Meel / Zucker und Eyer darunter / streuet Semmel-Meel in die Hand / machet die Knötlein darinnen / bachets aus Schmaltz / und richtet eine süsse Weinbrüh darüber.

Will man aber Birn daraus formiren / wird beym Abschneiden der Stiel und Putzen von Birnen an einander gelassen / das Gehäck daran geschlagen / wie eine Birn formiret / und auf erstgedachte Weise / übrigens verfertiget.

Butter-Knötlein.

Rühret unter zerklopffte Eyer so viel schönes Meel / daß es in der Dicken wird wie ein Meel-Brey / hacket frische Butter auf einem Bret klein (Sommers-Zeit muß die Butter an ein kühles Ort gestellet werden / daß sie hart wird) rührets sammt Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Saltz / etwas gehacktes Petersillien-Kraut / und weiß-gerieben Brod unter obiges Meel / machet Knötlein daraus / und lasts in siedender Fleischbrüh sieden / aber nicht lang.

Oder rühret eine etwas reiche Butter wohl abrühret / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / Saltz / Eyern-gerieben Brod und Eyer darein / und lasset diese Knötlein / wie die vorhergehenden / in Fleischbrüh sieden.

Einige nehmen an statt Eyern Brod / halb Semmel- und halb Waitzen-Meel / rechnen zu einem Viertel Pfund Butter 3. Eyer / und lassen die Knötlein bey 3. Viertel Stunden lang sieden.

Semmel-Knötlein.

Weiche altgebachene Semmel in ein kalt Wasser / oder aber in süssen Ram / daß trucke sie zwischen zweyen Tellern wohl aus / zerreibs mit einem Löffel / schlag so viel Eyer daran als nöthig / würtz mit Muscatenblüh / Cardamomen / Saffran / Ingber und Saltz / mache Knötlein / bachs schön rösch im Schmaltz / folgends laß sie in siedender Fleischbrüh wohl sieden / wirff ein Stuck Butter darein / und richts an. Einige mischen annoch unter die eingeweichte Semmel und Eyer / würfflicht-geschnittenes im Schmaltz geröstes weises Brod / Semmel-Meel / etwas von gehackten grünen Kräutern und Schnittlauch.

Oder rühre in Schmaltz geröstes Semmel-Meel / gehacktes und geröstes Petersillien-Kraut / Gewürtz / ein paar Löffel voll Milch-Ram / Weinbeer / Milch oder Fleischbrüh und Eyer untereinander / und laß die Knötlein in siedender Fleischbrüh / aber nicht lang / sieden. Man kan auch die Weinbeer und Petersillien-Kraut davon lassen / und an statt des gerösten Brods / nur ein heiß Schmaltz über das Brod brennen.

Grieß- oder Gritz-Knötlein.

Rühre ein Viertel Pfund frisch Schmaltz in einer Schüssel / beständig auf einer Seiten ab / lässig rund / rühre ferner 6. Eyer / Muscaten-Nuß / Saffran / Ingber / Saltz und ein Seidelbecher voll Grieß darunter / laß eine Viertel Stund stehen / daß ein wenig anziehen / sonst zerfahren die Knötlein gern / dann formire Knötlein / nicht groß / daraus / dann sie lauffen sehr auf / legs in siedende Fleischbrüh / laß 2. Stunden lang sieden. Oder röste ein gut Theil klein-würfflicht geschnittene Zwiebeln in Schmaltz / daß sie hübsch wach werden / dann gieß Kern oder süssen Ram daran / laß sieden / schütte im Sud so viel Grieß oder Gritz hinein / als darinnen sieden kan / daß etwas dicklicht wird / schlag Eyer daran / saltze es / dann truncke einen Eyern Löffel in zergangen Schmaltz / hebe mit demselben ein Knötlein nach dem andern heraus in eine Schüssel / und laß auf einer Kohlen / in ein wenig Fleischbrüh / einen Wall thun.

Käßkohl-Knötlein.

Lasse Käßköhl in Wasser aufsieden / ohne Saltz / dann laß ihn auf einen Tuch abtrocken / hacke ihn mit Ochsen-Marck klein / röste ein wenig Semmel-Meel und Grieß in Schmaltz / thue es zu dem Gehackten / schlage Eyer / mehr Weisses als Dottern daran / würtz / saltz / und rühr es wohl untereinander / formire Knötlein davon / laß in siedender Fleischbrüh sieden / richts in eine Schüssel / gieß etwas Brüh ab / mit der übrigen aber rühre ein paar Eyer-Dottern / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber und Butter an / und schütts über die Knötlein.

Kraut-Knötlein.

Uberbrühe die besten Blätter von weissen Kraut in Wasser / dann hacks / saltz ein wenig / schlags in ein Tuch / und presse es eine halbe Stunde / reibe indessen Semmel / schneide Stücklein frische Butter / und knöte sie in die Semmel / thue das Kraut darzu sammt Muscatenblüh / Pfeffer und Eyern / rührs wohl untereinander / mache Knötlein / weltze sie ein wenig in Meel / legs in siedende Fleischbrüh / man darff nicht viel auf einander einlegen / sonst zerfahren sie; Hernach mache eine Brüh darüber / wie über die Käßköhl-Knötlein. Einige rösten das Kraut in Schmaltz / sammt Peterssillien-Kraut und Zwiebeln / verfertigens übrigens / wie gemeldt.

Oder siede ein paar Kraut-Haupt in Wasser ab / trucks wohl aus / hacks klein / laß ein Pfund Schweinen-Fleisch etwas kochen / schneide das Fett davon klein / thue es zu den Kraut / reibe ohngefehr 3. paar Semmel / was sich nicht gar reiben läst / wirff klein zer-

breckt in ein Seidlein Kern/ oder gute Milch/ die geriebene Semmel röste in Schmaltz/ röste ebenfalls geschnittene Zwiebeln in Schmaltz/ mische beedes / nebst dem eingeweichten Semmeln / und Kern/ Muscaten-Nuß/ Pfeffer/ Saltz / 4. oder 5. Eyer zu dem Kraut und Fetten/ mache Knötlein daraus / weltze solche ein wenig im Meel/ laß etwas Fleischbrüh sieden / lege unten auf dem Boden das Fleisch/ dann die Knötlein darauf so hangen sie sich so bald nicht an/ laß sieden biß sie in die Höhe kommen/ dann seyn sie fertig.

Baurен-Knötlein.

Schüttet halb Grieß/ halb Semmel-Meel/ jedes einen Seidelbecher/ in einem Nepff/ machet ein gut Theil Schmaltz heiß/ giesset es halb über das geriebene Brod/ und Grieß/ in dem übrigen Schmaltz röstet allerhand gehackte Kräuter/ oder ein sogenandtes Mayen-Kraut/ sammt etwas Schnittlauch oder Zwiebeln / und brennets zu dem Grieß und Brod hinein / ferner mischet würfflicht geschnittens in Schmaltz schön braun geröstes weisses Brod/ Pfeffer / Ingber/ und Saltz / eine Hand voll schönes Meel und 3. oder 4. Eyer darunter / feuchtets mit so viel kalter Milch/ Fleischbrüh oder Wasser an biß recht/ formiret Knötlein. lasts in halb Fleischbrüh und halb Wasser/ oder in blossem siedenden Wasser/ worein ein guter Löffel voll Bach-Schmaltz/ nebst Saltz gethan worden/ sieden/ biß sie in die Höhe steigen/ wendet den Hafen zu weilen um / damit sich die Knötlein nicht anlegen.

Einige pflegen die Kräuter und Zwiebeln nicht / hingegen den Grieß und Semmel-Meel schön gelblicht in Schmaltz zu rösten / und unter die grünen Kräuter ein wenig Ochsen-Marck oder Speck zu hacken / übrigens aber die Knötlein / allerdings auf gedachte Art zu verfertigen. Auch kan man / nach Belieben / das Meel davon lassen.

Heffen- oder Ofen-Knötlein.

Rühret unter 3. Seidelbecher voll schönes Meel 6. Löffel voll weisser Bier-Heffen / und 3. Achtel-Maaß Milch/ beedes etwas warm/ auch/ so es beliebt/ ein wenig klein-geschnittenen Schnittlauch / saltzets/ schlaget 4. Eyer daran/ schüttet von neuem wohl-gewogen/ ein Viertel Pfund Schmaltz / so zergangen / aber nicht heiß/ die Helffte darzu / und wanns alles wohl untereinander gerühret/ streuet oben darauf ein klein wenig Meel / setzet den Taig zum Ofen/ und lasset ihn gehen/ wann er genug / wälchert ihn noch ein wenig in Meel herum / dann machet runde oder länglichte Laiblein darvon / giesset die zuvor übergebliebene Helffte Schmaltz in eine Brat-Pfannen / lassets allenthalben herum lauffen / daß sich nichts anlegen könne / setzet die Laiblein an einander in das Schmaltz/ biß die Brat-Pfanne voll/ und bachets in einem Oefelein schön hell braun.

An statt des Schmaltzes/ kan man in einer Bratpfannen einen Kern oder süssen Ram sied-heiß werden lassen/ ein gut Stuck Butter / oder frisch Schmaltz hinein werffen/ die Laiblein/ auf vorige Art/ darein setzen/ und in einem Ofen bachen. Wann der Kern daran eingekocht/ giest man mehr Ram hinzu; Wann sie nun gebachen/ legets in eine Schüssel / giesset / was in der Pfannen geblieben / nebst mehr andern siedenden Kern daran.

Es lassen sich diese Knötlein auch in einer gewöhnlichen Pfannen über einem Kohl Feuer/ und oben mit einer Stürtzen/ worauf Kohlen gelegt / bedeckt / ebenmässig bachen.

Meel-Knötlein.

Röste ein geklaubt/ gehacktes so genandtes Mayen-Kraut in Schmaltz / wie auch etwas weis-würfflicht geschnittenes Brod/ rühre beedes unter ein gut Theil Meel / sammt Eyern/ Saltz und etwas kalter Milch/ oder Fleischbrüh / mache Knötlein daraus/ legs in gesaltz-siedend Wasser / laß eine halbe Stunde sieden/ dann legs in eine Schüssel / und brenne ein wenig Bachschmaltz darüber. Einige mischen annoch zuvor in Milch eingeweichte / folgends zerrührte Semmel darunter/ und statt des Mayen-Krauts/ in Schmaltz geröste Zwiebelen.

Einen Schalles zu machen.

Machet einen Taig von Meel / Eyern / Saltz und ein klein wenig Wasser an/ wälchert solchen dün aus/ schneidet ohngefehr einer Spannen-lang / und zwey Finger breit / Stücklein daraus / legets in siedend Wasser / helffet mit einer Gabel / daß sie sich nicht allzu sehr auf einander hängen; Wanns so lange als harte Eyer gesotten / seyhet das Wasser ab/ giesset frisches darüber/ und dieses wieder ab/ dann besprengete mit Saltz/ lasset in einer Pfannen oder Küpffern Eck eine Butter oder Schmaltz heiß werden / streuet Semmel-Meel darein/ thut den Schalles dazu/ und lassets über Kohlen oder in einem Oefelein machen.

Geschnittene Nudeln.

Bereite von Meel / Saltz und Eyern einen ziemlich festen Taig / wälchere dünne Platz daraus/ lasse solche ein wenig ertrocken / dann rolle sie zusammen/ schneids / wie einen Kraut-Salat / sieds in siedender Fleischbrüh/ wirff Muscaten-Nuß/ Ingber und Butter daran/ und richts sammt der Brüh an.

Oder mache von einem Seidelbecher schön Meel/ Saltz / 3. Eyern/ 3. Löffel voll Milch-Ram und so viel Milch/ biß der Taig wird/ als ob man etwas dardurch ziehen wollte/ einen Taig an / mache in einer flachen Pfannen Schmaltz heiß/ schütte solches heraus/ hingegen/ was von dem Taig hinein/ laß in der Pfannen herum lauffen/ allerdings auf diese Art wie man die Eyer-Wammen zu machen pfleget / und das / so lang Taig verhanden; Wann die Blättlein nun schön bräunlicht sehen/ schneide 3. oder 4. Stücklein daraus / laß in siedender Fleischbrüh aufsieden/ thut Muscatenblüh/ Ingber und Butter daran/ und richts an.

Heffen-Knopff.

Zwey Seidelbecher schön Meel wohl warm werden lassen/ ein Achtelmaaß Milch / oder Wasser / eben so viel Waitzen-Bier Heffen / und 2. Eyer untereinander/ in der Wärme abgerührt/ gesaltzen/ einen ziemlichfesten Taig gemacht / ein Bret mit Meel bestreuet/ den

Taig rund formiret/ darauf gelegt/ auf einem Ofen gehen lassen / wann er anfängt kleine Rißlein zu bekommen / thut man solchen in eine Pfannen in siedendes Wasser/ das Wasser darff aber nicht über die Helffte des Heffen-Knopffs gehen/ decket die Pfannen oben geheb/ mit einer Stürtzen zu/ damit der Dampff beysammen bleibt; Wann er eine Viertel Stunde gesotten/ wendet man ihn um/ läst ihn ferners so lang sieden/ hernach schneidet man Stücke daraus / brennet heisses Schmaltz darüber/ und trägt solchen zu Tisch.

Wasser-Spatzen.

Lasset ein wenig Schmaltz heiß werden/ und wieder etwas erkühlen/ schüttets in einem Seidelbecher Meel/ saltzt es/ schlaget 2. Eyer daran/ und machet mit kaltem Wasser den Taig ferner an/ etwas dicker als ein Strauben-Taig/ dann leget einen halben Löffel voll nach den andern in siedend/ gesaltzen Wasser / lassets längstens eine halbe Stunde sieden / folgends richts / nebst etwas von der Brüh / an / und brennet ein wenig heß Schmaltz darüber.

Einige pflegen in den Taig kein Schmaltz zu thun/ sondern nur allein / wann die Spatzen angerichtet/ ein Schmaltz darüber zu brennen. Wer will/ kan diese gesottene Spatzen in etlich zerklopfften gesaltzenen Eyern herum schwingen/ hernach / sammt den Eyern/ in heiß Schmaltz schütten und bachen.

Cap. XI.

Allerhand grüne Waar/ warm auch kalt zu Salaten zu bereiten.

Artischocken / gefüllt und ungefullt.

Schneidet von Artischocken die Spitzen oben/ wie auch die Stiel herab / lassets eine Weil in kaltem Wasser liegen / dann siedet sie in Wasser und Saltz weich / legets nachmalen in frisch Wasser/ nachgehends auf ein Tuch auf die Blätter / damit sie desto besser versehen / ziehet mit Vortheil/ daß die Artischocken gantz bleiben/ die innern zusammen-geschlossenen Blätlein/ imgleichen das Haarigte heraus; Unterdessen hacket andere weich-gesottene Artischocken-Kern / ausgeschälte Krebs-Schwäntze/ wie auch/ zuvor in süssen Ram geweichte/ und wieder ausgetruckte Semmel-Brosen / untereinander / rühret Muscatenblüh/ Cardamomen / Pfeffer / Saltz und Eyer darein/ füllets in die Artischocken-Kern / an statt des haarichten setzet die heraus genomene Blättlein wieder darauf / druckei die Artischocken zusammen/ daß sie wie zuvor sehen / stecket rings herum zwischen den Blättlein ausgeschöhlte Krebs-Scheeren / setzets in einen stollichten Hafen / lassets in einer bey der Frantzösischen Suppen beschriebenen Krebsbrüh / sammt Butter/ oder in einer gemeinen Butter-Brüh / worein ausgekörnte grüne Erbsen/ so in Fleischbrüh übersotten / können gethan werden / aufsieden.

Oder zerhacket etliche kleine gantz weich gesottene Artischocken-Kern wol klein/ treibet sie mit Fleischbrüh durch / werfft Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer / und bey dem Anrichten ein Stuck Butter hinein.

Man kan auch auf gleiche Art mit abgesottenen/ gehackten Kalbs-Brüßen / Schnecken / oder was sonst beliebig/ solche füllen. Man kochet sie auch ungefüllt im Wasser und Saltz weich / lässets hernach in einer von Fleischbrüh / Semmel-Meel / oder im Schmaltz hell geröstem Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Ingber und Butter verfertigten Brüh ferner sieden/ und trägts damit zu Tisch. Einige giessen auch ein wenig Wein-Eßig in die Brüh.

Artischocken zu bachen/ zu braten/ und kalt zu verspeisen.

Nachdeme die Artischocken geputzt und weich gesotten/ wie gebräuchlich / schneidet solche in der Mitten entzwey/ nehmet das Haarichte heraus/ saltzet und pfeffert/ bestreuet den Boden der Artischocken mit Meel und bachets aus Oel oder Schmaltz.

Einige nehmen vor weichgesotten-gantzen Artischocken das Haarichte/ wie bey denen gefüllten gelehrt worden/ heraus/ streuen Pfeffer zwischen die Blätter giessen frisch Baum-Oel daran/ und lassens in einer Brat-Pfann über Kohlen braten/ dann tragen sie solche zu Tisch.

Oder schneidet gesottene Artischocken in 2. oder 4. Theil/ thut die inwendigen Blättlein sammt Rauben heraus / vermischet Wein-Eßig / Baum-Oel/ Pfeffer und Saltz/ giessets über die Artischocken / und wann sie eine Weil darein gelegen und aufgetragen werden/ bestreuts mit geschnittenen Citronen-Schelffen.

Käß- oder Blumen-Köhl zu sieden/ bachen und kalt zu zurichten.

Wann von dem Käß-oder Blumen-Kohl / so wohl unten die Stiel / als Blätter oben / abgeschnitten die Stauden aber müssen gantz bleiben/ setze ihn in siedend Wasser zu/ und wann er bald weich / saltze solchen erst/ dann seyhe das Wasser herab / giesse Fleischbrüh daran / thue Semmel-Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer/ Ingber / und zuletzt ein Stuck Butter darzu/ und richte solchen an.

Oder röstet gestossene Krebs-Schalen in Butter/ zwingts durch ein Tuch / und nachdem der Käß-Köhl/ auf erstbesagte Art gesotten/ leget solchen in eine Schüssel/ und thut die Brüh/ statt der gemeinen/ die gemachte Krebs-Butter/ nebst etlichen ausgeschälten Krebs-Schwäntzen und Scheeren darzu/ richtet diese Brüh/ neben den Käß-Köhl/ wol in die Schüssel. Weme es beliebt/ mag auch die Stiele des Käßköhls abschälen/ solche ebenfalls mit kochen/ und darzwischen legen.

Oder wann der Käßköhl weich gesotten / dann verseyhet ihn/ machet von Meel/ Eyern/ Saltz und Milch/ oder aber Wein/ einen nicht allzu dicken Taig / ziehet die Stauden durch / und bachts aus heisser Butter. Man kans entweder allein zu Tisch tragen / oder auf den Schüssel-Rand zu dem gesottenen Käßköhl legen; man giesset auch über zuvor abgesottenen Käß- oder Blumenköhl-Stauden Wein-Eßig und Baum-Oel/ lässet solche etliche Stunden darinnen liegen / und trägts hernach/ statt eines Salats/ auf.

Gefüllt- und ungefüllten Welschen-Köhl auch kalt zu zurichten.

Nehmet die äussern Blätter des Köhls hinweg/ das Inwendige/ oder die Hertzlein/ waschet sauber / lassets zu erst im Wasser/ hernach Fleischbrüh sieden / jedoch nicht gar weich/ lassets erkühlen/ schneids halb entzwey/ und nehmet das Krause aus dem Hertzlein heraus/ truckt solches wohl aus/ dann hacket es / nebst etwas Rind- oder Ochsen-Marck / ausgeschälten Krebs-Schwäntzen und Kälber-Prüßen/ oder einen Kälbern Nieren/ mischet Muscatenblüh / Cardamomen/ Pfeffer/ Ingber / Saltz/ in Schmaltz geröstes Petersillien-Kraut und ein paar Eyer darunter / füllet die ausgeholte Hertzlein damit/ leget beede halbe Theile wieder aufeinander / bindets mit etlichen Kohlblätlein und Faden zu / lassets in siedender Fleischbrüh / gutem Gewürtz und Butter aufsieden ; oder thut zu letzt / wie bey dem Käßköhl erwehnt / eine Krebs-Butter in der Brüh aufkochen/ und nehmet beym Anrichten den Faden und Blätter wieder hinweg. Statt der Krebse kan unter den gehackten Köhl und Prüß / oder Nieren / Weinbeer und in Schmaltz- geröstes Semmel-Meel genomen werden ; Auch kan nach Belieben / eine Schüssel mit Butter bestreichen / gut Gewürtz darein gestreut/ die halben gefüllten Hertzlein hinein gelegt/ mit ausgeschälten Krebsschwäntzen und Scheeren bestecket/ wieder Gewürtz / Butter und gebrühte Kohlblätlein darüber / folgends siedende Fleischbrüh daran gegossen/ über Kohlen aufsieden lassen / zuletzt die Blätlein davon/ und noch ein wenig gemeine/ oder Krebs-Butter darzu gethan werden.

Oder schneidet die im Wasser überbrühte Kohl-Häuptlein von einander / schlichtet sie in einen stollichten Hafen/ giesset Fleischbrüh daran / lassets sieden/ streuet würfflicht-geschnittenen Knoblauch/ Saltz und Pfeffer darzwischen/ schüttet Baum-Oel darzu/ lassets ferner kochen/ dann richts an.

Man pfleget auch den in Wasser abgebrühten Kohl wohl auszu ballen / hernach klein zu schneiden / im Schmaltz zu rösten / ferners mit Fleischbrüh / Muscaten-Nuß / Pfeffer und zu letzt einem Stuck Butter sieden zu lassen. Will man ihn nicht rösten/ so thut man/ wann er klein geschnitten / ein gut Theil Bachschmaltz/ etwas in Schmaltz geröstes Meel / Muscaten-Nuß/ Pfeffer und Fleischbrüh daran / und last es zusammen eine gute Weil kochen.

Kalt zu zurichten/ werden die inwendigen krause Kohl-Häubtlein in Wasser/ welches gesaltzen/ weich gesotten/ dann wird kaltes Wasser darüber geschüttet/ hernach wann er verseyhet / giesset man Wein- Eßig und Baum-Oel darüber / und streuet Saltz und Pfeffer darauf.

Gefüllt- und ungefüllte Kohl-Ruben.

Schäle die Kohl-Ruben / schneide oben ein Plätzlein / worauf von den Grünen etwas weniges gelassen worden/ heraus/ hohle die Ruben aus / brühe das Herausgenommene in Wasser ab/ hacks klein / röstets in Schmaltz nebst Semmel-Meel / vermische es mit Muscaten-Nuß/ Ingber/ Pfeffer/ Saltz / Eyern und ein wenig Milch / übersiede die ausgeholten Kohl-Ruben/ sammt den Plätzlein in Wasser/ und wann sie verseihet / fülle das Gehäck darein / mache die Plätzlein/ vermittelst subtilen Spänlein / so beym Anrichten wieder heraus zunehmen / darauf / lasse sie in siedender Fleischbrüh kochen / dann mache eine gemeine/ oder Butter-Krebs-Brüh darüber/ wie bey dem Käßköhl gedacht worden. Man kan die Köhl- Ruben auch mit dergleichen Füll / wie den Kohl/ füllen ; man pfleget auch die geschälten Ruben Plätz-weiß zu schneiden/ solche/ nebst den Grünen Blättern / in Wasser weich zu sieden / das Wasser abzuseyhen / hingegen Fleischbrüh/ in Schmaltz geröstes Meel / Muscaten-Nuß/ Ingber/ Pfeffer / und auf die letzt ein Stuck Butter daran zu thun/ und beym Anrichten / Muscaten-Nuß darauf zu streuen. Einige rühren gantz zu letzt ein wenig Milch-Ram in die Brüh.

Gefüllt- und ungefüllt Weis-Kraut/ auch kalt zu zurichten.

Nehmet von den Kraut-Häubtern die äussern Blätter hinweg/ schneidet den Torschen unten ab / brühets in Wasser / lassets hernach in Fleischbrüh nur einen Wall thun / indessen hacket die Blätter von einem frischen Kraut-Haubt/ ein wenig Zwiebeln und ein Stuck Speck untereinander klein / röstets nebst Semmel-Meel in Schmaltz / rühret Ingber / Pfeffer / Saltz/ Eyer und ein wenig Milch darunter / thut die Blätter von dem Kraut-Haubt / biß inwendig auf den Kern/ alle von einander / doch also / daß das Haubt annoch bey einander bleibt / füllet von der Füll zwischen ein jedes Blat etwas / bindets mit einem Faden / daß die Blätter beysammen bleiben / schliessets wieder zusammen/ legts in einen stollichten Hafen / brennet ein wenig Schmaltz darüber/ giesset etwas Fleischbrüh/ aber nicht viel/ daran/ lassets sieden/ und bräunts oben/ vermittelst einer Stürtzen/ worauf Kohlen / schön hellbraun ab.

Oder holet ein übersotten Kraut-Haubt inwendig aus/ füllets mit obiger / oder aber / von im Schmaltz geröstem Petersillien-Kraut und Semmel-Meel/ Weinbeer/ ausgekörnten Rosinen / länglicht- geschnittenen Mandeln/ guten Gewürtz und Eyern verfertigten Füll/ bindet ein Kraut- Blat darüber/ und lassets in Fleischbrüh mit Gewürtz und Butter/ oder an statt der Fleischbrüh / in süssen Ram und Butter aufsieden ; nehmet beym Anrichten/ das Kraut-Blat davon. Man pfleget auch Kraut-Blätter in Wasser ein wenig zu überbrühen/ dann schneidet man in der Mitten das Harte heraus/ inzwischen hacket man ein ander überbrühe-

tes Kraut/ röstets/ nebst etlich-geriebenen Aepffeln in Schmaltz/ mischet von etlichen Eyern gantz lind verfertigtes Eyer- in Schmaltz geröstes Semmel-Meel/ zuvor in Milch geweicht und wieder ausgetruckte Semmel-Brosam/ Saltz und gut Gewürtz untereinander/ feuchtets mit ein wenig Kern oder süssen Ram an / schlägets in die gebrühte Kraut-Blätter / viereckicht oder rund / bindets mit Faden / legets in eine mit Butter geschmierte Schüssel / giesset siedenden Kern darüber / und lässets auf Kohlen eine Weil sieden ; Wann mans zu Tisch träget / wird der Faden vorher davon gethan. An statt des Kern / kan man in Schmaltz gantz weis-geröstes Meel / Fleischbrüh / auch/ nach Belieben / Eßig zusammen aufsieden lassen/ und über das Kraut in die Schüssel giessen.

Man mag das Kraut auch / nachdeme die grossen Dorschen davon/ klein schneiden / in ein siedend Wasser/ worein Kümmel gestreuet/ weich sieden / alsdann wann das Wasser abgeseyhet/ mit Fleischbrüh/ Pfeffer und einem Stuck Bachschmaltz / in Kohlen ferners wohl kochen/ und die Brüh daran ein pratzeln lassen.

Oder schneidet und brühet das Kraut im blossen Saltz und Wasser/ dann truckts wohl aus / daß kein Wasser darinnen bleibt / hackets klein / röstets in Schmaltz/ giesset in einem Hafen einen Kern oder süssen Ram/ worunter zuvor ein paar Eyer gequerlt werden/ daran/ thut gröblicht gehackte Aepffel darunter rühren/ lassets zusammen sieden ; Wann mans anrichtet/ saltzet und pfefferts ein wenig / rührts in eine Schüssel/ ziemlich hoch aufgestrichen an / und giesset neben dem Kraut annoch einen siedenden Kern herum.

Oder schneidet die Kraut-Haupt in 2. oder 4. Theil/ siedets in Wasser etwas weich / thut in einen stollichtem Hafen ein wenig Bachschmaltz / darauf leget das Kraut/ bestreuts mit Kümmel und Pfeffer / röstet ein wenig Meel in Schmaltz / giest Fleischbrüh und Wein-Eßig daran/ lasts aufsieden/ dann schüttet diese Brüh über das Kraut/ und wann solches wohl darein gesetten/ so richtets an.

Oder schneidet Kraut-Häubter / wie zu einem Salat/ thuts in einem Hafen/ vermenget halb Fleischbrüh und halb Wasser/ und ein wenig Wein Eßig / giesset solches siedend darüber / würtzts mit Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer und Saltz / lassets kochen/ biß das Kraut weich und wohl eingesotten/ und werfft auf die Letzt ein Stuck Butter hinzu.

Das eingemachte saure Kraut wird eben auf erstbeschriebene Art gekocht / nur daß kein Eßig darzu darff genommen werden ; Wiewohlen einige das saure Kraut auch nur im Wasser zusetzen/ und zuletzt / statt der Butter / in Schmaltz geröste Zwiebeln und etwas geröstes Meel hinzu thun.

Rieblein-Kraut pfleget man ebenfalls im Wasser/ sammt etwas Brat- oder Bachschmaltz / sieden zu lassen/ und wann es wohl eingekocht/ wird geröstes Meel und Pfeffer dazu gethan / ferners gesotten / dann angericht.

Will man einen Kraut-Salat machen / so schneide von weissen oder rothen Kraut-Blättern/ die starcken Adern in der Mitten heraus/ wickele selbige vest zusammen/ und schneids so schmal und zart als möglich/ giesse Wein-Eßig daran / wann er nun 2. oder 3. Stunde gestanden / schütte solchen herab / hingegen einen andern/ nebst Baum-Oel / Saltz und Pfeffer daran. Und wann er noch eine Weil gestanden / so richte an und trage ihn zu Tisch.

Einige pflegen das geschnittene Kraut zuvor im Wasser einen Sud thun zu lassen/ hernach mit Oel und Eßig/ wie gedacht/ zu verfertigen.

Oder machet ein Schmaltz heiß/ giesset / wann es erkühlet/ Eßig daran / lassets aufsieden / schütts nachdeme es ein wenig erkühlet / über das gehackte weisse oder rothe Kraut/ seyhets wieder ab / lassets nachmalen aufsieden/ giessets/ wie vormals/ darüber/ saltzt und pfefferts auch.

Grünes Kraut oder Spinat.

Klaubet und schneider vom grünen Kraut / oder Spinat die Stiel hinweg/ die Blättlein waschet/ und brühet im Wasser weich/ dann giesset ein kaltes darüber / hernach ballet und druckets wohl aus / hackets klein / röstets im Schmaltz oder Butter/ indessen siedet Krebse / wie gebräuchlich / schählet sie aus / hackets klein / und so sie Eyer haben / thut dieselbigen besonders / die Schalen zerstosset / und zwingts mit süssem Ram durch / rühret die gehackte Krebse / nebst den Eyeren/ Muscatenblüh / Cardamomen/ und durchgezwungenen Ram unter das geröste Kraut/ lasts zusammen sieden / werfft zu letzt ein Stuck Butter darein/ und richts an / machet in einem Pfännlein etwas Schmaltz heiß / schlaget ein Ey aus/ daß der Dotter gantz bleibet/ saltzts / streuet ein wenig Mehl darauf/ schüttets in das Schmaltz / bachets geschwind heraus/ daß der Dotter nicht hart wird / machet deren so viel / als beliebig/ und beleget das Kraut darmit

Oder hacket das zuvor gebrühte grüne Kraut/ sammt etwas Zwiebeln / röstets im Schmaltz / dann giest Fleischbrüh daran/ würtzts mit Muscatnuß/ und Pfeffer/ lasts sieden / und wanns angericht / brennet ein wenig Schmaltz darüber/ und bestreuets mit Weinbeeren und Corinthen.

Einige klauben das grüne Kraut also/ daß die Stäutlein gantz bleiben / waschens und brühens mit Wasser an / lessen in einem stollichten Hafen eine Butter zerschleichen / thun das Kraut sammt Weinbeer/ Pfeffer und ein wenig Fleischbrüh hinein/ und lassen zusammen aufstochen.

Man kan auch ein sauber geklaubt und gewaschenes grünes Kraut / in eine Pfannen thun / nichts daran giessen / sondern nur also schweisen lassen / so gehet ein übel riechendes Wasser heraus / dann drucket das Kraut wohl aus / folgends hacket solches / rühret Zucker / Zimmet / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / Eyer/ und ein wenig Saltz darunter / streichet auf Semmel-Schnitten etwas erhöhet / bachets in dem und streuet Zucker darüber.

Blauen Kohl / kleinen Garten-Kohl / und Mängold zu kochen.

So wohl der blaue als kleine Garten Kohl werden von Stielen gestrupfft/ gewaschen im Wasser / weich gebrüht ausgeballt / gehackt/ im Schmaltz geröstet /

hernach in Fleischbrüh mit Muscatnuß und Pfeffer ferner gekocht. Wer will / mag ein wenig geröstes Mehl / und beym Anrichten ein Stuck Butter daran thun.

Den Mangold richtet man allerdings zu wie den erst beschriebenen Kohl / nur daß kein Mehl / und Butter darzu kommt / und wann er angericht / können nach Belieben Weinbeer darauf gestreuet werden.

Oder giesset an einen zubereiteten / gerösteten Mangold Fleischbrüh / und ein wenig Eßig / thut Muscatnuß / Pfeffer / Saltz / ein gut Theil Milchram / und zu letzt beym Anrichten ein Stuck Butter hinzu.

Man kan auch grün Kraut oder Spinat / nachdem es gebrüht / gehackt / und im Schmaltz geröstet / mit einem / bekandter massen verfertigtem Eyern-Schmaltz / klein geschnittenen / im Schmaltz gerösten Eyeren-Brod / Saltz und Gewürtz / auch nach Bedürffen / annoch / ein oder zwey Eyer vermischen solche Füll in ein klein wenig überbrühte Mangold-Blätter / einwicklen / mit Faden binden / folgends sie in einer bey der Frantzösischen Suppen beschriebenen Krebsbrüh / sammt selbiger Butter- oder nur gemeiner Fleisch-Brüh / und Butter aufsieden lassen / auch nach Belieben mit ausgeschählten Krebs-Scheeren / nachdem der Faden davon gethan worden / bestecken. An statt des grünen Krauts können ausgeschählte Krebse / und vor das würfflicht-geriebne Brod genommen / auch die Füll mit ein wenig Kern angemacht / übrigens aber / wie erwehnt / verfahren werden.

Endivi / Lactucki / Wegwarten-Keimlein / Wegwarten / Scorzonera / Sellbohnen / und Kardus / warm und kalt zuzurichten.

Von Endivi / Lactucki / und Wegwarten-Keimlein / werden in der Mitten der Blätter die grösten Adern herab geschnitten / hernach im Wasser weich gesotten / wohl abgeseyhet / folgends in Fleischbrüh mit Semmel-Mehl / Muscatnuß / Cardamomen / Jngber / Pfeffer / und zu letzt einem Stuck Butter aufgesotten. An statt des Semmel-Meels kan man sich auch im Schmaltz gantz hell gerösten Mehls bedienen. Nachdeme die schwartzen Schelffen von Wegwarten abgeschählet / auch der Kern innwendig heraus genommen / leget man etliche Stunden in Röhren-Wasser / dann siedets man im Wasser weich / und lässets in erst gedachter Butter-Brüh ferners aufsieden.

Denen Scorzonern schabet die schwartze Schelffen ab / schneidets in Fingers lange / oder auch kürtzere Stücklein / brühets im Wasser weich / und machet obige Brüh darüber.

Den Seller schneidet man / wenn er sauber geschabet / zu dünnen Stücklein / lässet etwas weniges von dem Kraut oben daran / brühet ihn im Wasser ab / folgends wird er in vor erwehnter Brüh aufgesetten / und damit zu Tisch gebracht.

Ziehet den Bohnen die starcken Zeserlein herunter / dann schneidets in zwey oder drey Theil / röstets im Butter / giest Fleischbrüh daran / pfefferts / und wann die Bohnen weich / lasset zu letzt etwas gehacktes Peterfillien-Kraut / oder zerriebenen / dürren Majoran mit aufsieden. An statt Fleischbrüh kan man einen Kern oder sussen Ram daran schütten / Muscatenblüh / Pfeffer / und auf die letzt ein Stuck Butter hinzu thun. Man mag auch die zu erst beschriebene Butterbrüh darüber machen.

Den Kardus ziehet die Schelffen und Aederlein herab / schneidet ihn in Stücklein / leget solchen ein Weil in frisch Wasser / dann brühet ihn im Wasser weich / last ihn ferner mit Fleischbrüh / Muscatenblüh / Cardamomen / Jngber / Pfeffer und Butter sieden / und wann er angericht / streuet einen geriebenen Parmesan- oder Holländischen Käß darüber. Will man ein wenig geröst Mehl in die Brüh thun / auch den Käß davon lassen / stehet es zu eines jeden Belieben. Alle diese erst beschriebene Sachen pfleget man auch mit Wein-Eßig / Baum-Oel / Saltz und Pfeffer anzumachen / und als einen Salat auf den Tisch zu setzen. Nur ist dieser Unterscheid / daß die Wegwarten Scorzonera / Seller / Bohnen / und Kardus zuvor weich im Wasser weich gesotten werden. Wiewohl einige den Seller auch ungebrüht zu einem Salat machen.

Gefüllt- und ungefüllte Gurcken / oder Kümerling / auch kalt zuzurichten.

Schneide von den Kümerlingen oben ein Plätzlein herab / holle sie aus / hernach schähls / und übersiede sie ein wenig im Wasser / inzwischen lasse grüne / oder so genannte Kuff Erbes in Fleischbrüh einen Wall aufthun / dann hacks nebst etwas Rind- oder Ochsen-Marck / rühre im Schmaltz geröstes Semmel-Mehl / Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer und Eyer darunter / fülle damit die ausgeholten Kümerling / binde das Plätzlein mit Faden wieder darauf / legs in siedende Fleischbrüh / und laß sammt Semmel-Mehl / gutem Gewürtz und Butter aufsieden / dann richte sie nebst der Brüh an. Man kan sie auch mit Krebsen statt der Küff-Erbes füllen / und eine Krebs-Brüh darüber machen.

Oder mit Kalb-Fleisch / und nachdeme sie gesotten / in der Mitten von einander schneiden. Einige legen die Kümerling erstlich zu schählen voneinander der Länge nach zu schneiden / auszuhollen / im Wasser ein wenig zu übersieden / hernach abgeschipffte / gehackte Kalbs-Brüß / oder einen Kalbs-Nieren / gehacktes Peterfillien-Kraut / und Semmel-Meel / beedes im Schmaltz geröst / Muscatenblüh / Cardamomen / Jngber / Pfeffer / Saltz / und Eyer untereinander zu mischen / etwas erhöhet / die Kümerling damit zufüllen / in eine Schüssel im siedende Fleischbrüh zu legen / und über Kohlen / sammt Muscatenblüh / Cardamomen / und Butter bedeckt / aufsieden zu lassen.

Oder schählet die Gurcken oder Kümerling / schneidets Plätzlein-weis / saltzets / und lasset sie in einem stollichten Hafen über Kohlen schwitzen / biß das Saltz / und die ungesunde Wässerigkeit ausgezogen / dann trocknet die Gurcken mit einem Tuch ab / röstets in einem Butter / würtzts mit Muscatenblüh / Cardamomen / Jngber und Pfeffer / giesset Fleischbrüh / und etwas Wein-Eßig; Oder welches noch besser / Safft von ausgepressten Wein-Trauben daran / lassets aufsieden / richtet die Gurcken in eine Schüssel / rühret ein paar

zerklopffte Eyer-Dottern in die Brüh / und giests darüber.

Die Kiñerling werden auch / nachdeme sie geschählet / Plätzlein-weis geschnitten / wohl gesaltzen / und wann sie etliche Stunden darinnen gelegen / wird das Wasser genau abgeseyhet / folgends Wein-Eßig / Baum-Oel / und Pfeffer daran gethan. Wer will / kan auch Ingber / und Kümmel darein streuen.

Gefüllt- oder ungefulite / grune / oder Küff-Erbes zu kochen.

Oeffne die Küff-Erbes-Schelffen nur so viel / daß man die Erbes kan heraus nehmen / solche Erbes übersiede ein wenig in Fleischbrüh / hernach hacks klein / misch Semmel-Meel / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber / Pfeffer / Saltz / und ein Ey darunter / fülle die Schelffen wieder damit / binds mit einem Faden / legs in siedende Fleischbrüh / ist etwas von der Füll übrig / thue solche darzu / nebst Gewürtz und Butter / und wanns aufgesotten / richts an.

Man pfleget auch die grüne Erbes entweder ausgekörnt / oder sammt ihren Schelffen / wovon aber erst die starcken Zeserlein von denen Schelffen müssen herabgezogen werden / in Fleischbrüh zu sieden / und wann sie bald weich / thut man Semmel Mehl / oder in dem Schmaltz hell geröstes Mehl / gut Gewürtz / und ein Stuck Butter dazu hinein.

Spargel gesotten / gebraten / gebachen / und kalt zu zurichten.

Schneidet schönen grossen Spargel in gleicher Länge ab / siedet solchen im Wasser / mit ein wenig Saltz / jedoch nicht zu weich; Inzwischen setzet in einer zinnern Schüssel ein gut Theil Butter auf Kohlen / und wann sie anfängt zu zerschleichen / so rühret mit einem Stücklein Rinden von Rocken-Brod / die Butter / daß sie dicklicht wird / drucket ziemlich viel Citronen-Safft darein / schlichtet den gesotenen / annoch warmen Spargel schön zierlich in eine warme Schüssel / schüttet die abgerührte Butter darauf / streuet Muscatenblüh und Pfeffer darüber / setzet die Schüssel auf ein Beck mit heissem Wasser / und tragets damit zu Tisch.

Oder siedet den Spargel zu erst im Wasser / hernach in Fleischbrüh / so / daß er etwas härtlicht bleibet / schlichtet ihn in eine Schüssel / zerklopffet ein paar Eyer-Dottern / druckt Citronen-Safft darein / rührets mit der Brüh / worinnen der Spargel gesotten / an / giests über den Spargel / setzet die Schüssel auf Kohlen / daß die Brüh etwas dicklicht wird / bestreuets mit Muscatenblüh / Pfeffer und klein-geschnittenen Citronen-Schelffen.

Man kan auch eine gemeine Butter-Brüh über den Spargel machen. Der Spargel wird auch / nachdeme er unten abgeschnitten und abgewaschen / wohl gesaltzen / und gepfeffert / dann in einer Brat-Pfannen ein Baum-Oel heiß gemacht / der Spargel darinnen gebraten / biß die Kolben schön rösch / folgends in eine Schüssel gelegt / von dem Oel aus der Brat-Pfannen etwas daran gegossen / auf Kohlen ferner aufgesotten / zu letzt Citronen-Safft darauf gedruckt / und mit dergleichen Schelffen bestreut.

Man pfleget auch den Spargel / wann er / wie bekandt / im Wasser abgesotten / durch einen von Mehl / Eyeren / Saltz und Milch / oder Wein / angemachten Taig zu ziehen / hernach aus Schmaltz / oder Oel zu bachen. Will man den Spargel kalt verspeisen / siedet man solchen im Wasser mit Saltz / lässet ihn auf einem reinen Tuch abtrocknen / vermischet Wein-Eßig-Baum-Oel / Saltz und Pfeffer / schüttet solches über den zuvor in eine Schüssel / zierlich geschlichten Spargel / übergiesset ihn offtermahlen / und thut zu letzt noch mehr Baum-Oel / und klein geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

Hopffen warm und kalt.

Man schneidet den Hopffen unten ab / siedet ihn im Wasser etwas weich / giesset das Wasser herab / und wann er wol versehret / lässet man solchen in Fleischbrüh sammt Semmel-Mehl / Muscatnuß / Pfeffer / und zu letzt ein Stuck Butter / aufsieden. Man kan auch eine Eyerdottern-Brüh darüber machen / wie über den Spargel; auch solchen auf gleiche Art mit Oel / und Eßig zurichten.

Kürbisse / warm und kalt.

Nachdeme von Kürbissen / die Schelffen abgeschnitten / schneidets wie einen Apffel / thut die Kern davon / siedets im Wasser / biß sie weich / giest das Wasser ab / zerrührts / röstets im Schmaltz / giest Kern oder süssen Rain daran / und wanns ferner eine Weil gesotten / und man sie anrichten will / saltzets zuvor ein wenig. Will man die Kürbiß / wann sie geschählt / geschnitten / im Wasser weich gesotten / mit Oel / Eßig / Saltz und Pfeffer zuzurichten / und kalt zu verspeisen wie einen Salat.

Gefüllt- oder ungefüllte Möhren / oder gelbe Ruben.

Höhlere Möhren / oder gelbe Ruben / die etwas groß sind / schabe sie aussenher sauber / über siede Kalb-Fleisch hacks nebst etwas Rind oder Ochsenmarck / und Zwiebeln klein / rühr etliche Eyerdottern / Saltz / Pfeffer und Saffran darunter / fülle die Möhren damit / mache oben ein Plätzlein darauf / röste sie im Butter / gieß Fleischbrüh daran / thue ein wenig in Schmaltz geröste Zwiebel und Mehl / Muscatenblüh / Saffran und Pfeffer hinzu / und laß zusammen sieden. Weme die Zwiebeln nicht angenehm / kan solche darvon lassen.

Oder schneide gehackte Möhren in Stücklein / siede sie im Wasser weich / laß wol versehen / dann zerrühr klein / mische Zucker / Zimmet / ein klein wenig Saltz / Rosen-Wasser / Weinbeer / Semmel-Mehl / und Eyer darunter / mache in einem Tiegel Butter heiß / schütte sämmtlich darein / bache es wie einen Eyerkuchen / wends gemach um / daß auf beeden Seiten schön braun wird / dann streue in einer Schüssel Zucker darauf.

Man kan auch Knötlein oder Würstlein daraus machen / solche im Grieß oder Mehl wältzen / hernach bachen.

Oder siede die geschehlte / Stücklein-weis geschnittene / Mandeln / Zucker / Zimmet / und etwas süssen Rain

darunter / laß zusammen wol kochen / daß ziemlich dicklicht wird / wirff zu letzt ein Stücklein Butter hinein / und bestreus / wanns angericht / mit Zucker / und Zimmet.

Man pfleget auch die Möhren / oder gelbe Ruben / nachdeme sie geschabt / und geschnitten / im Schmaltz zu schweisen / dann in halb Fleischbrüh und Wasser weich zu sieden / hernach abzurühren / etwas geröstes Mehl / und so man will kan / man dürren Majoran / und Pfeffer daran thun / und ferners kochen / und einpratzeln lassen. Einige kochen sie auch ungeschweist / und schneiden etwas Zwiebeln zugleich mit unter die Möhren / lassen hingegen den Majoran davon.

Gefüllt- und ungefüllte/ gemeine weisse Ruben / auch Bayrische- oder Pfetter-Rüblein.

Die gemeine weissen Ruben werden wie die gelben gefüllt / und zugericht / nur daß kein Zwiebel und Safran weder zu der Füll noch Brüh kommen.

Oder schählet die Ruben / schneidets klein länglicht / oder wann sie noch jung seyn Viertel-weis / schweisets in Schmaltz biß sie schön braun und weich / gießt Fleischbrüh daran / lassets sieden / wann sie annoch neu und Butter seynd / leget oben einen dünnen Rafft Brod unter wehrendem Sieden darauf / solcher ziehet die Büttern heraus / dann nehmet ihn wiederum davon / rühret die Ruben glat ab / lassets ferner in Kohlen wol einpratzlen und kochen. Will man sie aber nicht abrühren / thut man eine Weile vor dem Essen etwas geröstes Mehl daran.

Man schneidet auch die Ruben Plätzlein-weis / siedets zu erst ein wenig im Wasser / und lässts hernach in einer Butterbrüh nochmahlen aufkochen. Die Bayrischen oder-Pfetter-Rüblein werden sauber geschabet / gewaschen / dann wie die weisse Ruben geschweist / hernach thut man Fleischbrüh / Rocken-gerieben Brod daran / lässts zusamen sieden / daß sie ein dicke Brüh bekommen. Will man die Rüben aber nicht schweisen / muß man nebst dem Brod zugleich etwas Bach- oder Brat-Schmaltz mit sieden lassen / statt des Brods kan man sich / auch eines gerösten Mehls bedienen.

Welschen Petersillien zu kochen.

Schabet und schneidet den Petersillien zu länglichten Stücklein / siedet solchen in Fleischbrüh / thut ein wenig im Schmaltz geröstes Mehl / oder an dessen statt einen guten Theil Butter Muscatnuß und Pfeffer hinzu / und nachdem er wohl zusammen gesotten / richtet ihn an.

Erd-Aepffel / warm und kalt zu zurichten.

Lasset sauber gewaschene Erdäpffel im Wasser sieden / biß sie bald weich / und die Haut herab gehet / schählet solche ab / schneidets zu Plätzlein / lassets in Fleischbrüh mit Muscatenblüh / Pfeffer / Ingber / und geröstem Mehl sieden / daß die Brüh etwas dicklicht wird / werfft bey dem Anrichten ein Stuck Butter hinein. Wer will / kan die Erd-Aepffel auch gantz lassen / absonderlich / wann sie nicht zu groß seyn. Man pfleget solche auch kalt mit Oel / Eßig / Pfeffer / und Saltz / nachdeme sie vorhero abgesotten / zuzurichten / und als einen Salat zu genieſſen.

Gefüllt- und ungefüllte Spitz- und Stock-Morgeln / oder Maurachen.

Nehmet grosse Spitz-Morgeln schneidet die Stiele ab / waschets und überbrühts ein wenig in Wasser / so gesaltzen worden / hacket ein Theil davon klein / röstets sammt etwas Semmel-Meel und gehackten Petersillien-Kraut in Butter / rühret Muscatenblüh / Cardamomen / Pfeffer / Ingber / Eyer / auch nach Bedürffen / ein wenig Milch oder Fleischbrüh darunter füllet hiemit die grossen Morgeln / steckts an ein klein Spießlein / betrieffts mit Butter / und brats auf einem Rost über Kohlen schön braun / tragets also trocken zu Tisch.

Oder machet von Fleischbrüh oder Wein / gutem Gewürtz und Butter eine Brüh darüber. Man kan auch nach Belieben / statt der Spitz / Stock-Morgeln hacken / solche übrigens allerdings zurichten / wie erstgedacht / und die Spitz-Morgeln damit füllen.

Oder röstet ein wenig gehacktes Petersillien-Kraut in Butter / rühret etliche Eyer / Pfeffer / Ingber / Saltz und Weinbeer darunter / haltet es ferner über dem Feuer / daß wie ein Schmaltz wird / und füllt die Morgeln damit.

Oder schneidet frischen Spitz- oder Stock-Morgeln die Stiel ab / waschet sie sauber / brühets mit siedendem Wasser an / gieſt ferner kalt Wasser darüber / dann truckts wohl aus / röstets in Butter / thuts in einen stollichten Hafen / nebst Fleischbrüh / Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber und Pfeffer und last zu letzt noch ein Stuck Butter mit aufsieden / dann richtet die Morgeln an / rühret mit der Brüh siedend / ein paar zerklopffte Eyer-Dottern / auch / nach Belieben / etwas gehacktes Petersillien-Kraut an / und gieſts darüber. Man kan die Morgeln auch ungeröst / auf erstgedachte Weise zu richten ; Oder aber von Fleischbrüh / Semmel-Meel / oder in Schmaltz geröstem Meel / Gewürtz und Butter / eine Brüh daran machen ; seynd die Morgeln gedörrt / läst mans / statt des Gebrühens / eine Weil im Wasser sieden: Ubrigens aber werden sie verfertiget wie die frischen.

Einige pflegen die Stock-Morgeln / wann sie gebrühet / zu hacken / dann ferner auf obige Art / zu kochen. Oder wann die Morgeln gebrüht / gehackt / und in Butter geröst / gieſſe die Butter ab / thue hingegen Kern oder süssen Raun / Semmel-Meel / gehackt Petersillien-Kraut / Muscatenblüh / Ingber / Pfeffer und zu letzt ein Stück Butter daran / laß zusammen aufsieden / saltz und richts an.

Champions zu zurichten.

Ziehet die obere Haut herab / saltzts / betupffts mit Butter / brats auf einem Rost über Kohlen / bestreuts mit Pfeffer / truckt Citronen-Safft darauf / und verspeissets recht heiß.

Oder übersiedet die Champions, nachdeme die Haut herunter und die Stiel abgeschnitten / in Wasser mit Saltz / dann röstes in Butter / thut Fleischbrüh / ein

wenig Wein-Eßig/Muscatenblüh und Pfeffer darzu/ lassets kochen/ folgends richts an / rühret in die Brüh ein paar Eyer-Dottern/ und giest solche darüber.

An statt daß man die Champions in Wasser siedet/ kan man solche zwischen zwey Schüsseln mit Saltz auf Kohlen setzen / so geben sie viel Wasser von sich / dieses seyhet man ab / und verfertiget sie übrigens / wie erstgedacht.

Brätling und Herbstling zu zurichten.

Schneidet von Brätlingen die Stiel herab/ putzet das Innwendige heraus/ schneidets/ wanns groß/ein oder 2. mal von einander / die Stiel schabet / und schneidets Plätzlein-weiß / waschets / bestreuts mit Saltz und Pfeffer/ röstets im Schmaltz/ biß wol weich werden / giest das Schmaltz und die Brüh / so die Brätling geben/ herunter/ werfft hingegen ein Stuck Butter dazu/ lasts noch ein wenig rösten / dann richts mit einander an.

Will man eine Brüh darüber haben/ so giesset/ wañ sie geröstet / Fleischbrüh daran / lasts mit Muscaten-Nuß/ Pfeffer/ ein wenig geröstem Meel / und zu letzt einem Stück Butter aufsieden. An statt der Butter/ kan man nach Belieben/ sich Baum-Oels bedienen.

Manche pflegen sie auch ungeröst/ mit Fleischbrüh/ Muscatenblüh/ Pfeffer/ gehacktem Peterstlien-Kraut/ und einem Stück Butter zu zurichten.

Oder saltzt und pfeffert geputzte Brätling/ jedoch daß sie gantz bleiben/ nur die Stiel abgeschnitten / bestupffts wol mit Butter / brats auf einem Rost / auf beeden Seiten braun / lasset eine Butter zerschleichen/ schüttet solche darüber/ und tragts damit zu Tisch.

Die Herbstlinge werden innwendig ausgeschabt wie Brätling / gesaltzen und gepfeffert / in Meel geschwungen/ und aus Schmaltz gebachen.

Gelb- und weisse Pfifferling.

Putze die Pfifferling auf das reinste / übersiede sie in Wasser damit das Bittere davon komme/ giesse das Wasser ab / trucks wohl aus / hacks / nebst etwas Schnittlauch / oder Zwiebeln und Petersillien-Kraut klein / rösts zusammen in Schmaltz / schütte Fleischbrüh daran/ wirff Muscaten-Nuß/ Ingber / und zu letzt ein Stück Butter hinein/ und richts an. Were der Schnittlauch nicht angenehm / kan solchen davon lassen. Will mans sauer haben / giesse man ein wenig Eßig daran. Statt der Fleischbrüh/ giessen einige Kern oder süssen Ram daran / alsdann darff aber kein Eßig darzu kommen.

Die weissen Pfifferlinge werden geputzt/ gewaschen/ mit Saltz und Kümmel bestreut / in Schmaltz schön braun und rösch geröstet / hernach angericht und ein wenig Pfeffer darauf gestreut.

† * †

Cap. XII.

Unterschiedliche Speisen von Eyern.

Eingerührte Eyer im Schmaltz.

Erklopffet so viel Eyer als beliebt wohl/ saltzet sie / lasset in einem Pfännlein etwas frisch Schmaltz oder Butter heiß werden / und wieder erkühlen / schüttet die Eyer in das Schmaltz/ haltet es über das Feuer/ und thuts zu Weilen vom Feuer/ klopffts immerzu mit dem Koch-Löffel / lasset die Eyer nicht hart/ sondern nur stockicht werden / richtets in eine Schüssel / streuet Muscatenblüh / Cardamomen/ und Ingber darauf/ und gebts warm zu Tisch.

Wer will/ kan unter die zerklopffte Eyer/ ehe mans in das Schmaltz thut / gehacktes Petersillien-Kraut oder Schnittlauch / auch einen Löffel voll Meel und etwas Milch rühren.

Oder schneidet ausgewässert-ausgegrätete Sardellen/ ohngefähr aus einem 4. Stücklein/ machet auf erstbeschriebene Art ein Eyer in Schmaltz / thut / wanns halb fertig / die Sardellen darzu / lassets zusammen gar kochen/ und richts an. Statt der Sardellen/ kan man gewässerte Hering in Stücken schneiden/ in Butter ein wenig rösten/ hernach / sammt den zerklopfften Eyern/ sieden lassen.

Oder siede einen auf bekandte Weise/ abgebrochnen Spargel im Wasser ab/ werffet solchen unter halb bereitetes Eyer in Schmaltz / und verfertigets völlig damit.

Man rühret auch gebratene und Plätzlein-weiß geschnittene Bratwürst unter das Eyer im Schmaltz/ wie auch geriebenen Parmasan-Käß/ oder zuvor in Fleischbrüh übersottene Küff-Erbsen. Man kan auch das Eyer in Schmaltz auf einer Kohlen in einer Schüssel machen / und was von erstgedachten beliebig / darein rühren.

Wann man Schnecken oder Artischocken in einer gemeinen Butter-Brüh kochet/ und etwas Brüh davon übrig hat/ in solche etliche Eyer schlägt/ und daraus ein Eyer in Schmaltz machet / ist es ein gut Gericht.

Eingesetzte Eyer.

Schlaget so viel Eyer als gefällig / jedoch daß die Dottern schön gantz bleiben/ in eine Schüssel/ streuet Saltz und ein wenig Meel darauf / machet in einer flachen Pfannen Pfannen Schmaltz heiß/ schüttet die Eyer darein / lasset in einem kleinen Pfännlein ein Schmaltz heiß werden / und brennets über die Eyer/ seyhet solches geschwind wieder ab/ machets heiß und brennets nachmalen darüber / hebets bißweilen vom Feuer / daß die Eyer nicht hart werden / dann seyhet das Schmaltz herunter / richt die Eyer in eine Schüssel / oder reiniget die Pfannen auswendig sauber/ und tragts darinnen zu Tisch.

Oder lasset in einer Schüssel über Kohlen eine Butter heiß werden/ schlaget Eyer darein/ daß die Dottern gantz bleiben / saltzt es / und streuet Muscatenblüh dar-

auf/ lasts so lang stehen biß das Weise etwas härtlicht wird / die Dottern aber müssen weich bleiben. Wer will/ giesset eine heisse Butter über die Eyer / thut eine Stürtzen mit Kohlen darauf / und bräunts geschwind ab.

Gefüllte Eyer.

Nehmet Eyer / machet unten und oben ein Löchlein darein / blaset das Weise und Gelbe daraus / mischet darunter ein wenig Eyern gerieben Brod / gehacktes in Schmaltz geröstes Petersilien-Kraut/ Weinbeer/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer/ Safran und Saltz / füllet solches in die ausgeblasene Schalen/ vermachet die Löchlein mit Taig / und bachets langsam aus frischem Schmaltz / oder stecks an kleine höltzerne Spießlein / legts auf einem Rost und lassets braten.

Wers süß will/ kan Zucker / Zimmet / und ein wenig Rosen-Wasser dazu nehmen.

Oder mische unter das Ausgeblasene der Eyer/ gehacktes Petersillien-Kraut oder Salbey / Muscatenblüh/ Ingber/ Saltz/ Zucker und Zimmet/ fülle es wieder in die Eyer-Schalen / vermache die Löchlein mit Taig/ oder ein Salbey-Blätlein / siede sie in Wasser biß sie hart werden/ hernach wann sie erkühlet/ nim die Schalen davon/ bestreus mit Ingber/ stecke an kleine Spießlein / bestäuffs mit Butter und bräuns über Kohlen auf einem Rost ab ; Indessen siesse grune Kresse mit Wein-Essig oder Wein/ zwings durch/ laß nebst Zucker/ Zimmet/ Ingber/ und ein Stuck Butter aufsieden / gieß diese Brüh zu den Eyern in die Schüssel.

Man kan auch hart gesottene Eyer abschälen / oben kleine Plätzlein herab schneiden / das harte Gelbe/ subtil heraus nehmen / in das Weisse hingegen oben gedachte Füll / oder aber das herausgenommene Gelbe zu reiben / Eyern gerieben Brod / Weinbeer / ausgekörnte Rosinen/ gröblicht gehackte Mandeln/ Zucker/ Zimmet/ Pfeffer / ein wenig Safran und ein oder 2. Eyer untereinander rühren und das Weisse darmit füllen/ das Plätzlein mit kleinen Höltzlein darauf vest machen/ durch ein von Wein/ ein Bad von Eyer und Zucker/ ohne Meel/ gemachtem Taig ziehen / aus heissem Schmaltz schön hell bachen / und also trocken zu Tisch tragen.

Oder lasse einen geriebenen Lebkuchen / Wein / Zucker und Trisanet zusammen aufsieden/ und gieß zu den Eyern in die Schüssel. Oder schneide hart-gesottene Eyer halb von einander / füll erstbeschriebene Füll/ an statt des Gelben / doch etwas erhöhet hinein/ ziehe solche durch einen von Meel und Eyern / oder Semmel-Meel und Eyer gemachten Taig / dann bachs und trags trocken / oder mit einer süssen Wein-Brüh/ mit Trisanet bestreuet / auf.

Oder lasset Kern oder süssen Ram/ Zucker und ein gut Theil Hausen-Blasen sieden / giesset solches/ was ein wenig erkühlet / in zuvor auf Anfangs gedachte Weise / ausgeblasene Eyer-Schalen / verkleber die Löchlein mit Wax/ stellets an einen kühlen Ort / so gestehet die Milch in den Eyern / alsdann nehmet die Schalen subtil herab/ schneidets entzwey / holets in der Mitten aus/ so groß als sonst das Gelbe ist/ stosset abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser klein / zuckerts und machts mit Safran gelb/ füllet es darein/ formirts wie Dottern / dann tragets solcher Gestalt/ oder nachmalen nach der Läng entzwey geschnitten zu einem süssen Salat auf/ so sehen sie wie hart gesottene Eyer.

Süß- und saure verlohrne Eyer.

Stosse abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser gantz klein / theile sie in 2. Theil / den einen vermische mit Zimmet/ Zucker und Semmel-Meel / mache daraus einen Taig und wälchere dünne Blätlein davon/ den andern mit Zimmet/ Zucker und Safran/ mache runde Küchlein/ wie Eyer-Dottern / wickle sie in die gemachte Plätzlein/ bachs im Butter/ dann giebs so trocken / oder in einer von Wein / Zucker und Trisanet verfertigten Brüh.

Oder schlaget/ so viel beliebig / Eyer aus / daß die Dottern gantz bleiben/ lasset Wein Essig / Safran/ Zimmet und Zucker zusammen sieden/ schüttet die Eyer hinein/ lasset wie verlohrne Eyer / einen Sud thun/ dann hebts mit einem flachen Eyern Löffel in eine Schüssel / worein zuvor Weinbeer / Rosin und geschnittene Mandeln gelegt / und giesset die Brüh darüber.

Man kan die Eyer auch nur im Wasser/ so ein wenig gesaltzen/ auf gedachte Weise sieden inzwischen Wein/ ein paar zerklopffte Eyer-Dottern/ Weinbeer / Zucker und Trisanet/ unter stettigen Rühren aufsieden lassen/ hernach über die Eyer in die Schüssel giessen.

Will man saure Eyer / lässet man Zucker und Zimmet davon thut hingegen Ingber/ Saltz und ein Stuck Butter in dem Essig mit aufsieden lassen / schüttet die Eyer hinein/ und richtets / wanns nur aufgesotten/ sammt dieser Brüh/ an.

Eyer-Wammen oder Eyer-Kraut.

Zerklopffet so viel Eyer/ als gefällig/ saltzets/ machet in einem flachen Pfännlein ein wenig Schmaltz heiß/ giessets heraus / hingegen ein wenig von den Eyern hinein/ lassets geschwind in dem Pfännlein herum laufen/ haltets über das Feuer/ so wirds ein dünnes Plätzlein/ dann nehmts heraus / giesset das Schmaltz wieder in das Pfännlein/ machets wie vorher/ und das so lang/ als Eyer verhanden/ hernach wickelt die Plätzlein zusammen/ schneidets gantz schmal/ wie ein Kraut-Salat/ lassets in einem stollichten Häfelein/ nebst Fleischbrüh/ Muscatenblüh/ Cardamomen / Pfeffer und ein Stück Butter/ auch nach Belieben/ etwas Muchram und Wein-Essig/ aufsieden/ und richts an.

Oder lassets im Wein/ Zucker/ und Trisanet aufkochen. Oder mischet so viel Eyer / so viel halbe Eyerschalen voll Wasser/ und ein wenig schön Meel/ untereinander / verfertiget auf obige Art die Eyer-Wamme darein.

Eyer-Würstlein.

Verfertiget dergleichen Eyer-Plätzlein/ wie bey den Eyer-Wammen gelehret worden / mischet gerieben Eyern-Brod / Weinbeer/ gut Gewürtz/ Eyer und ein

wenig Kern oder süssen Ram untereinander/ streichets auf Eyer-Plätzlein/ rollets zusammen / bindets mit einem Faden / daß sie nicht aufgehen / lassets in Wein/ Zucker und Trisanet aufsieden / leget die Würstlein in eine Schüssel/ thut den Faden davon / rühret in die Brüh ein paar zerklopffte Eyer-Dottern / sammt ein Stuck Butter/ und giest solche darüber.

Oder vermischet abgestossene Mandeln/ Weinbeer/ Zucker/ Zimmet / ein wenig Semmel-Meel und Eyer/ schlagets in die Eyer-Plätzlein viereckicht / bindets mit Faden/ ziehets durch zerklopffte/ gesaltzene Eyer/ bachts in Schmaltz/ folgends machet eine süsse Wein-Brüh darüber / stecket beym Auftragen/ in jedes ein Rosmarin-Sträußlein.

Oder machet von so viel Eyer/ als beliebt/ auf vorhero beschriebene Art / ein eingerührt Eyer in Schmaltz/ schön lind/ rühre Weinbeer oder Corinthen darunter/ formiret auf einem mit Meel bestreutes Brod/ Würstlein darauf/ so groß als gefällig/ bachs schön hell braun aus heissem Schmaltz/ lasset Wein/ Zucker und Trisanet zusammen aufsieden / giessets über die Würstlein in die Schüssel und lasts über Kohlen noch einen Wall thun/ und streuet Trisanet darüber. Wer will / kan nebst den Weinbeern auch zugleich ausgekörnte Rosinen/ oder gehackte länglicht-geschnittene Mandeln/ Eyern gerieben Brod / in Zucker eingemachten kleingeschnittenen Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen/ Cardamomen/ nach Belieben Zucker / und Rosen-Wasser / unter das Eyer in Schmaltz rühren; übrigens aber die Würstlein verfertigen/ wie gedacht.

Eyer-Knötlein/ oder Klößlein.

Weiche Brosam von einem Weck oder Semmel in gute Milch / dann seihe die Milch davon/ rühr Eyer / Weinbeer/ Muscatenblüh/ Cardomomen/ Saltz und ein wenig Saffran darunter/ mache Knötlein daraus/ nicht gar groß/ bachs aus Schmaltz schön gelb/ röste etwas Mehl im Schmaltz / gieß Wein daran / würtz mit Muscatenblüh / Cardamomen / Saffran/ Zucker und Zimmet / laß die Knötlein einen Sud darinnen thun/ und richts an.

Oder mache auf bekandte Weis ein eingerührt Eyer-Schmaltz gantz lind/ mische schönes Meel / Muscatenblüh/ Ingber / und Pfeffer darein/ mache Knötlein / laß solche in zuvor siedender Fleischbrüh so lang/ als harte Eyer sieden / und trags in dieser oder einer Butterbrüh zu Tisch. Man kan diese Knötlein auch wie vorhergehende bachen / und ein süsse Brüh darüber machen.

Einen Graßgeger.

Rühret unter so viel zerklopffte Eyer/ als gefällig / gehacktes Petersillien-Kraut / Muscatenblüh Cardamomen/ Saffran/ Ingber/ Saltz / ein wenig Semmel-Mehl und Malvasier / schüttet es in ein nicht allzu grosses / stollichtes Häfelein in siedende Fleischbrüh/ lassets gemach sieden/ so gehen die Eyer zusammen / wendet das Häfelein zuweilen herum / damit er überall siede / zu letzt giesset etwas Brühe herab / werfft ein Stuck Butter hinein / hebet den Graßgeger gemach in eine Schüssel / und giest die Brüh darüber. Man kan auch den Malvasier davon lassen/ hingegen ein guten Theil zerschnitten Butter darunter rühren.

Oder giesse eine zerschlichene Butter (aber ja nicht heiß) an zerklopffte Eyer / würtz mit Muscatenblüh / Cardamomen / Ingber/ Saffran/ und Saltz/ gieß in siedende Fleischbrüh/ und verfertigs auf besagte Art.

Eyer-Käß zu machen.

Zerklopffet zu einer Maaß Kern/ oder süssen Ram/ 10. oder 12. Eyer / schüttets durch einen Seyher in den Kern / giesset so viel als beliebt / Rosen- und Zimmet-Wasser / oder nur eines allein daran / zuckerts/ und rührets wohl untereinander / dann giessets in eine zinnerne Flaschen/ so nicht blaulicht/ setzet solche in einen Hafen siedendes Wasser/ lasts zusammen gehen / aber nicht lang sieden / sonst werden sie hart/ wann sie anheben krauß zu werden / rühret ein gut Theil zuvor abgezogene/ mit Rosen- oder Zimmet-Wasser klein gestossene/ Mandeln/ darunter lassets nicht mehr sieden / sondern fassets geschwind mit einem überzinnten / löcherichten Löffel in die darzu behörige Körblein/ oder runde Mödeln / welche unten Löchlein haben / daß der Schotten oder die Milch darvon lauffen kan; Wenn man den Eyer-Käß zu Tisch tragen will/ drucket ihn aus den Körblein / bey denen Mödeln aber / blaset zu denen Löchlein hinein/ so fällt er heraus auf eine Schalen / streuet durch einen Seiher Zucker und Zimmet darauf / und bestecket ihn mit dergleichen Blümlein/ von Pistacien / oder Bienen-Nüßlein / wie bey der Frantzösischen Suppen die Würstlein damit zu bestecken / Anweisung beschehen. Einige machen einen Eyer-Käß / nur allein von lauterm Eyerweiß / ohne das Gelbe / und rechnen zu einer Maaß Kern / von 15. Eyeren das Weisse.

Man pfleget den Eyer-Käß auch in einen darzu gehörigen Doppel-Hafen / oder nur in einen gemeinen / inwendig geglästen / stollichten Hafen zu sieden / wie auch in einer messingen Pfannen/ darunter aber kein grosses Feuer darff gemacht/ und fleißig gerühret werden muß / daß der Eyer-Käß nicht stinckend wird.

Man kan auch einen kalten Eyer-Käß in längliche Stücken schneiden / solche im Meel umwenden / oder durch Eyerdottern mit Zucker vermischet/ ziehen/ aus heissem Schmaltz geschwind schön gelb heraus bachen/ Zucker und Zimmet darauf streuen / oder vom Wein/ Zucker / und Trisanet eine Brüh siedend darüber schütten.

Einen Eyer-Braten.

Zerklopffe 15. mehr oder weniger Eyer nach Belieben/ mische gehacktes Petersillien-Kraut/ oder andere beliebige grüne Kräuter / Muscatenblüh / Ingber / Pfeffer und Saltz darunter/ auch/ so mans süß verlanget/ Zucker/ Zimmet und Weinbeer/ giesse es in ein zuvor von Leinwand / ohngefehr anderthalb Viertel lang / und halb Viertel breit gemachtes/ mit Butter/ damit die Eyer nicht durchdringen/ geschmirtes Säcklein / hänge es alsobalden in ein siedend Wasser / biß die Eyer dick werden/ dann schneide das Säcklein auf/ nimme das Gesottene heraus / daß es nicht zerbreche/ schneide von hart gesottenen Eyeren das Weisse lün-

licht/ wie ein Speck / spicke das Gesottene damit / bestreus mit Saltz und Ingber/ legs gemach in heisse Butter/ begieß oben offt mit ein Löffel/ wende den Braten um / und wann solcher allenthalben schön braun / lege ihn in eine Schüssel/ mache die bey den gefüllten Eyeren beschriebene Lebkuchen/ oder eine andere süsse Brüh darüber / und streue Trisanet darauf.

Oder vermenge 8. Eyer/ einen Löffel voll Kern oder süssen Ram / Muscatenblüh/ Ingber/ Pfeffer/ Saffran/ Saltz / und ein wenig schön Mehl / siede es auf vorige Art/ wanns dick / nimms heraus / laß erkuhlen/ schneids zu länglichten Stücklein / spicke sie/ und bachs wie erwehnt/ mach eine süsse/ braune/ oder gelbe Brüh darüber/ und streue Trisanet/ und das Weisse von hart gesottenen Eyeren / gehackter in die Brüh / so siehets wie ein Speck.

Eyer-Platz-oder Pfannen-Kuchen.

Rühre in ein Seidel Kern / oder süssen Ram / 6. zerklopfte Eyer/ 6. geriebene Semmeln / ein wenig Saltz / Cardamomen / Saffran/ Zucker- und Rosen-Wasser/ mache in einem Pfännlein ein Schmaltz heiß/ giesse das Angerichte darein/ lasse es gemach auf beeden Seiten schön gelblicht bachen/ dann streue Zucker und Zimmet darauf.

Oder röstet gehackte Aepffel in ein wenig Butter/ mischet etliche zerklopfte Eyer / etwas geriebene Citronen-Schelffen/ dergleichen Safft und Zucker darunter/ bachets / wie erst gesagt.

Item / reibe ungefehr 6. Stuck geschählte Barstorffer-Aepffel an einem Riebeisen/ rühre so viel Semmel-Mehl / als Aepffel/ drey Eyer/ Zucker / Zimmet/ und ein wenig klein geschnittene Citronen-Schelfen darunter / schütte es in ein Pfännlein in heiß Schmaltz / laß langsam bachen / wann es auf einer Seiten braun / gieß das Schmaltz ab/ stürtze das Plätzlein auf ein Teller / mache das Schmaltz wieder heiß / lege solches auf der andern Seiten hinein / wenn es nun beederseits schön braun/ lasse es in einer Schüssel / im Wein/ mit Zucker und Zimmet ein Wall auf Kohlen thun / dann trags zu Tisch.

Man machet die Eyer-Plätz nur allein / von / wie zu einer Suppen / oder würfflicht-geschnittenen weissen Brod / und zerklopfften Eyeren / rühret beedes wohl untereinander/ saltzts/ uñ bachets aus heissem Schmaltz auf obige Weis. Wiewohlen auch einige etwas gehacktes Petersillien-Kraut / grüne Zwiebeln / oder frischen Schnittlauch / welches hievon beliebt/ darunter mengen / auch solche nach dem Bachen in Fleischbrüh ein wenig aufsieden lassen / dann ein Stuck Butter hinein werffen/ und anrichten.

Oder schneids Semmel-Schnitten-weis / lege solche in der Runden in eine Schüssel / streue Zucker und Weinbeer darzwischen / menge zerklopffte Eyer/ Kern oder süssen Ram / und Rosen-Wasser untereinander/ gieß über die Semmel-Schnitten/ wann sie wol weich/ schütte die Milch ab/ thue das Geweichte in eine etwas flache Pfannen/ in heisse Butter/ laß auf beeden Seiten braun werden/ man muß gemach umrenden/ daß nicht zerfällt / wens angericht/ wirds mit Zucker oder Trisanet bestreuet Oder rühret 5. Eyer/ 5. Löffel voll Semmel-Mehl / ein Löffel voll Kern/ drey Löffel voll Zucker/ und Weinbeer untereinander / schüttets in ein heiß Schmaltz/ und bachets.

Cap. XIII.

Mancherley Früchte zu dünsten.

Abricosen/ Marillen und Pfirsich zu dünsten.

Tosset abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser ab / mischet in Zucker geröstes / geriebenen Eyeren-Brod, klein-geschnittenen/ eingemachten Citronat / Citronen und Pomerantzen-Schelfen / Zucker/ Zimmet/ Cardamomen/ oder Trisanet/ auch so es beliebt/ klein-geschnittene Rosin und Weinbeer darunter / feuchtets mit ein wenig Rosen Wasser / oder süssen Wein an/ ziehet Abricosen / Marillen/ oder Pfirsichen die Haut ab/ schneidets auf / nehmet die Kern heraus / füllet hingegen von gedachter Füll hinein / legts in eine Schüssel / giest Malvasier oder andern guten Wein daran / zuckerts/ und lasts bedecket über Kohlen sieden / biß sie weich / dann streuet Trisanet darauf. Man kan sie auch ungefüllt/ oder auch halb voneinander geschnitten im Wein dünsten / und zuckern.

Oder rühret gehackte Mandeln/ Zucker / Zimmet / Muscatenblüh / Cardamomen / klein-geschnittenen eingemachten Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelfen/ und Malvasier untereinander / streichet dieses Gehäck / oder das vorhergehende etwas erhöht/ in eine Schalen / dünstet Abricosen/ Marillen/ oder schöne rothe Pfirsich besonder in Wein und Zucker/ legets hernach auf das Gehäck/ giest ein wenig von der Brüh/ worinnen sie gesotten/ darüber/ bestreuets mit Bisam zuvor/ oder Trisanet/ besteckts mit Citronat/ Citronen/ und Pomerantzen-Schelffen / Bögen-weis/ darzwischen mit Blümlein aus denen Pienen-Nüßlein genommen / und in der Mitten einen schönen Blumen-Strauß / oder Bild von Tragant / bestreuet den Schüssel-Rand/ vermittelst eines papierenen Models/ mit Zucker und Zimmet. Oder an statt der Zimmet / mit roth-oder blauen / zerstossenem Zucker-Scheiffelein.

Gefüllt-und ungefüllte Quitten zu dünsten.

Schähle die Quitten / hohle sie aus so dünn als möglich / hacke ein Theil derselben/ röstS im Schmaltz/ mische Weibeer / gehackte Mandeln / Zucker/ Zimmet oder Trisanet darzu / fülle die Quitten damit / mache das Plätzlein wieder darauf / setze solche in einen stollichten Hafen/ laß im Wein und Zucker sieden / daß die Brühe dicklicht wird / und wanns angericht / streue

Zucker und Zimmet / oder ein Trisanet darauf.

Man kan auch die Quitten mit einem darzu gehörigen Eiselein oder subtilen Messer / zierlich schrauben / aushohlen / dann im Malvasier / oder gemeinen Wein / und Zucker ein wenig sieden / hernach erst mit erwähnter / (oder einer bey den Abricosen beschriebenen Füll / nach Belieben füllen / sie dann ferner völlig dünsten lassen / Trisanet darauf streuen / und nach Gefallen wie die Abricosen ausziehren.

Die Quitten dünstet man auch ungefüllt / nachdem sie geschählt oder geschraubt / halb oder Viertel-weis entzwey / auch die Kern-Häuser entzwey geschnitten / werden sie gleich in frisch Wasser geworffen / folgends in einem andern frischen Rosen-Wasser weich gesotten / dann in eine Schüssel gelegt / gleich zugedeckt / daß sie weiß bleiben / inzwischen lässet man besonders Wein und Zucker / sammt etwas Quitten-Kern in ein sauber Tüchlein gebunden sieden / daß die Brühe dicklicht wird / hernach giesset man diese Brüh über die Quitten in die Schüssel / streuet Zucker darauf / besteckts mit Blümlein aus Pienen- und Pistacien-Nüßlein genommen / oder Laiglein geschnittenen Mandeln / und Zimmet / bestreuet auch den Schüssel-Rand mit Zucker / und Zimmet wechselweis / und reisset Blum- oder Laubwerck zierlich darauf.

Man dünstet die Quitten auch / nachdem sie / wie erst erwähnt / zubereitet in Wein / ein wenig Wasser / und Zucker / mit oder ohne Quitten-Kern weich / bereits alsdann nach Gefallen. Einige giessen auf die letzt ein wenig Quitten Safft in die Brüh / und werffen sauber gewaschene Weinbeer darein / lassens damit noch einen Wall aufthun.

Oder schneidet geschählte Quitten / Stücklein-weis / röstets ein wenig in Schmaltz / mischet abgezogene länglicht geschnittene Mandeln / Weinbeer / und ausgekörnte Rosinen / darunter / röstets ferner ein wenig mit / dann thut Wein / Zucker / Zimmet / und Saffran daran / lassets zusammen sieden / und wenns angericht / bestreuets mit Zucker und Zimmet. Eben auf diese letztere Art kochet man auch Birn.

Gefüllt- und ungefüllte Aepffel / und Birn zu dünsten.

Schählet Parstörffer oder andere gute Aepffel / hohlet sie aus / und füllets / wie bey den gebachenen gefüllten Aepffeln Anweisung geschehen / setzets in einen stollichten Hafen im siedenden Wein / und Zucker / lassets sieden / jedoch nicht zu lang / daß sie schön ganz bleiben / richts sammt der Brüh an / streuet Trisanet darauf / besteckts mit geschnittenen Mandeln und Zimmet / und zieret den Schüssel-Rand mit Zucker und Zimmet.

Oder stechet aus geschählten Aepffeln die Putzen heraus / füllets dargegen mit eingemachtem / klein-geschnittenen Citronat und Citronen-Schelffen / lasset indessen schöne Weinbeer im rothen Wein mit Zucker wol sieden / zwingts durch ein Tuch / giesset solches über die gefüllten Aepffel / lassets darinnen sieden / so werden sie schön roth / hernach streuet Zucker und Zimmet / oder Trisanet darüber / und bestecks nach Belieben.

Man kan auch ganz geschählte Aepffel oder halb entzwey geschnittene im Wein und Zucker absieden / in eine Schüssel legen / mit geschnittenen Mandeln bestecken / im Wein / Weinbeer / ausgekörnten Rosinen einen Wall thun lassen / dann solche sammt dem Wein über die Aepffel schütten / und mit Trisanet bestreuen. Die Biren können allerdings wie die Aepffel gefüllt oder ungefüllt zugerichtet und gedünst werden.

Oder nimm gute Birn / netze sie / und schlags in ein nasses Werck / legs in einen reinen heissen Aschen / brats biß weich sind / dann ziehe die Schelffen ab / daß die Birn schön gantz / auch die Stiel daran bleiben / weiche gute Zimmet in Wein / zerschneide sie so schmal / als möglich / imgleichen auch abgezogene Mandeln / und Pistacien-Nüßlein / bestecke die Birn ringsherum wechselweis darmit / setze es in ein Schüssel / geß Spanischen Wein daran / zuckers / und laß über Kohlen zugedeckt aufkochen / wanns zu Tisch getragen werden / bestreus mit Zucker / Zimmet / überzognen Anis / Fenchel / Cubeben / und Cardamomen.

Die Birn lässet man auch / wann sie geschählt / und die Stiel daran gelassen / im Wasser etliche Stunden kochen / und die Brüh daran wol einsieden / schwingts bisweilen herum / dann legt mans in eine Schüssel / thut an die Brüh ein paar Löffel voll Birn-Safft / und giests darüber.

Oder lasset geschählte oder ungeschählte Birn eine Weil im Wasser oder weissen Bier miteinander sieden / werffet / ehe mans anricht etwas gerieben Rimpffel-Käß und ein Stücklein Bach-Schmaltz in die Brüh / und wanns noch etwas gesotten / richts an.

Oder schneidet ungeschählte Birn in vier oder sechs Theil / lassets im Wasser weich sieden / thut in Brüh etwas geröstes Mehl / lassets ferner zusammen sieden / dann richtets allein / oder über Kalb- Lamms- oder Schweinen-Fleisch an.

Datteln / Prinellen / Zibeben / Zwetschcken / Hieffen / oder Hagenbutten / und Weichseln zu dünsten.

Schneidet die Datteln auf / nehmet die Kern / und das weisse Häutlein heraus / röst's ein wenig in einem Schmaltz / gieß Reinfall oder Malvasier daran / streuet Zucker und Zimmet darein / lasts sieden / und wanns angericht / streuet Trisanet darauf. Man kan sie auch ungeröst also dünsten: Die Prinellen werden / wann sie sauber gewaschen / im Wein und Zucker gesotten / dann mit Trisanet bestreuet. Aus denen Zibeben thue die Kern heraus / übersiede sie im Wein und Zucker ein wenig / / hernach stecke in ein jede Zibeben ein Pienen-Nüßlein / oder abgezognen Mandeln / laß noch einen Wall aufthun / streue / wanns angericht / Trisanet darüber.

Eben also stecket man an statt der Kern in frische Zwetschen / wovon die Haut abgezogen / Mandeln / und dünstet sie im Wein mit Zucker. Oder lasset ein wenig Schmaltz in einem stollichten Hafen zerschleichen / und herum lauffen / schüttet gewaschene / frische gantze Zwetschen hinein / gieß ein wenig Wein daran / zuckerts / und wanns weich gesotten / richts über in Schmaltz geröste Semmel-Schnitten / und bestreuets mit Trisanet. Mit den Hieffen / oder Hagenbutten /

verfihret / wann das Rauhe zuvor heraus gethan / wie mit den Zibeben. Zupffet Weichseln von Stielen / röstets in einer Pfannen im Zucker / giest Wein daran / lasts sieden biß die Weichsein weich / dann richtes über im Schmaltz schön hell geröste Semmel-Schnitten / oder würfflicht-geschnittenen / gerösten Weissen-Brod / bestreuet mit Zucker oder Trisanet.

Oder giesset an ziemlich viel Zucker ein wenig Wein / dünstet die Weichseln aber nicht zu weich darinnen / streichet dergleichen bey den Abricosen beschriebnes Gehäck in eine Schalen / leget die gedünste Weichseln darauf / auch / so es beliebt / darzwischen ebenfalls in Wein / und Zucker / gedünste Stachel- oder Eichel-Beer / und bezierts auf daselbstig-erwähnte Art. Eben solcher Gestalt / kan mit allen vorhergehenden / als Datteln / Pomellen / Zibeben / Zwetschcken / und Hieffen verfahren werden.

Dürre Weichseln / Hieffen / Zwetschcken / Aepffel und Birn zu kochen.

Die dürren Weichsel und Hieffen werden eine / wie die andern / nachdeme sie sauber gewaschen / auch aus den Hieffen das Rauhe heraus / in Wein und Zucker gedünst / hernach / wanns angericht / mit Trisanet bestreuet.

Die Zwetschcken müssen so lang gewaschen werden / biß das Wasser gantz rein und hell ist / dann lasset / wann sie in einem andern Wasser so lang sieden / biß eine dicklichte Brüh bekommen. Einige thun auf die letzt ein wenig in Schmaltz geröstes Meel in die Brüh. Man kan auch ein würfflicht / oder sonst aufgeschnittenes weisses Brod im Schmaltz schön gelb rösten / die Zwetschcken in halb Wasser und halb Wein mit Zucker sieden lassen / folgends eine Laag Brod und Zwetschcken um die andere in eine Schüssel legen / die Brüh darüber giessen / auf Kohlen einen Wall thun lassen / und mit Trisanet bestreuen.

Die dürren geschäten Aepffel kochet man allerdings auf erstgedachte Art / wie die Zwetschcken.

Einige zerrühren die Aepffel / wann sie im Wasser weich gesotten / rösten Rocken-Brod in Schmaltz / und rühren es beym Anrichten darunter.

Oder siede die gedörrte Aepffel im Wein / Wasser und Zucker weich / legs alsdann in eine Schüssel und bestreus mit Zucker und Zimmet. Man siedet sie auch nur in Wasser / und wann sie halb weich / thut man geröstes Meel daran / lästs ferner / unter offtmaligen Schwingen / gar völlig sieden.

Dürre Birn werden ebenfalls mässig / wie jetzbesagte Aepffel / gekocht.

Oder leget etwas Bachschmaltz / die Helffte dürre Birn / und eine Hand voll Rocken-gerieben-Brod / dann die andere Helffte Birn / wieder Brod / und ein Stuck Bachschmaltz oben darauf / giesset Wasser daran / lassets sieden biß weich / schwings zu Weilen / daß sie eine dücklichte Brüh bekommen.

Man kan auch dürre Hieffen / und geschälte dürre Zwetschcken zusammen in Wasser oder weissen Bier sieden / dann thut man Eyern gerieben / in Schmaltz geröstes Brod daran / und wann sie darmit aufgesotten / richts an.

Caput XIV.

Einige Sultzen.

Hüner-Sultzen.

Brechet einen Capaun / alte Henne oder junges Hun ab / kröpffts und zupffts wie eine Ganß / legets in kein Wasser / nehmet das Eingeweid heraus / wischet mit einem Tüchlein das Blutige sauber hinweg / zerhacket die Gebeine und das Fleisch in etwas / imgleichen eine Kälbern-Hexen / und das Unterste Theil von einem Kalbs-Schlegel / siedet 9. Schnecken / nehmets aus ihrem Häußlein / lasset Schwäntze und alles an einander / zerhackts ebenfalls / nehmet den Magen von 9. lebendigen Krebsen bey der Nasen heraus / zerstosset die lebendigen Krebse in einem Mörßner thut dieses alles zusammen / nebst in ein Tüchlein gebundene gröblicht-zerstossene Muscatenblüh / Cardamomen und ein wenig Saffran in eine zienerne geschraubte Flaschen / verbindts mit einer Schweinblasen / setzets in einem Hafen siedendes Wasser / lassets darinnen 5. Stund-lang sieden ; Man muß den Hafen immerzu / mit Zugiessung heissen Wassers / voll erhalten / damit die Flasche nicht zerschmeltze ; hernach zwingets gantz heiß / starck durch ein Tuch / und verwahrets an einem kühlen Ort. Diese Sultzen gibt eine treffliche Krafft und Nahrung einem Krancken / entweder einen Löffel voll unter siedender Fleischbrüh gerühret / und getruncken / oder über ein wenig weis Brod gericht / als eine Suppen.

Man kan auch / auf gleiche Art / ohne Krebs und Schnecken / oder aber nur gar allein / von einem Hun und Gewürtz eine Sultzen verfertigen.

Oder schneide eine / auf erwehnte Weise / zubereitete alte Henne / der Länge nach / entzwey / siede den halben Theil / sammt einer Kalbs-Hexen und einem Stuck magern Rind-Fleisch im Wasser ohne Saltz / 4. Finger lang / den andern halben Theil stosse in einem Mörßner mit einer zerschnittenen Citronen gantz klein / zwings mit dieser erstgesottenen Hüner-Brüh durch / laß ferner ein gut Theil einsieden / hernach erkühlen / und verwahrs. Hiervon können einem Krancken Suppen oder Mues gemachet werden. Ist eine kräfftige Speise vor schwache und krancke Personen.

Eine gemeine Sultzen.

Putzet und reiniget eine Kalbs-Hexen / und von einem Schwein den Rüssel / Ohren und Füße auf das schönste / legets etliche Stund in frisches Wasser / dann siedets in halb Wein und halb Wasser / nebst gröblicht-zerstossenen Cardamomen / eingeschnittene Ingberzähen / 3. Stengelein langen Pfeffer / 5. Pfeffer-Körner / ein wenig Saffran und Saltz / einer Muscaten-

baumen /

blumen/ zerbrockter Zimmet / und ein Stuck Hausen-Blasen / dieses alles in ein Tuch gebunden / biß sich die Brüh sultzet/ saunets unter währendem Sieden/ sauber ab / hernach nehmet oben das Fett alles herab / leget ein Tuch in ein härenes Sieblein / darauf etwas Flachs/ dann wieder ein Tuch darüber / und seyhet die Brüh durch ; Wann solche nun erkaltet / hebet eben das Fette nachmalen auf das genauste herab/ lasset die Sultzen in der Wärme wieder zerschleichen/ seyhets in einem andern Hafen / daß unten das Trübe daren bleibet/ giesset Spanischen Wein und Citronen-Safft darein/ zuckerts und lasts noch einen Sud thun/ dann seyhets abermalen durch ein Tüchlein/ lasts gefallen/ und ein wenig erkühlen ; Inzwischen streuet gewaschene Weinbeer/ ausgekörnte Rosinen/ länglicht-geschnittene Mandeln / Cardamomen und kleingeschnittene Zimmet/ in eine Schüssel oder Schalen / leget das Fleisch / welches schön abgeputzt/ darauf/ giest ein wenig von der Sultzen darüber/ lassets bestehen / belegts mit abgezogenen Mandeln/ schüttet die übrige Sultzen darauf/ wann sie in etwas bestanden / besteckts mit dergleichen Blümlein aus Pinnen-Nüßlein genommen / wie bey der Frantzösischen Suppen gelehret worden / oder mit länglight-geschnittenen Mandeln und Pistacien-Nüßlein und verwahrts an einem kühlen Ort/ damit sie gar völlig bestehe.

Krebs-Sultzen.

Siede Krebs / wie gebräuchlich / oder brühe sie mit siedendem Wasser an/ schäle die Schwäntz und Scheeren heraus/ stosse die Schalen/ treibs mit Wein durch/ mische geriebenen Lebkuchen/ der nicht schwartz seye/ gut Gewürtz / und ein Stücklein Hausen-Blasen darzu/ wanns in rechter Dicken gesotten/ lege die ausgeschälte Krebs in eine Schüssel/ gieß die Brüh darüber und laß gestehen.

Oder siedet 2. Pfund Krebs / schälet sie aus / stosset die Schalen sammt etlichen Schwäntzen und Scheeren / zwingts mit einem Seidlein Kern / oder süssen Ram durch / weichet eine zwey Pfennig-Semmel in ein halb Seidlein Kern / zwingts ebenfalls durch/ giesset beedes zusammen / und zerklopffet in der durchgezwungenen Milch / von 4. Eyern das Weisse wohl/ schüttets in eine Schüssel / leget die ausgeschälte Krebs hinein/ streuet gut Gewürtz darauf/ deckts zu/ und lasts auffsieden / so gestehet es / tragets alsdann warm oder kalt zu Tisch.

Milch-Sultzen.

Zerklopffe von 10. Eyern das Weisse / seyhs durch einen Seyher / setze eine Maaß Kern oder süssen Ram in einer Pfannen über das Feuer / und wann er anfängt zu sieden / schütte das Eyerweis / nebst etlichen gantzen Gewürtz-Negelein/ Zucker und kleine Stücklein Zimmet hinein/ laß/ unter stetigem Rühren / auffsieden/ gieß es durch einen Seyher / damit Negelein und Zimmet wieder davon kommen / in eine Schalen/ setze die Schalen in ein Beck mit kaltem Wasser / laß es bestehen/ und wanns zu Tisch getragen wird / streue gewaschene Weinbeer darauf.

Wer will / kan von 8. Eyer-Dottern / ein halb Maaß Kern/ Rosen-Wasser und Zucker / einen Eyer-Käß/ auf bekandte Art/ verfertigen/ solchen in doppelte Model/ die über sich stehen/ füllen/ wohl ertrocknen lassen/ hernach in eine Schalen stellen/ erstgedachte Milch/ wanns etwas erkühlet / darzu hinein giessen/ bestehen lassen/ folgends mit Pinnen-Nüßlein / oder abgezogenen vergüldeten Mandeln besiecken.

Oder zerklopffe 20. Eyer-Dottern/ zuckere/ laß in einer Pfannen eine Milch siedend werden/ thue alsbalden die Eyer-Dottern deren/ und gieß ein wenig kalt Wasser hinzu/ so gehen sie zusammen / seihe es durch ein Tüchlein/ beschwers ein wenig / damit das Wasser davon ablauffe / schneide viereckicht- oder längliche Stücklein daraus / lege in eine Schüssel/ richte die zuvor-beschriebene gesultzte Milch darüber/ und laß es gestehen.

Viel-färbige Sultzen.

Lasset 3. Kalbs-Füße und zwey Kalbs Heupfen/ oder das Unterste vom Kalbs Schlegel in 3. Maaß halb Wein/ halb Wasser / und ein Achtel-Maaß Wein-Eßig / bedeckt sieden/ biß es weich/ verschaumts sauber/ hänget/ in ein Tüchlein gebunden/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Zimmet/ etliche Pfeffer-Körnlein / und ein Stücklein Hausen-Blasen dazu hinein/ hernach seyhets durch ein Tuch in einem saubern Hafen / lassets über Nacht an einem kühlen Ort stehen/ dann nehmet oben das Fette alles genau herab / hebet mit einem Löffel die Sultzen heraus / daß das Trübe unten zurück bleibe/ in einem Hafen / lasset dieses Lautere beym Feuer zergehen / schüttet ein Glaß voll Spanischen oder andern süssen Wein daran / zuckerts nach Belieben/ trucket ein wenig Citronen-Safft daran/ und hänget das Bündlein Gewürtz wieder hinein / lassets ferner eine gute Weil sieden/ folgends giesset ein wenig davon auf einen zinnern Teller / und wann es sich sultzet/ so nehmets vom Feuer / lassets ein wenig stehen so gefällt sie/ alsdann kan man allerhand gefärbte Sultzen davon machen. Will mans hell / wird sie durch ein Tuch geseyhet/ und solcher Gestalt gelassen. Wer stösset man mit ein wenig Zimmet- oder Rosen-Wasser / oder mit dieser Sultzen ein gut Theil abgezogene Mandeln gantz klein/ und zwingts mit so viel Sultzen/ als beliebt/ durch ein Tuch.

Roth/ können rothe Scharlach-Flecklein / welche man in Apothecken verkaufft / in Wein oder Wasser eingeweicht/ oder ein wenig darinnen gesotten / dann durchgezwungen / und unter die Sultzen viel oder wenig davon gemischet werden. Man kan sie auch mit Saurach oder Weinlägelein/ Johannesbeerlein/ Hollbeer- oder Erdbeer-Safft roth färben. Weilen die Säffte aber die Sultzen verdünnen / muß solche hierzu etwas stärcker gesotten werden. Einige schaben rothe Ruben/ zwingens durch / und vermengen die Sultzen darmit.

Purpur-Farbe / mischet man einen Schwartz- oder Heidelbeer-Safft unter die Sultzen/ und zwingts mit durch.

Grün / hacket oder zerstösset man grünen Korn-Saamen/ Spinat/ Körbel- oder Löffel-Kraut / oder Brun-Kreß/ welches hievon beliebt/ klein / zwingts em-

weder

weder also/ oder mit ein wenig Wein / oder aber / vorgemeldter Sultzen durch. Man kan sie auch mit Safft-Grün von Blumen-Lilien- oder Meer-Zwiebel-Safft grün färben.

Blau/ beschiehet es mit blauen Violen-Safft/ oder dergleichen blauen Fleckle in / wie bey den rothen angewiesen / oder mit zerstossenen / durchgezwungenen Attichbeeren / oder zerhackt oder zerstossenen Korn-Blumen/ so mit warmen Wein/ oder Wasser / durch gezwungen. Etliche zwieren ein klein wenig blauen Indig mit der Sultzen an.

Gelb/ wird Saffran/ oder Safflor eingeweicht und durchgezwungen / damit kan die Farb / hoch oder nieder/ nach Gefallen gegeben werden.

Diese unterschiedliche Farben-Sultzen mag man entweder auseinander in eine Schüssel giessen / oder wie einen Stern/ sonst eine Figur / oder wie allerhand Blumwerck machen. Jedoch ist zu mercken/ daß jedesmalen / wann eine Farb-Sultzen gegossen solche zuvor bestanden / hernach erst eine andere darauf / und zu oberst allezeit eine schöne Helle muß gegossen werden; Dann wirds mit eingemachten Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen länglicht geschnittenen Pistacien-Nüßlein/ aus den Pinnen-Nüßlein bezirrt.

Oder machet eine von gestossenen oder gehackten Mandeln/ Zucker/ Zimmet / oder Trisanet klein geschnitten/ eingemachten Citronat / Citronen und Pomerantzen-Schelffen/ mit süssen Wein angefeuchte Füll/ druckets vest auf den Boden der Schüssel / giesset zu erst die Mandel-Sultzen etwas kühl / und wann solche bestanden/ die andern gefärbten nach Gefallen darauf.

Wie einen Stern oder andere Figur: Giesset man zu erst die Schüssel mit einer hellen/ oder der Mandel-Sultzen / voll/ dann wann sie bestanden / wird mit einem subtilen Messerlein oder Stefft / die Figur abgetheilet/ und ein Stücklein / wie mans verlangt / nett heraus geschnitten/ solches lässet man zergehen / giebt ihn / auf zuvor beschriebene Weise/ eine beliebige Farb; giessets wieder/ wo es heraus geschnitten/ hinein; wann dieses bestanden/ schneidet man ein anders Stuck heraus / gieb ihn eine andere Farb / und so fort ; Man muß aber trachten / daß allezeit schön gleich gegossen werde/ und daß keine Farbe über die andere hervor gehe ; Einige halten zu dem Ende ein Blech oder Glaß/ so sich oben etwas zusammen schliesset / auf beeden Seiten darzwischen/ und wann die Sultzen bestanden/ ziehen sie es gemach heraus. Wann nun die Sultzen wie ein Stern/ oder eine andere beliebige Figur gegossen/ und völlig bestanden/ begiesset mans zu oberst noch mit einer hellen Sultzen / so wird von andern Sultzen kein Absatz gesehen / hernach bezierts nach eigenem Gefallen. Das Blumwerck wird auf gleiche Manier/ wie erst bey den Stern-Giessen Anweisung beschehen/ verfertiget / nur daß bey solchen / nach Möglichkeit/ die Farben/ so die Blumen von Natur haben / müssen beobachtet werden.

Citronen- und Pomerantzen-Sultzen.

Bindet Negelein/ dreymahl so viel Zimmet / und ein wenig Muscatenblüh in ein Tüchlein / weichets in ein Achtelmaaß Citronen- oder Wein-Essig/ nehmet ohngefehr zu 4. oder 5. Citronen/ drey Loth Hausen-Blasen/ weichets über Nacht in Röhren-Wasser / hernach lasset den Essig / Hausenblasen / und drey viertl Maaß guten starcken Wein zusammen/ eine gute halbe Stund sieden/ werffet nach und nach ohngefehr / nachdem mans süß verlangt/ ein halb Pfund zu Stücklein geschlagenen/ schönen Zucker hienin / und wanns noch eine halbe Stund gesotten / schüttet ein wenig auf einen zinnern Teller/ wann sie gestehet/ kan man ihr nach Gefallen eine Farb geben / wie bey den vielfärbigen Sultzen gelehret worden; Inzwischen schneidet von Citronen am breiten Ort ein Plätzlein herab/ oder aber in der Mitten voneinander / hohlet das Marck heraus / lasset die Scheiffen über Nacht im frischen Wasser liegen/ folgenden Tags legets in einen Hafen in siedend Wasser / und wann sie weich gesotten / schabet mit einem Löffel das weisse heraus/ daß sie schön durchsichtig werden / doch aber kein Loch bekommen.

Wiewolen einige die Citronen gar nit sieden/ sondern nur also frisch das Marck uñ Wasse/ so viel sie können/ heraus schneiden/ alsdann ansehet unter ein weng Sultzen / klein wänfflicht geschnittene/ abgezogene Mandeln / füllets in die Citronen/ setzets an ein kühles Orth/ und wann sie bestanden / bezierts nach eigenem Gefallen. Lassets entweder also auf/ oder giesset in eine Schüssel / etwas Sultzen/ und leget die Citronen darein. Man kan auch das Gebrattens mit ausziehren. Wer will/ kan ein jede Citronen von unterschiedlichen Farben/ Sultzen / aufeinander gegossen / anfüllen; Jedoch muß wol beobachtet werden / daß die zuvor gegossene völlig bestanden / ehe eine andere darauf gegossen wird; Nachdeme sie nun allerdings bestanden/ kan man die Citronen in vier Theil zerschneiden. Allerdings/ wie erst-gedachte Citronen pfleget man auch Pomerantzen zuzurichten / und zufüllen/ und mögen entweder allein oder wechselweis Citronen und Pomerantzen untereinander gelegt/ auf den Tisch gebracht werden.

Aepffel-Quitten- und Pfirsich-Sultzen.

Schneidet geschählte oder ungeschühlte Barstörffer-Aepffel Stücklein-weis / nehmet die Kern-Häuser heraus / siedets in einem saubern Hafen in halb Wein / und halb Röhren-Wasser / auch wol im Wein oder Wasser allein / giest so viel daran / daß über die Aepffel gehet/ wanns weich werden wollen/ zwingets durch ein Tuch / lasset in ein Seidlein diesen Safft ein Pfund Zucker zergehen/ und sieden / und wanns versaumt / leget geschählte / gantze oder halb entzwey geschnittene Barstörffer-Aepffel hinein/ daß solche darinnen sieden/ bis solche etwas weich/ dann thuts in eine Schalen / deckets geschwind zu/ so bleiben sie schön weiß / werffet in den Safft ein wenig zuvor in Wein geweichte Hausenblasen und Zimmet/ lassets zusammen sieden / biß es sich sultzet / und ehe sie gar fertig / drucket Citronen-Safft / werfft ein wenig Schelfen darein/ seyhets etlich mal durch ein reines Tuch / giessets über die Aepffel/ und bezierts mit eingemachten Citronen-Schelfen / Bienen-Nüßlein / oder derselben Blümlein. Diese Sultzen schön roth zu machen / mischet gantz zu letzt et-

was Saurach / oder Weinlägelein-Safft darunter.

Eben auf erst-besagte Weis pfleget man auch Quitten und Pfirsich einzumachen. Einige stechen aus den geschählten Aepffeln die Putzen sammt den Kern-Häusern heraus / siedens / wie erst gedacht / ein wenig weich / füllens alsdann mit klein-geschnittenen / eingemachten Citronen- Citronat- und Pomerantzen-Schelfen / oder einer beliebigen Mandel-Füll / lassens nochmahlen übersieden / und verfahren darmit ferner / wie gelehrt.

Weichsel-Sultzen.

Nimm Weichseln / druck den Safft heraus / sied in einem Wein ein guten Theil Hausenblasen / gieß den Safft hinein / des Saffts muß mehr seyn / als des Weins / laß zusammen sieden / zuckers / schneid an den Weichseln die Stiel ein wenig ab / und laß in der Weichsel-Brüh sieden / biß weich / gieß die Brüh / wañ sie etwas erkuhlet / in eine Schalen / setz die Weichseln / daß die Stiel übersich kommen / darein / stell es an ein kühl Orth / daß sie folgends bestehen.

Oder lasse einen ausgedruckten Weichsel-Safft in einem neuen stollichten Hafen ziemlich lang sieden / dann läutere einen Zucker / giesse den Safft darein / laß ihn noch ein wenig sieden / und gieß solchen folgends über die Weichseln.

Riebes- oder Johannes-Beer-Sultzen.

Lasse wohl Riebes- oder Johannes-Beer auf einem Tuch wol eintrocknen / sonst sultzen sie sich nicht / zupffe sie von Stielen / und rührs im Napff zu einem Safft / zwing ihn durch ein Tuch / thue zu einem halben Pfund Safft drey Viertel-Pfund des kläresten Zuckers / laß miteinander sieden bis auf einem Teller bestehet / dann füllss in gläserne Schällein / und verwahr es zum Gebrauch. Für den Durst ist es eine treffliche Labung.

Hirsch-Horn-Sultzen.

Giesset an drey sauber geputzte Kalb- und drey Schaafs-Füsse ein Seidlein gemein / und halb Seidlein Spanischen Wein / ein klein wenig Wein-Essig / und das übrige Wasser / bindet in ein Tüchlein zwey Loth rauh-gefeiltes Hirsch-Horn / Muscatenblüh / Cardamomen / Zimmet / ein wenig Saffran und Zucker nach Belieben / lasset es zusammen sieden biß sich die Brüh sultzt / inzwischen streuet in eine Schalen Bienen-Nüßlein / und sauber gewaschene Weinbeer / und giesset die Sultzen bekandter massen darauf.

Oder lasset 6. Loth gefeiltes Hirsch-Horn / sammt ein wenig Hausenblasen in ein Seidlein Wasser ein paar Finger breit einsieden / seyhets durch ein härines Tuch / schlaget ein gantzes Ey sammt der Schalen darein / davon die Sultzen lauter wird / lassets sieden biß das Ey zusammen laufft / werffet drey Blumen Muscatenblüh / ein Stücklein Zimmet / und so viel schönen Zucker / als beliebt / hinein / drucket den Safft daran / lassets nochmahlen aufsieden / giessets wieder durch ein Tuch / und hernach in eine Schalen / in welcher auf dem Boden klein-geschnittene / eingemachte Citronen-Schelfen gestreuet worden / besteckets, wañs völlig bestanden / mit Pistacien-Nüßlein eingemachten Citronat und Wein-Negelein.

Oder siedet 10. Loth gefeilt Hirsch-Horn in einer Maaß Wasser / und ein halb Seidlein Wein / so lang / biß der vierdte Theil eingesotten / dann thut vier Löffel voll Wein-Eßig und Zucker / so viel beliebig / daran / lassets ferner sieden biß sie sich sultzet / seyhets durch ein Tuch / michet 2. Löffel voll Citronen-Elexir / und vier Löffel voll Ros Solis darunter; Oder aber / Veil-Safft / Negelein; Oder / wann mans säurlicht verlangt / Citronen- oder Granaten-Safft / welcher hieron angenehm seyn mag.

Einen Schnee zu machen.

Leget schön hell gebähte Semmel-Schnitten / in eine Schüssel / und oben darauf ausgekörnte Rosinen. Weinber / und abgezogene halb geschnittene Mandeln. überstreuets wohl mit Trisanet und Zucker / giesset etwas weniges guten Kern / oder süssen Ram daran / dann klopffet in einem glasirten Hafen ebenmäßig guten Kern / biß er über und über gistet / oder schäumet / hebet solchen Gest mit einem saubern Löffel eben herab / leget ihn auf die Mandeln und Semmel-Schnitten / klopffet den Ram ferners / und nehmet den Gest herunter / häuffelt ihn immerzu auf / biß er einem Berglein gleich scheinet / alsdann muß er an einem kühlen Orth gethan werden / biß man ihn zu Tisch bringet.

Einige ziehen die Semmel-Schnitten durch zerklopffte Eyer / bachens aus Schmaltz / streichen eine kräfftige Mandel-Füll darauf / feuchtens mit Spanischen Wein an / und legen den / auf erst gedachte Weis verfertigten Schnee schön hoch darauf. Oder setzen in die Mitten der Schalen einen von Eyer-Käß / oder Mandel-Zeug / mit Zimmet bestreuten Hirschen / oder legen den Schnee neben herum.

Cap. XV.

Viellerley Gebachenes.

Milch-Küchlein.

Lasse in einer Pfannen ein Seidlein / oder zwey Maaß der allerbesten / dicken / unabgenommenen Milch siedend werden / saltz und streue schön Waitzen-Meel über dem Feuer in die Milch / biß so dick wird / daß man fast nicht mehr rühren kan / rühre so lang biß der Taig schön glat / und sich von der Pfannen ablöst / auch nicht mehr mehlicht schmecket / hernach thue den Taig in ein Beck / behalte ihn in der Wärme / damit er nicht erkalte / schlage so viel frische Eyer / so zuvor in dem Wasser gelegen / daran / daß der Taig dünner wird / als ein Spritzen-Küchlein-Taig / man rechnet gemeiniglich zu einem Seidlein Milch / 12. oder 14. Eyer / lege den Taig Löffel-weis ins Schmaltz / und bachs hell / sie reisen schön auf.

Brühte Küchlein.

Lasse in einer Pfannen Wasser siedend werden/ saltz/ wirff ein Stuck Butter/ und rühre schönes Mehl hinein/ biß gantz dick/ auch der Taig schön glat wird/ lege Eyer in ein laulicht Wasser/ schlage eines nach dem andern daran/ rühre ein wenig Milchram darunter/ mache den Taig in der Wärme an/ hernach lege mit einem eisernen Löffel/ so schmaltzig gemacht worden/ in ein nicht allzuheisses Schmaltz/ und bachs allgemach ab.

Oder giesse eine siedende Milch an schönes Mehl/ daß ein dicker Taig wird/ saltz/ und rühre ihn ferners mit Eyeren ab/ daß er schön glat/ und etwas dicker/ als ein Strauben-Taig seye/ davon lege auf gedachte Art in heisses Schmaltz/ und bachs. Will man die Küchlein grün haben/ lässet man gehacktes Petersillien-Kraut/ und Mangold in der Milch mit aufsieden. Verlanget man diese Küchlein länglicht/ so bestreiche einen zinnern Teller mit warmen Schmaltz/ thue vor den Taig darauf/ formirs wie Käß-Stützelein/ und bache sie/ wie erwähnt.

Schwäbische Küchlein.

Mache mit löblichten Wasser und schönem Mehl einen Taig/ ein wenig dicker/ als ein Strauben-Taig lasse in einer Pfannen ein wenig Schmaltz heiß werden/ röste den Taig darinnen/ daß er ziemlich trocken wird/ thue solchen in eine Schüssel/ schlage Eyer/ so zuvor im warmen Wasser gelegen/ daran/ mache den Taig nicht gar zu dünn/ saltze ihn/ tuncke ein eisernes Löffelein in heisses Schmaltz/ lege vom Taig darmit ins Schmaltz/ schwings gemach/ so lauffen die Küchlein schön auf/ und bachs langsam ab/ dann streue Zucker darüber; Einige machen an statt des Wassers/ den Taig mit Milch an.

Schart-Küchlein.

Nehmet so viel Eyer/ und so viel halbe Eyer-Schalen voll Milch/ zerklopffts und rührets wohl untereinander/ machet von dem schönsten Mehl/ darmit einen Taig an/ in der Dicken/ wie einen Strauben-Taig/ saltzet solchen/ lasset in einer Pfannen oder Schart ein Stuck Butter zerschleichen/ schüttet den Taig hinein/ lasset ihn in einem Oefelein oder über Kohlen abtrocknen/ biß er sich schneiden läst/ man muß aber wohl acht haben/ daß er nicht anbrennt/ ist etwas braunes daran/ schneidets davon/ dann schneidet Stücklein daraus/ legets in heisses Schmaltz/ bachts gemach/ und begiest sie immerzu obenher/ vermittelst eines Löffels. Einige nehmen auch ein wenig Brandtwein/ unter den Taig.

Bixen-Küchlein.

Es wird dergleichen Taig angemacht mit- oder ohne Brandtwein (wiewolen auch etliche nebst den Brandtwein/ ein wenig/ schöne/ helle/ scharffe Laugen zugleich in den Taig schütten/ so zu eines jeden Belieben stehet) wie zu den vorhero beschriebenen Schart-Küchlein. Dann schmieret man eine darzu behörige blächerne Bixen mit Schmaltz/ giesset den Taig darein/ setzet die Bixen in einen Hafen mit siedendem Wasser/ und ein Gewicht oben darauf/ lassets sieden ohngefehr eine Stund lang/ oder biß sich der Taig schneiden läst/ folgends thut ihn aus der Bixen/ schneidet Plätzlein daraus/ und bachets aus Schmaltz langsam heraus. Will man Krantz haben/ drucket man in den Taig/ wann er aus der Bixen kommt/ mit einem Eisen in der Mitten ein Loch durchaus/ und machet mit einem Messer auf der Seiten überall kleine Ritzlein in den Taig; Hat man aber eine Bixen/ so inwendig einen Zapfen/ so gibt es von selbsten in der Mitten ein Loch/ dann darff man die Krantz nur eines Fingers dick abschneiden/ und/ wie erwähnt/ mit einem Messer ritzen/ hernach werden sie in ein nicht allzuheisses Schmaltz gelegt/ oben mit einem Löffel stets begossen/ gantz gemach gebachen/ und wanns zu Tisch getragen/ mit Zucker bestreuet.

Sack-Küchlein.

Machet von schönem Meel/ so viel Eyer/ so viel guten Kern oder süssen Ram/ und ein wenig Brandtwein einen Taig/ in der Dicken wie ein Strauben-Taig/ saltzet und schüttet ihn in ein von Leinwadt gemachtes Säcklein/ hanget solches in ein siedendes Wasser/ lassets bey einer Viertel Stunde/ oder so lang sieden/ biß der Taig dick wird/ dann schneidet/ wann er aus dem Säcklein genommen/ viereckichte Stücklein daraus/ machet hin- und her Schnittlein darein/ leget das geschnittene Theil unterwärts/ in nicht allzu heisses Schmaltz/ und bachets langsam ab/ behaltet aber den Taig/ biß er nach und nach gebachen/ immerzu in einem warmen Wasser. Wer will/ kan auch Weinbeer/ oder Corinthen/ in diesen Taig rühren.

Spritzen-Küchlein.

Lasset Wasser/ sammt ein wenig Schmaltz/ in einer Pfannen sieden/ saltzt es/ und rühret so viel schön Meel darein/ biß es recht dick wird/ röstet oder brennet den Taig wohl ab/ jedoch daß er sich nicht anlege/ dann schlaget Eyer daran/ so zuvor im warmen Wasser gelegen/ auch die Vögelein davon gethan/ und klopffets in einer Schüssel wohl/ er muß etwas dicker seyn als ein gemeiner Strauben-Taig/ haltet ihn immer warm/ schmieret die Spritzen sammt inwendig den Halß mit heissen Schmaltz/ trucket oder spritzet den Taig geschwind in einen nicht allzu heisses Schmaltz/ fahret in der Runden herum/ schwinget sie in der Pfannen und bachets licht-braun und schön. Statt des Wassers kan man/ nach Belieben/ eine gute Milch nehmen. Auch lassen einige die Milch nur heiß werden/ aber nicht sieden.

Oder rühret ein halb Pfund/ mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln/ zwey Hände voll Waitzen- und Semmel-Meel/ nebst 4. Eyer-Dottern/ untereinander/ zuckerts/ ist es zu dick/ giesset noch ein wenig Rosen-Wasser dazu/ spritzet diesen Taig/ durch eine höltzerne Spritzen/ in einem flachen eisern Löffel der schmaltzig ist/ in die Runden herum/ legets hernach ins Schmaltz/ und bachets hell.

Galanteri-Küchlein.

Rühret unter einen Milch-Ram Saltz und so viel

schön Meel / daß ein Taig wird / wälchert solchen eines Fingers dick / trucket mit von Blech gemachten Mödeln / allerhand Blumen / Stern / oder was beliebt / daraus / und bachets aus Schmaltz schön hell.

Hessen-Küchlein.

Nimm 2. Becher schönes Meel / 2 gantze Eyer / und 2. Eyer-Dottern / 2. grosse Löffel voll Waitzenbier-Hessen / nicht gar ein halb Seidlein Milch / ein Viertel Pfund zerlassene Butter und Saltz; Dieses alles wohl warm untereinander gerühret und geklepfft / den Taig ausgewälchert Stücklein daraus geschnitten / so groß als beliebig / bey einem warmen Ofen geben lassen / dann in heiß Schmaltz gelegt / mit einem Löffel stets aufgegossen / und gemach bachen lassen.

Oder rühret zu einem Diethäufflein / oder den achten Theil eines Metzen Meels / so zuvor erwarmet / 9. zerklepffte Eyer / einen halben Seidlein Waitzen- oder weisse Bier-Hessen / eben so viel Kern oder Milch / so alles warm gemacht / und zuletzt ein halb Pfund warmes Schmaltz / saltzt / und machet daraus einen Taig der sich schön vom Löffel und Becken ablediget / wircket ihn ein wenig auf ein Bret / daß er sich wälchern läst / machet Küchlein davon / in beliebiger Grösse / nicht allzu dün / lasts in der Wärme gehen / wie gedacht / hernach legets also in heisses Schmaltz / daß das Obere unter sich in das Schmaltz zu liegen komme / und bachts auf obige Art.

Einige machen von einem Diethäufflein Meel / einen Seidlein Milchram oder nicht gar so viel Kern / ein halb Seidlein Bier Hessen / ein wenig Saltz / und 2. Löffel voll klar-gestossenen Zucker / einen Taig / ohne Eyer und Schmaltz / und bachen übrigens auf beschriebene Weise / Küchlein daraus. Etliche schlagen den Taig / wann er ausgewircket / nach der Breite und Länge / wohl / mit dem Wächer-Holtz / vermeynen die Küchlein gehen davon schön in die Höhe.

Gewollene Küchlein.

An dem achten Theil eines Metzen Meels / schlage ohngefehr 5. Eyer / saltz es und gieß ein wenig Brandtwein daran / rührs glat ab / würcke diesen Taig wohl / lind aus / wann er sich gleich noch etwas an die Finger anhängt / schneide Stücklein daraus / behalte den übrigen Taig bedeckt / daß er nicht spröd werde / wälchere solche länglicht / winde und drehe sie ein wenig / legs in nicht zu heisses Schmaltz / schwinge die Pfanne stets herum / thus bißweilen vom Feuer hinweg / dann wieder darüber / so lauffens schön auf / bachs lichtbraun. Einige nehmen halb gantze Eyer / und halb Dottern / auch ein wenig süssen Ram darein.

Oder rühre schönes Meel / Eyer / Rosen-Wasser / Zucker / Cardamomen / und Pfeffer zusammen / wälchere diesen Taig / mache Küchlein davon / so groß beliebt / und bache solchen / wie erwehnt.

Kugelte Küchlein.

Zerklepffe so viel Eyer / als gefällig / rühre Rosen-Wasser / Weinbeer / ausgekörnte Rosinen / länglicht-geschnittene Mandeln / Trisanet / ein klein wenig Saltz und halb Semmel- halb schön Waitzen-Meel darunter / mache den Taig in der Dicken wie zu Käß-Küchlein / formirs rund oder länglicht / und bachs aus Schmaltz; Indessen lasse Wein / gerieben Lebkuchen / Zucker und Trisanet zusammen aufsieden / und gieß diese Brüh darüber. Man kan auch das Rosen-Wasser und Waitzen-Meel davon lassen / oder nur allein von Eyern- und Semmel-Meel einen etwas lindern Taig als zu Käßküchlein anmahnen / und solche ebenfalls rund oder länglicht aus Schmaltz bachen.

Model-Küchlein.

Vermische 8. zerklepffte Eyer / ein achtel Maaß Wein / und ein halb Seidlein Wasser / lasse es durch einen Seyher lauffen / saltzes / und rühre damit so viel schönes Meel an / daß der Taig in der Dicken wird / wie einen Strauben-Taig / klepffe ihn aber nicht / tuncke den Meßigen Model zu erst gantz seichte in ein heiß Schmaltz / dann auf ein rein Tuch / folgends auf das Dünneste in den Taig / ferner in das heisse Schmaltz / giesse mit einem Löffel auf den Model / so fällt er gerne ab / dann bachs schön und geh heraus.

Oder mache von Eyern / ein wenig Rosen-Wasser / Wein / Zucker und Meel einen Taig / und bache Küchlein davon auf erst-beschriebene Art. Oder mache den Taig von Eyern / Meel / Saltz und warmer Milch / auch wanns beliebt / ein wenig Wein an / und verfahre damit auf obige Weise.

Waffel-Küchlein.

Mache eine Maaß Kern / oder Milch / warm / rühre ein Pfund Meel darmit an / schlage 6. oder 8. Eyer daran / gieß ein Pfund zerschlichen Schmaltz / 4. Löffel voll weisser Bier-Hessen darzu / wie auch 5. Hand voll klar-geriebens Eyern-Brod / und Saltz / rührs wohl untereinander / thues in einen gläseren Hafen / bedecke mit einem zinnern Teller / und lasse den Taig bey der Wärme gehen; Hernach giesse ein wenig Rosen-Wasser daran / beschmiere das darzu behörige Waffel-Eisen mit einem in Butter eingetuncktem Tüchlein / mache solches über dem Feuer auf einem Dreyfuß / auf beeden Seiten heiß / lege einen Löffel voll Taig in die Mitten / mache das Eisen zu / dann in das Feuer / kehre es um / und wann die Küchlein gelblich seynd / thue sie heraus / bestreues beym Auftragen / mit Zucker.

Oder siede einen Reiß in Kern / oder süssen Ram wie gebräuchlich / jedoch etwas dicker / rühre Zucker darein / laß solchen erkühlen / ferner rühre Eyer / geriben weis Brod / und zu einem Pfund Reiß ohngefehr ein Viertel Pfund Butter darunter / lege davon auf vorige Art / auf das Eisen / mache solches aber nicht gleich zu / sonst lauffet der Taig meistens heraus / dann bach es / wie gedacht.

Zerküchlein / oder gebachene Nuteln.

Rühret in dritthalb Seidelbecher schön Meel / ein halb Seidlein gute Milch / nicht gar so viel weisse Bier-Hessen / ein paar Welscher-Nuß groß zerschlichen frisch Schmaltz / Saltz und 4. Eyer / machet den Taig in der Wärme an / schlaget ihn wohl ab / daß er sich in die Höhe begiebt / dann lasset solchen bey einer Hitz gehen / hernach tuncket die Finger in ein Schmaltz /

nehmet etwas Taig/ ziehet solchen rundlicht und gantz dünn/ legets in heiß S naltz/ bachets schön rösch und braun; Verfahret solcher Gestalt/ so lang Taig verhanden.

Zu den Nuteln wird eben dergleichen Taig angemacht/ wie erst gelehrt/ als aber dann in Meel gekugelt/ hernach länglicht geschnitten/ mit der Hand etwas breitlicht geschlagen/ oder gewälchert/ das Bret mit Meel bestreuet/ daß sich der Taig nicht anhängt/ bey einem Ofen gehen lassen/ wie Heffen Küchlein/ und wann man sie in heiß Schmaltz leget/ thut mans mit der Hand zu verwenden.

Kleine Küglein in Suppen.

Machet von Meel/ heissen Wasser/ worinnen ein Stuck frisch Schmaltz zergangen/ auch gesaltzen/ ein Taig an/ lasset solchen über Kohlen in einer Pfannen wohl abtrocknen/ hernach ruhret Eyer/ so zuvor in warmen Wasser gelegen/ daran/ walchert sodann in der Hand/ aus dem Taig/ welcher ziemlich dick seyn muß/ kleine runde Küglein wie die Erbes/ und bachets aus Schmaltz hell-braun.

Über diese Küglein kan man/ nach Belieben/ Krebs/ Schnecken/ oder andere gefällige Suppen/ richten/ sie müssen aber bald zu Tisch getragen werden/ damit die Küglein schön rösch bleiben.

Oder bereite von Meel/ Eyern/ Wein/ und Saltz ein etwas dickerlt als Strauben Taig/ lasse solchen durch einen löcherichten Löffel in heisses Schmaltz tropffen/ halte den Löffel etwas hoch/ so werden die Küchlein schön rund/ und bachs hell. Man machet sie auch von gewollenen Küglein-Taig.

Käß-Küglein.

Nehmet ein halb Pfund/ sehr klar geriebenen Parmasan- oder Edamer-Käß/ ein Viertel Pfund schönes Meel/ 2. Löffel voll Milch-Ram/ und 4. oder 5. Eyer/ wovon die Vögel gethan worden/ machet daraus einen Taig/ rühret ihn glatt ab/ bestreichet die Hände mit Schmaltz/ oder feuchtets mit Wein oder Bier an/ formiret die Küglein darinnen rund oder länglicht/ oder wie eine Birn/ legets in heisses Schmaltz/ gebet ihnen anfänglich eine starcke Hitze/ nehmet die Pfannen immerzu vom Feuer/ schwingts in die Runden herum/ und bachets hernach langsam ab/ legers auf Papier/ lassets ein wenig hin- und wieder lauffen/ so werden sie schön/ stecket in die Birn/ statt des Putzens/ oben ein Gewürtz-Negelein/ und statt des Stiels/ ein Stücklein Zimmet.

Einige nehmen 2. Drittel Käß/ ein Drittel Meel/ und giessen ein wenig gute Milch/ oder Wein/ nebst den Eyern/ an dem Taig/ lassen hingegen den Milch-Ram davon.

Oder mache einen Taig von Käß/ Semmel-Meel/ und Eyern/ in rechter Dicken an/ verfertige daraus Küglein auf erstbesagte Weise.

Käß-Fladen.

Schneide Semmel/ wie zu gülden Schnittlein/ mische unter geriebenen Käß Eyer/ und so es beliebt/ ein wenig Semmel- oder Oblaten-Meel/ streiche solches auf die Schnitte schön erhoben/ mache einen Strauben-Taig an/ runcke die andern Seiten darein/ legs in heiß Schmaltz/ also/ daß der Käß oben ist/ gieß mit einem Löffel/ das Schmaltz immer auf/ und lasse sie bachen.

Statt der Semmel-Schnitte/ kan man von Meel/ einem Ey und warmen Wasser/ so gesaltzen/ und ein Stuck Butter darauf zergangen/ einen Taig machen/ solchen dünn auswalchern/ von beschriebenen Käß-Taig darauf streichen/ so groß als beliebig/ und bachen.

Oder mische geriebenen Parmasan-Käß/ ein wenig Semmel-Meel/ Zucker/ Saffran und Eyer untereinander in mittelmäßiger Dicken/ streiche es auf Oblaten/ groß oder klein/ bedecks mit einer andern Oblaten/ tuncks auf den Seiten in zerklopffte gesaltzene Eyer/ oder einen Strauben-Taig/ bachs geschwind aus Schmaltz/ und bestreus/ beym Auftragen/ mit Zucker.

Krumme Strauben; Imgleichen auf andere Art.

Vermische zerklopffte Eyerweis/ Semmel-Meel/ Zucker und Rosen-Wasser/ mach einen Taig daraus/ laß in einem Pfännlein Schmaltz heiß werden/ giesse von dem Taig in ein enges Trichterlein/ laß es dardurch in das Schmaltz lauffen/ so viel beliebt/ bachs schnell heraus/ legs auf ein reines Tüchlein/ und wickels geschwind/ weil sie noch heiß/ über ein Wälcher-Holtz/ trucks wohl an das Holtz/ daß vest daran liege/ wende das Krause auswärts/ oder biegs sonst über eine beliebige Figur.

Oder stelle einen höltzern Zapffen in das Pfännlein/ fahre mit dem Taig/ vermittelst des Trichterleins um den Zapffen herum in Schmaltz/ wann sie ein wenig gebachen/ ziehe den Zapffen gemach heraus/ wende das Kräntzlein um/ und bachs auf der andern Seiten ebenfalls/ und wann mans zu Tisch träget/ bestreus mit Zucker. Statt des Semmel-Meels kan man sich schön Waitzen-Meels bedienen/ auch nach Belieben/ gar klein/ mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln darunter mischen.

Oder verfertige von Waitzen-Meel/ Eyer/ Saltz/ und Kern oder süssen Ram einen Taig/ lasse solchen durch ein Trichterlein in nicht allzu heisses Schmaltz lauffen/ und bachs in grösse der Pfannen/ zu letzt bestreus mit Zucker. Wer will/ mag würfflicht- oder rund-geschnittene Aepffel unter diesen Taig mischen/ auf einen mit Schmaltz bestrichenen Teller/ Strauben darvon machen/ hernach aus Schmaltz bachen; Man leget solchen Aepffel-Strauben-Taig/ auch vermittelst eines Eisern-schmältzig-gemachten Schäuffeleins in das Schmaltz.

Oder brühe schön Waitzen-Meel mit siedendem Wasser/ so ein wenig gesaltzen/ an/ schlage Eyer/ welche in warmen Wasser gelegen/ darein/ rühre den Taig glat ab/ und lasse ihn gemach durch ein Trichterlein in heisses Schmaltz lauffen/ so wird der Straub 1, biß 2 Elen lang/ ohne daß er zusammen bächt.

Schnee-Ballen.

Rühret unter 2. Seidel-Becher schön Mehl drey gantze Eyer/ und ein Dötterlein/ einen Löffel voll

Milchram / und ein wenig Brandtwein / saltzet und würcket den Taig wol ab / schneidet Stücklein daraus / bedeckts / daß sie nicht spröd werden / dann wälchert eines nach dem andern dünn und rund / schneidet oder rädelt mit einem Rädlein etliche Strichlein darein / welche aber am Ende nicht durchaus gehen / deckets ferner zu / daß nicht spröd werden / biß sie alle verfertiget / machet in einer Pfannen Schmaltz heiß / nehmet ein langes / spitziges Höltzlein / leget ein geschnittenes Strichlein Taig eines um das andere wechselweis darauf / thuts solcher Gestalt in die Pfannen / schüttelt die aufgelegte Strichlein mit dem Höltzlein etwas über sich / daß sie schön krauß werden / wendet den Schneeballn um / und bachet ihn geschwind heraus / damit er schön licht bleibe.

Oder rühret an schönes Meel zwey gantze Eyer / und 4. Dötterlein / Rosen-Wasser und Zucker nach Belieben / bereitet hieraus einen etwas lehnen Taig / als vorbeschriebenen / sonsten aber verfertigets in allem / dem vorbeschriebenen gleich.

Oder machet von einem wohl-gemessenen Diethäufflein Meel 4 Eyer / Saltz und etwas Milch / einen Taig / rühret ihn schön glat ab / würcket und verfahret übrigens allerdings darmit / wie mit dem erst-bemeldten.

Aus beeden zu erst beschriebenen Schneeballen-Taig / pfleget man auch / nachdem solcher ausgewälchert / ihme erstlich mit zerlassener Butter / folgends mit klein-gestossenen Mandeln / Weinbeeren / Zucker / und Trisanet zu überstreichen / dann Stücklein-weis zu schneiden / solche über runde / ohngefehr Spannen-lange Höltzlein / daß das bestrichene inwendig kommt / zu wickeln / die Rollen mit Faden starck / daß solcher in den Taig einschneid / zu binden / hernach aus Schmaltz zu bachen / folgends den Faden und das Höltzlein darvon zuthun / und alsobalden auswendig mit Zucker und dick Zimet / daß die Rollen gantz braun sehen / zu bestreuen / wer will / kan sie in der Tieffe / wo der Faden gewesen / item / oben und unten zierlich vergulden. Einige machen dergleichen Rollen / von einem guten Butter-Taig / bachen selbige / an statt im Schmaltz / in einem Oefelein / überstreichens / wann sie fertig / mit Eyer-weiß / dann folgends mit Zucker und Zimmet.

Gebachenes / so man den faulen Heintzen nennet.

Nimm eine halbe Maaß der besten Milch / rühre 5. zerklopffte Eyer-Dottern / zwey Löffel voll weisse Bierhefen / Saltz / und so viel Meel hinein / biß ein Taig wird / den man würcken kan / setze solchen auf einem warmen Ofen / daß er aufgehet / dann würcke den Taig nochmahlen wol durcheinander / formire ihn wie einen Zucker-Hut / setze ihn in einen nicht allzuheissen Ofen / und bache solchen / jedoch also / daß er sich schneiden läst / dann schneide mit einem scharffen Messer den Boden unten eines Fingers dick herab / das andere alles aber eines Messer-Rucken dick / allein der Kopff oben muß auch so dick seyn / als das unterste / hernach vermische etwas zerschlichene Butter mit ziemlich viel Zucker / bestreiche damit die Schnitten wohl zu beeden Seiten / lege sie wieder unverwechselt aufeinander / schiebe den Hut ferner in den Ofen / und laß ihn völlig gar bachen.

Ein geschärfft Haubt.

Schlage an schönes Meel drey Eyer / thue Zucker / ein klein wenig Saltz / und Zimmet darein / laß in heissem Wasser ein Stück Butter zergehen / schöpffe diese Butter oben / nebst ein wenig Wasser in den Taig / gieß ein Löffel voll Rosen-Wasser darzu / mache daraus einen etwas festen Taig / wälchere solchen dünn aus / lasse einen von Kupffer formirten Hut / warm werden / schmiere ihn wol mit Butter / schlage den Taig darüber / daß er glat anliege / mache vom übrigen Taig wie eine Hutschnur herum / lasse ihn in einem Oefelein bräunlicht bachen / dann ziehe den Hut ab / streiche ihn geschwind mit Rosen-Wasser / und streue Zucker und Zimmet vermengter darüber.

Bad-Hütlein.

Nimm Eyer-Dottern / und ein wenig mehr Kern / oder süssen Ram / als der Eyerdottern / zerklopffe es untereinander / rühre solches nebst etwas Zucker und zerlassener Butter / unter schönes Mehl / mache hieraus einen lehnen Taig / schneide Stücklein davon / in der Grösse einer Welschen Nuß / wälchere solche dünn / und rund aus / lege sie über das darzu behörige Hütlein / dann lege das weiteste Orth unten in eine Pfannen in heisses Schmaltz / giesse oben mit einem Löffel immerzu auf / folgends nimm das Hütlein davon / und bache es schön hell.

Hirsch-Geweih.

Machet von 6. zerklopfften Eyeren / ein wenig Schmaltz / vier Löffel voll Zucker / etwas Zimmet / Muscatenblüh und Meel einen Taig / würcket ihn ferner mit Meel schön glat / schneidet ein Stücklein nach dem andern herab / wälcherts länglicht / formirts wie ein gedoppelts Hirsch-Geweih / ritzets hie und dar mit einem Messer / bachts aus Schmaltz / helfft immerzu mit etwas spitziges / daß die Geweih voneinander bleiben / und nicht zusammen stossen / langsam heraus. Oder leget die verfertigte Geweih auf ein Blech / bestreichets mit dem zerklopfften Weissen vom Ey / lassets in einem Oefelein bachen / wann sie fertig / bestreichets auf der andern Seiten / wie oben / und lassets im Ofen ein wenig ertrocknen.

Ein Scheitter-Hauffen.

Schneidet Semmeln / Milch-Laiblein oder Eyeren-Brod / welches hievon beliebt / zu länglichten Stücklein / leget solche also Creutz-weis etlich mahl übereinander / daß in der Mitten ein Loch bleibet / giesset zerklopffte mit Zucker oder Saltz vermischte Eyer darüber / oder ziehet die Stücklein Semmel zuvor durch die Eyer / leget sie hernach erst aufeinander / hebets / vermittelst eines breiten Schäuffeleins in heisses Schmaltz / hernach / wanns gebachen / in eine Schüssel / giest siedenden gezuckerten Wein darüber / und streuet Trisanet darauff.

Oder schmieret eine Schüssel mit Butter / schneidet Semmeln zu Schnitten / machet darvon eine Lag thut

darauf etliche Stücklein Butter/ leget ferner Schnitten/ und so wechsel-weis/ dann rühret in ein Seidlein Kern oder süssen Ram 5. Eyer und Zucker / schüttets über die gelegte Schnitten / lassets ein wenig weichen/ setzets auf Kohlen/ bedeckets oben mit einer Stürtzen / worauf Kohlen gelegt/ und bräunets schön ab. Oder nehmet an statt der Schüssel eine Brat-Pfannen / und bachets darinnen in einem Oefelein schön braun.

Einen Ostier-Fladen.

Verfertiget einen Eyer-Käß/ auf die bekannte Art / schüttet solchen in einen Seiher / daß das dünne oder die Milch / auf das genaueste davon komme. Dann rühret Semmel-Mehl/ Weinbeer / oder Corinthen / ausgekörnte Rosinen/ Zucker/ Zimmet/ ein wenig zerlassene Butter/ auch nach Belieben/ klein-geschnittene Mandeln darunter / schlaget so viel Eyer daran/ daß es eine mittelmäßige Dicken bekommt/ bereitet in einem Dorten-Schart einen Butter-Teig/ giesset das Angerührte hinein / bestreuets oben mit Zucker und Zimmet / oder belegets mit zierlich-ausgeschnittenem Teig / und bachets in einem Ofen.

Oder rühret unter besagtem Eyer-Käß so viel klein-gestossene Mandeln/ Zimmet / Zucker/ Weinbeer/ ein wenig Malvasier/ und bachets / wie erst erwähnt.

Aufgelauffene Thierlein.

Rühret zu so vielen Weissen von Eyeren zu einem jeden einen guten Löffel voll Rosen-Wasser / ein Löffelein voll weisser Bier Hefen / schönen weissen Zucker / und lauter schönes Staub-Mehl/ wälgert diesen Teig auf das dünnste/ jedoch / daß er nicht löchericht werde/ leget ihn hernach doppelt aufeinander/ lasset den Teig nicht spröd werden/ drucket das Mödelein gantz gelind darauf / schneidet den Teig neben herum sauber ab / rühret ihn nicht viel mit den Händen an / dann bachets aus heissem Schmaltz / giesset stets mit einem Löffel auf biß sie schön gelb seynd.

Aufgelauffene Laiblein.

Rühret 5. Eyer / und vier Löth gesiebten Zucker eine Stund lang / ferner rühret 6. Loth schön Mehl / und eine Hand voll würfflicht-geschnittene Mandeln darein / machet daraus einen linden Teig/ doch daß die Laiblein beysammen bleiben / dann setzet solche in eine mit Butter geschmirte Dorten-Pfannen / in ein Oefelein/ wann sie halb gebachen/ überstreichet sie mit zerklopfftem Eyer-Weiß/ streuet gröblicht-gestossenen Zucker darauf/ und lasts völlig abbachen.

Hasen-Oehrlein.

Nimm zwey Seidel-Becher schön Mehl/ 4. Eyer/ einen Löffel voll Rosen-Wasser/ zwey Löffel voll Brandtwein / und ein halb Seidlein süssen Ram/ saltzs/ und mache daraus einen Teig / wälchere solchen / schlage ihn etlich mahl über/ streue Mehl darauf / und wälchere ihn abermahl aus / dann schneide ihn in Form eines Marzipans/ und bachs aus Schmaltz.

Vom Teig gebachene Mandeln/ Rosen/ Bienkörblein und Strützlein.

Mache von lauter Eyer-Dottern / schönem Mehl / Zimmet/ Zucker / Cardamomen/ zwey Löffel voll Rosen-Wasser / und ein wenig gar klein gestossene Mandeln / einen gelinden Teig / wälchere ihn/ daß er nicht gar eines kleinen Fingers dick ist / dincke die von Blech wie Mandeln formirte Mödel in Mehl / dann drucke den Teig mit aus/ und bache sie in dem Schmaltz schön hell.

Oder drucke mit einem blechern/ wie ein runde Rosen formirten Model den Teig aus/ lege solcher Plätzlein drey oder vier aufeinander/ schmiere in der Mitten jedesmahlen ein klein wenig Eyerweiß / daß die Plätzlein aufeinander klebe/ legs in ein heisses Schmaltz/ drucks mit etwas spitziges in der Mitten ein wenig nieder/ so lauffen sie neben her schön auf; Oder stich mit einem spitzigen Höltzlein in der Mitten ein Loch durch / und drehe die Rosen im Schmaltz damit herum/ daß sie auflauffen; Hat man Mödel / daß die Obern immer kleiner sind/ so siehet es desto schöner.

Oder wälchere aus diesem Teig mit den Händen kleine Strützelein / schneide Stücklein daraus/ wie grosse Erbsen/ schwings in mit ziemlich viel Zucker vermischtem Rosen-Wasser / bachs nur ein wenig im Schmaltz / nimms / wanns noch weich seynd / heraus / schwings nochmahlen im Rosen-Wasser/ und Zucker herum / denn bachs schön hellgelb heraus/ hernach schwings im Hönig / und schütts geschwind in einem kleinen Mörßner / stecke in die Mitten ein rund Höltzlein hinein / drucks ein wenig aufeinander / und fülle den Mörßner voll / wende ihn folgends um / so gehen die Bienkörblein heraus.

Von diesem Teig kan man auch Strützelein eines kleinen Fingers lang machen/ solche ein wenig winden / oder drehen/ hernach aus Schmaltz bachen.

Oder wälchere dünne Plätzlein aus diesem Teig / schneide solche gantz klein wie ein Kraut-Salat/ und bachs licht aus Schmaltz.

Marck-Krapffen.

Nimm Rind- oder Ochsen-Marck/ zerreibe solches/ vermenge es mit Weinbeer/ Zucker/ Rosen-Wasser / und ein klein wenig Saltz / folgends zerklopffe ein oder mehr Eyer / giesse ein wenig Wein / oder auch nur Wasser daran / rühre schön Mehl und Stücklein-weis geschnittene Butter darein / mache daraus einen Teig / wälchere solchen aus / und schlage besagtes Gehäck hinein/ formirs vier-eckigt / oder bachs aus Schmaltz / bestreus mit Zucker / und gibs warm zu Tisch.

Nonnen-Krapffleiu.

Rühret geriebene Leb-Kuchen/ gehackte Mandeln / Zimmet und Pfeffer untereinander/ feuchtets mit warmen Hönig an/ machet einen Teig vom Mehl/ Zucker/ Rosen-Wasser / und Eyer-weiß / wälchert solchen dünn / leget von dem angemachten darauf / formirts wie einen halben Mond / und bachets in einem Oefelein. Oder füllet in Wein ein wenig weichgesottene / darn gehackt / mit Zucker und Zimmet vermischte Zwetschcken darein.

Spiß- oder Prügel-Kuchen.

Zerklopffe 10. gantze Eyer/ und 4. Dötterlein/ giesse

anderthalb Seidlein Kern / oder süssen Ram daran / rühre nach und nach ohngefehr ein Diethäufflein des schönsten Mehls darein / ferner ein halb geriebne Muscatnuß / Muscatenblüh / Saltz und ein halb Pfund zerschlichenen Butter / rühre alles wol untereinander; der Taig muß in der Dicken seyn / daß er sich giessen läst / hernach drehe den darzu gehörigen Prügel / bey dem Feuer etlich mahl herum / biß er wohl erwarmet / ist er öffters gebrauchet worden / so gist ein Fett heraus / solches muß mit einem reinen Tuch sauber abgewischt werden / wann er nun recht heiß / beschmiere ihn mit Butter / giesse vermittelst eines Löffels / von dem Taig um den Prügel / oder Spieß um und um / setze eine Brat-Pfanne unter / damit / was vom Taig herab / darein falle / drehe ihn beständig bey dem Feuer herum / und wann er etwas rösch / aber nicht braun / giesse ferner über und über Taig darauf / und verfahre solcher Gestalt so lang Taig verhanden ; zuletzt / wann der Kuchen rösch gebraten / betreusse solchen mit zerschlichener Butter / und bräune ihn gar völlig ab / dann löse den Kuchen mit einem Messer auf beeden Seiten subtil ab / stosse den Spieß ein wenig auf / so gehet der Kuchen herunter.

Heydnische Kuchen.

Nimm 3. Eyer / 6. halbe Eyerschalen voll Milch / 3. grosse Löffel voll schön Meel / saltz es / und machs wie einen Straubē-Taig / lasse ein wenig warmes Schmaltz in einer Tortten- oder Brat-Pfannen allenthalben herum lauffen / giesse den Taig hinein / setz es in einen Oefelein / laß eine Viertel Stund stehen / daß keine Lufft dazu kommen / sonst laufft der Kuchen nicht auf / dann lasse ihn völlig ausbachen.

Auf andere Weise.

Rühre 3. Loth frisch Schmaltz / oder Butter bey einer halben Stund wohl ab / ferners 3. Eyer / eines nach dem andern / ein Viertel Pfund kleingestossene Mandeln / ein Achtel Pfund Weinbeer / ausgekörnte Rosinen / Zucker / und zuvor in Wasser geweichte / dann wieder starck ausgetruckte Semmeln darunter / lasse den Kuchen / wie den vorhergehenden / bachen; Indessen röste ein klein wenig Meel im Schmaltz / thue Wein / länglicht-geschnittene Mandeln / Rosinen / Zimmet und Zucker hinzu / und gieß es siedend zu den Kuchen in die Schüssel. Man kan ihn auch trocken auftragen.

Oder netzet Semmel-Meel mit siedender Milch an / rühret Eyer / jedoch mehr Weis als Dottern / Weinbeer / ausgekörnte Rosinen / klein-geschnittene Mandeln / Zucker und Zimmet darunter / schüttet es in heiß Schmaltz / brennet oben wieder Schmaltz darüber / bachet es oben und unten mit Kohlen / oder in einem Oefelein schön hell braun.

Schmaltz-Kuchen.

Lasset Butter in einer Pfannen heiß werden / röstet schönes Meel darinnen / trucket das geröste Meel zwischen zweyen Tellern starck aus / daß das Schmaltz davon komme / saltzt es / und schlaget so viel Eyer / so zuvor in warmen Wasser gelegen / daran / biß der Taig in der Dicken wird / als ob man etwas dadurch ziehen wollte / rühret ihn glat ab / machet in einer Pfannen Schmaltz heiß / schüttet den Taig darein / und lasset ihn gemach bachen.

Speck-Kuchen.

Lasset ein Diethäufflein Meel etwas erwarmen / rühret ein halb Seidlein Waitzen- oder weisse Bier-Hefen darein / mischet ein halb Seidlein warme Milch / 4. gantze / zuvor in warmen Wasser gelegene Eyer / und 4. Dotterlein / wovon die Gögerlein gethan worden / und nicht gar ein halb Pfund zerschlichenes Schmaltz darunter / rühret und klopffet sämtliches wohl / saltzet und würcket den Taig ab / wälchert ihn zu dicken / oder dünnen Speck-Kuchen / bestreichet solche mit zerklopfften Eyern / streuet würfflicht-geschnittenen Speck / Saltz und Kümmel darauf / lasset ihn beym warmen Ofen gehen / hernach setzet ihn in einem wohl heissen Ofen / machet nicht eher auf biß er fast gebachen / sonst sitzt er gerne ein.

Gogel-Hopffen.

Machet ein halb Seidlein weisse Bier-Heffen / und eben so viel Kern / oder gantze Milch / untereinander warm / rühret ein Diethäufflein Meel darein an / rühret ferner darein ein halb Pfund zerschlichenes Schmaltz / 8. gantze Eyer / und 4. Dötterlein / Saltz / ausgekörnte kleingeschnittene Rosinen / Weinbeer / abgezogen-zerschnittene Mandeln / Zucker und Rosen-Wasser / schlaget den Taig wohl ab / biß er Blasen bekommt / lasset in einem darzu gehörigen Beck / oder Model / ein gut Theil Schmaltz zergehen / thut den Taig darein / lasset ihn bey der Wärme gehen / hernach in einem Oefelein / bey anderthalb Stundenlang bachen. Wem das Süsse nicht beliebt / kan solches davon lassen.

Oder rühret ein Viertel Pfund frisch Schmaltz eine Stundlang ab / folgends 6. gantze Eyer / so zuvor im warmen Wasser gelegen / und 4. Dotterlein / eines nach dem andern / etwas Zucker / Rosen-Wasser / ein wenig Saltz / 3. Löffel voll weisse Bier-Heffen / 4. Löffel voll süssen Ram / und 10. biß 12. Löffel voll schönes Meel darein / schmieret das Beck / oder nur kleine Schärtlein / mit Butter / schüttet den Taig hinein / aber nicht voll / lassets bey der Wärme gehen / und bachets gantz gemach in einem Ofen / ohngefehr eine halbe Stunde-lang / dann streuet Zucker darauf.

Oder schlaget 8. Eyer in ein halb Pfund / zuvor wol abgerührtes Schmaltz / rühret ein halb Seidlein weisse Bier-Heffen / eben so viel dicken Milchram / und ein Diethäufflein Meel darein / saltzet ihn / lasset ein Viertel Pfund Schmaltz in dem Becken zergehen / und allenthalben herum lauffen / giesset den Taig hinein lasset ihn in der Wärme gehen / dann bachet ihn in einem Oefelein schön hell.

Butter- und andere Wespen-Nester.

Machet von 2. Seidelbecher Meel / einen Ey / Saltz und Wasser einen Taig / wälchert solchen länglicht aus / waschet ein halb Pfund Butter aus frischem Wasser / bretts mit der Hand aus / schlagets in ein Tuch

hernach legets auf die Mitten des Taigs/ schlaget den Taig unten und oben darüber / daß er in der Mitten zusammen kommt/ wälchert ihn geschwind aus/ streuet Meel darauf/ schlaget ihn wieder also über/ und solcher Gestalt 4. oder 5. mal/ das letztemal / wann er gewälchert/ schneidet ohngefehr einer Spannen lang / und 3. Finger breite Stücklein daraus/ bestreichts mit zerlassener Butter/ wickelt sie übereinander/ lasset in einer Pfannen oder kupffern Beck frisch Schmaltz zergehen / setzet diese zusamm gerollte Stücklein rund herum/ und eines in die Mitten darein / und lassets in einem Oefelein bachen.

Oder lasset in einem Seidlein Milch anderthalb Viertel Butter zergehen/ schlaget 2. gantze Eyer und 4. Dötterlein/ an ohngefehr 3. Seidlbecher Meel/ saltzets und rührets mit der Milch und Schmaltz / nebst 4. Löffel voll weisser Bier-Hefen/ zu einem etwas festern als Hefen-Küchleins Taig / lasset ihn bedeckt auf einem warmen Ofen gehen/ dann wircket ihn / schneidet 7. oder 9. Stücklein daraus/ wälchert jedes ein paar Finger-läng und einen breit / schmierts mit zerlassener Butter / streuet Weinbeer und kleingehackte Mandeln darauf/ wickelts übereinander/ setzets in zerlassenes Schmaltz / tunckets aber zuvor jedes in das zerlassene Schmaltz und bachets in einem Oefelein.

Oder nehmet so viel Eyer/ so viel Löffel voll Milch/ welche so warm/ daß ein Stuck Schmaltz darinnen zergangen/ rühret damit/ nebst 4. Löffel voll Hefen / ein Meel an/ zu einem Taig / wälchert und rollet solchen über einander/ setzets in ein mit Butter oder Schmaltz geschmiertes Becken / lassets bey einem Ofen gehen/ hernach bachets im Ofen.

Güldene Schnittlein / oder gebachene Semmel.

Schneidet einen Eyerkuchen/ oder sonst schön Brod/ zu Schnitten/ stossets etwas Mandeln mit Rosen-Wasser gar klein/ rühret mehr Rosen-Wasser/ Zucker und Zimmet daran/ weichet die Schnitten in bemeldtes/ hernach ziehets durch zerklopffet-gesaltzene Eyer / und bachets aus Schmaltz schön hell.

Oder rühret Kern/ Eyer/ Zucker und Rosen-Wasser untereinander / weichet die Schnitte darein / bestreuts auf beeden Seiten mit Grieß ; oder reibet die Rinden von einem Weck/ vermengets mit Trisanet/ bestreuet die Schnitte damit/ und bachet sie/ dann streuet Zucker und Zimmet darauf. Oder ziehet die Schnitte zu erst durch einen Wein/ folgends durch zerklopffte mit Zucker vermischte Eyer/ bachts / dann giesset von Wein/ Zucker und Trisanet eine siedende Brüh darüber. An statt Eyern Brod / kan man Semmel zu Schnitte schneiden/ und auf gleiche Art verfertigen. Oder weichet zuvor über Kohlen gebähte Semmelschnitte in Malvasier / dann ziehets durch zerklopffte Eyer und bachets aus Schmaltz.

Oder machet einen Taig von Meel / etwas Milch-rain/ Saltz/ ein wenig weissen Bier oder Milch / in rechter Dicken an/ ziehet die Schnitte zu erst durch eine Milch/ nachgehends durch diesen Taig/ und bachets.

Einige machen einen Taig von Meel / so warmer Milch / daß man einen Finger darinnen leiden kan/ Saltz und Eyern/ etwas dicklicht an / und ziehen die Schnitte durch.

Man kan auch ein eingerührt Eyer in Schmaltz auf bekante Art verfertigen/ Weinbeer darunter rühren/ solches oder auch eine Mandel- oder andere beliebige Füll auf die Schnitte streichen / etwas erhöht / oder aber einen andern Schnitt darauf legen / hernach durch einen Taig ziehen und bachen.

Man höhlet auch Semmel aus / vermischet Eyer/ süssen Rain/ Zucker/ Zimmet/ und Muscatenblüh/ weichet das Ausgehölte darein/ füllets wieder in die Semmel/ ziehets folgends durch einen Taig und bachets.

Spanische Schnitte.

Schneide eines Fingers dicke Semmelschnitten/ bache sie schön hell braun in Schmaltz/ vermische Wein/ kleine Rosinen/ Zimmet/ Zucker und kleingeschnittene Mandeln/ gieß siedend über die Schnitte in eine Schüssel / laß auf Kohlen noch einen Wall thun/ dann trags mit Zucker bestreuet zu Tisch.

Oder lasse Weichsein mit etlichen Zwetschcken in halb Wasser und Wein sieden / dann zerstoß in einem Mörßner / treibs mit der Brüh durch ein Sieblein/ thue Zucker und Zimmet daran / und gieß diese Brüh über die gebachne Schnitte.

Man kan auch Hieffen im Wein sieden/ solche durchtreiben/ mit Zucker/ Zimmet / und kleingeschnittenen Citronen-Schelffen vermischen / folgends über die Schnitte schütten/ und zusammen aufsieden lassen.

Gebachene Hüner.

Man zerschneidet ein/ auf bekandte Weise weich gesotten Hun in 4. Theil / lässets wohl verseihen / vermischet zerklopffte Eyer / Semmel-Meel/ Saltz/ Muscatenbluh/ Cardamomen und Pfeffer / daß einen dicklichten Taig gleich / ziehet die Hüner durch / und bächets aus Schmaltz / trägts also trocken / oder in einer süssen Brüh/ zu Tisch.

Gebachenes von Eyern.

Verfertiget von 8. Eyer-Dottern / einen Löffel voll Milch / 2. Löffel Zucker/ einer halben Welschen Nuß groß Butter/ und klar gestossenen Semmel-Meel/ einen Taig/ wälchert runde Plätzlein daraus / und bachets aus Schmaltz.

Oder zerklopffet etliche Eyer/ giesset etwas zerschlichene Butter und Kern / oder süssen Ram daran/ rühret Zucker/ Zimmet/ Rosen-Wasser/ klein-gestösseine Mandeln/ und schön Waitzen-Meel darunter/ machet einen Taig / und aus solchen formiret Brätzlein/ oder Ringlein/ bachets aus Schmaltz. Oder bestreichets mit zerklopfften Eyern / und bachets in einem Oefelein. Etliche bestreichens erst / wann sie gebachen seynd / mit Eyerweis / und streuen grob-gestossenen Zucker darauf.

Gebachenes mit Oblaten.

Zerhacke Feigen/ menge ausgekörnte Rosinen / Zucker/ und Rosen-Wasser darunter / schneide Oblaten viereckicht / oder rund / streiche von dem Gehäck darauf / bedecks mit einer andern Oblaten / mache einen

Taig vom Mehl/ Zucker/ Eyeren und Wein/ oder Rosen-Wasser / drucke die Oblaten-Küchlein an den vier Seiten/ daß nicht auffahren/ darein / legs in ein heisses Schmaltz / gieß mit einem Löffel stets Schmaltz auf / und bachs schön hell heraus.

Oder stosset Mandeln mit Rosen-Wasser gar klein/ rühret Zucker und Zimmet darunter/ streichets auf Oblaten / und verfertigets übrigens/ wie gedacht.

Item/ rühre/ unter drey zerklopffte Eyer/ sechs Loth gesiebten Zucker eine Stund lang auf einer Seiten / ferner rühre noch 2. Loth gesiebten Zucker/ zwey Löffel voll Rosen-Wasser / ein halb Pfund gröblicht-gestossene Mandeln/ Anis/ Fenchel/ und klein geschnittene Citronen-Schelfen darunter/ schneide Oblaten/ in was Form beliebig/ lege von dem angemachten kleine Häufflein zierlich darauf/ und laß in einem nicht allzu heissen Ofen bachen/ sie müssen aber gantz weiß bleiben/ hernach kan man sie zum Trunck auffsetzen.

Mandel-Küchlein und Stritzelein.

Rühret unter zuvor mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln ein gut Theil Zucker/ etwas Zimmet/ Muscatenblüh / Cardamomen/ nebst so viel Eyer-Dottern/ daß der Taig in mittelmäßiger Dicken wird/ leget mit einem eisernen Löffel / so schmaltzig gemacht worden / von dem Taig ins heisse Schmaltz/ wendets um/ und bachets geschwind heraus/ bestreuet sie alsobald mit Zucker/ und gebt sie warm zu Tisch.

Wann man ein wenig Oblaten/ oder Semmel-Meel unter diesen Taig mischet/ kan man einen zinnern Teller mit Schmaltz bestreichen / und von dem Taig Stritzelein darauf formiren in beliebiger Grösse/ hernach nicht in allzuheisses Schmaltz legen/ ihnen zu erst und letzt ein gute Hitze geben/ so werden sie nicht schmaltzig.

Oder rühret gestossene Mandeln/ etwas vom schönsten Meel / gesiebten Zucker / ein wenig Rosen-Wasser/ und von 2. oder 3. Eyeren das Weisse untereinander und bachets auf erst-beschriebene Art.

Oder mischet unter mit Rosen-Wasser gröblicht-abgestossene Mandeln/ ein wenig Semmel-Meel/ Zucker/ Zimmet/ Trisanet/ Citronen Marck / deraleichen klein-geschnittene Schelffen/ und süssen Wein/ streichet dieses Gehäck auf Plätzlein / so von Gugel-Höpfflein/ geschnitten/ etwas erhöhet/ überstreichets mit zerklopfften Eyerdottern / bachets geschwind aus Schmaltz / übereiset sie / und bestreuets mit krausem Bisam-Zucker.

Man pfleget auch unter 8. Loth mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln / drey Eyer/ 4. Loth Semmel-Meel/ Zimmet und Zucker zu mischen/ solches auf Eyeren-Brod oder Semmel-Schnitten erhöhet zu streichen/ aus Schmaltz zubachen / hernach siedenden Wein/ worein Zucker und Saffran gethan / darüber zugiessen / auf Kohlen einen Wall thun zu lassen/ und sie folgends mit Trisanet bestreut/ zu Tisch zu bringen. Einige giessen an statt Wein/ siedenden-gezuckerten Kern/ oder süssen Ram.

Mandel-Rafioln.

Stosset Mandeln mit Rosen-Wasser klein / thut würfflicht-geschittene Pistacien-Nüßlein/ eingemachten Citronat / Citronen und Pomerantzen-Schelffen/ Zimmet/ Zucker / Muscatenblüh / Cardamomen / ein paar Eyerdottern/ und Rosen-Wasser darunter/ machet von schönem Meel/ Eyer-Dottern/ Zucker und Rosen-Wasser einen Taig / oder aber von Meel/ Zucker/ und Weissem von Eyern/ wälchert ihn so dünn als möglich/ schlaget von dem Gehäck hinein / formirts wie andere Rafioln/ jedoch etwas kleiner / bachets so eintzela; Oder klebet mit ein wenig Eyerweiß drey wie ein Triangel aneinander/ aus heissem Schmaltz / tragets trocken zu Tisch; Oder giesset siedheissen Malvasier / mit Trisanet vermischt darüber / lässts über Kohlen einen Wall thun / und streuet Trisanet oder Zimmet darauf. Wer will / mag etwas Eyeren-gerieben Brod unter die Füll mischen. Oder die Eyer-Dottern und Rosen-Wasser davon lassen/ hingegen im Malvasier geweichte / hernach klein zerrührte Semmel-Brosam unter das übrige Gehäck mengen / diese Rafioln werden auch obenher mit zerklopfften Eyer-Dottern überstrichen / mit Zucker und Zimmet bestreuet/ und in einem Oefelein gebachen.

Süsse Rafioln.

Röstet 8. geschählte/ würfflicht-geschnittene Barstörffer-Aepffel im Schmaltz / gleichfalls röstet eine Hand voll Eyeren-gerieben Brod im Schmaltz/ lasset ein 8. Pfund Weinbeer / und ein 8. Pfund ausgekörnte Rosinen im Wein einen Wall aufthun/ backet ein Achtel-Pfund Mandeln/ mischet alles sammt dem Wein / Zucker/ Zimmet/ Muscatenblüh / Cardamomen / klein-geschnittenen eingemachten Citronat/ Citronen-und Pomerantzen-Schelfen untereinander / machet ein Taig vom Meel / einem Ey / Saltz und Wasser / worauf ein guter Theil Butter zergangen/ wälchert solchen dünn aus / schlaget die Füll darein / wie Rafioln / und bachets aus Schmaltz.

Oder schneidet viereckigte Stück/ so groß man will/ aus dem Taig/ leget ein Häufflein von der Füll darauf/ drucket die vier Eck des Taigs darüber zusammen/ so werden viereckigte Bindelein daraus / und bachts im Schmaltz / oder überstreichts im Eyer-Dottern/ und bachts in einem Oefelein.

Oder treibe in einer Schüssel etwas Butter ab/ rühre zwey Eyer/ Saltz und so viel Meel darein / biß sich der Taig wälchern läst / mache ein paar Stund vorhero eine Füll von gehackten Mandeln / Weinbeer/ ausgekörnten Rosinen / Zucker/ Zimmet/ oder Trisanet/ und Rosen-Wasser/ fülle davon in den Taig/ und bachs wie Rafioln aus Schmaltz.

Mandel/ Aepffel/ Biren / oder Pfetter-Rüblein.

Vermischet mit Rosen Wasser / klein-gestossene Mandeln / Zucker/ mehr Rosen-Wasser / geriebene Semmel-Brosam / und das Weisse von Eyeren zusammen wie ein Taig/ formiret Aepffel oder Biren davon / stecket statt des Putzens ein Gewürtz-Negelein/ und des Stiels/ ein Stücklein Zimmet hinein/ bachets aus Schmaltz / und tragets trocken/ oder in einer süssen Wein-Brüh auf.

Oder weichet ein Viertel-Pfund abgezogene Man-

deln / und Brosam von einer Semmel in Rosen-Wasser drey Stunden lang / dann giesset das Wasser davon / stosset beedes miteinander ab / rühret drey Eyer-Dottern und Zucker darunter / machet den Taig in der Dicken / daß er nicht mehr an den Händen hangen bleibet / solte er zu lind seyn / kan man ihm mit ein wenig Semmel-Mehl helffen / formiret daraus kleine Räblein / den Pfetter-Rüblein gleich / bachets hell aus Schmaltz / und stecket / wann sie erkühlt / in jedes oben etwas grünes / oder ein klein Sträußlein frischen Rosmarin hinein.

Mandel-Kuchen.

Schlage 16. Eyer-Dottern / und 8. gantze Eyer / (wann vorhero die weisse Pitzlein oder Vogelein sauber davon gethan) in einen Napff / rühre solche eine Stund lang auf einer Seiten / ferner ein Pfund gesiebten Zucker nach und nach / wie auch ein Pfund klein gestossene Mandeln hinein / auch so es beliebt / etwas Zimmet / rühre es noch eine Stund lang / hernach lege einen blechern Reiff auf ein Blech / kiebe solchen mit Taig an / streiche den Reiff und Blech inwendig dick mit Butter / streue Semmel-Meel darein / giß bemeldtes / gleich vom Rühren alsobald hinein / setz in eine Dorten-Pfannen / thue oben mehr Kohlen darauf / als unten / laß eine Stund bachen. Dann trage den Kuchen sammt dem Blech / doch ohne Reiff / auf eine Schüssel zu Tisch.

Mandel / Semmel oder Bretzen.

Nehmet von einem Becken einen Semmel-Taig / mischet Eyer / ein gut Theil zerschlichene Butter / klein gestossene Mandeln und Zucker / auch so es beliebt / Zimmet darunter / machet Semmeln oder Bretzen daraus / bestreichets mit zerklopfften Eyeren / und bachets im Ofen.

Mandeln-Bien-Körblein.

Schneidet abgezogene Mandeln in 4. oder 6. Stücklein / weichets über Nacht in Rosen-Wasser / und ziemlich viel Zucker / alsdann leget etwann einen grossen Eß-Löffel voll in heiß Schmaltz / nehmets / wanns schön hellgelb seynd / heraus / schüttets in einen kleinen Mörßner / stecket in die Mitten ein kleines / rundes Höltzlein hinein / und druckets um das Höltzlein herum mit dem Finger vest zusamen da mit sie in der Mitte hohl bleibe / lasset den Mörßner immerzu im kalten Wasser stehen / dann ziehet das Höltzlein gemach heraus / stürtzet den Mörßner um / so fallen die Bien-Körblein heraus / folgends lasset auf einem Fließ-Papier das Schmaltz davon seyhen.

Mandeln-Rosin- oder Aepffel- und Feigen-Würstlein.

Weiche abgezogene Mandeln etliche Stunden in Rosen-Wasser / körne Zibeben / oder schöne grosse Rosinen aus / weiche solche in Wein / oder laß nur einen Wall im Wein aufthun / lasse beedes ein wenig versehyhen / hernach fasse wechselweis Mandeln und Rosinen an einen ohngefehr einer ein Drittel-Elen langen Drath oder Faden / lasse vom Drath oder Faden an beeden Enden ein wenig vorgehen / mache vom Meel / Wein und Zucker einen Taig / ziehe das Angefaste durch / legs also gerad / etwas rund / oder gebogen wie ein Lateinisch S in heisses Schmaltz / bachs schön gelb / lege / wann sie kalt / die Hand darauf / und zihe den Drath oder Faden gemach heraus / dann trag sie also gantz / oder nach der Länge entzwey geschnitten / mit Zucker bestreuet / zu Tisch. Auf eben dergleichen Art kan man wechselweis geschehlte Aepffel und Feigen anfassen / bachen und auftragen. Man bächt die Mandeln und Rosinen auch einzeln durch den Taig gezogen / aus Schmaltz.

Mandel- und Castanien / auf gemeine / Zimmet- und candirte Art zu bachen

Leget abgezogene Mandeln eine Weil in frisch Wasser / trocknets mit einem Tuch ab / legets über Nacht in Rosen-Wasser / so mit vielen gesiebten Zucker vermischet / folgends / nehmets mit einem weit löcherichten Löffel heraus / lassets ein wenig versehyhen / und legets in heisses Schmaltz / sehet / daß sie nicht zusammen hängen / bachets wol braun / daß sie sehen / als ob sie die Schelffen noch hätten.

Auf gleiche Art bächt man auch Castanien / welche aber zuvor im Wasser weich gesotten / und abgeschählt worden seynd. Die Mandeln auf Zimmet-Art werden wie die andern im Rosen-Wasser / jedoch / mit etwas weniger Zucker vermengt / auch nicht also lang eingeweicht / wol versehytet aus heissem Schmaltz / geschwind schön gelbicht heraus gebachen / hernach in zuvor untereinander gemengten klar-gestossenen Zucker und Zimmet auf einem Papier / weil sie noch warm seynd / jedoch etwas schnell herum gewältzet.

Candirt zu machen / so winge vorhero etliche Stunden im Rosen-Wasser geweichte Mandeln in gröblicht-gestossenen Zucker / legs einzeln geschwind in wol heisses Schmaltz / bachs schön hell / und laß auf ein Papier erkühlen.

Zimmet-Kräntzlein.

Nehmet ein halb Pfund gestossenen Zucker / ein halb Pfund schön Meel / halb Loth Ingber / halb Loth Poliermeny / 1. Loth Zimmet / 2. Eyer / 2. Löffel voll Weiß-Bier / und 2. Loth zerlassenes Schmaltz / rühret alles untereinander / daß ein Taig daraus wird / formiret Kräntzlein davon / zwickets zierlich mit einem messingen Zwickerlein / und bachets in einer Dorten-Pfannen / oder in einem Oefelein.

Zucker-Strützeln.

Treibet 2. Loth Butter in einer Schüssel wol ab / rühret ein Ey / ein Achtel-Pfund Zucker / und so viel schön Meel darein / biß sich der Taig schneiden läst / daß schneidet Fingers lange Strützel daraus / windets ein wenig mit der Hand / legets in heiß Schmaltz / schwinget die Pfannen immerzu / und lasts gemach bachen.

Gefüllt- und ungefüllte gebachene Citronen.

Schneidet Citronen nach der Länge entzwey / höhlert das Marck / wie auch das Weisse / alles genau heraus / jedoch so / daß die gelbe Schelffen kein Loch bekomme / siedet solche in Röhren-Wasser weich / giesset ferner

frisches Wasser daran / und last die Schelffen über Nacht / oder etliche Stunden darinnen liegen / dann stosset Mandeln mit Zucker / und Rosen-Wasser ab / rühret Citronen-Marck / ein wenig klar geriebene Semmel-Brosam / Zimmet / Cardamomen / auch nach Bedürffen / mehr Zucker darunter / füllet darmit die hohlen Citronen-Schelffen schön erhöht an / bestreichets mit zerklopfftem Eyer-Weiß / streuet ein wenig gantz klares Semmel-Meel darauf / leget ein Stuck nach dem andern in heiß Schmaltz / daß die Fäll oben kommt / giesset mit einem Löffel immerzu Schmaltz auf / sie werden bald braun / hernach besteckets mit Pinien-Nüßlein / worunter theils vergüldt. So man will / giesset man von Malvasier / Zucker / Zimet und Saffran eine Brüh siedend darüber / und lästs über Kohlen noch einen Sud aufthun.

Oder machet ein Gehäck von gehackten Mandeln / in Zucker geröst / klar geriebenem Weissen-Brod / Zimmet / Cardamomen / klein-geschnittenen / eingemachten Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen / ein wenig Citronen-Marck / und süssen Wein / füllet solches in die erwähnten Schelffen / und verfahret ferners wie gedacht.

Man schneidet auch Citronen Plätzlein weiß / bestreuts dick mit geriebenem Zucker / lässets ein paar Tag also liegen / hernach bestreut mans nachmalen mit Zucker und Zimmet / ziehets durch einen von Meel und Wein gemachten Taig / bächets aus Schmaltz / und giesset siedent gezuckerten Wein darüber.

Citronen-Kuchen.

Reibet von 8. Citronen die gelbe Schelffen an einem Rieb-Eisen herab / lasset das Marck sauber aus / daß nichts Weisses daran bleibet / zerrühret es mit soviel Zucker / auch etwas Cardamomen / biß süß genug / dann schlaget 8. oder 10. Eyer daran / wie auch ohngefehr vor 6. Pfennig-weiß gerieben in Butter geröstes Brod / schüttet / wanns wohl unter einander gerührt / in eine Pfannen / worinnen ein wenig Butter gegangen / lässets bachen / jedoch nicht gar zu hart / dann leget den Kuchen in eine Schüssel / und streuet Zucker und Zimmet darauf. Er wird gemeiniglich kalt verspeisset.

Citronen- und Pomerantzen-Blüh zu bachen.

Bereitet von Meel / so vorhero warm gemacht / halb so viel Zucker als Meel / 2. Eyer-Dottern und 3. Löffel voll Citronen-Safft / einen etwas dünnen Taig / ziehet eingemachte Citronen- und Pomerantzen-Blüh dadurch und bachets aus Schmaltz.

Rosen zu bachen.

Rühret schönes Meel mit Weissen von Eyern / Zucker und ein wenig Rosen-Wasser an / schneidet von nicht gantz aufgegangenen Rosen den inwendigen gelben Saamen / imgleichen die auswendige grüne Blättern davon / tuncket die Rosen in den Taig / haltets bey dem Stiel in heisses Schmaltz / rüttelt und schüttelt sie / so lauffens schön auf. Oder tuncket die Rosen in einem von Meel / Zucker und Wein gemachten Teig.

Holder / oder Hollunder zu bachen.

Lasset schöne Holder- oder Hollunder-Sträußlein / welche zuvor in Wasser gelegen / auf einem Tuch versehen / indessen schlaget an ein Meel 4. oder 5. Eyer / rühret ferner gute Milch / oder weiß Bier / daran / ein wenig Saltz / und wann der Taig glatt abgerühret / und etwas dünn / tuncket ein Sträußlein Holder nach den andern hinein / haltets bey dem Stiel in heisses Schmaltz / drehet es in der Pfannen herum / und bachts schön hell heraus.

Salbey zu bachen.

Nimm ein schön Meel / saltz ein wenig laß ein frisch Schmaltz recht heiß werden / gieß einen Löffel voll nach dem andern an das Meel / daß es damit angefeuchtet oder angebrandt werde / dann schlage Eyer daran / daß der Taig seine rechte Dicken bekommt / ziehe schöne breite Salbey-Blätter / so keine Löcher haben / durch / legets sie also in heiß Schmaltz daß die Eyer oben kommen / und bachts schön licht.

Oder rühre ein Meel mit frischem Wasser an / hernach rühre Eyerweis darunter / saltz und kloyffe den Taig aber nicht / tuncke die Salbey-Blätter darein / und bachs.

Einige rösten ein schön Meel gantz trocken in Schmaltz / schlagen ein paar gantze / zuvor in warmen Wasser gelegene Eyer / das Ubrige aber nur Eyerweis daran / rühren ein wenig heissen Wein dazu / ziehen die Salbey durch / und bachens.

Oder mache einen Taig mit frischem Wasser an / rühr ihn eine halbe Stunde / thue einen Löffel voll Bier-Hefen / sammt 3. oder 4. Eyer daran / salbe und mache den Taig nicht zu dün / daß man den Salbey darein tuncken könne. Man kan ihn auch durch den Holder-Küchlen-Taig ziehen.

Gebachene Wegwarten.

Siedet schöne breite Wegwarten im Wasser ein wenig weich / legets etliche Stunden in kaltes Wasser / dann lassets auf einem Tuch ertrocknen / paitzts über Nacht in Rosen-Wasser und Zucker / machet einen Taig von Meel / warmen Wein / etwas Zucker und Brüh / worinnen sie gepaitzt / tüncket die Wegwarten darein / legets in die Runden herum in heiß Schmaltz / bachets hell / und streuet Zucker darüber.

Datteln / Prinelln und Zibeben zu bachen.

Nehmet aus den Datteln die Kern und das weisse Häutlein / weichets eine halbe Stund in einen süssen Wein / dann machet von schönem Meel / Wein und Zucker einen Taig / brennet einen Löffel voll heiß Schmaltz darein / ziehet die Datteln durch / legets in wohl heiß Schmaltz / giest mit einem Löffel immerzu Schmaltz auf / und streuet / wann mans zu Tisch trägt / Zucker darauf.

Die Prinelln werden ebenfalls ein wenig in Wein geweicht / hernach aus erstbeschriebenem Taig gebachen.

Oder rühret ein wenig Milchram/ unter schön Meel/ giest Wein darzu/ daß der Taig seine rechte Dicken bekommt/ ziehet die Prinelln durch/ und bachets wie die Dattem.

Aus Zibeben thue die Kern heraus/ weichs etliche Stunden in Spanischen Wein / schneide abgezogene Mandeln in 3. oder 4. Theil/ stecke solche in die Zibeben / tuncke sie in erstbemeldtem Taig / und bachs gleich den obigen.

Oder bereite vom schönsten Meel/ Spanischen Wein und Zucker den Taig / und ziehe die Zibeben dadurch.

Weichseln zu bachen.

Brenne nur ein wenig heiß Schmaltz in schönes Meel/ lasse etwas Wein und weis Bier / so warm werden/ daß man einen Finger darinnen leiden kan/ giesse solches zu dem Meel / und rührs ferner mit dem Weissen von Eyern zu einem ziemlich-dicken Taig/ tuncke jede Weichseln besonders darein/ auch binde etliche zusammen / und bachs/ unter beständigem Aufgiessen / im Schmaltz schön heraus.

Oder verfertige von Meel/ Zucker/ Wein und einem Löffel voll Brandtwein einen Taig / ziehe die Weichseln durch / und bachs.

Oder röste ein Meel gantz trocken in Schmaltz/ feuchts mit ein wenig kaltem Wein an / rührs ferner mit Eyerweis ab/ halte den Taig auf heissem Wasser stets warm / tuncke die Weichseln hinein/ und bachs/ wie erwehnt.

Weichsel-Kuchen.

Nimm ohngefehr 3. Hand voll geriben Semmel-Brosam/ ein halb Seidlein Wein / 5. gantze Eyer/ und das Weisse von 2. Eyern/ Zucker/ Zimmet und 3. Hand voll von Stielen gezupffte frische Weichseln/ menge alles wohl untereinander / mache in einer flachen Dorten-Pfannen ein gut Theil Butter heiß / schütte das Angerichtete darein / gieb ihm rund herum Kohlen / wann er eine Weil gebachen/ bestreiche ihn oben mit Eyer-Dottern/ lege eine Stürtzen mit Kohlen darauf/ und laß ihn gemach bachen. Man kan ihn auch in einem Oefelein bachen. Folgends wird er/ mit länglicht geschnittenen Mandeln bezieret.

Auf andere Art.

Rühre 8. Loth frisch Schmaltz in einer Schüssel ab/ schlage 4. Eyer daran / mische Zucker / Zimmet und Weichseln/ welche vorher in Wein und Zucker gesotten und wieder kalt worde/ darunter/ thue etwas Schmaltz in eine Pfanne/ schütte besagtes hinein/ und bachs gemach/ unten und oben mit Kohlen/ oder in einem Oefelein / trage den Kuchen mit Zucker und Zimmet bestreuet/ zu Tisch.

Oder mache/ nach Belieben/ eine Brüh darüber/ auf folgende Weise : Behalte von denen gesottenen Weichseln etwas übrig / zerstosse solche und treibe sie mit der Brüh/ worinnen sie gesotten/ durch/ gieß nach Bedörffen/ mehr Wein hinzu / wie auch Zucker und Zimmet/ und schütte sie damit über den Kuchen.

Quitten zu bachen.

Schneidet geschälte Quitten zu dünnen Stücklein/ thut alles Steinigte und Harte hinweg / siedets in Wein und Zucker weich / oder legets in ein warmes Schmaltz/ setzets / ohngefehr eine Stunde / in eine kleine Glut / so werden sie auch weich/ machet einen Taig von Meel/ Wein/ Zucker und ein wenig Brandtwein/ tuncket die Quitten darein/ und bachets aus Schmaltz. Wer will / kan abgezogene Mandeln und Weinbeer zusammen hacken/ mit Zucker und Zimmet vermengen/ mit süssen Wein anfeuchten/ auf die Quitten streichen/ hernach durch bemeldten Taig ziehen und bachen.

Gefüllt- und ungefüllte Aepffel zu bachen.

Schneidet von geschälten Aepffeln oben ein klein Plätzlein ab / höhlet solche aus/ so viel als möglich/ hacket das Ausgehölte / röstets in Schmaltz/ vermischets mit gehackten oder länglicht-geschnittenen Mandeln/ Weinbeer / ausgekörnten Rosinen/ Zucker / Zimmet/ oder Trisanet und süssen Wein / füllet die ausgehölte Aepffel damit, machet das Plätzlein mit Stücklein Zimmet wieder darauf vest/ ziehets durch einen gleich hernachfolgenden beliebigen Taig / und bachet sie schön rösch in Schmaltz.

Oder bachets ohne Taig / nur also schnell aus Schmaltz / setzets in eine Schüssel/ giest siedenden/ mit Zucker vermischten Wein daran/ lassets über Kohlen aufkochen/ bestreuts mit Zucker und Zimmet oder Trisanet/ und besteckts mit Pistacien-Nüßlein und länglicht-geschnittenen Mandeln; Oder tragets trocken zu Tisch.

Einige stossen Mandeln mit Rosen-Wasser ab/ rühren Zucker/ Zimmet/ kleingeschnitten-eingemachten Citronat/ Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darunter/ und füllen die Aepffel darmit.

Oder nehmet Aepffel/ die etwas säuerlicht seyn / die süssen taugen nicht hierzu / schälet und schneidet sie auf das dünste/ daß man fast dardurch siehet / sie dörffen aber kein Loch haben/ sonst lauffen sie nicht auf/ dann giesset an ein schönes Meel kalt Wasser/ daß das Meel nur damit angefeuchtet wird/ rühret und klopffet den Taig recht wohl/ daß er sich von der Schüssel und Löffel ablediget / je besser man ihn klopffet / je schöner die Küchlein auflauffen/ hernach schlaget recht frische Eyer/ eines nach dem andern daran/ biß der Taig wird in der Dicken/ wie ein Strauben Taig/ nehmet zu 4. gantzen Eyern von 3. Eyern das Weisse/ saltzet ihn aber nicht/ giesset ein klein wenig Wein daran / ziehet die Aepffel durch/ leget nicht über 2. oder 3. auf einmal in heisses Schmaltz/ begiesset stets mit einem Löffel / so lauffens schön auf/ lassets auf geschnittenem Brod verseyhen/ und bestreuts/ beym Auftragen / mit Zucker.

Oder rühret mit warmen weissen Bier ein Meel an/ giesset wein dazu/ welcher gezuckert / daß der Taig eine rechte Dicken bekommt / haltet den Taig immerzu warm / tuncket die geschälte in 6. oder 8. Theil / auch nach Belieben/ zu runden Plätzlein geschnittene Aepffel hinein / lassets in heissem Schmaltz gemach wohl ausbachen/ so bleiben sie schön rösch. Man kan diesen Taig auch ohne Bier/ von lautern Wein / anmachen.

Oder röstet ein schönes Meel in Schmaltz/ rühret

so viel ungeröstes darunter / nebst etwas Zucker / ein wenig kalten Wein / und Weissen von Eyern / biß der Taig recht / dann werden die Aepffel durchgezogen / und auf gedachte Art gebachen. Man kan die Aepffel auch / nachdeme sie geschälet und mit einem Messer / oder darzu gemachtem Eisen / der Putzen sammt Kern-Hauß heraus genommen / also gantz / durch einen von diesen erst erwehnten Taigen ziehen / oder aber solche mit Wein anfeuchten / dann mit Meel bestreuen / hernach aus Schmaltz bachen.

Parstörffer-Aepffel pfleget man / wann sie geschälet / halb von einander / und das Kern-Hauß heraus geschnitten / ferner über quer / aber nicht durchaus / zuschneiden / oder auch zu schrauben / wie die Quitten / mit Wein anzufeuchten / mit Meel zu bestreuen / und im Schmaltz zu bachen / hernach siedenden gezuckerten Wein darüber zu giessen / auf Kohlen einen Wall thun zu lassen / und mit Trisanet zu bestreuen.

Aepffel-Kuchen.

Mache mit einem halben Seidlein Milch 5 Eyer / so vorhero im warmen Wasser gelegen / und Meel einen Taig in der Dicken / daß er nicht mehr vom Löffel abläufft / mische Zucker / Zimmet und würfflicht geschnittene Aepffel darunter / thue Schmaltz in eine Pfannen und besagtes hinein / bachs unten und oben mit Kohlen / trage den Kuchen folgends trocken / mit Zimmet und Zucker bestreuet / oder in einer süssen Wein-Brüh zu Tisch.

Aepffel-Auflauff.

Brate ohngefehr 10. oder 12. Aepffel / nachdeme sie groß / in einem Oeffelein / hernach schabe das gute von Schelffen und Butzen / rühre 4. Loth frisch Schmaltz / auf einer Seiten / eine Viertel Stund lang / wohl ab / ferner 4. Eyer / eines nach dem andern / Zucker / Zimmet sammt den abgeschabten Aepffeln darein / bestreiche eine Schüssel mit Butter / schütte solches hinein / gieb ihm oben und unten Kohlen / und laß gemach bachen / bestreues beym Auftragen mit Zucker und Zimmet.

Aepffel-Strauben.

Schlaget an ein warmes Meel Eyer / so zuvor in warm Wasser gelegen / rühret ein wenig Wein daran / mischet geschälte würfflicht-geschnittene Aepffel / abgezogen-gehackte Mandeln / Weinbeer / und ausgekörnte Rosinen darunter / bestreichet einen zinnern Teller mit warmen Schmaltz / leget von dem angemachten darauf / formirts wie einen Trauben oder Strauben / hebts mit einem flachen eisern Löffel / in nicht allzu heisses Schmaltz / lassets gemach bachen / gebet ihnen auf die letzt eine stärckere Hitz / und bestreuets beym Auftragen mit Zucker. Man kan den Taig auch von Meel / warmen weissen Bier und Wein machen / übrigens aber / wie erst gelehrt / verfertigen.

Gefüllt- und ungefüllte Birn zu bachen.

Die Birn werden allerdings / wie die Aepffel geschälet / ausgehölt / und auf selbige Art gefüllt.

Oder das Ausgenommene wird gehackt / mit ein wenig in Schmaltz geröst-geriebenen Eyern-Brod / gehackten Mandeln / Zucker / Trisanet und Wein vermischt / in die Birn gefüllt / hernach in heissem Schmaltz braun geröst / folgends durch einen von Meel / Eyer-Dottern / Wein und Zucker bereiteten Taig gezogen / in Schmaltz gebachen / dann trocken oder in einer süssen Wein-Brüh zu Tisch getragen.

Oder füllet die ausgehölten Birn mit Rosen-Wasser abgestossnen Mandeln / so gezuckert / bestreuet die Birn mit Meel und bachets schön rösch aus Schmaltz / besteckts mit länglicht-geschnittene Mandeln / giesst siedenden süssen Wein daran / und bestreuts mit Zucker / und Zimmet.

Oder schneidet geschälte Birn rings herum ab / doch daß das Kern-Häußlein und Stiel an einander bleiben / hacke das Abgeschnittene / rosts in Schmaltz mit ein wenig Weinbeer / kleingeschnittene ausgekörnte Rosinen / Zucker / Zimmet / oder Trisanet / Semmel-Meel / und Eyer darunter / legts um die Kern-Häußlein / formirts daß sie rechte Birn gleichen / bachs also aus Schmaltz. Oder tuncket sie zuvor in einen von Meel / Zucker und Wein verfertigten Taig.

Man siedet auch geschälte Birn / woran die Stiel gelassen / im Wasser weich / ziehets / wanns erkalt / durch einen erst-beschriebenen Taig / bächts in Schmaltz und streuet Zucker darauf.

Oder schneidet geschälte Birn zu dünnen länglichten Stücklein / befeuchts mit Wein / schwingts im Meel / und bachts aus Schmaltz.

Gebachener Reiß.

Kochet einen Reiß in Kern oder süssen Ram / auf gemeine Art / jedoch zimlich dick / dann rühret Zucker / Zimmet und Rosen-Wasser darunter / schüttet ihn auf einen zinnern oder irdenen Teller / ohngefehr zwey Finger hoch / streichet solchen schön glatt / wann er kalt / schneidet Stücklein daraus / so groß als beliebt / ziehets durch einen von Meel / Eyern und Saltz gemachten Taig / bachets aus Schmaltz / und bestreuts beym Auftragen mit Zucker. Oder giesset einen siedenden / gezuckerten Wein darüber.

Einige wenden den zu Stücklein-geschnittenen Reiß nur allein in Meel um / und bachen solchen.

Oder rühret unter einen in Kern dick-gekochten Reiß / eine in Rosen-Wasser geweichte Semmel Brosam / Zucker und Eyer / giessets in eine mit Butter geschmirte Torten-Pfannen / und bachets in einem Oefelein / oder unten und oben mit Kohlen.

Oder mischet unter ein Viertel-Pfund / auf besagte Weise gekochten Reiß / 4. Eyer / Weinbeer / Zucker / Zimmet / Rosen-Wasser / und ein wenig Eyern-geriebenes Brod / bachets / wie erstgedacht / in einer Torten-Pfannen. Einige lassen die Weinbeer und das Eyern-Brod davon / und rühre hingegen abgestossene Mandeln darunter. Man kan auch letzte beederley Arten / vermittelst eines Eisernen-schmaltzig-gemachten Löffels / als runden Kügleln / aus Schmaltz bachen / und nach Belieben / als trocken / oder in einer süssen Weinbrüh / zu Tisch geben.

† * †

Cap. XVI.

Unterschiedliche Dortten.

Mandel-Dortten.

Zerklopffe 4. Eyer/rühr darein ein Viertl-Pfund gesiebten Zucker/ ein halb Pfund abgezogener Mandeln/ (so zuvor mit Rosen-Wasser abgestossen worden) einen Löffel voll Trisanet / zwey Löffel voll Semmel-Meel/und eine Stund gerühret/alsdann den Dortten-Model mit Butter geschmiert / diesen Mandelzeug darein gegossen / und in einem Oefelein gemach bachen lassen; Folgends kan man einen Zucker-Spiegel darauf machen / und mit eingemachtem Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen / auch nach Belieben allerhand gefärbten Bisam-Zucker und Gold schön auszieren. So man will / von Tragant ziemliche Spitzen herum machen.

NB. Es ist bey aller Dortten dieser Vortheil zu beobachten/damit die Dortten gern heraus gehe; Man leget nehmlich in den Model oder Schart etwas Butter/ lässet solche darinnen zerschleichen nachmahls um und um lauffen/ daß er über und über schmaltzig werde/ dann seyhet man die Butter wieder heraus/ setzet den Model oder Schart an ein kühl Orth/ und wann die Butter überall daran bestanden/ schüttet man den Dorttenzeug hinein / auf solche Weis gehen alle Dortten schöner aus dem Model / als wann solche nur mit Butter geschmiert werden. Einige streuen auch ein klar-geriebenes weisses Brod/ welches durch einen Seiher zuvor gerätelt / innwendig auf dem mit Butter geschmierten Model / auf dem Boden und neben herum auf die Seiten / so gehen die Dortten gleichfalls gerne heraus.

Mandel-Dortten auf andere Art/ stosset oder reibet ein Pfund schöne / weisse Mandeln mit Rosen-Wasser wol klein / mischet ein halb Pfund gesiebten Zucker darunter/ schlaget von 10. Eyeren das Weisse daran / rühret es eine halbe Stund ; Ferner menget Muscatenblüh / Cardamommen / Zimmet/ klein geschnittenen eingemachten Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen darein / schüttet den Taig in einen auf obige Art mit Butter zugerichten Model / und lasset ihn in einem nicht allzuheissen Ofen bey anderthalb Stunden lang bachen / folgends kan er nach Gefallen mit Spiegel und andern Sachen gezieret werden.

Oder thue eine halb Pfund mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln/ nebst drey Achtel-Pfund gesiebten Zucker / und etwas Semmel-Meel untereinander/ mischet / schlage 10. oder 11. Eyer-Dottern daran/ rühre alles wohl zusammen / gieß ein wenig Rosen-Wasser darzu / und wirff etwas gestossenen Zimmet hinein/ hernach lasse diesen Dortten in dem Model gemach bachen / so folgends nach Belieben kan bezieret werden.

Oder zerklopffet 6. gantze Eyer / rühret ein halb Pfund gesiebten Zucker / und ein Pfund mit Rosen-Wasser abgestossener Mandeln bey einer halben Stund lang darein. Letztlich rühret 6. Loth Stärckmeel darunter / hernach bachet den Dortten/ wie gebräuchlich.

Oder stosse/ 3. Loth zuvor sauber gebrühten und wieder getrockneten Reiß gar klein / gieß ein wenig Rosen-Wasser daran laß ihn darinnen weichen / zerklopffe von 12. Eyeren das Weisse zu einem Gest / rühre 3. Viertel-Pfund gesiebten Zucker / ein Pfund mit Rosen-Wasser abgestossene Mandeln / und besagten Reis darein/ rühre es sehr wol (dann von dem langen Rühren wird dieser Dortten schön) wer will/kan auch etwas Zimmet / und Muscatenblüh annoch hinein thun / giesse solches alsdann in einen mit Butter geschmierten Model / und lassei den Dortten bachen/ hernach kan man ihn spiegeln und bezieren nach Belieben ; Einige nehmen an statt der Eyerweiß 10. Eyer-Dotter / und zwey gantze Eyer/so wird der Mandel-Dortten gelb.

Oder stösset ein Pfund Mandeln mit Mälvasier ab/ zerklopffet 6. Eyer / rühret fünff Achtel-Pfund Zucker ein viertl Stund lang darein / thut die Mandeln darzu/ rühret ferner eine viertl Stund / mischet vier Löffel voll durchgesiebtes Rocken-Brod darunter/ rühret abermahl eine viertl Stund ; Letztlich werffet ein halb Loth Negelein / ein halb Quint Pfeffer / Zimmet/ Muscatenblüh/ Muscatnuß / Cardamomen / jedes nach Belieben / alles gestossen hinein / füllet den Model darmit / und bachet ihn wie bekannt.

Wer will/ kan von einem paar Eyer/ ein wenig Zucker / Rosen-Wasser/ und so viel schönem Meel/ als nöthig / einen Taig anmachen / wälchert daraus einen Boden / nebst einen langen Streiff / so breit / als beliebig / neben herum zulegen/ drucket das lange Theil in einen Spitzen-Model/ lässet beedes wol ertrocknen / machet ein wenig Gummi mit Rosen-Wasser an / bestreichet mit einem Pinselein den Boden rings herum damit/ richtet den Spitzenmodel-Taig daran auf / lässets wieder ertrocknen/ giesset einen beliebigen/ angemachten Mandelzeug darein / setzet solchen auf ein mit Butter geschmiertes Blech / und lässet ihn gemach bachen.

Zimmet-Dortten.

Stosset ein Pfund abgezogene Mandeln mit Rosen-Wasser/ und einem Stuck Butter ab / rühret ein halb Pfund gesiebten Zucker unter 6. zerklopffte Eyer / mischet ferner die Mandeln / wie auch klein-geschnitte-

ne eingemachte Citronen-Schelffen/und so viel gesiebten Zimmet darein/ daß der Taig schön braun darvon wird/ folgends bachet solchen wie einen Mandel-Dorttem/ nieſſet und beziehret ihn nach Gefallen.

Krafft-Dortten.

Vermischet ein halb Pfund geriebenen Zucker/ und ein Pfund mit Rosen-Wasser klein gestossene Mandeln/ trocknet solches in einem Kesselein über Kohlen wol ab/ nehmets dann vom Feuer/ mischet etwas abgeriebene Citronen-Schelffen/ ein Loth Zimmet/ eben so viel Cardamomen/ ein halb Loth Muscatenblühe/ Negelein/ Muscatnuß/ jedes ein Quint/ alles gröblich gestossen/ und 6. Loth klein geschnittenen Citronat/ darunter/ wann alles wol durcheinander gewürcket/ so formirt daraus ein Hertz/ oder machets rund/ oder länglicht/ schmieret ein Oblat mit ein wenig Rosen-Wasser/ machet einen Marzipan-Spitzen herum/ leget den Taig darauf/ und lassets miteinander gemach bachen/ hernach machet einen Spiegel darauf/ und beziert den Dortten wie es beliebt.

Oder zerklopffet von drey Eyren das Weisse zu einem Gest/ dann rühret die drey Dottern auch hinein/ ferner ein viertl Pfund gesiebten Zucker/ etwas gestossene Zimmet/ und zwey Löffel voll Rosen- oder Pomerantzen-Blühe-Wasser/ rühret eine Stund lang/ und klopffets zugleich/ ferner rühret ein viertl Pfund schön Stärck- oder Krafft-Meel hinein/ giesset diesen Taig in einen mit Butter geschmierten Model/ oder kleinen Schärtlein/ jedoch nur halb voll/ gebet ihm Anfangs eine ziemliche Hitz/ folgends bachet ihn gemach ab/ machet oben einen Spiegel darauf/ und bestreuet ihn mit Bisam-Zucker/ ziemliche Hitz/ folgends bachet ihn gemach ab. Oder nimm 9. Eyer/ querle es lang mit drey viertl Pfund gesiebten Zucker/ bis es lauter Schaum wird/ und der Zucker zerschmoltzen/ dann rühre geschwind anderthalb Pfund schön Mehl darein/ auch so es beliebig/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Zimmet/ klein-geschnittene Citronen-Schelffen/ eingemachten Citronat/ und gröblicht-geschnittene Mandeln/ giesse es in eine Dortten-Pfannen/ und laß langsam bachen.

Citronen-Dortten.

Schählet von 10. oder 12. Citronen die Schelffen herab/schneidet solche an an einer Citronen in 8. Theil/ und das Weisse heraus/ rädelt das gelbe mit einem hierzu dienlichen Rädlein/ legets eine Weil in frisch Wasser/ hernach in einen saubern Hafen/ schüttet ander frisch Wasser daran/ saltzets ein wenig/ lassets sieden/ jedoch/ daß sie nicht zu weich werden/ nehmets aus dem Wasser/ lassets auf einem Tuch ertrocknen/ hernach zuckerts/und giesset etwas guten süssen Wein daran/ schählet das Marck aus/ daß die Viertl oder Theile schön gantz bleiben/ zuckert solche wol/ vermischet ein halb Pfund klein gehackte Mandeln/ ein wenig Eyeren-gerieben Brod/ ein gut Theil eingemachten/ klein-geschnittenen Citronat/ Citronen- und Pomerantzen-Schelffen/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ und Zimmet/ wälchert von einem Marzepan-Zeug einen Boden/ schneidet selbigen als ein Hertz/ Lilien Rosen- oder was sonsten beliebt/ setzet ihn auf/ drucket von eben diesem Taig/ vermittelst darzu behörigen Models/ eine Spitzen ab/ bestreichet sie mit Eyer-Weiß/ und legets um den aufgesetzten Rand rings herum/ einige bachen diesen Hafen des Tags vorher/ alsdann füllet zuvor erwähnte Mandel-Füll darein/ feuchtet sie mit dem eingezuckerten Citronen-Safft an/ leget das Marck/ und stecket die gezuckerten Citronen-Schelfen/ nebst eingemachten Citronat- und Pomerantzen-Schelfen/ wie auch/ so es beliebt/ allerhand eingemachten Früchten/ Bienen- und Pistacien-Nüßlein/ welche man vergolden kan/ zierlich darauf.

Dattel-Dortten.

Schneide die Datteln mitten entzwey/ thue die Kern/und das weisse Häutlein heraus/ siede einen Theil davon im Wein/ den andern aber hacke/ mische klar geriebene Mandeln und etwas Zucker darzu/ feuchts mit dem gesottenen Wein/ mische auch nach Gefallen etwas gut Gewürtz und Zimmet darunter/ verfertige vom gemeinen Dortten-Taig/ oder Martzipan Zeug/ einen Hafen/ lege die Füll darein/ dann die gesottene Dottern darauf/ beziere den Dortten übrigens/ wie bey den Citronen-Dortten allbereit gelehrt.

Feigen-Dortten.

Lasset sauber gewaschene Feigen/ Zibeben/ und Weinbeer im süssen Wein über kleine Kohlen etwas aufschwellen/ verfertiget einen Dortten-Hafen/ von Eyer-Dottern/ Meel und Zucker/ auch/ so es beliebt/ ein wenig Rosen-Wasser/ streuet auf den Boden Zimmet und Zucker/ machet eine Lag Feigen/ eine Lag Zibeben/ und eine Lag Weinbeer dann wiederum Feigen/ und so abwechsel-weis/ jedesmahlen aber zwischen jede Lag streuet Zimmet und Zucker/ feuchtets mit ein wenig süssen Wein an/ zuckerts oben/ rädelt vom Taig lange Streiffe/ legets Creutz-weis wie ein Gitter darauf/ und bachets in einem Ofen. Beziert den Dortten alsdann nach Gefallen.

Oder wälchert 4. oder mehr Plätz auf das dünnste aus/ bestreichet einen jeden Platz/ vermittelst eines Pinsels/ mit zerlassenem Butter/ leget solche Plätz aufeinander/ und bedecket den Dortten darmit/ bestreichet ihn oben mit einem Ey/ und streuet gröblicht gestossenen Zucker darauf; Wann nun der Dortten gebachen/ so heben sich die Blätlein schön voneinander. Einige machen an statt des überstrichenen Ey/ einen Zucker-Spiegel darüber/wann der Dortten gebachen.

Weichsel-Johannes-Marillen-Pfirsich-Prinellen- Zibeben- oder Stachelbeer- und Hüffenbeer-Dortten.

Was von bemeldten beliebig/ lässet man/ wanns

sauber

fauber gewaschen / im Wein und Zucker / oder aber einem Malvasier / ein wenig aufdünsten / machet von einem beliebigen Taig einen Dorten-Hafen / oder leget den Taig in ein mit Butter geschmierten Schart / streuet auf den Boden im Schmaltz geröstes Eyeren-Brod / mit Zucker / Zimmet / Trisanet / gröblicht-geschnittene Bienen und Pistacien-Nüßlein / auch eingemachten Citronat vermischt / leget darauf das gedünste / giesst ein wenig von diesem gedünsten Wein daran / verfertiget den Dorten oben mit einem Deckel / wie bey den Feigen-Dortten gelehrt / oder bachet ihn ohne Deckel / mit Bienen-Nüßlein alsdann ausgeziert. Wer will / kan an statt des Brods eine kräfftige Mandel-Füll auf den Dortten-Boden legen.

Man kan auch von allen diesen und noch mehr anderen Früchten zugleich einen Dortten / wann solche schön zierlich untereinander gelegt werden / verfertigen.

Oder nimm 16. Loth schön Meel / 12. Loth frisch Schmaltz / und 6. Loth gestossenen Zucker / reibe das Meel / Schmaltz / und Zucker mit den Händen wohl untereinander / dann feuchte es mit einem gantzen Ey an / und wälchere aus dem Taig einen runden Platz / überstreiche solchen zu äusserst mit Eyer-weis / lege darauf vom Taig eines Fingers dicken Rantzt / setze ihn auf ein Blech / und laß ihn in einem Ofen abtrocknen / hernach nimm wol zeitige schöne Weichsel / setze sie / wann zuvor die Kern heraus gedruckt worden / ordentlich in den Dorttenhafen / presse von andern Weichseln den Safft aus / lasse solchen / nebst Zucker und Zimmet / etwas dicklicht sieden / und wann er kalt / gieß ihn über die Dortte / mache vom Taig wie ein Gütter darüber / und bache den Dortten in einem Ofen.

Auf gleiche Art können auch zeitige Johannes-Beer / gantz in den Dortten gethan / folgends von andern ein Safft auf obige Weis gemacht / und darüber gegossen werden. Ingleichen mögen Marillen voneinander geschnitten / die Kern heraus gethan / in die Dortten gelegt / dann andere mit Wein durchgetrieben / und nach vor erwähnter Anweisung gemacht werden.

Nicht weniger von Stachel-Beeren / nimm solche / wann sie noch nicht gar zeitig sind / thue das Schwartze davon / laß in ein wenig Schmaltz schweissen / dann thue ein wenig Wein / Semmel-Meel / Zucker und Zimmet daran / und wann es kalt / giesse es in die Dortten. Wie auch von Hiefen / diese müssen frisch / und wol weich seyn / dann durch ein Sieblein gepreßt / mit Zucker und Wein angemacht / und wie gedacht / in die Dortten gethan werden.

Oder verfertiget einen bey denen Pasteten verfertigten Butter-Taig / richtet solchen in eine Dortten-Schart / vermischet gestossene Mandeln / Eyeren-gerieben Brod / Kern oder süssen Ram / und Zucker / thut darvon etwas weniges auf den Dortten-Boden / leget frische von Stielen gezupffte Weichseln darauf / bestreuets wol mit Zucker / schüttet das übrige darüber / daß die Weichsel völlig darmit bedeckt / hernach bachet den Dortten in einem Ofelein schön hell-braun.

Oder nehmet Meel auf ein Brett / schlaget Eyer-Dottern / so viel Löffel voll Wein giesset darzu / saltzet und würcket etwas Plätzlein-weiß geschnittene Butter hinein / hernach wann der Taig ausgewälchert / setzet solchen auf / nach Gefallen / etwann wie ein Hertz / Stern / rund oder viereckicht formirt / streuet Zucker innwendig / leget frische Weichseln / woraus die Kern genommen / darauf / bestreuets ferner wol mit Zucker / machet vom Taig ein Gütter darüber / bestreichet solches mit Eyer-Weis / bestreuets mit Zucker / und last den Dortten auf einem mit Butter geschmierten Blech in einem Ofen bachen. An statt Weichseln / können auch andere genommen werden.

Quitten-Dortten.

Schälet und schraubet die Quitten schön zierlich / dünstet sie ein wenig im Wein und Zucker / bereitet einen Hasen von Martzipan-Zeug / oder gemeinen Taig / dunstet andere Quitten weich im Wein mit Zucker / mischet gehackte Mandeln / Zimmet / Zucker / Muscatenblüh / Cardamomen / oder Trisanet / klein geschnittenen eingemachten Citronat / Citronen / und Pomerantzen-Schelffen darunter / feuchtets mit Malvasier an / leget solches auf den Dortten-Boden / und darauf die geschräubten / gedünsten Quitten / besteckts oben mit eingemachten Citronat / Citronen und Pomerantzen / Bögen weiß / wie auch Birnen und Pistacien-Nüßlein / oder machet einen Deckel darüber / und bachet diesen Dortten im Ofen wie gebräuchig; Auch auf gleiche Art / wie die zuvoben Dortten / lassen sich dergleichen von Quitten verfertigen.

Aepffel-Dortten.

Nehmet ausgeschält-halb-entzwey-geschnittenen Parstörffer-Aepffeln die Kern-Häuser heraus / röstet die Aepffel schön braun im Schmaltz / streuet in einen aufgesetzten Dortten-Hafen eine kräfftige Mandeln-Füll / oder geröst Eyern-Brod / geschnittene Mandeln / eingemachten Citronat und Citronen-Schelffen / Zucker / Zimmet und Trisanet / leget die Aepffel darauf / bachet den Dortten / wann solcher etwas erharter / giesset ein wenig Malvasier darein / und lasset ihn gar völlig bachen. Wann man die Aepffel nicht bachen will / können solche davor in Wein mit Zucker gedünstet werden.

Oder man schneidet geschälte Aepffel wie zu einem Mues / lässet sie in Wein und Zucker weich sieden / rühret solche glatt ab / und ferner hinein gewaschene Weinbeer / gröblicht-gehackte Mandeln / Zimmet / Zucker / eingemacht-geschnittenen Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen / machet einen Butter-Taig / wie solcher zu Anfangs bey denen Pasteten / oder aber zu Ende der Dortten bey der Butter-Schlangen beschrieben / zu finden / rühret selbigen in einen mit Butter geschmuerten Schart / füllet erst bemeldtes Gebäck hinein / leget einen zierlich-ausgeschnittenen Taig / statt eines Deckels / darüber / bestreichet solchen mit zerklopff-

tem Ey / und lässet den Dortten in einem Oefelein/ oder unten und oben mit Kohlen bachen.

Oder schneide Aepffel würfflicht/feuchte sie mit Wein an/ mische Zucker/ Zimmet/ Weinbeer / und länglicht geschnittene Mandeln darunter / setze von dergleichen Taig/ wie bey dem Marck-Dortten gelehret / einen Dortten auf/ thue das Angemachte hinein/ streue klein-geschnittene Citronen-Schelffen darauf / mache ein Gitter darüber/ bestreichs mit Eyerweis/ streue Zucker darauf/ und bache den Dortten.

Auf gleiche Art kan man mit frischen geschälten Zwetschcken verfahren.

Auf andere Art.

Bratet ohngefehr 10. oder 12. Aepffel in einem Oefelein/ wann sie weich/ schälet das Gute von Schelffen und Putzen herab / rühret ein paar Eyer groß/ frisch Schmaltz in einer Schüssel wohl ab / ferners darein 3. gantze Eyer/ und von zweyen das Weisse / Zucker/ und Zimmet / nebst bemeldten Aepffeln / schüttets in eine küpffern oder bleschernen / mit Butter geschmierte Schüssel/ lassets in einem Oefelein/ oder oben und unten mit Kohlen umgeben/ bachen / dann tragets mit Zucker und Zimmet bestreuet/ zu Tisch.

Birn-Dortten.

Schneidet geschälte gute Birn / die nicht steinicht seynd/ zu dünnen Schnittlein/ oder aber Viertel-weis/ befeuchtet solche mit ein wenig Wein / schwingets in Meel/ und bachets schön bräunlicht in Schmaltz/ verfertiget einen Dortten-Taig in einem Schart / streuet auf dem Boden klar-gecierenes Semmel-Meel/ ausgekörnte Rosinen/ Zucker/ Zimmet/ gröblicht-geschnittene Mandeln/ und eingemachten Citronat / leget von den Birn darauf/ machet ferner eine Laag von den ersten/ abermal Birn/ und so Wechsel-weis / dann kan man oben vom Taig Streiffe / oder von Plätzen einen Deckel / wie über den Feigen-Dortten machen/ solchen mit Butter bestreichen/ und wann der Dorten etwas erhartet / ein wenig Malvasier hinein giessen. Will man die Birn nicht bachen / mögen sie im Wein und Zucker übersotten werden.

Castanien-Dortten.

Siedet zwey Pfund Castanien in Wasser/ biß sie etwas lind werden/ dann schälet und stosset sie mit ein wenig Rosen-Wasser glatt ab/ menget Zucker / Zimmet/ Muscatenblüh/ Trisanet / kleingeschnitten-eingemachten Citronat und Eyer-Dottern / so viel nöthig/ auch nach Belieben/ etwas geschnittene Mandeln darunter/ leget einen zu letzt bey den Mandeln-Streubel beschriebenen / mit den Händen dünn ausgezogenen Taig / in dem mit Butter bestrichenen Schart/ bestreichet solchen mit Butter / leget noch einen dergleichen blat darüber / schmierts ferner mit Butter / hernach streichet die besagte Füll darauf / machet dergleichen Deckel/ oder aber von Taig ein zierlich Gitter darüber/ bestreichets mit Eyer-Dottern/ und ein wenig darunter gerührter Butter / und lasset den Dortten bachen.

Eyer-Dortten.

Laß eine Maaß Kern oder süssen Ram sieden/ wirff ein Stuck Butter / und schütte 12. zerklopffte Eyer hinein/ und wanns gesotten / und die Eyer zusammen gegangen/ so thues in einen Seyher / daß das Dünne davon lauffe / hernach reibe es in einem Napff glatt ab/ misch ferner etwas Semmel-Meel / 6. Eyer / Zucker/ Zimmet und Rosen-Wasser darunter / mache einen Dortten-Taig/ wie gebräuchlich / in den Schart/ gieß besagtes darein/ und bachs / bestreue den Dortten beym Auftragen / mit Trisanet / und besteck ihn mit Pinnen- und Pistacien-Nüßlein.

Einige machen von so viel Eyern als beliebt / ein eingerührt Eyer in Schmaltz/ mengen folgends/ zuvor in Kern eingeweichte Semmel-Brosam/ Zucker/ Zimmet und noch etliche Eyer darunter / giessen ein wenig Rosen-Wasser dazu / und bachen den Dorten / wie erst erwehnt.

Oder zerklopffet von 15. Eyern/ das Weisse gar wohl/ saltzets ein wenig / vermischets mit so viel Kern als des Eyerweis/ ein halb Pfund mit Rosen-Wasser abgestossener Mandeln/ und ein halb Pfund Zucker/ verfertiget einen Boden/ wie zu andern Dortten und lassets darinnen bachen.

Wer will/ kan auch etwas Weinbeer darunter mischen/ man rühret auch kleingestossene Mandeln Reiß-Meel/ Zucker/ Trisanet und Kern / oder süssen Ram/ wohl untereinander / giest etwas zerschlichene Butter daran / und bächt daraus einen Dortten.

Kern- oder süssen Ram-Dortten.

Rühre in 2. wohl-zerklopffte Eyer einen Koch-Löffel voll schön Meel/ schlage 6. vorher in warmen Wasser gelegene Eyer/ nach und nach darein/ rühre ferner eine halbe Maaß Kern / oder süssen Ram/ Zucker/ Zimmet/ so viel beliebig / und etliche Löffel voll Rosen-Wasser darunter/ verfertige dergleichen bey den Marck-Dorten beschriebenen Taig / richte ihn in einem mit Butter bestrichenen Dortten-Schart/ oder Schüssel/ giesse erstbemeldtes hinein/ und bache den Dortten/ ohne Deckel/ in einem Oeffelein.

Reiß-Dortten.

Siedet einen angebrühten Reiß in Kern oder süssen Ram / wie insgemein gebräuchlich / jedoch etwas dick/ stosset solchen alsdann in einem Mörßner nebst kleingestossene Mandeln/ so viel als des Reises ist/ wie auch zuvor in Kern geweichte und wieder ausgetruckte Semmel-Brosam/ Zucker und ein Stuck Butter/ wann alles wohl durcheinander gestossen/ bachet sie/

sen Dortten in einem Schart / worein ein Taig gelegt/ wie bekandt.

Oder nachdem der Reiß/ wiegedacht / etwas dick gesotten/ und erkaltet / röstet selbigen / mischet Zucker/ Zimmet/ das Weisse von 6. Eyren und etwas Rosen-Wasser darunter/ lasset solchen/ wie erst erwehnt/ bachen/ bestreuet ihn beym Auftragen mit Trisanet und besteckt ihn mit Mandeln.

Fleisch-Dortten.

Hacke zuvor übersottenes Kalb-Fleisch klein/ misch Semmel-Meel/ Masaran/ etwas zerschlichene Butter/ oder zerschlichenes Ochsen-Marck / Eyer / Weinbeer/ Rosinen/ Zucker / Zimmet / Saltz / Muscatenblüh / Ingber und Pfeffer darunter/ auch so es beliebt/ gröblicht-geschnittene Mandeln/ lege einen Taig / wie bewust/ in dem Schart / mache von Taig einen ausgeschnittenen Deckel darüber/ bestreiche solchen mit Eyer-Dottern/ und laß den Dortten bachen.

Einige machen keinen Deckel darüber / sondern bestreichen das Gehäck oben mit Butter/ und wann der Dortten bald fertig/ bestecken sie solchen mit Piennen-Nüßlein/ oder länglicht-geschnittenen Mandeln/ lassen ihn damit völlig abbachen.

Oder mache einen Taig/ wie bey dem Marck-Dortten Anweisung beschehen/ nur ohne Zucker / hingegen etwas stärcker gesaltzen/ dann nimm Kalb- oder Schöpsen-Fleisch / welches schon gebraten/ hacke es / laß in einem flachten Hafen etwas Butter zergehen/ röste ein wenig Wurtzen- und Semmel-Meel darinnen / thue das gehackte Fleisch darzu/ nebst Schalotten / klein-geschnittene Lorbeer-Blätlein / ein kleinwenig Thimian/ geschnittene Citronen-Scheiben / Fleischbrüh und Wein Eßig / laß zusammen / aber nicht lang kochen/ nimms vom Feuer/ rühre etliche Löffel voll Milchram und ein Stuck Butter daran; Wann es kalt / thue es in die Dortten / mache ein Gitter darüber / und bache ihn im Ofen.

Krebs-Dortten.

Hacke ausgeschälte Krebs-Schwäntz und Scheeren / nebst etwas Rind- und Ochsen-Marck / und ein wenig Peterstilien-Kraut klein / weiche eine Semmel-Brosam in Kern oder süssen Ram / rührs unter das Gehackte / schlage Eyer daran/ würtz es mit Muscatenblüh/ Cardamomen und Pfeffer/ dann röste gestossene Krebs-Schalen in Butter / zwings durch ein Tuch/ thue die Helffte an das zusamm-gemachte Gehäck / schmiere eine Schüssel mit Butter/ schütte solches hinein / gieß die andere Krebs-Butter darüber / bedecke die Schüssel mit einer Stürtzen / gieb unten und oben Kohlen / laß eine halbe Stund bachen / und trags warm auf den Tisch.

Oder man reibet ein Viertel Pfund Butter bey einer halben Stundlang / wohl ab / schläget 3. Eyer/ eines um das andere/ und einen einigen Dottern daran/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Muscaten-Nuß / Ingber/ Pfeffer und klein-gehacktes Krebs-Fleisch dazu / rührts untereinander / giests in eine mit Butter geschmierte Schüssel/ und bächts/ wie erst erwehnt.

Man kan auch einen beliebigen Taig in einen Dortten-Schart richten/ und erst bemeldtes Gehäck darein thun/ mit ausgeschälten Krebs-Scheeren zierlich bestecken/ und solcher Gestalt bachen lassen.

Oder stosse ein halb Pfund Krebs / welche Eyer haben/ thue das Aederlein / nebst dem Bittern vorher heraus / röste sie in ein halb Pfund Butter / zwings durch ein Tuch in ein kalt Wasser / nimms aus dem Wasser / rühre diese Butter eine halbe Stund-lang wohl ab/ ferner darein 2. Löffel voll Milchram/ 2. Eyer-Dottern/ ein wenig Saltz und ein halb Pfund schön Meel/ mache daraus einen Taig / wälchere solchen/ und lege ihn in einen mit Butter geschmierten Dortten-Schart/ silbern oder blechern Schüssel; Zur Füll/ nimm auf obige Art zugerichtete Krebs-Butter/ ein Viertel Pfund/ schlage 8. Eyer / so zuvor im warmen Wasser gelegen/ eines nach dem andern in die Butter/ thue 2. Loth in Kern oder süssen Ram geweichte Semmel-Schmollen / ein Achtel Pfund klein-gestossene Mandeln/ ein Achtel Pfund Zucker / Zimmet und ein Viertel Pfund gehackte Krebs darzu / giesse dieses in bemeldten Schart/ oder Schüssel/ lasse es in einem Ofen/ ohne Deckel bachen.

Kräuter- und Mangolt-Dortten.

Hacket allerley gesunde/ frische/ grüne Kräuter/ oder ein so genandtes Mayen-Kraut klein / druckets aus/ giest ein frisch Wasser daran / druckts nochmalen aus/ mischet ausgekörnte Zibeben / Weinbeer / gehackte Mandeln/ Muscatenblüh/ Pfeffer/ Zimmet / ein gut Theil Zucker/ Semmel-Meel und so viel Eyer/ als genug/ darunter / bachets wie andere Dortten / vermittelst eines Taigs in einer Schart.

Einige rösten das Mayenkraut / wann es das erstemal ausgedruckt/ in ein wenig Butter.

Der Mangolt wird/ nachdem er sauber geklaubt/ in Wasser gebrüht / biß er weich / hernach wohl ausgetruckt/ gehackt/ in Butter geröst/ folgends mit Parmasan-Käß/ Semmel-Meel/ Weinbeer / Zucker/ Eyer/ und Kern oder süssen Ram vermenget / und wie der Kräuter-Dortten gebachen.

Semmel- oder Weck-Dorten.

Weiche Semmel oder Weck-Schnitte in guten Kern oder süssen Ram / verferige von einem Ey/ Saltz/ Meel und Schmaltz einen Taig / richte solchen in einem Dortten-Schart/ streue auf dem Boden Zucker/ Zimmet/ gehackte Mandeln und Weinbeer/ darauf herum/ lege von den geweichten Schnitten/ bestreue

selbige wieder gleich wie den Boden/ ferner Schnitte/ und so Wechsel-weiß/ zwey oder dreymal aufeinander/ dann vermische 4. Eyer/ und ein halb Seidlein Kern/ giesse es eben darüber / laß in einem Oefelein bachen/ und beym Auftragen streue Zucker und Zimmet darauf.

Oder schütte über zerbrockte Semmel oder Weck siedenden Kern/ bedecke den Hafen / und laß weichen/ hernach rührs glatt ab / wirff Zucker und Zimmet hinein / bache diesen Dortten/ wie den vorerwehnten/ in einem Schart.

Brod-Dortten.

Zerklopffet 5. Eyer / rühret ein Viertel Pfund gesiebten Zucker/ ein Viertel Pfund klein-gestossene Mandeln/ ein Viertel Pfund klär-geriebenes Rocken- oder weisses Brod/ und etwas Rosen-Wasser darein/ rühret sämmtlich eine Stundlang starck auf einer Reiten/ sollte es zu dick seyn, kan es mit ein wenig frischen Wasser dünner gemacht werden / hernach Negelein/ Zimmet/ Cardamomen und Muscaten-Nuß darein gethan/ alsdann Schälelein mit Butter geschmiert / solches darein gefasset / und in einem Oefelein gebachen werden.

Marck-Dortten.

Vermenget 3. Viertel Pfund schön frisch gewässert/ klein geschnittens Rind- oder Ochsen-Marck/ stosset ein gut Theil Zucker und ein halb Pfund zuvor mit Rosen-Wasser klein-gestossene Mandeln darunter/ rühret 2. Hand voll Semmel-Meel und 6. Eyer daran / bereitet einen Butter- oder sonst mürben Taig/ in einem Schart/ schüttet diese Füll darein / und lasset ihn bachen in dem Oefelein.

Oder Nimm 20. Loth schön Meel/ zerklopffe 2. Eyer-Dottern/ mit 8. Löffel voll Wein/ gieß es in das Meel/ thue ein wenig Saltz und ein Loth Zucker darzu / mache daraus einen Taig/ wälchere denselben / und überschlage ihn etliche mal / wasche und wältchere ein halb Pfund Butter mit dem Wälcher-Holtz aus/ trockne solche in einem Tuch/ lege sie auf dem Taig/ schlage ihn so offt übereinander biß er recht klar aussiehet / dann laß ihn eine Viertel Stund ruhen ; Inzwischen weiche 4. Loth Semmel-Schmollen in gute Milch/ hernach trucke sie zwischen 2. Tellern aus/ zerschneide ein viertel Pfund Ochsen-Marck/ laß es in einem meßenen Pfännlein gantz langsam zergehen/ rühre bemeldte Semmel/ nebst Zucker/ Zimmet und Weinbeer darzu / laß ein klein wenig an einander kochen / thue es vom Feuer/ schütte 3. zerklopffte Eyer-Dottern daran / wälchere den Taig aus/ und setze einen Dortten auf/ thue die Füll darein schneide noch ein Viertel Pfund frisch Marck/ so dünn als ein Papier/ und überlege die Füll darmit/ bestreiche es mit Eyerweiß/ mache von Taig ein Gitter darüber/ bestreiche es wieder mit Eyerweiß / streue Zucker darauf/ und laß es in einem Ofen bachen.

† †

Butter-Dortten.

Vermischet 4. Eyer-Dottern ein wenig Kern/ oder süssen Ram / und einen Löffel voll frisch Wasser/ machet darmit / vermittelst schönen Meels / so ein wenig gesaltzen/ einen etwas lehnen Taig / knetet ihn wohl/ walchert daraus etliche Blättlein so dünn / als er sich treiben und ziehen läst / bestreichet zwey derselben / mit Butter und einer von gehacten Mandeln / zuvor in Wein gedünsten Weinbeer / und ausgekörnten Zwibeln / Zucker und Zimmet/ oder Trisanet / angemachten Füll/ oder aber nur allein Butter/ Zucker und Zimmet/ leget besagte Blättlein aufeinander/ bestreichet andere / leget sie ebenfalls darauf / und solcher Gestalt / 8. 10. / oder so viel als gefällig/ jedoch ist zu mercken / daß/ so viel man dieser mit Füll überstrichener Blätlein aufeinander leget / man so viel / auch andere nur allein mit Butter bestrichene / oben darauf legen muß; Wann man sie nun bachen will / wird ein Creutz-Schnitt oben darauf gemacht / mit Butter bestrichen / und in einem Oefelein gebachen.

Oder schneidet ein halb Pfund harte/ wolausgewaschene Butter/ Stücklein weis in ein halb Pfund schön Meel/ giesset vier Löffel voll Wein darzu/ reücket es untereinander / wälchert zwey runde Plätzlein daraus / setzets in Keller / damit der Teig erstarre / inzwischen mischet gehackte Mandeln/ klein-geschnittenen eingemachten Citronat/ Citronen- und Pomerantzen-Schelfen/ Muscatenblüh/ Cardamomen/ Zimmet / Zucker/ Trisanet/ und ein wenig süssen Wein untereinander / dann legets auf den einen Platz / schneidet den andern zierlich aus/ schlaget ihn darüber/ bestreicht solchen mit zerklofftem Ey / und lasset ihn im Ofen bey gleicher Hitz bachen.

Oder lasset ein halb Pfund Butter ein wenig zerschleichen / aber nicht heiß werden/ rühret drey Viertel Pfund schön Meel / und drey Achtel Pfund schönen Zucker damit an/ wie auch drey Löffel voll Rosen-Wasser oder Wein/ würcket den Taig zusammen/ und lasset solchen als einen Ballen über Nacht im Keller stehen / des andern Tags bereitet man zwey Plätze daraus / lässet solche abermahl ein Weile im Keller stehen/ um zu erharten/ folgends kan man eine süsse Füll/ oder was sonsten gefällig/ darein füllen/ und wie den vorhergehenden bachen.

Butter-Schlangen.

Schüttet 2. Seidelbecher schön Meel auf ein Bret/ machet in der Mitten ein Grüblein / saltzts/ gieft kalt Wasser darein / und machet den Teig gantz lind an / wälchert ihn rund aus / etwas grösser/ als ein gresser Teller / dann machet die Hände und ein Brett naß / knetet / und arbeitet ein Pfund Butter darauf / auch rund/ halb so groß/ als der Teig / legets darauf/ und schlaget den Teig rund herum über die Butter / daß von solcher nichts mehr gesehen wird/ lassets solcher Gestalt an einem nicht allzuwarmen Orth eine halbe Stund ligen/ und gleichsam ruhen/ folgends wälchert

ihn ungefehr einer Elen lang / und einer halben Elen breit aus / streuet ein wenig Meel / schlaget den Taig herüber / daß er doppelt liget / wälchert selbigen wiederum aus / daß / was zu erst die Breite gewesen / anjetzo in die Länge getrieben wird / schlaget ihn ferner wie das erste mahl über / verfahret auf solche Weis vier mahl / streuet aber jedesmahl ein wenig Meel darzwischen / alsdann lasset den Taig eine halbe Stund ligen ruhen / hernach leget und ihn noch drey mahl eben also wie die vier mahl / das dritte und letzte mal aber beyläuffig muß der Taig anderthalb Elen lang / und ein Drittel Elen breit gewälchert werden / indessen machet von gehackte Mandeln / auf solche Art geschnittnen / eingemachten Citronat / Eyren-gerieben im Schmaltz wol trocken geröstem Brod / Zucker / Zimmet / Muscatenblüh / Cardamomen / und mit Rosenwasser angefeucht / eine Füll / leget und vertheilet solche auf den ausgewälcherten Taig / so lang er ist / bestreichet den Taig an der Füll mit zerklopfftem Ey / schlaget die Helfft des Taigs herüber / drucket ihn nur an der Füll herab ein wenig mit den Fingern zusammen / der leere Taig muß ungefehr 3. Finger breit hervor gehen / welcher sodann schön gleich herab geschnitten / und Gliedslange Schnittlein / auch die Schlangen schön in der Krümme / oder Rundung herum gebogen und bey dem Maul zugespitzet wird / drucket zwey Machholder-Beer an statt der Augen hinein / bestreichet die Schlangen oben / mit zerklopfftem Ey / der Schnitt aber darff nicht damit getroffen werden / damit der Taig aufgehen könne / hernach leget sie auf Papier / und ein Blech / und lasset es eine Stund im Ofen gemach backen. Wann sie nun aus dem Ofen / und etwas erkuhlet / wird oben ein Spiegel vom gesiebten Zucker / und Rosen-Wasser darüber gemacht / und krauser Bisam-Zucker darauf gestreuet. Einige lassen nur Zucker mit ein wenig Wasser wohl aufsieden / und bestreichen die Schlangen darmit an statt des Spiegels.

Man kan sie auch mit eingemachtem Citronat / Citronen- und Pomerantzen-Schelffen / Bögen-weis zierlich bestecken.

Diese Schlangen werden auch mit anderen beliebig-süssen Füllen / oder aber nur allein mit Rosen-Wasser abgestossenen / und Citronen-Marck / etwas säurlicht gemachten Mandeln gefüllet.

Aus gemeldtem Taig kan man auch allerhand Dortten / desgleichen Butter-Küchlein gefüllt und ungefüllte / nicht weniger groß und kleine Blumen / und allerhand Figuren / mit Mödeln ausgedruckt / verfertigen.

Küchlein- und Citronen-Butter-Taig.

Schütte etwas Wasser auf ein Bret / nimm ohngefehr drey viert Pfund Butter / wälchere solchen vermittelst eines Wälcher-Holtzes / im besagten Wasser / gantz dünn aus / dann schlage diese Butter in ein Tuch / damit sie ertrockne / hernach giesse an zwey zerklopffte Eyer-Dottern / einen Löffel-voll frisch Wasser / zwey Löffel-voll zuvor durch ein Tuch gedrucktes Citronen-Marck / oder Safft / und 2. Löffel voll Weinbrandtwein / zuckers ein wenig / mit diesem sämtlich rühre ein schön Meel an zu einem Taig / folgends wäge solchen / so schwer Taig / so schwer nimm von obiger Butter / wälchere den Taig aus / lege die Butter auf die Helffte / schlage den halben Theil hinüber / wälchere ihn aus / schlage selchen ferner übereinander / und wälchere ihn abermahl aus / und diß so offt / und viel / biß die Butter sich gleichsam gantz in dem Taig verlohren / und solcher schön klar ist / auch Blasen giebet im Wälchern / wann er nun das letzte mahl ausgewälchert / so laß ihn eine viertl Stund ligen / oder ruhen / dann schneide drey oder vier Theil daraus / wälchere einen jeden Theil ferners sehr dünn aus / überstreiche ihn gantz dünn mit zerlassener Butter / vermittelst eines Pinsels / siebe Zucker / und streue sehr klein geschnittene / oder auf einem Rieb Eysen gerichene Citronen-Schelffen darauf / dann wickle den Taig ohngefehr einer Hand breit übereinander / schneide solchen mit einem heissen Messer den langen Weg herab entzwey / hernach überzwerch / etwann drey oder vier Finger breite Stücklein daraus / überstreiche diese Stücklein oben / (aber ja nicht die Schnitte / sonst kan der Taig nicht aufgehen) mit zerklopfftem Eyer-Kreis / oder an statt dessen mit bemeldtem Citronen-Safft / streue gleichfalls Zucker / und Citronen-Schelffen darauff / lege sie auf ein Papier / so ein wenig mit Butter geschmieret / dann auf ein Blech / und laß in einem Ofen backen.

Allerhand Blumen- und Butter-Taig.

Mische ein halb Pfund schön Meel / und ein Viertel Pfund gesiebten Zucker untereinander / mach daraus / vermittelst einem Eyer-Dotter / und drey oder vier Löffel Wein / oder Rosen-Wasser / welches hievon beliebt / einen Taig / wälchere ein viertl Pfund zu Stücklein geschnittene Butter hinein / dann schneide drey / oder vier Stücklein daraus / lasse solche über Nacht in Keller ligen / des andern Tags wird der Taig ohngefehr eines kleinen Fingers dick ausgewälchert / und mit blechern Mödeln / welche mit Blumen / oder sonst zierlich gemachet / ausgedrucket / diese mit zerklopfften Eyer-Dottern überstrichen / mit Zimmet und krausen Bisam-Zucker bestreuet / hernach in einem Oefelein / bey gleichem Feuer gebachen.

Mandel-Strutel.

Giesset in schön Meel ein wenig Wasser / und zerschlichen frisch Schmaltz / schlaget ein Ey darein / saltzt / und machet davon einen glatt und linden Taig an / der sich ziehen läßt / lasset ihn eine Weile liegen / hernach breitet ein weis rein Tuch über einen Tisch / bestreuet

es ein wenig mit Meel / ziehet den Taig darauf aus / wie ein Papier / lasset ein Schmaltz oder Butter zerschleichen / aber ja nicht heiß werden / streichet sie mit einem Pinsel über dem Taig / streuet klar-gestossene Mandeln / Zucker und Zimmet darauf / schneidet den Taig neben herum gleich ab / wickelt selbigen übereinander / bieget ihn wie eine Schlangen / und bachet solchen gar langsam; Folgends überziehet ihn mit einem Zucker-Spiegel / und zieret ihn sonst nach Gefallen.

Register über das Koch-Buch.

Cap. I.

Allerhand Arten von Suppen.

Frantzösische Suppen. 1
Auf eine andere Art. 2
Tauben-Suppen. 2
Gefüllte Suppe. 2
Suppe von gestossenen Hüner-Beinen. 2
Austern-Suppen. 3
Krebs-Suppen. 3
Schnecken-Suppen. 3
Semmel-Suppen. 3
Verlohrne Eyer-Suppen. 3
Eyer-Suppen. 4
Mandel-Suppen. 4
Citronen-Suppen. 4
Malvasier-Suppen. 4
Reinfal-Suppen. 4
Meth-Suppen. 4
Wein-Suppen. 4
Bier-Suppen. 5
Kern- und süsse Ram-Suppen. 5
Saure Milch-Ram-Suppen. 5
Käß-Suppen. 5
Erbsen-Suppen. 5
Schnitling-Suppen. 5
Seller-Suppen. 5

Cap. II.

Allerley Muse.

Malvasier-Mus. 6
Wein-Mus. 6
Bier-Mus. 6
Krafft-Mus. 6
Muscaten- oder Dotter-Mus. 6
Zimmet-Mus. 7
Zwetschken-Mus. 7
Dotter-Mus. 7
Feigen-Mus. 7
Weinbeer- oder Corinthen / Zibeben- oder Rosin-Mus. 7
Weichsel-Mus. 7
Hollerbeer-Mus. 7
Quitten-Mus. 7
Quitten-Latwergen-Mus. 7
Apffel-Mus. 7
Birn-Mus. 8
Rosen-Mus. 8
Rosen-Wasser-Mus. 8
Citronen-Mus. 8
Mandel-Mus. 8
Mayen-Mus. 8
Schüssel-Mus. 8
Eyer-Mus. 8
Reiß- und Hirsch-Mus. 9
Gritz- oder Griesi-Mus. 9
Heydel- oder Buch-Waitzen-Mus. 9
Nieren-Hühner-Leberlein- oder Krebs-Mus. 9
Hirn-Mus. 9
Lungen-Mus. 9
Semmel-Mus. 10
Eyer-Gersten. 10
Nudel-Mus. 10
Ulmer- und gemeine grobe Gersten. 10
Gersten-Mus oder Schleim. 10
Gantze und gerendelte Erbsen. 10
Eine Graupe. 10
Linsen zu kochen. 10

Cap. III.

Allerhand Arten Fische / wie auch Frösch / Muscheln / Austern / und Schnecken zuzurichten.

Gesottener Aal. 11
Gebratener Aal. 11
Kleine Aal zu braten. 11
Gebachener Aal. 11
Blau-gesottene Forellen und Eschen. 11
Gebratene Forellen. 12
Forellen und Eschen zu backen. 12
Blau-gesottene Hecht. 12
Hecht mit Krebsen. 12
Hecht mit Mergeln oder Maurachen. 12
Hecht in einer Frantzösischen Brüh. 12
Ein gefüllter Hecht. 12
Gesultzter Hecht mit dreyerley Farben. 13
Hecht mit den Grätten zu essen. 13
Hecht und Rappen in saurem Kraut. 13
Einen Hecht oder Karpffen zuzurichten / daß er gesotten / gebraten / und gebachen ist / und doch an einem Stuck bleibet. 13
Hecht in Oehl. 14
Frische und gesaltzene Hecht in Senfft oder Morast. 14
Gebratene Hecht und Karpffen in Oehl. 14
Gebratene Hecht mit Sardellen. 14
Kleine oder Kohl-Hechtlein / und Perschen oder Pirsing zu braten. 15
Gebachene Hecht / Karpffen / und Pürschen / oder Pirsing. 15
Barben zu sieden. 15
Blau-gesottener Karpff. 15
Karpffen in einer Oehl-Brüh. 15
Karpffen in einer schwartzen Brüh. 15
Karpffen in einer Zwiebel-Brüh. 16
Karpffen in Champignons-Brüh. 16
Gedämpffter Karpff. 16
Ein angelegter Karpff oder Hecht. 16
Gebratener Karpff. 16
Hausen zu sieden. 17
Persing oder Pirsing in Petersillien. 17
Pörschen / oder Pirsing / Hecht und Ruppen in Butter. 17
Parschen oder Pirsing in Knoblauch. 17
Ruppen oder Schleyē in frischen- oder Kief-Erbsen. 17
Gebratene Ruppen und Schleyen / auch gebachene Ruppen. 18
Gesottene Grundeln / Sengelein / Erlitzen und Kressen. 18
Gebachene Grundeln / Sengelein / Erlitzen u. Kressen. 18
Neunaugen gesotten. 18

Gebratene und gesottene Neunaugen. 18
Brächsen zu sieden. 18
Brächsen und Orffen zu braten und bachen. 18
Frischen oder gesaltzenen Salmen zu sieden. 19
Gebratener Salm. 19
Frisch und gesaltzener Lax. 19
Frisch-gesaltzenen und gedorrten Lachs zu braten. 19
Gesottene Hering und Gang-Fischlein. 19
Gebratene Hering/ Pickling/ und Gang-Fischlein. 19
Gebachene Hering. 19
Heringe kalt zuzurichten. 19
Frösche zu sieden/ oder fricasiren. 20
Frösche zu bachen. 20
Halb-Fische oder Blatteiß zuzurichten. 20
Stockfisch zu sieden. 21
Stockfisch zu braten. 21
Laperdon oder Kablian. 21
Muscheln zu sieden. 21
Muscheln zu braten. 21
Austern zuzurichten. 21
Sardellen zuzurichten. 22
Brücken zuzurichten. 22
Gesottene Schnecken. 22
Schnecken zu braten. 22
Schnecken zu bachen. 23
Schnecken kalt zu verspeisen. 23
Krebse zu sieden. 23
Krebse in Petersillien-Brüh. 23
Krebse in Kief-Erbsen oder Spargel. 23
Krebse wie Austern zuzurichten. 23
Gefüllte und ungefüllte Krebse. 23
Fisch-Rogen/ und Milch zuzurichten. 24
Citronen-Brüh über Forellen/ Hecht/ Hausen und Karpffen. 24
Austern-Brüh über dergleichen Fische/ wie bey der Citronen-Brüh gemeldet. 24
Sardellen-Brüh/ ebenfalls zu gebrauchen/ wie die Citronen-Brüh. 24
Cappern-Brüh/ über Hecht/ Hausen und Karpffen. 24
Brüh über Hecht und Karpffen. 25
Brühen über Hecht/ Karpffen/ Parsché oder Pirsing. 25
Brühen über Hecht/ Karpffen/ Ruppen und Schleyhen. 25
Brühe über gebachene Hecht und Karpffen. 25
Brühe über gebachene Pirsching oder Pirsing und Ruppen. 26
Einen gebratenen Aal lang zu erhalten. 26
Gebachene Forellen und Eschen/ etliche Wochen gut zu erhalten. 26
Forellen/ Hecht/ Hausen/ Pärschen oder Pirsing und Ruppen lange aufzubehalten. 26
Forellen/ Pörschen oder Pirsing und Ruppen wie Orade einzumachen. 26

Cap. IV.

Allerhand Pasteten-Taig/ zu verschiedenen starcken Wildpret- und Fleisch-Pasteten.

Butter-Taig. 27
Spanischer Butter-Taig. 28
Mürber Taig/ zu grossen und kleinen Pasteten. 28
Rother Butter-Taig zu grossen u. kleinen Pasteten. 28
Gehäck zu allerhand grossen und kleinen Pasteten. 29
Brühen zu weissen Geflügel. 29
Brühen zu schwartzen Geflügel/ Wildpret und Rind-Fleisch. 29
Welsche Hahnen- Auerhahnen- Capaunen- Hühner- Tauben- Kalbs- Schaaf- und Schweinene Keule- oder Schlegel-Pasteten. 29. 30
Schnepffen- Fasan- Rebhühner- Birckhühner- wilde Gänse- Enten- und Tauben-Pasteten. 31
Kleine Vögel-Pasteten. 31
Wildpret- und Rind-Fleisch-Pasteten. 31
Hirschen-Wildpret-Pasteten. 31
Fleisch-Pasteten. 32
Hasen-Pasteten. 32
Aal- Forellen- Hecht- und Kressen-Pasteten. 32
Forellen- Hecht- und Karpffen-Pasteten mit den Gräten zu essen. 33
Allapotrid-Pasteten. 33
Bericht/ wie viel Meel man insgemein zu einer Pasteten nöthig/ und wie lang jedwede zu bachen hat. 33

Cap. V.

Allerhand gesotten/ oder gedämpfft Geflügel/ Wildpret und Fleisch/ Capaunen und Hühner zuzurichten/ daß sie weiß und mild werden.

Gedämpffte Capaunen oder Hühner. 34
Capaunen oder Hühner in Mandel-Brühe. 35
Capaunen oder Hühner in Citronen- oder Pomerantzen-Blüh. 35
Capaun oder Huhn mit Aepffeln. 35
Capaunen oder Hühner in Agrest oder Stächelbeer geröst. 35
Capaun oder Huhn in einer schwartzen Brüh. 35
Capaun oder Huhn in Ulmer-Gerstlein u. Krebsen. 36
Capaun oder Huhn/ mit Morcheln oder Maurachen. 36
Capaun oder Huhn im Reiß. 36
Capaun oder Hühner in Schnitling oder Schnitlauch. 36
Capaun oder Hühner in einem Gehäck. 36
Ein Garten-Hühnlein. 36
Fricasée von Hühnern/ Tauben u. Geiß-Vierteln. 37
Hühner kalt zu verspeisen. 37
Tauben zu dämpffen. 37
Ragou. 38
Rebhühner zu dämpffen. 38
Brandenburgische Sos von Rebhühnern. 38
Schnepffen zu dämpffen. 38
Wilde und zahme Endten zu dämpffen. 38
Gesottene Krammets-Vögel oder Troscheln. 39
Lerchen in einer Brüh kalt zu verspeisen. 39
Gedämpffte Vögel. 39
Haasen zu dämpffen. 39
Vorhäß/ oder die vordern Viertel von Haasen zu sieden. 40
Schwein- Hirschen- und Rehe-Wildprät zu sieden. 40
Schweinen Wildprät lang und gut aufzubehalten. 41
Hirschen-Wildpret lang zu erhalten. 41
Wilden Schweins-Kopff zuzurichten. 41
Schweins- wie auch Hirsch-Füsse/ Maul und Ohren zuzurichten. 41
Rind- oder Ochsen-Fleisch in Brühen zu kochen. 41
Bœuf à la mode, oder Rindfleisch auf neue Manier. 42
Rind- oder Ochsen- wie auch Hirsch- Schweins- Kalbs- und Lambs-Zungen zuzurichten. 43
Übergeblieben Rind- oder Ochsen-Fleisch zuzurichten. 43

Kalt-

Kalb-Fleisch zu dämpffen. 50
Kälberne Nieren-Braten à al Marinade. 51
Kalbs Lambs und Geiß oder Ziegen-Köpffe zuzurichten. 51
Einen Kalbs-Kopff kalt zu verspeisen. 51
Einen Zwiebel-Braten. 51
Einen Roßmarin-Schlegel. 51
Gefüllte Schöpsen-Keule oder Schlegel. 51
Schöpsen-Fleisch auf allerhand Art zu sieden. 51
Lamms-Ziegen oder Geiß-Fleisch. 52
Einen kalten/ oder überbliebenen Braten zuzurichten. 52
Schwein-Fleisch zu kochen. 52
Ein junges Schweinlein/ oder Span-Färcklein zu sieden. 52
Übergebliebenes von einem Schweins-Braten zuzurichten. 52

Cap. VI.
Allerhand Gebratens.

Auerhahnen/ und Auerhennen zu braten. 53
Pfauen zu braten. 53
Welsche Hahnen zu braten. 53
Capaunen/ Hühner und Tauben zu braten. 53
Einen Capaun/ wie einen Fasan/ ein jung Huhn/ wie ein Rebhuhn / und zahme Tauben / wie wilde zuzurichten / und zu braten. 54
Gebratene Hühner kalt zu verspeisen. 55
Wilde und zahme / oder einheimische Gänse und Enten zu braten. 55
Fasan/ Birckhühner/ Hasel- und Rebhühner / und wilde Tauben zu braten. 55
Wald-Schnepffen und Wasser-Schnepffen zu braten. 55
Häher zu braten. 56
Krammets-Vögel/ Troscheln/ Misler/ Wachteln/ Lerchen/ und andere kleine Vögel zu braten. 56
Grosse und kleine/ oder junge Haasen zu braten. 56
Gemsen-, Hirsch- und Reh-Schlegel / oder Keule/ auch Hirsch- oder Reh-Zehmer zu braten. 57
Kalbs- oder Schöpsen-Schlegel / oder Keule/ Lambs-Viertel/ Schweinene Schlegel/ oder Schuncken/ Geiß- oder Ziegen-Viertel zu braten. 57
Einen guten Westphälischen/ oder geräucherten Schuncken zu braten. 58
Einen angelegten Kalbs-Schlegel/ oder Keule zu braten. 58
Ein junges Schweinlein / oder Span-Färckel zu braten. 59
Rind- oder Ochsen-Zungen / einen Riemen / Lendbraten / oder ander Rind-Fleisch zu braten. 59
Gewickelt Kalb-Fleisch/ Rind-Fleisch/ u. Wildpret zu braten. 60
Kalbs- Lambs- oder Schweinerne Rieben zu braten. 60
Rind- oder Ochsen-Nieren/ auch Schaafs- und Schweins-Nierlein. 60
Gefüllte und ungefüllte Kalbs- oder Lambs-Lebern und Lungen zu braten. 60
Kalbs-Brieß zu braten. 60

Cap. VII.
Unterschiedliche Brühen über das Gebratens.

Citronat-Brüh über Schwartz- und Weiß-Gebratens. 61
Citronen-Brüh über Schwartz- und Weiß-Gebratens. 61
Granat-Aepffel-Brüh über Weiß-Gebratens. 61
Eine Brüh von Muscateller-Weinbeeren über Schwartz- und Weiß-Gebratens. 61
Saurach- oder Wein-Lägelein/ Hiefen- oder Hagenbutten/ und Johannes-Beer-Brüh / über Schwartz- und Weiß-Gebratens. 61
Weichsel-Brüh über Schwartz- und Weiß-Gebratens. 61
Aepffel-Brüh/ über Schwartz- und Weiß-Gebratens. 62
Lebkuchen-Brüh über Schwartz- und Weiß-Gebratens. 62
Austern-Brühe zu Schwartz- und Weiß-Gebratens. 62
Brühe über Hühner oder Weiß-Gebratens. 62
Brühe über einen gebratenen Auerhahn/ oder Fasan. 62
Brüh über einen gebratenen Haasen / oder ander Schwartz-Gebratens. 62
Brüh über eine gebratene Gantz. 63
Brühe über Schwartz-Gebratens Wildpret. 63
Brüh über Wildpret/ gepaitzten Lendbraten oder Riemen. 63

Cap. VIII.
Etliche süsse Salate.

Granat-Aepffel-Salat. 64
Pfersich-, Marillen- und Abricosen-Salat. 64
Capern Salat. 64

Cap. IX.
Mancherley Speisen zuzurichten.

Eine Allapotrid. 64
Raviolen zu machen. 65
Kälbern-Nieren-Kalb-Fleisch/ u. andere Sachen zuzurichten. 65
Brieß- und andere Würstlein. 66
Brat-Würst/ Hirn-, Leber- und Blut-Würst. 66
Strudel von Krebsen/ Nieren/ Lungen/ Spinat / oder grünen Kraut. 67
Krebs/ Grieß/ Euter/ und Semmel. 67
Grieß-Schnitten. 68
Kalbs-Brieß zuzurichten. 68
Rind- oder Ochsen-, auch Kalb- und Lambs-Hirn zuzurichten. 68
Gefüllte Ochsen-, Kälber-, und Schaafs-Mägen/ auch Kälber- und Schaafs-Wänste. 69
Rind- oder Ochsen-Wammen. 69
Magen-Falten zu kochen. 69
Rind- oder Ochsen-Wammen/ und Magen-Falten lang zu erhalten. 69
Kalbs- und Schaafs-Krös. 70
Kalbs- und Lamms-Lebern zu sieden und bachen. 70
Kalbs- und Lamms-Lungen gesotten und gebachen/ oder wie Morgeln oder Maurachen zuzurichten. 70
Kälber- und Schweins-Miltz. 70
Küh-Euter gesotten/ gebachen/ und gebraten. 70
Lebern und Mägelein zu kochen. 71
Eine sogenannte junge Gantz zu kochen. 71
Rind- oder Ochsen-Fuß/ und Maul zuzurichten. 71
Gesultzter Ochsen Fuß/ wie auch Ochsen-Fuß und Maul/ kalt zuzurichten. 71
Kälber-Fuß zuzurichten. 71
Gefüllte Laiblein oder Semmel. 72
Semmel zu füllen. 72.
Krause Semmeln. 72
Gefüllt Eyeren-Brod wie Schnecken-Häußlein. 72

Cap. X.
Allerley Knötlein/ oder Klößlein.

Hecht-Knötlein / oder Klößlein. 73
Krebs-, Schnecken-, Kälbern-Nieren-, Kalbs-, Brießen-, Hühner-Fleisch-, Leber- und Hirn-Knötlein. 73
Kalbs- und Rind-Fleisch-Knötlein/ oder Klößlein. 73
Lungen-Knötlein. 73
Rosinen-, Weinbeer- oder Corinthen-Knötlein. 73
Mandel-Knötlein/ oder Klößlein. 73
Aepffel-Knötlein. 74
Birn-Knötlein. 74
Butter-Knötlein. 74
Semmel-Knötlein. 74
Grieß- oder Gritz-Knötlein. 74
Käß-, Köhl-Knötlein. 74
Kraut-Knötlein. 74
Lungen-Knötlein. 75
Heffen- oder Ofen-Knötlein. 75
Meel-Knötlein. 75
Einen Schales zu machen. 75
Geschnittene Nudeln. 75
Heffen-Knöpffe. 75
Wasser-Spatzen. 76

Cap. XI.
Allerhand grüne Waar/ warm auch kalt zum Salat zu bereiten.

Artischocken / gefüllt und ungefüllt. 76
Artischocken zu bachen/ zu braten/ und kalt zu verspeissen. 76
Käß- oder Blumen-Köhl zu sieden/ bachen u. kalt zuzurichten. 76
Gefüllt u. ungefüllten welschen Köhl/ auch kalt zuzurichten. 77
Gefüllt und ungefüllte Köhl-Ruben. 77
Gefüllt und ungefüllt weiß Kraut/ auch kalt zuzurichten. 77
Grünes Kraut / oder Spinat. 78
Blauen Köhl/ kleinen Garten-Köhl und Mangolt zu kochen. 78

Endivi/Lactucki/Wegwarten-Keimlein/Wegwarten/Scorzonera, Selleri/Bohnen/und Kardus/warm u. kalt zuzurichten. 79
Gefüllt und ungefüllte Gurcken / oder Kümmerling/ auch kalt zuzurichten. 79
Gefüllt oder ungefüllte/ grüne oder Kief-Erbsen zu kochen. 80
Spargel gesotten/ gebraten/ gebachen und kalt zuzurichten. 80
Hopffen / warm und kalt. 80
Kürbisse/ warm und kalt. 80
Gefüllt oder ungefüllte Möhren / oder gelbe Ruben. 80
Gefüllt und ungefüllte / gemeine weisse Ruben / auch Bayrische Pfetter-Rüblein. 81
Welsche Petersilien zu kochen. 81
Erd-Aepffel / warm und kalt zuzurichten. 81
Gefüllt und ungefüllte Spitz- und Stock-Morgeln/ oder Maurachen. 81
Champignons zuzurichten. 81
Brätling / und Hertzling zuzurichten. 82
Gelb und weisse Pfifferling. 82

Cap. XII.

Unterschiedliche Speissen von Eyern.

Eingerührte Eyer im Schmaltz. 82
Eingesetzte Eyer. 82
Gefüllte Eyer. 83
Süß und sauer verlohrne Eyer. 83
Eyer-Wammen oder Eyer-Kraut. 84
Eyer-Würstlein. 84
Eyer-Knötlein/ oder Klöslein. 84
Einen Gras-Göcker. 84
Eyer-Käs zu machen.
Einen Eyer-Braten. 84
Eyer-Platz / oder Pfannen-Kuchen. 85

Cap. XIII.

Mancherley Früchte zu dünsten.

Abricosen/ Marillen/ und Pfirsich zu dünsten. 85
Gefüllte und ungefüllte Quitten zu dünsten. 85
Gefüllte und ungefüllte Aepffel und Birn zu dünsten. 86
Datteln/ Prinellen/ Zibeben/ Zwetschcken/ Hieffen/ oder Hagenbutten / und Weixeln zu dünsten. 86
Dürre Weixeln/ Hieffen / Zwetschcken / Aepffel und Birn zu kochen. 87

Cap. XIV.

Einige Sultzen.

Huner-Sultzen. 87
Eine gemeine Sultzen. 87
Krebs-Sultzen 88
Milch-Sultzen. 88
Vielfärbige Sultzen. 88
Citronen- und Pomerantzen-Sultzen. 89
Aepffel- Quitten- und Pfirsich-Sultzen. 89
Weixel-Sultzen. 90
Ribis- oder Johannesbeer-Sultzen.
Hirschhorn-Sultzen. 90
Einen Schnee zu machen. 90

Cap. XV.

Vielerley Gebachenes.

Milch-Küchlein. 90
Brühte Küchlein. 91
Schwäbische Küchlein. 91
Schardt-Küchlein. 91
Birren-Küchlein. 91
Sack-Küchlein. 91
Spritzen-Küchlein. 91
Galanterie-Küchlein. 91
Hessen-Küchlein. 92
Gequollene Küchlein. 92
Kugelte Küchlein. 92
Waffel-Küchlein. 62
Zeri-Küchlein / oder gebachene Nudeln. 92
Kleine Küchlein in Suppen. 93
Käs-Küchlein. 93
Käs-Fladen. 93
Krumme Strauben; Ingleichen auf andere Art. 93
Schnee-Ballen. 93
Gebachenes / so man den faulen Hainzen nennet. 94
Ein geschärfft Haupt. 94
Bad-Hütlein. 94
Hirsch-Gewey he. 94
Ein Scheiter-Hauffen. 94
Einen Oster-Fladen. 94
Aufgelauffene Thierlein. 95
Aufgelauffene Laiblein. 95
Haasen-Oehrlein. 95
Von Taich gebachene Mandeln / Rosen / Bienkörblein und Strützelein. 95
Marck-Krapffen. 95
Nonnen Kräpfflein. 95
Spiß- oder Prügel-Kuchen. 95
Heydnische Kuchen. 96
Auf andere Art. 96
Schmaltz-Kuchen. 96
Speck-Kuchen. 96
Vogelhopffen. 96
Butter- und andere Wespen-Nester. 96
Guldene Schnittlein/ oder gebachene Semmel. 97
Spanische Schnitte. 97
Gebachene Hüner. 97
Gebachenes von Eyern. 97
Gebachenes mit Oblaten. 97
Mandel-Küchlein und Strützelein. 98
Mandel-Raviolen. 98
Süsse Raviolen. 98
Mandel/ Aepffel / Birn / oder Pfetter-Rüblein. 98
Mendel-Kuchen. 99
Mandel/ Semmel/ oder Brezen. 99
Mandel-Bien-Körblein. 99
Mandel-Rosin- oder Aepffel- und Feigen-Würstlein. 99
Mandeln und Castanien / auf gemeine Zimmet- und candirte Art zu bachen. 99
Zimmet-Krantzlein. 99
Zucker-Strützeln. 99
Gefüllt und ungefüllte gebachene Citronen. 99
Citronen-Kuchen. 100
Citronen- und Pomerantzen-Blüh zu bachen. 100
Rosen zu bachen. 100
Holler- oder Hollunder zu bachen. 100
Salben zu bachen. 100
Gebachene Wegwarten. 100
Datteln/ Prunellen und Zibeben zu bachen. 100

Cap. XVI.

Allerley Dorten.

Mandel-Dorten. 103
Zimmet-Dorten. 103
Krafft-Dorten. 104
Citronen-Dorten. 104
Dattel-Dorten. 104
Feigen-Dorten. 104
Weixel-Johannes-Marillen-Pfirsich-Prinellen-Zibeben-Stachelbeer- und Hieffenbeer-Dorten. 104
Quitten-Dorten. 105
Aepffel-Dorten. 105
Aepffel-Dorten auf andere Art. 106
Birn-Dorten. 106
Castanien-Dorten. 106
Eyer-Dorten. 106
Kern- oder fussen Nam-Dorten. 106
Reiß-Dorten. 106
Fleisch-Dorten. 107
Krebs-Dorten. 107
Kräuter- und Mandel-Dorten. 107
Semmel- oder Weck-Dorten. 107
Brod-Dorten. 108
Marck-Dorten. 108
Butter-Dorten. 108
Butter-Schlangen. 108
Küchlein- und Citronen-Butter-Taig. 109
Allerhand Blumen- und Butter-Taig. 109
Mandel-Strudel. 109

Ende.

Druck-Fehler / welche / in diesem Koch-Buch mit eingeschlichen / und die geneigte Leserin / folgender Art / zu corrigiren beliebe.

Pag. 3. Lin. 35. an statt gebogenen / Liese gebachenen.
- 3. - 46. - und / liese von.
- 3. - 113. - auf einen Kohl-Feuer / liese auffkochen.
- 4. - 65. - bestreichet / liese bestreuet.
- 5. - 15. - Aniß / liese weiß.
- 5. - 49. - und / liese oder.
- 5. - 61. - und / liese oder.
- 6. - 52. - und / liese oder.
- 6. - 65. - Kleineste / setze hinzu: zwingets durch ein Tuch.
- 6. - 76. - Srey / liese Brey.
- 9. - 110. - auffsieden / liese auf-kochen.
- 9. - 115. - wenig mit / setze hinzu: Gieß.
- 10. - 29. - zerhackte / liese zerklopffte.
- 10. - 48. - Gemeine / liese Kleine.
- 10. - 51. - Bruck / liese Stuck.
- 10. - 88. - siede / setze hinzu: halb.
- 10. - 100. - nicht / liese mit.
- 11. - 7. - Scheiff / liese Schweiff.
- 12. - 3. - Füß / liese Fisch.
- 12. - 88. - zerscheiden / liese zerschleichen.
- 16. - 64. - und Pomerantzen / liese Blätzlein.
- 17. - 15. - herauf / liese herauß.
- 18. - 29. - Trucken essen / lasse aus: essen.
- 18. - 32. - zwingen / liese schwingen.
- 18. - 90. - zwingen / liese schwingen.
- 19. - 36. - versaltzen / liese gesaltzen.
- 20. - 92. - ab / setze hinzu: ziehet ihnen die Haut herunter.
- 21. - 60. - und Majoran / liese oder Mayen-Kraut und Zwiebeln.
- 22. - 54. - gesotten / setze hinzu: daran giessen.
- 23. - 60. - gantz / setze hinzu: hell.
- 23. - 98. - Fleisch / setze hinzu: Brüh.
- 25. - 37. - geschabte / liese geschehlte.
- 26. - 92. - in gebachenes Oel oder Schmaltz / liese in Oel oder Schmaltz gebachene.
- 27. - 18. - last / liese legt.
- 28. - 101. - bestreuet / liese bestreichet.
- 28. - 102. - Teig / setze hinzu: machet das Deckelein / welches eben also also wie die Pastetlein / nur.
- 29. - 38. - und unten und oben gebrüt / liese unten und oben legen.
- 29. - 105. - lasset / liese giesset.
- 29. - 121. - abgethan / setze hinzu: gebrühet.
- 30. - 12. - Saffran / lasse es aus: gehöret nicht darzu.
- 30. - 50. - dann / liese oder.
- 30. - 72. - Schäufflein / liese Schauffelbein.
- 32. - 85. - Karsspen / liese Karpffen.
- 32. - 83. - Letztern / setze hinzu: bache aus Schmaltz.

Pag. 33. Lin. 89. an statt abgestossene / setze hinzu: Krebs.
- 33. - Zu Ende / dritthalb / liese viert-halb.
- 34. - 5. - anderhalb / liese zwey biß dritthalb.
- 34. - 9. - dritthalb / liese vier.
- 34. - 12. - anderhalb / liese dritthalb.
- 34. - 13. - anderthalb / liese zwey.
- 34. - 14. - anderhalb / liese zwey.
- 34. - 67. - nimmet / liese nehet.
- 35. - 50. - Safft / halb / liese Saffran / - zwey Drittel.
- 35. - 96. - geröst / lasse auß.
- 36. - 35. - dinnen / liese dürren.
- 38. - 41. - Angericht / liese angerührt.
- 38. - 76. - auffkochen / liese auf-kohlen.
- 40. - 72. - vom / liese vor.
- 40 - 75. - in / liese und.
- 41. - 56. - gewürtzten / liese geputzten.
- 42. - 120. - gekocht / liese geklopfft.
- 43. - 50. - und / liese oder.
- 43. - 110. - Eßig u. Capern / liese und Eßig Capern.
- 50. - 101. - darunter / setze hinzu: mache ein Schmaltz heiß.
- 50. - 113. - schneidet / liese streichets.
- 51. - 30. - bey / liese auff.
- 53. - 1. - bestreus / liese bestreichs.
- 53. - 13. - ausgewaschen / setze hinzu: gespickt.
- 53. - 18. - daß / liese dann.
- 53. - 96. - gewürtzt / liese gewürgt.
- 54. - 47. - oder / liese und.
- 56. - 20. - über / liese überal.
- 57. - 93. - Pfeffer / liese Speck.
- 57. - 113. - Saltz / liese Schmaltz.
- 58. - 2. - schneids / liese schieds.
- 58. - 38. - Muscatenbrüh / liese Muscatenblüth.
- 58. - 117. - und / liese von.
- 59. - 54. - endlich / liese etliche.
- 59. - 102. - Nieren / liese Nieben.
- 60. - 72. - geschwind ab / lasse auß / setze es hingegen / zwey Zeil hinauf / brats geschwind ab.
- 60. - 99. - bestreuts / liese besteckts.
- 61. - 30. - weiß / liese Nocken.
- 61. - 98. - Liese in Zucker eingemachte Weinlägelein.
- 62. - 5. - Safft / lasse auß: ingleichen lasse auß: in nechster Zeil in.
- 62. - 37. - wann man keine Aepfel hat kan / lasse aus / liese hingegen an statt Semmel-mehl kan.
- 63. - 3. - Milch / liese Milichram.
- 64. - 10. - Butter / liese Büttern.
- 64. - 58. - gemachten / liese eingemachten.
- 65. - 13. - dünne / liese dürre.
- 65. - 36. - sieden / liese rösten.
- 67. - 67. - oder / liese ohne.

Pag.	67.	Lin. 76.		Liese Krebs / Grieß / und Semmel-Euter.
-	67.	- 94.	an	statt machen/ liese bachen.
-	67.	- 112.	-	oder Kern/ liese und Kern.
-	68.	- 102.	-	werfft/ setze hinzu: zu letzt etwas gehacktes Petterfilien-Kraut/ und
-	70.	- 38.	-	schlage / liese schwinge.
-	72.	- 62.	-	Leib/ liese voll.
-	72.	- 72.	-	gesottene/ liese gestossene.
-	73.	- 61.	-	und/ liese oder.
-	75.	- 41.	-	neuen/ liese einem.
-	78.	- 29.	-	rührts/ liese richtets.
-	78.	- 114.	-	dem / setze hinzu: Schmaltz.
-	79.	- 31.	-	Sell/ liese Seller.
-	80.	- 105.	-	gehackte/ liese geschabte.
-	80.	- 117.	-	geschehlte / liese geschabte / Stücklein-weiß geschnittene Ruben / in Wasser ein wenig ab/ hacke sie klein/ rühre gehackte.
-	81.	- 83.	-	ein/ setze hinzu: eingerührt. Eyer in.
-	83.	- 114.	-	Darein/ liese darvon.
-	84.	- 18.	-	Brod/ liese Bret.
-	84.	- 32.	-	Grosam/ liese Brosam.
-	84.	- 72.	-	Blaulicht/ liese Bauchicht.
-	85.	- 93.	-	Zuvor/ liese Zucker.
-	85.	- 104.	-	Hoble/ liese hohle.
-	86.	- 12.	-	Häusser entzwey / liese Häuser heraus.
-	86.	- 22.	-	Läiglein / liese länglicht.

Pag.	87.	Lin. 35.	an	statt zupffts / liese zupffts.
-	87.	- 39.	-	und/ liese oder.
-	87.	- 74.	-	mässig/ lasse aus.
-	89.	- 3.	-	Blumen/ liese blauen.
-	89.	- 24.	-	Nüßlein / setze hinzu: ein Blümlein.
-	90.	- 27.	-	Wohl/ setze hinzu zeitige.
-	90.	- 49.	-	oder/ liese eine halbe Maaß.
-	90.	- 62.	-	Safft / setze hinzu: von einer Citronen.
-	90.	- 100.	-	oder/ liese und.
-	92.	- 66.	-	anmahnen/ liese anmachen.
-	93.	- 12.	-	verwinden / liese vorwinden.
-	95.	- 102.	-	oder/ setze hinzu: rund.
-	98.	- 86.	-	8. liese achtel.
-	98.	- 100.	-	im/ liese mit.
-	101.	- 37.	-	angerichtete/ liese angerührte.
-	101.	- 57.	-	sie darmit/ liese sident.
-	103.	- 16.	-	ziemliche/ liese zierliche.
-	104.	- 4.	-	niesset/ liese eisset.
-	104.	- 81.	-	dottern/ liese datteln.
-	104.	- 106.	-	Johannes/ setze hinzu: Brey.
-	105.	- 50.	-	verfertigten/ liese beschinten.
-	105.	- 71.	-	andere setze hinzu: Früchte.
-	105.	- 84.	-	Birnen / liese Bünen.
-	105.	- 110.	-	rühret/ liese richtet.
-	106.	- 48.	-	Streubel/ liese Strudel.
-	107.	- 4.	-	röstet/ liese stosset.
-	108.	- 63.	-	Zwiebeln/ liese Ziebeben.
-	109.	- 50.	-	und/ liese von.
-	109.	- 87	-	und/ liese von.
	109.	- 981	-	mit/ liese wie.

XXXX XXXX (1-3) I.87
VII.88

Buchbinderei
JACOB KOHNERT
1 Berlin 12
Wilmersdorfer Str. 60/61

29 Nov. 1985 Nr. 2411 Ausgang: Jan. 86

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Hohberg, Wolf Helmhardt von, 1612-1688

Georgica curiosa ... d.i. umständlicher Bericht; und klarer Unterricht von den Adelichen L. und Feldbaue

Bd.: 3. 1715.

Nürnberg 1715

Res/2 Oecon. 69-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10870065-0
VD18 12001511-001